



## Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dieta ubogoenergetyczna

### Karta opisu przedmiotu

#### Informacje podstawowe

<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Lekarski	<b>Cykl dydaktyczny</b> 2020/21	
<b>Kierunek studiów</b> Dietetyka	<b>Rok realizacji</b> 2021/22	
<b>Poziom kształcenia</b> pierwszego stopnia	<b>Języki wykładowe</b> polski	
<b>Forma studiów</b> stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów	
<b>Profil studiów</b> praktyczny	<b>Obligatoryjność</b> fakultatywny	
<b>Dyscypliny</b> Nauki o zdrowiu	<b>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się</b> zaliczenie na ocenę	
<b>Koordynator przedmiotu</b>	Agata Skop-Lewandowska	
<b>Prowadzący zajęcia</b>	Pełna lista prowadzących dostępna na stronie <a href="http://usosweb.uj.edu.pl">usosweb.uj.edu.pl</a> w zakładce Katalog → Przedmioty.	
<b>Okres</b> Semestr 4	<b>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się</b> zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2.0
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> ćwiczenia: 15	

#### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kształcenia jest poszerzenie wiadomości na temat wskazań, założeń oraz specyfiki żywienia osób z nadmiarami masy ciała.
----	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	specyfikę diety realizowanej u osób dorosłych wykazujących cechy nadwagi i otyłości.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02	zaliczenie
W2	zależności między rodzajem wybranej diety a skutkami zdrowotnymi u pacjenta.	DET_KPI_W02	zaliczenie
W3	produkty oraz rodzaje metod obróbki kulinarnej potrzebnej do zaplanowania odpowiedniej diety i ich wpływ na zawartość składników odżywczych.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02	zaliczenie
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	zaplanować dietę dostosowaną do konkretnego przypadku klinicznego.	DET_KPI_U03	sprawozdanie z wykonania zadania
U2	dokonać korekty zwyczajowej diety pacjenta dostosowanej do stanu klinicznego pacjenta.	DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	sprawozdanie z wykonania zadania
U3	oceniać efekty stosowanej diety oraz zmodyfikować dietę w zależności od przebiegu choroby.	DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	sprawozdanie z wykonania zadania
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	rozpoznawania potrzeb i ograniczeń zdrowotnych oraz społecznych pacjenta.	DET_KPI_K01, DET_KPI_K03	obserwacja pracy studenta
K2	doskonalenia swojej wiedzy oraz konieczności ciągłej edukacji z dziedziny dietetyki, jak również jest świadom własnych ograniczeń i wie kiedy należy się skonsultować z innymi specjalistami a także potrafi zachęcić do tego pacjenta.	DET_KPI_K01	obserwacja pracy studenta

### Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
ćwiczenia	15
przygotowanie do ćwiczeń	10
przygotowanie do zajęć	8
zbieranie informacji do zadanej pracy	8
konsultacje z prowadzącym zajęcia	8
sporządzenie sprawozdania	8
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 57
<b>Liczba godzin kontaktowych</b>	<b>Liczba godzin</b> 15
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 15

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Żywienie człowieka z nadwagą - dobór odpowiedniej podaży energii oraz składników pokarmowych, odpowiedni dobór produktów spożywczych oraz technik kulinarnych.	W1, W3, U1, U3, K1	ćwiczenia
2.	Żywienie z otyłością i otyłością olbrzymią- dobór odpowiedniej podaży energii oraz składników pokarmowych, odpowiedni dobór produktów spożywczych oraz technik kulinarnych.	W1, W2, U2, U3, K2	ćwiczenia

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania :

Ćwiczenia, Dyskusja, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Warsztat

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie	Zaliczenie na podstawie oddanych sprawozdań z poszczególnych ćwiczeń.

### Dodatkowy opis

Ocena z przedmiotu jest średnią z ocen cząstkowych otrzymanych z poszczególnych sprawozdań. Kryteria zaliczenia sprawozdania student poznaje na pierwszych zajęciach. Na ocenę bdb student musi uzyskać 100% realizacji kryteriów. Aby uzyskać zaliczenie wymagane jest minimum 50% realizacji kryteriów.

Student w przypadku nieobecności z powodów zdrowotnych lub usprawiedliwienia dziekańskiego powinien odrobić nieobecność usprawiedliwioną w formie napisania pracy zaliczeniowej.

Student nie ma prawa do nieobecności nieusprawiedliwionej.

## Wymagania wstępne i dodatkowe

Zaliczony moduł "Podstawy żywienia człowieka".

## Literatura

### Obowiązkowa

1. Gawęcki J, Roszkowski W. Żywienie człowieka a zdrowie publiczne cz.3. PWN Warszawa 2012
2. Gawęcki J. Żywienie człowieka cz1, PWN Warszawa 2015
3. Włodarek D, Dietoterapia. PZWL Warszawa 2015

### Dodatkowa

1. Grajeta H. Żywienie człowieka i analiza żywności. Wybrane zagadnienia. UM Wrocław 2018

## Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
DET_KPI_K01	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny własnej wiedzy oraz informacji pochodzących z różnych źródeł, poszukiwania rozwiązań problemów w oparciu o rzetelną wiedzę naukową i opinie ekspertów
DET_KPI_K03	Absolwent jest gotów do propagowania zasad zdrowego żywienia i zdrowego stylu życia w środowisku zawodowym i otoczeniu społecznym, inicjowania i podejmowania się działań na rzecz środowiska lokalnego
DET_KPI_U03	Absolwent potrafi zaplanować i przygotować odpowiedni plan dietetyczny dla osób zdrowych w różnym wieku oraz dla osób chorych
DET_KPI_U04	Absolwent potrafi zaplanować i przeprowadzić edukację pacjenta / grupy osób w zakresie zasad prawidłowego żywienia oraz udzielić pacjentowi/klientowi informacje niezbędne do prawidłowego zrozumienia i przestrzegania zaleceń dietetycznych
DET_KPI_W01	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu: fakty, teorie, metody oraz mechanizmy i zależności dotyczące żywienia człowieka, jego uwarunkowań (biologicznych, fizycznych, chemicznych, społecznych) oraz zależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem jednostki i populacji; również z zakresu patomechanizmów wpływających na trawienie, wchłanianie i metabolizm składników odżywczych
DET_KPI_W02	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu: fakty i teorie dotyczące budowy organizmu człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego, fakty i teorie dotyczące budowy i właściwości fizycznych i chemicznych żywności, procesów technologicznych oraz ich znaczenia w kontekście wpływu żywienia na zdrowie człowieka