

Podstawy dietetyki - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Podstawy dietetyki
Kod przedmiotu	01.3-WZS-ŻCZP-PodD
Wydział	Filia Uniwersytetu Zielonogórskiego w Sulechowie
Kierunek	Żywnienie człowieka i dietoterapia.
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	pierwszego stopnia z tyt. inżyniera
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2018/2019

Informacje o przedmiocie	
Semestr	3
Liczba punktów ECTS do zdobycia	6
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	- dr hab. n. med. Agata Matejuk, prof. UZ - dr inż. Anna Gawrońska

Formy zajęć					
Forma zajęć	Liczba godzin w semestrze (stacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (stacjonarne)	Liczba godzin w semestrze (niestacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (niestacjonarne)	Forma zaliczenia
Wykład	30	2	-	-	Egzamin
Ćwiczenia	45	3	-	-	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

Zapoznanie studentów ze stosowanymi w Polsce klasyfikacjami diet, ich charakterystyką oraz z zasadami układania diet.

Wymagania wstępne

Obowiązuje wiedza i umiejętności zdobyte w procesie kształcenia w ramach obowiązkowego przedmiotu Podstawy żywienia człowieka realizowanego w pierwszym semestrze I roku studiów.

Zakres tematyczny

Wykład: Wykład wprowadzający (informacje ogólne o przedmiocie i wymogach egzaminacyjnych, podstawowe pojęcia i zagadnienia). Zasady układania diet. Stosowanie norm żywienia w planowaniu diet. Klasyfikacja diet oraz ich charakterystyka. Wywiad żywieniowy i zasady jego prowadzenia.

Ćwiczenia:

Ćwiczenia wprowadzające (plan i zakres zajęć oraz warunki zaliczenia, przedstawienie karty przedmiotu, podstawowe informacje dotyczące wartości energetycznej i odżywczej produktów spożywczych i potraw oraz sposobu jej obliczania). Straty energii i składników pokarmowych podczas obróbki technologicznej. Ocena jakości żywieniowej produktów spożywczych. Produkty zamienne. Podstawowe zasady układania diet. Podsumowanie przerobionego materiału i udzielenie zaliczenia.

Metody kształcenia

Wykłady i prezentacja ćwiczeń z wykorzystaniem technik multimedialnych. Zadania indywidualne i w grupie wykonane samodzielnie pod nadzorem nauczyciela akademickiego. Prezentacje multimedialne przygotowane przez studentów. Analiza i dyskusja wyników uzyskanych w pracy indywidualnej i grupowej w trakcie ćwiczeń.

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Będzie posiadał wiedzę dotyczącą podstawowych zagadnień z zakresu dietetyki	- K_W05 - K_W15	- egzamin - ustny, opisowy, testowy i inne - kolokwium - odpowiedź ustna	- Wykład - Ćwiczenia
Będzie posiadał wiedzę dotyczącą układania i stosowania diet w zależności od potrzeb pacjenta.	K_W15	- egzamin - ustny, opisowy, testowy i inne - kolokwium - odpowiedź ustna	Wykład
Będzie wiedział jak poszerzać swoje zainteresowania dotyczące podstaw dietetyki.	- K_W11 - K_W15	- kolokwium - odpowiedź ustna	Ćwiczenia
Będzie umiał zastosować uzyskane wiadomości w życiu osobistym i zawodowym.	K_U08	- przygotowanie projektu - wykonanie sprawozdań laboratoryjnych	Ćwiczenia

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Będzie świadomy znaczenia stosowania zbilansowanych diet w zależności od potrzeb pacjenta.	• K_U09 • K_U15	• wykonanie sprawozdań laboratoryjnych • prezentacja multimedialna	• Wykład • Ćwiczenia
Będzie kreatywny w przekazywaniu posiadanych umiejętności i wiedzy.	• K_K07	• obserwacja i ocena aktywności na zajęciach	• Ćwiczenia
Będzie pracować indywidualnie i zespołowo z pełną świadomością odpowiedzialności za wspólnie realizowane działania.	• K_K09	• obserwacja i ocena aktywności na zajęciach • wykonanie sprawozdań laboratoryjnych	• Ćwiczenia

Warunki zaliczenia

W zaliczeniu ćwiczeń uwzględniona zostanie obecność na ćwiczeniach, aktywność, oceny cząstkowe (kolokwia) wynik pisemnego kolokwium, prezentacje wyników i raporty na zajęciach laboratoryjnych.

Przedmiot kończy się pisemnym egzaminem pisemnym.

Ocena końcowa to 50% oceny z egzaminu i 50 % oceny z ćwiczeń.

Literatura podstawowa

1. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2007
2. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głębska D.: Dietoterapia. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014.

Literatura uzupełniająca

1. Jarosz M. (Redakcja): Normy żywienia dla populacji Polski. IŻŻ Warszawa 2017.
2. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr inż. Anna Gawrońska (ostatnia modyfikacja: 11-01-2019 12:07)

Wygenerowano automatycznie z systemu SyllabUZ