

Rok akademicki:		Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	--	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Podstawy dietetyki			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	The basics of dietetics				
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienia				
Koordinator przedmiotu:	dr inż. Katarzyna Ratusz				
Prowadzący zajęcia:	dr inż. Katarzyna Ratusz, dr inż. Ewa Gondek, dr inż. Magdalena Maszewska				
Jednostka realizująca:	Wydział Nauk o Żywności, Katedra Technologii Żywności, Zakład technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywności				
Status przedmiotu:	a) przedmiot fakultatywny	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr letni	jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest przygotowanie studentów do produkcji żywności o określonej wartości żywieniowej: zapoznanie studentów z rolą poszczególnych składników żywności, znaczeniem diety w funkcjonowaniu organizmu człowieka, przedstawienie zależności pomiędzy żywieniem a niektórymi chorobami, omówienie profilaktyki żywieniowej oraz dietoterapii wybranych przewlekłych chorób niezakaźnych (dietozależnych). Wskazanie na możliwość kształtowania wartości odżywczej żywności poprzez technologię i na rolę technologa w tym procesie.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 15; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 0;				
Metody dydaktyczne:	prezentacja, dyskusja, studium przypadku, konsultacje				
Pełny opis przedmiotu:	Tematyka wykładów: Przemiana materii, fizjologia trawienia i wchłaniania. Rola poszczególnych składników żywności w funkcjonowaniu organizmu. Ogólna charakterystyka diet, żywienie niemowląt i dzieci, zdrowych osób dorosłych i osób w podeszłym wieku. Dietoprofilaktyka i dietoterapia wybranych schorzeń dietozależnych (np. miażdżycy, cukrzycy, nadciśnienia tętniczego, osteoporozy, otyłości). Możliwość ukierunkowania produktu spożywczego dla potrzeb konsumentów ze szczególnymi wymaganiami żywieniowymi. Rola technologa w projektowaniu, opracowaniu, produkcji i kreowaniu nowych produktów spożywczych.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Podstawy Żywienia Człowieka, Chemia Żywności, Ogólna Technologia Żywności				
Założenia wstępne:	Student powinien posiadać ogólną wiedzę na temat chemicznych, biologicznych i fizycznych właściwości surowców, półproduktów i produktów roślinnych i zwierzęcych, znać podstawowe operacje i procesy jednostkowe stosowane w produkcji żywności				
Efekty kształcenia:	01 - student zna podstawy fizjologii człowieka, najważniejsze czynniki ryzyka wybranych chorób dietozależnych oraz rolę żywienia w profilaktyce i terapii przewlekłych chorób niezakaźnych	02 - student potrafi określić wartość odżywczą, energetyczną i żywieniową surowców i produktów spożywczych oraz wskazać zależności pomiędzy składem produktu spożywczego a funkcjonowaniem organizmu, posiada umiejętności praktycznego wykorzystywania wiedzy w zakresie przygotowania produktów spożywczych dla grup konsumentów o szczególnych potrzebach żywieniowych	03 - student ma świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej i stabilnej jakościowo żywności oraz jej wpływu na stan zdrowia konsumentów		

Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Egzamin pisemny (efekty 01-03)
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	treść pytań egzaminacyjnych z oceną
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin pisemny - 100%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Wydawnictwa Lekarskie PZWL, Warszawa 2006 2. Hasik J, Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2004 3. Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2010. 4. Kunachowicz H., Nadolna I, Iwanow K., Przygoda B.: Wartość odżywcza produktów spożywczych i typowych potraw. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008.	
UWAGI: Dodaj tekst	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	35 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	student zna podstawy fizjologii człowieka, najważniejsze czynniki ryzyka wybranych chorób dietozależnych oraz rolę żywienia w profilaktyce i terapii przewlekłych chorób niezakaźnych	K_W06, K_W15
02	student potrafi określić wartość odżywczą, energetyczną i żywieniową surowców i produktów spożywczych oraz wskazać zależności pomiędzy składem produktu spożywczego a funkcjonowaniem organizmu, posiada umiejętności praktycznego wykorzystywania wiedzy w zakresie przygotowania produktów spożywczych dla grup konsumentów o szczególnych potrzebach żywieniowych	K_U03, K_U10, K_U11, K_U16
03	student ma świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej i stabilnej jakościowo żywności oraz jej wpływu na stan zdrowia konsumentów	K_K01
04		
05		