



**POLITECHNIKA
BYDGOSKA**

Wydział Technologii
i Inżynierii Chemicznej

Karta przedmiotu
Dietoterapia i dietoprofilaktyka chorób żywieniowo-zależnych

1. Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia i chemia żywności Jednostka zarządzająca kierunkiem studiów Wydział Technologii i Inżynierii Chemicznej Poziom studiów drugiego stopnia (mgr) Profil studiów Profil ogólnoakademicki Forma studiów studia niestacjonarne		Cykl kształcenia (nabór) 2025/26 Kod przedmiotu 02TCZN.DM2C.3239.25 Języki wykładowe polski Obligatoryjność Fakultatywny Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Wymagania wstępne		brak wymagań	
Przedmioty wprowadzające		brak przedmiotów wprowadzających	
Koordinator		Anna Długosz	
Okres Semestr 2		Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 8 Seminarium: 8	Liczba punktów ECTS 2.0

2. Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Opis efektów uczenia się	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk PRK
Wiedza:			
W1	Student zna czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i sposoby postępowania w celu ich rozwiązywania. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. Zna zasady i znaczenie właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	TCZ_O2_K_W02	P7S_WG
Umiejętności:			
U1	Student potrafi charakteryzować produkty spożywcze pod kątem ich składu i wartości odżywczej oraz oceniać sposób żywienia w zakresie pokrycia zapotrzebowania na energię oraz podstawowe składniki odżywcze w stanie choroby. Potrafi wyjaśniać zasady i rolę żywienia w przebiegu chorób, udzielając porady w zakresie diety i odpowiedniego stylu życia.	TCZ_O2_K_U04	P7S_UW
U2	Potrafi planować i organizować pracę zespołu, podejmować różne role, w tym wiodącą, a także współdziałać z jego innymi członkami.	TCZ_O2_K_U06	P7S_UO
U3	Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się, rozwój intelektualny i zawodowy przez całe życie, a także ukierunkować innych w tym zakresie.	TCZ_O2_K_U07	P7S_UU
Kompetencje społeczne:			
K1	Jest gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści, uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu.	TCZ_O2_K_K01	P7S_KK
K2	Jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb społecznych, podejmowania różnych ról w zespole podczas realizacji zadań oraz podejmowania działań mających na celu osiągnięcie określonych celów, w tym rozwijania dorobku zawodu, podtrzymywania etosu zawodu, a także przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej oraz działania na rzecz przestrzegania tych zasad.	TCZ_O2_K_K04	P7S_KR

3. Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy zajęć	Efekty uczenia się dla przedmiotu
1.	Podstawy dietoterapii i dietoprofilaktyki. Rola diety w promowaniu zdrowia i zapobieganiu chorobom. Zalecenia dietetyczne i piramida zdrowego żywienia. Znaczenie makro- i mikroskładników w diecie. Etiologia, skutki zdrowotne oraz zasady dietoterapii w otyłości i nadwadze. Rola diety w zapobieganiu i leczeniu cukrzycy typu 1 i 2. Znaczenie diety w profilaktyce i terapii chorób serca i układu krążenia. Wpływ żywienia na ryzyko występowania nowotworów. Zasady dietoprofilaktyki nowotworowej. Rola diety w leczeniu anoreksji i bulimii. Narzędzia i techniki stosowane w dietoterapii. Komunikacja z pacjentem i edukacja żywieniowa.	Wykład	W1
2.	Projektowanie zaleceń dietetycznych dostosowanych do indywidualnych potrzeb pacjentów, z uwzględnieniem najnowszych wytycznych i badań naukowych w dziedzinie dietoterapii. Opracowanie i przygotowanie materiałów edukacyjnych mających na celu zapobieganie chorobom żywieniowo-zależnym, takim jak cukrzyca, choroby sercowo-naczyniowe, otyłość, a także innym schorzeniom związanym z nieprawidłowymi nawykami żywieniowymi.	Seminarium	U1, U2, U3, K1, K2

4. Metody prowadzenia zajęć, weryfikacji efektów uczenia się i warunki zaliczenia

Forma zajęć		
Wykład	Metody prowadzenia zajęć:	
	Wykład, Dyskusja	
	Metody (sposoby) weryfikacji:	Udział:
	Test	80%
	Udział w dyskusji	20%
	Warunki zaliczenia przedmiotu:	
	Test - minimum 51% prawidłowych odpowiedzi, dyskusja podczas zajęć	
Seminarium	Metody prowadzenia zajęć:	
	Dyskusja, Pokaz, Problem based learning	
	Metody (sposoby) weryfikacji:	Udział:
	Referat	40%
	Prezentacja	40%
	Udział w dyskusji	20%
	Warunki zaliczenia przedmiotu:	
	Przygotowanie i przedstawienie referatów z wykorzystaniem środków audiowizualnych oraz zaprezentowanie materiałów edukacyjnych. Dyskusja podczas zajęć.	

Efekt uczenia się dla przedmiotu	Metody (sposoby) weryfikacji			
	Test	Udział w dyskusji	Referat	Prezentacja
W1	x	x	x	x
U1	x		x	x
U2	x		x	x
U3	x		x	x
K1			x	x
K2			x	x

5. Literatura

Literatura podstawowa

1. Gawęcki J. (red.) 2010. Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. PWN, Warszawa.
2. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) 2010. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa.
3. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.) 2008. Żywnienie człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wyd. PZWL, Warszawa.
4. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D. 2014. Dietoterapia. Wyd. PZWL, Warszawa.

Literatura uzupełniająca

1. Jarosz M., Rychlik E., Stoś K., Charzewska J. (red.) 2020. Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. Wyd. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego - Państwowy Zakład Higieny, Warszawa.
2. Przygoda B., Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K. 2019. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wyd. PZWL, Warszawa.
3. Peckenpaugh N., 2011, Podstawy żywienia i dietoterapia. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław.

6. Nakład pracy studenta - bilans godzin i punktów ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta Liczba godzin
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innych osób prowadzących zajęcia	Wykład	8
	Seminarium	8
Praca własna studenta	Konsultacje	2
	Przygotowanie referatu	5
	Przygotowanie projektu	8
	Studiowanie literatury	10
	Przygotowanie do zaliczenia	10
Łączny nakład pracy studenta		51

Liczba punktów ECTS	2
----------------------------	---

* Godzina (dydaktyczna) oznacza 45 minut