



Pracownia technologii żywienia i dietetyki

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów	Dietetyka
Specjalność	-
Jednostka organizacyjna	Wydział Nauk o Zdrowiu
Poziom studiów	Studia I stopnia (licencjat)
Forma studiów	Stacjonarne
Profil Studiów	Praktyczny
Cykl kształcenia	2021/2022
Kod przedmiotu	
Język wykładowy	polski
Obligatoryjność	przedmiot obowiązkowy
Blok zajęciowy	przedmioty kierunkowe
Dyscypliny	Nauki o zdrowiu
Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne	tak
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	
Pozostali nauczyciele	
Liczba punktów ECTS	2
Okres	VI

Bilans godzin i punktów ECTS

	Liczba godzin	ECTS
łącznie nakład pracy studenta	60	2
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	45	1,5
Praca własna studenta	15	0,5
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	60	2

Forma		Liczba godzin					
		Sem I	Sem II	Sem III	Sem IV	Sem V	Sem VI
Wykład	Godz.						15
	Forma zal.						E
Konwersatorium	Godz.						0
	Forma zal.						
Ćwiczenia w pracowniach	Godz.						30
	Forma zal.						Z/O
Lektorat	Godz.						
	Forma zal.						
Praca własna studenta	Godz.						15

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	zapoznanie z podstawami technologii gastronomicznej
C2	zapoznanie z podstawami tworzenia i bilansowania potraw dietetycznych
C3	Samodzielne układanie jadłospisów i sprawdzanie ich użyteczności w praktyce

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kierunkowe efekty uczenia się	Efekty uczenia się w zakresie	Metody weryfikacji efektów uczenia
Wiedzy – Student zna i rozumie:		
K_W03	Posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu biochemii, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii.	Kolokwia częstkowe, obserwacja pracy studenta, egzamin
K_W04	Zna mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka oraz choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem oraz możliwości leczenia dietetycznego.	Kolokwia częstkowe, sprawozdania z ćwiczeń
K_W06	Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności.	Egzamin, kolokwia częstkowe, obserwacja pracy studenta
K_W07	Zna organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	Egzamin, obserwacja pracy studenta
K_W09	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	obserwacja pracy studenta, kolokwia częstkowe, sprawozdania z ćwiczeń
K_W17	Zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego, chorobach dermatologicznych, zakaźnych (w tym wirusowych), pasożytniczych i nowotworach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	Kolokwia częstkowe, obserwacja pracy studenta, układanie jadłospisów, sprawozdania z ćwiczeń
Umiejętności – Student potrafi		
K_U05	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych.	Układanie jadłospisów, sprawozdanie z ćwiczeń
K_U11	Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	Układanie jadłospisów, sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia częstkowe

K_U13	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych.	Układanie jadłospisów, sprawozdanie z ćwiczeń
K_U14	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.	Układanie jadłospisów, sprawozdanie z ćwiczeń, kolokwia cząstkowe
K_U15	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej lub aktywności ruchowej.	Układanie jadłospisu, sprawozdanie z ćwiczeń, kolokwia cząstkowe
K_U17	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	Układanie jadłospisów
K_U18	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu leczenia i zapobiegania chorobom.	Układanie jadłospisu, sprawozdanie z ćwiczeń, kolokwia cząstkowe
K_U19	Posiada umiejętność posługiwania się programami dietetycznymi oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem.	Układanie jadłospisów
K_U23	Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności.	Sprawozdanie z ćwiczeń, kolokwia cząstkowe, Obserwacja pracy studenta
K_U25	Potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii.	Sprawozdanie z ćwiczeń, układanie jadłospisów, obserwacja pracy studenta, egzamin
K_U27	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	Obserwacja pracy studenta, egzamin
Kompetencje społecznych – Student jest gotów do:		
K_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka	Obserwacja pracy studenta, egzamin
K_K06	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	Obserwacja pracy studenta, egzamin
K_K07	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	Obserwacja pracy studenta
K_K09	Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem.	Obserwacja pracy studenta, sprawozdania z ćwiczeń

Treści programowe

Metody nauczania	Treści programowe	Metody weryfikacji
Wykład		
Prezentacja multimedialna	Specyfika działalności gastronomicznej i podstawowe rodzaje zakładów gastronomicznych	Egzamin
Prezentacja multimedialna	Gastronomia. Podział przestrzenny zakładu gastronomicznego. Struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego	Egzamin
Prezentacja multimedialna	Stanowisko pracy w zakładzie gastronomicznym. Zakres pracy na poszczególnych stanowiskach. Zachowanie i wygląd pracowników.	Egzamin
Prezentacja multimedialna	Zapewnienie jakości zdrowotnej żywności i żywienia. Zagrożenia żywności.	Egzamin
Prezentacja multimedialna	Prowadzenie gospodarki produktami żywnościowymi.	Egzamin
Ćwiczenia		

Analiza przypadków, ćwiczenia laboratoryjne	Zaplanowanie oraz przygotowanie żywienia w diecie podstawowej	Układanie jadłospisów, sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe
Analiza przypadków, ćwiczenia laboratoryjne	Zaplanowanie oraz przygotowanie żywienia w diecie redukującej	Układanie jadłospisów, sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe
Analiza przypadków, ćwiczenia laboratoryjne	Zaplanowanie oraz przygotowanie żywienia w diecie lekkostrawnej	Układanie jadłospisów, sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe
Analiza przypadków, ćwiczenia laboratoryjne	Zaplanowanie oraz przygotowanie żywienia w diecie wysokoenergetycznej	Układanie jadłospisów, sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe
Analiza przypadków, ćwiczenia laboratoryjne	Zaplanowanie oraz przygotowanie żywienia w diecie niskobiałkowej	Układanie jadłospisów, sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe
Analiza przypadków, ćwiczenia laboratoryjne	Zaplanowanie oraz przygotowanie żywienia w diecie niskosodowej	Układanie jadłospisów, sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe
Analiza przypadków, ćwiczenia laboratoryjne	Zaplanowanie oraz przygotowanie żywienia w diecie bezglutenowej	Układanie jadłospisów, sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe
Analiza przypadków, ćwiczenia laboratoryjne	Zaplanowanie oraz przygotowanie żywienia w diecie wegetariańskiej i wegetariańskiej	Układanie jadłospisów, sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe
Analiza przypadków, ćwiczenia laboratoryjne	Zaplanowanie oraz przygotowanie dietetycznych potraw kuchni świata i potraw świątecznych	Układanie jadłospisów, sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe
Analiza przypadków, ćwiczenia laboratoryjne	Technologia produkcji deserów w diecie chorych na cukrzycę	Układanie jadłospisów, sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe

Kryteria oceny

Ocena		Obecność na zajęciach [%]	Szczegółowe kryteria oceny
5,0	bardzo dobra	90-100%	% punktów: 95-100; Średnia ocen >4,75
4,5	plus dobra	80-89%	% punktów: 90-94; Średnia ocen 4,5-4,74
4,0	dobra	70-79%	% punktów: 80-89; Średnia ocen 4,0-4,49
3,5	plus dostateczna	60-69%	% punktów: 70-79; Średnia ocen 3,5-3,99
3,0	dostateczna	50-59%	% punktów: 60-69; Średnia ocen 3,0-3,49
2,0	niedostateczna	<50%	% punktów: <60; Średnia ocen <3,0

Wymagania wstępne

Dietetyka ogólna, Podstawy żywienia człowieka, Biochemia ogólna i żywności, Chemia ogólna i żywności, Biotechnologia, Higiena i toksykologia żywności, Mikrobiologia ogólna i żywności, Technologia żywności i potraw z towaroznawstwem

Literatura

Obowiązkowa:

1. Ciborowska, Rudnicka, Dietetyka - żywieni zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa, 2018 lub nowsze
2. Peckenpaugh NJ, Podstawy żywienia i dietoterapia, red, wyd, pol, Gajewska D., Elsevier, Wrocław 2011 lub nowsze
3. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D.: Dietoterapia, PZWL 2014
4. Małgorzewicz S i inni, Zasady żywienia w przewlekłej chorobie nerek — stanowisko Grupy Roboczej Polskiego Towarzystwa Nefrologicznego, Forum Nefrologiczne 2019, tom 12, nr 4
5. Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne tom 3 pod redakcją: Jana Gawęckiego i Wojciecha Roszkowskiego.
6. Zalecenia kliniczne dotyczące postępowania u chorych na cukrzycę 2019 - Stanowisko Polskiego Towarzystwa Diabetologicznego (plik pdf)
7. Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, pod red. Jarosza M, Rychlik E, Stoś K, Charzewskiej J, PZH, 2020

Uzupełniająca:

1. Technologia gastronomiczna, pod. Red. Czarniecka-Skubina, Wyd. SGGW, Warszawa 2016
2. Dietetyka kliniczna, pod red., Grzymisławski M, PZWL, Warszawa 2021
3. Ołubiec-Opatowska E, Czarniecka-Skubina E, (2017), Żywieniowe tradycje świąteczne – dawniej i współcześnie, Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula;54(3);74-89