

## Skrócony opis modułu kształcenia

<i>M uu_uu</i> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	DI N1_22	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Podstawy dietetyki Bases of dietetic	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	1	
Rok studiów dla kierunku	2	
Semestr dla kierunku	4	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2,0/1,0	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. inż. Mariusz Florek	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych	
Cel modułu	Cel przedmiotu – zapoznanie z podstawami żywienia dietetycznego i dietoterapii. Rola pożywienia w rozwoju i utrzymaniu czynności życiowych organizmu człowieka zdrowego i chorego, jego znaczenia dla zdrowia ludności. Skutki nieprawidłowego odżywiania i profilaktyka chorób żywieniowych. Klasyfikacja diet. Metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia osób. Wyrobienie praktycznych umiejętności realizacji żywienia ludzi w wybranych chorobach.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W03	zna wartość odżywczą produktów i potraw oraz ich zastosowanie w dietoterapii oraz rozumie zalecenia odnośnie norm spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych
	DI_W09	zna wpływ poszczególnych składników pokarmowych żywności na zdrowie i funkcjonowanie osób z zaburzeniami na tle żywieniowym
	DI_U04	potrafi samodzielnie opracowywać jadłospisy w zależności od wymagań dietetycznych, zgodnie z obowiązującą klasyfikacją i zasadami żywienia
	DI_U15	jest w stanie wykonać obliczenia i ocenić wartość odżywczą diety, poszczególnych potraw i całodiennej racji pokarmowej

	DI_K09	rozumie potrzebę zmiany zachowań żywieniowych oraz edukację społeczeństwa w zakresie dietoterapii
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	<i>testowe zaliczenie końcowe, jadłospis, sprawozdanie, projekt wybranej diety</i>	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50/50	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Biochemia żywności, chemia żywności, fizjologia człowieka, towaroznawstwo żywności	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Rys historyczny ewolucji odżywiania. Żywnienie a rozwój osobniczy. Procesy przemiany materii, bilans energetyczny ustroju. Podział produktów spożywczych. Klasyfikacja i charakterystyka diet. Zasady planowania jadłospisów. Ocena sposobu żywienia i stanu odżywiania. Ustalenie zapotrzebowania energetycznego organizmu w zależności od stanu fizjologicznego. Ogólne zasady dietetyczne w chorobach dietozależnych. System klasyfikacji diet. Stosowanie diet: łatwo strawnej, z modyfikacją konsystencji, bogatoresztkowej, z ograniczoną ilością substancji pobudzających wydzielanie, ubogoenergetycznych, ze zmienną zawartością białka, z ograniczeniem tłuszczu, z kontrolowaną zawartością tłuszczu i cholesterolu, z ograniczoną ilością węglowodanów łatwo przyswajalnych.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. <i>Ciborowska H.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, W-wa, 2009.</i> 2. <i>Peckenpaugh N.: Podstawy żywienia i dietoterapia. Urban i Partner, W-wa, 2011.</i> 3. <i>Rogulska A.: Postępowanie dietetyczne w niedożywieniu. PZWL, W-wa, 2010.</i> 4. <i>Żywnienie człowieka, tom 1 (red. Gawęcki J.) i 2 (red. Grzymisławski M. i Gawęcki J.), PWN, W-wa, 2010.</i> 5. <i>Podstawy dietetyki, J. Bujko red. Wyd SGGW, W-wa 2008</i> 6. <i>Kunachowicz H i wsp. Zasady żywienia człowieka. WSiP, W-a 2000</i>	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) <i>ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia tabelaryczne,</i> 2) <i>zajęcia z wykorzystaniem programu komputerowego,</i> 3) <i>opracowanie projektu diety,</i> 4) <i>opracowanie jadłospisu</i> 4) <i>wykłady</i>	

Data 30.09.2018

Podpis Mariusz Florek