

AKADEMIA WYCHOWANIA FIZYCZNEGO IM.
BRONISŁAWA CZECHA
W KRAKOWIE

KARTA PRZEDMIOTU

obowiązuje studentów, którzy rozpoczęli studia w roku akademickim 2012/2013

Wydział Turystyki i Rekreacji

Kierunek studiów: Turystyka i Rekreacja

Profil: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Kod kierunku: 812

Stopień studiów: II

Specjalności: Zarządzanie Ośrodkami SPA

1 PRZEDMIOT

NAZWA PRZEDMIOTU	Dietetyka i organizacja żywienia
NAZWA PRZEDMIOTU W JĘZYKU ANGIELSKIM	Dietetics and Organisation of Catering
KOD PRZEDMIOTU	TIR812 ASSP2
KATEGORIA PRZEDMIOTU	Przedmioty specjalnościowe
LICZBA PUNKTÓW ECTS	2.00
JĘZYK WYKŁADOWY	polski
SEMESTRY	3

2 FORMA ZAJĘĆ, LICZBA GODZIN W PLANIE STUDIÓW

SEMESTR	WYKŁAD	ĆWICZENIA	SEMINARIUM	INNE	–
3	15	15	0	0	0



3 CELE PRZEDMIOTU

Cell Zapoznanie z podstawami dietetyki oraz organizacji żywienia indywidualnego i zbiorowego

4 WYMAGANIA WSTĘPNE

- 1 Podstawy biochemii i fizjologii człowieka
- 2 Podstawy żywienia człowieka

5 EFEKTY KSZTAŁCENIA

- EK1 Wiedza: Posiada rozszerzoną wiedzę w zakresie biochemicznych i fizjologicznych podstaw żywienia człowieka i dietetyki oraz żywieniowych uwarunkowań stanu zdrowia
- EK2 Wiedza: Posiada rozszerzoną wiedzę w zakresie roli żywienia w profilaktyce, rozwoju i leczeniu schorzeń dietozależnych
- EK3 Wiedza: Posiada rozszerzoną wiedzę w zakresie zaleceń żywieniowych i planowania żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz organizacji żywienia zbiorowego w ośrodkach SPA i innych jednostkach
- EK4 Wiedza: Zna terminologię w zakresie żywienia, dietetyki i organizacji żywienia
- EK5 Wiedza: Posiada pogłębioną wiedzę w zakresie oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia
- EK6 Wiedza: Potrafi analizować zalecenia i normy żywieniowe oraz interpretować wskaźniki stanu odżywienia
- EK7 Wiedza: Potrafi dokonać ilościowej i jakościowej oceny sposobu żywienia człowieka zdrowego i chorego
- EK8 Wiedza: Potrafi opracować racje pokarmowe z uwzględnieniem zaleceń i norm żywieniowych w żywieniu indywidualnym i zbiorowym
- EK9 Wiedza: Potrafi zdiagnozować błędy i nieprawidłowości w sposobie żywienia oraz ocenić jakość zdrowotną żywności
- EK10 Kompetencje społeczne: Jest zorientowany na wzbogacanie wiedzy żywieniowej, dbałość o zdrowy sposób żywienia i rozwiązywania niektórych problemów zdrowotnych

6 TREŚCI PROGRAMOWE

WYKŁAD

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
W1	Przegląd alternatywnych modeli żywieniowych w kontekście analizy założeń i zaleceń tzw. modnych diet. Wartość odżywcza i zdrowotne konsekwencje stosowania diet nefizjologicznych.	2
W2	Zasady planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności. Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia. Poradnictwo żywieniowe.	2
W3	Diety lecznicze- klasyfikacja, charakterystyka i zastosowanie.	1
W4	Żywność w prewencji i etiologii otyłości- dietoterapia otyłości.	2
W5	Żywność w profilaktyce, etiologii i leczeniu cukrzycy typu 2 oraz degeneracyjnych chorób układu krążenia.	2
W6	Żywność w profilaktyce i rozwoju osteoporozy. Żywieniowe czynniki ryzyka chorób nowotworowych.	2
W7	Wybrane zagadnienia z technologii żywności i potraw (procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności, przygotowywaniu i przechowywaniu surowców i potraw - ich wpływ na jakość produktów spożywczych).	2
W8	Zasady i organizacja żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach.	2
	RAZEM	15



ĆWICZENIA

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
C1	Piramidy żywieniowe - analiza aktualnych zaleceń racjonalnego odżywiania.	1
C2	Charakterystyka wartości odżywczej grup produktów spożywczych.	2
C3	Założenia diety ubogoenergetycznej. Metodyka planowania racjonalnej diety redukcyjnej - strategie dietetyczne.	2
C4	Analiza wartości odżywczej wybranych diet nefizjologicznych stosowanych w redukcji masy ciała.	2
C5	Planowanie diety w hiperlipdemii i nadciśnieniu tętniczym. Założenia diety hipolipemicznej.	2
C6	Postępowanie dietetyczne w przebiegu cukrzycy i osteoporozy- opracowywanie propozycji jadłospisów.	2
C7	Kontrolowanie jakości produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania oraz produkcji potraw zgodnie z zasadami systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP).	2
C8	Analiza zasad organizowania żywienia indywidualnego, zbiorowego i leczniczego dostosowanego do wieku i stanu zdrowia pacjentów - przykłady.	2
	RAZEM	15

7 METODY DYDAKTYCZNE

- M1 Dyskusja
- M2 Praca w grupach
- M3 Konsultacje
- M4 Wykłady
- M5 Projekty

8 OBCIĄŻENIE PRACĄ STUDENTA

FORMA AKTYWNOŚCI	ŚREDNIA LICZBA GODZIN NA ZREALIZOWANIE AKTYWNOŚCI
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:	
Godziny wynikające z planu studiów	30
Konsultacje przedmiotowe	0
Egzaminy i zaliczenia w sesji	3
Inne	
Godziny bez udziału nauczyciela akademickiego wynikające z nakładu pracy studenta, w tym:	
Przygotowanie się do zajęć, w tym studiowanie zalecanej literatury	5
Opracowanie wyników	0
Przygotowanie raportu, projektu, prezentacji, dyskusji	10
Inne	0
SUMARYCZNA LICZBA GODZIN DLA PRZEDMIOTU WYNIKAJĄCA Z CAŁEGO NAKŁADU PRACY STUDENTA	50
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	2



9 METODY OCENY

OCENA FORMUJĄCA

F1	Odpowiedź ustna
F2	Aktywność na zajęciach
F3	Projekt zespołowy

OCENA PODSUMOWUJĄCA

P1	Zaliczenie pisemne
----	--------------------

WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

1	aktywny udział w ćwiczeniach, złożenie poprawnych projektów, pozytywny wynik testu pisemnego
---	--

KRYTERIA OCENY

EFEKT KSZTAŁCENIA 1	
NA OCENĘ 3	50% pozytywnych odpowiedzi
NA OCENĘ 4	75% pozytywnych odpowiedzi
NA OCENĘ 5	90% pozytywnych odpowiedzi
EFEKT KSZTAŁCENIA 2	
NA OCENĘ 3	50% pozytywnych odpowiedzi
NA OCENĘ 4	75% pozytywnych odpowiedzi
NA OCENĘ 5	90% pozytywnych odpowiedzi
EFEKT KSZTAŁCENIA 3	
NA OCENĘ 3	50% pozytywnych odpowiedzi
NA OCENĘ 4	75% pozytywnych odpowiedzi
NA OCENĘ 5	90% pozytywnych odpowiedzi
EFEKT KSZTAŁCENIA 4	
NA OCENĘ 3	50% pozytywnych odpowiedzi
NA OCENĘ 4	75% pozytywnych odpowiedzi
NA OCENĘ 5	90% pozytywnych odpowiedzi
EFEKT KSZTAŁCENIA 5	
NA OCENĘ 3	50% pozytywnych odpowiedzi
NA OCENĘ 4	75% pozytywnych odpowiedzi
NA OCENĘ 5	90% pozytywnych odpowiedzi
EFEKT KSZTAŁCENIA 6	
NA OCENĘ 3	50% zaplanowanej umiejętności
NA OCENĘ 4	75% zaplanowanej umiejętności
NA OCENĘ 5	90% zaplanowanej umiejętności
EFEKT KSZTAŁCENIA 7	
NA OCENĘ 3	50% zaplanowanej umiejętności
NA OCENĘ 4	75% zaplanowanej umiejętności
NA OCENĘ 5	90% zaplanowanej umiejętności
EFEKT KSZTAŁCENIA 8	
NA OCENĘ 3	50% zaplanowanej umiejętności
NA OCENĘ 4	75% zaplanowanej umiejętności
NA OCENĘ 5	90% zaplanowanej umiejętności
EFEKT KSZTAŁCENIA 9	
NA OCENĘ 3	50% zaplanowanej umiejętności
NA OCENĘ 4	75% zaplanowanej umiejętności
NA OCENĘ 5	90% zaplanowanej umiejętności
EFEKT KSZTAŁCENIA 10	

NA OCENĘ 3	deklaracja raczej pozytywnej postawy wobec racjonalnego żywienia
NA OCENĘ 4	deklaracja pozytywnej postawy wobec racjonalnego żywienia
NA OCENĘ 5	deklaracja zdecydowanie pozytywnej postawy wobec racjonalnego żywienia

10 MACIERZ REALIZACJI PRZEDMIOTU

EFEKTY Kształcenia dla przedmiotu	ODNIESIENIE DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH	CELE PRZEDMIOTU	TREŚCI PROGRAMOWE	METODY DYDAKTYCZNE	SPOSOBY OCENY
EK1	K_W12	Cel1	W1 W2 W3 W4 W5 W6 W7 W8 C1 C2	M3 M4	P1
EK2	K_W12, K_U04	Cel1	W1 W2 W3 W4 W5 W6 W7 W8 C3 C4 C5 C6	M1 M2 M4 M5	F1 F2 F3 P1
EK3	K_W12, K_U04, K_U11	Cel1	W2 W3 W4 W5 W6 W7 W8 C5 C6 C7 C8	M2 M3 M4 M5	F1 F2 F3 P1
EK4	K_W12	Cel1	W1 W2 W3 W4 W5 W6 W7 W8 C1 C2 C7 C8	M1 M2 M3 M4	F1 F2 P1
EK5	K_W12, K_U11	Cel1	W1 W2 W7 C1 C2 C4	M4	P1
EK6	K_U04, K_U11	Cel1	W1 W2 W3 W4 W5 W6 C3 C4 C5 C6	M1 M2 M4 M5	F1 F2 F3 P1
EK7	K_U04, K_U11	Cel1	W1 W2 W3 W4 W5 W6 C3 C5 C6	M1 M2 M4 M5	F1 F2 F3 P1
EK8	K_U04, K_U11	Cel1	W1 W2 W3 W4 W5 W6 C3 C5 C6	M1 M2 M4 M5	F1 F2 F3 P1
EK9	K_U04	Cel1	W1 C1 C7	M2 M4	F1 P1
EK10	K_K01, K_K09	Cel1	W1 C4	M1 M2 M4	F1 F2

11 WYKAZ LITERATURY

LITERATURA PODSTAWOWA:

- 1 **Ciborowska H., Rudnicka A.:** — *Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka.*, Warszawa, 2007, Wyd. Lekarskie PZWL
- 2 **Hasik J., Gawęcki J.:** — *Żywnienie człowieka zdrowego i chorego.*, Warszawa, 2010, Wyd. Naukowe PWN
- 3 **Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B.:** — *Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych.*, Warszawa, 2008, Wyd. Lekarskie PZWL, IŻŻ

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

- 1 **Dominik P.:** — *Zasady i organizacja żywienia w turystyce.*, Warszawa, 2011, Wyd. ALMAMER,



12 INFORMACJE O NAUCZYCIELACH AKADEMICKICH

OSOBA ODPOWIEDZIALNA ZA KARTĘ

dr hab. Maria Gacek (kontakt: maria.gacek@awf.krakow.pl)

OSOBY PROWADZĄCE PRZEDMIOT

dr Barbara Frączek (kontakt: barbara.fraczek@awf.krakow.pl)

dr Maria Gacek (kontakt: maria.gacek@awf.krakow.pl)

13 ZATWIERDZENIE KARTY PRZEDMIOTU DO REALIZACJI

(miejscowość, data)

(odpowiedzialny za przedmiot)

(kierownik)

(dziekan)

PRZYJMUJĘ DO REALIZACJI (data i podpisy osób prowadzących przedmiot)

.....

.....