



Żywność człowieka Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2019/20	
Kierunek studiów Dietetyka	Rok realizacji 2020/21	
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	Języki wykładowe Polski	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów	
Profil studiów praktyczny	Obligatoryjność obowiązkowy	
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin	
Koordinator przedmiotu	Małgorzata Bała	
Prowadzący zajęcia	Pełna lista prowadzących dostępna na stronie usosweb.uj.edu.pl w zakładce Katalog → Przedmioty.	
Okres Semestr 3	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się -	Liczba punktów ECTS 0.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 16 ćwiczenia: 17 e-learning: 20	
Okres Semestr 4	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin	Liczba punktów ECTS 5.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć e-learning: 14 seminarium: 13 ćwiczenia: 20	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kształcenia jest pogłębienie wiadomości uzyskanych z przedmiotu "Podstawy żywienia człowieka", jak również nabycie umiejętności układania i modyfikowania diet, stosowania technik sporządzania potraw oraz analizy jadłospisu pod względem zawartości składników odżywczych oraz ich strat spowodowanych obróbką wstępną i termiczną produktów.
C2	Celem kształcenia modułu "Zasady żywienia osób o wysokiej aktywności fizycznej" jest zapoznanie z zasadami racjonalnego żywienia osób o wysokiej aktywności fizycznej z uwzględnieniem zapotrzebowania energetycznego w zależności od jej rodzaju, intensywności i czasu trwania wysiłku.
C3	Uzyskanie podstawowej wiedzy w zakresie żywienia osób dorosłych i w starszym wieku, odrębności postępowania dietetycznego zależne od procesu starzenia i od rodzaju schorzeń występujących w geriatricii.
C4	Uzyskanie wiedzy w zakresie zaleceń żywieniowych w okresie planowania ciąży u kobiet ciężarnych z ciążą fizjologiczną i ciążą wysokiego ryzyka oraz kobiet karmiących piersią.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	założenia oraz wskazania diety łatwostrawnej.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W10	egzamin pisemny, sprawozdanie z wykonania zadania
W2	założenia oraz wskazania do stosowania diety łatwostrawnej o zmienionej konsystencji (dieta papkowata, dieta płynna, dieta kleikowa).	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W10	egzamin pisemny, sprawozdanie z wykonania zadania
W3	założenia oraz wskazania do stosowania diety łatwostrawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W10	egzamin pisemny, sprawozdanie z wykonania zadania
W4	założenia oraz wskazania do stosowania diety łatwostrawnej z ograniczeniem tłuszczu.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W10	egzamin pisemny, sprawozdanie z wykonania zadania
W5	założenia oraz wskazania do stosowania diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W10	egzamin pisemny, sprawozdanie z wykonania zadania

W6	założenia oraz wskazania do stosowania diety ubogoenergetycznej.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W10	egzamin pisemny, sprawozdanie z wykonania zadania
W7	założenia oraz wskazania do stosowania diety łatwostrawnej bogatobiałkowej.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W10	egzamin pisemny, sprawozdanie z wykonania zadania
W8	założenia oraz wskazania do stosowania diety łatwostrawnej niskobiałkowej.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W06, DET_KPI_W10	egzamin pisemny, sprawozdanie z wykonania zadania
W9	założenia oraz wskazania do stosowania diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W10	egzamin pisemny, sprawozdanie z wykonania zadania
W10	w jaki sposób planuje się jadłospis dla żywienia podstawowego z uwzględnieniem norm żywienia i produktów zamiennych oraz z zastosowaniem odpowiedniej techniki kulinarnej.	DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W08	egzamin pisemny, sprawozdanie z wykonania zadania
W11	sposób modyfikacji jadłospisów z uwzględnieniem norm żywienia.	DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W06	egzamin pisemny, sprawozdanie z wykonania zadania
W12	metody oceny sposobu żywienia, zalety i wady pod kątem przydatności w różnych rodzajach badań.	DET_KPI_W03, DET_KPI_W04	egzamin pisemny, sprawozdanie z wykonania zadania
W13	sposób modyfikacji jadłospisów z żywienia podstawowego do diety łatwostrawnej.	DET_KPI_W03, DET_KPI_W04	egzamin pisemny, sprawozdanie z wykonania zadania
W14	fizjologiczne podłoże skurczów mięśni i czynniki determinujące ich cechy oraz rozumie procesy biochemiczne dostarczające energii do skurczów mięśni oraz ich rolę w pokrywaniu zapotrzebowania energetycznego wysiłków o różnej intensywności i czasie trwania.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W05, DET_KPI_W10	egzamin pisemny
W15	fizjologiczne podstawy treningu fizycznego. .	DET_KPI_W01, DET_KPI_W10	egzamin pisemny
W16	podłoże zaburzeń termoregulacji podczas wysiłków fizycznych.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W10	egzamin pisemny
W17	udział substratów węglowodanowych i tłuszczowych w pokrywaniu zapotrzebowania energetycznego oraz metody oceny wydatku energii podczas wysiłków fizycznych.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W10	egzamin pisemny
W18	znaczenie składników energetycznych i budulcowych oraz indeksu glikemicznego w żywieniu sportowców.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W06, DET_KPI_W10	egzamin pisemny

W19	rolę minerałów i składników regulujących w wysiłku fizycznym.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W10	egzamin pisemny
W20	cele odżywiania w okresie treningowym, przedstartowym, podczas zawodów oraz postępowania w okresie odbudowy zasobów energetycznych.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W10	egzamin pisemny
W21	gospodarkę wodno-elektrolitową organizmu i rolę związków mineralnych w jej regulacji.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W10	egzamin pisemny
W22	równowagę kwasowo-zasadową i znaczenie związków mineralnych w jej utrzymaniu oraz znaczenie uzupełniania elektrolitów i składników mineralnych w trakcie wysiłków.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W10	egzamin pisemny
W23	rodzaje wspomaganie oraz środki i metody wspomaganie żywieniowego. Charakteryzuje odżywkę pod względem bezpieczeństwa stosowania i ich zanieczyszczeń.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W10	egzamin pisemny
W24	doping jako zabronione wspomaganie oraz aktualnie obowiązującą listę środków i metod zabronionych w sporcie.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W04, DET_KPI_W05, DET_KPI_W10	egzamin pisemny
W25	budowę anatomiczną układów i narządów ciała ludzkiego oraz posiada wiedzę dotyczącą podstawowych mechanizmów fizjologicznych ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia, wchłaniania i metabolizmu składników odżywczych.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02	egzamin pisemny
W26	mechanizmy dziedziczenia, choroby uwarunkowane genetycznie, ich związek z żywieniem oraz znaczenie interwencji dietetycznej w profilaktyce tych chorób.	DET_KPI_W02, DET_KPI_W03	egzamin pisemny
W27	posiada podstawową wiedzę o etiopatogenezie i obrazie klinicznym oraz zasadach rozpoznawania i leczenia (w stopniu umożliwiającym zrozumienie zasad leczenia dietetycznego) chorób metabolicznych, endokrynologicznych, neurologicznych, dermatologicznych, nefrologicznych, chorób układu krążenia i pokarmowego, narządu wzroku, jamy ustnej oraz chorób zakaźnych.	DET_KPI_W03, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06	egzamin pisemny
W28	podstawową wiedzę w zakresie diagnostyki laboratoryjnej, farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	DET_KPI_W03, DET_KPI_W06	egzamin pisemny
W29	psychologiczne aspekty związane ze zdrowiem i chorobą, bariery w komunikacji między pacjentem/klientem a dietetykiem oraz interakcje społeczne zachodzące na gruncie instytucji medycznych i społecznych w zakresie dietetyki.	DET_KPI_W08, DET_KPI_W09, DET_KPI_W10	egzamin pisemny

W30	zasady oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia oraz zasady zdrowego żywienia (w tym rodzaje diet) w odniesieniu do osób dorosłych oraz osób w wieku starszym.	DET_KPI_W04, DET_KPI_W05	egzamin pisemny
W31	zasady, etapy i formy prowadzenia poradnictwa indywidualnego i grupowego, z uwzględnieniem czynników ekonomicznych w planowaniu prawidłowego żywienia oraz metody oceny efektywności prowadzonej edukacji i interwencji żywieniowej.	DET_KPI_W05, DET_KPI_W06	egzamin pisemny
W32	zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia oraz prozdrowotnych zachowań osobniczych w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	DET_KPI_W07, DET_KPI_W08, DET_KPI_W09	egzamin pisemny
W33	etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.	DET_KPI_W10	egzamin pisemny
W34	etiopatogenezę i czynniki ryzyka żywieniowo zależnych chorób cywilizacyjnych oraz zasady prewencji wtórnej, ze szczególnym uwzględnieniem leczenia dietą kobiet planujących ciążę, ciężarnych i karmiących.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W03, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W08, DET_KPI_W09, DET_KPI_W10	egzamin pisemny, zaliczenie
W35	etiologię, patomechanizmy oraz przebieg zaburzeń funkcjonalnych organizmu wpływających na trawienie, wchłanianie i metabolizm składników odżywczych u kobiet planujących ciążę, ciężarnych i karmiących.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W03, DET_KPI_W04, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W08, DET_KPI_W09, DET_KPI_W10	egzamin pisemny, zaliczenie
W36	zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej dla kobiet planujących ciążę, ciężarnych i karmiących.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W09, DET_KPI_W10	egzamin pisemny, zaliczenie
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować i zmodyfikować dietę łatwostrawną.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U2	zaplanować dietę papkowatą, płynną lub kleikową.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U3	zaplanować dietę łatwostrawną z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U4	zaplanować dietę łatwostrawną z ograniczeniem tłuszczu.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie

U5	zaplanować dietę o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U6	zaplanować dietę ubogo energetyczną.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U7	zaplanować dietę łatwostrawną bogatobiałkową oraz zmodyfikować dietę łatwostrawną do bogatobiałkowej.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U8	zaplanować dietę łatwostrawną niskobiałkową oraz zmodyfikować dietę łatwostrawną do niskobiałkowej.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U9	zaplanować dietę z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U10	praktycznie przygotować zaplanowane wcześniej jadłospisy w Pracowni Dietetycznej.	DET_KPI_U03, DET_KPI_U08	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U11	zmodyfikować dietę podstawową do łatwostrawnej.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U12	oznaczyć zapotrzebowanie energetyczne; podstawową przemianę materii, dobowy wydatek energetyczny oraz indywidualny bilans energetyczny sportowców.	DET_KPI_U01	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U13	poddać analizie podaży podstawowych składników żywieniowych w indywidualnym zapotrzebowaniu osoby o wysokiej aktywności fizycznej.	DET_KPI_U01	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U14	określić zapotrzebowanie oraz poddać analizie podaży ilości witamin, antyoksydantów oraz składników mineralnych w indywidualnych racjach pokarmowych.	DET_KPI_U01	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U15	zaplanować żywienie osoby o wysokiej aktywności fizycznej w określonym okresie zmniejszonej aktywności fizycznej (rehabilitacja, rekreacja, trening zdrowotny) oraz zawodników wyczynowych w wybranym cyklu treningowym zgodnie z zasadami żywienia w poszczególnych dyscyplinach sportu.	DET_KPI_U01	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U16	udzielić porady żywieniowej osobie o wysokiej aktywności fizycznej.	DET_KPI_U01	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U17	ocenić rodzaj niedożywienia w oparciu o badania antropometryczne oraz wdrożyć odpowiednie żywienie.	DET_KPI_U02	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U18	identyfikować żywieniowe problemy człowieka zdrowego i chorego, zalecić odpowiednią dietę oraz przekazać informacje na temat doboru surowców i technik sporządzania potraw dietetycznych.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie

U19	zaplanować posiłki dla osób zdrowych w zależności od aktualnego stanu żywienia, wieku, aktywności fizycznej, oraz dla osób chorych w zależności od rodzaju schorzenia (z uwzględnieniem obowiązujących w tym zakresie norm oraz dostępnych warunków).	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U20	interpretować badania laboratoryjne w ustaleniu właściwego żywienia.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U21	edukować żywieniowo ludzi zdrowych w poszczególnych przedziałach wiekowych oraz ludzi chorych, z uwzględnieniem rodzaju choroby oraz stopnia jej zaawansowania (w tym posiada umiejętność przygotowania materiałów edukacyjnych).	DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U22	zaplanować i wspólnie z lekarzem wdrożyć żywienie odpowiednie dla pacjentów z chorobami metabolicznymi, endokrynologicznymi, neurologicznymi, dermatologicznymi, nefrologicznymi, zakaźnymi oraz z chorobami układu krążenia i pokarmowego, narządu wzroku, jamy ustnej.	DET_KPI_U04, DET_KPI_U05, DET_KPI_U06	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U23	zakwalifikować i zaplanować dietę dla kobiet planujących ciążę, ciężarnych i dla kobiet karmiących.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	egzamin pisemny, zaliczenie
U24	analizować i wyjaśnić związki pomiędzy żywieniem a wskaźnikami stanu zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju choroby i występowaniem chorób.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	egzamin pisemny, zaliczenie
U25	wykorzystać wiedzę dotyczącą psychologicznych aspektów związanych ze zdrowiem i chorobą do pokonywania barier w komunikacji między pacjentem/klientem a dietetykiem.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	egzamin pisemny, zaliczenie
U26	planować i prowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową oraz opracować instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową dla kobiet planujących ciążę, ciężarnych i karmiących.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	egzamin pisemny, zaliczenie
U27	zaplanować i zinterpretować plan żywienia u osób zdrowych, oraz w profilaktyce różnych chorób w odniesieniu do kobiet planujących ciążę, ciężarnych i karmiących.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	egzamin pisemny, zaliczenie
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	samodzielnego podejmowania decyzji, jak również do współpracy z innymi specjalistami z różnych dziedzin nauki.	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02	egzamin pisemny, zaliczenie
K2	propagowania wzorów zdrowego żywienia.	DET_KPI_K03	egzamin pisemny, zaliczenie
K3	pracy w grupie oraz z indywidualnym pacjentem (osobą o wysokiej aktywności fizycznej) oraz rozwiązywania związanych z tym problemów żywieniowych.	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02, DET_KPI_K03	egzamin pisemny, zaliczenie

K4	współpracy z lekarzem, pielęgniarką i innymi członkami zespołu terapeutycznego dla dobra pacjenta	DET_KPI_K01	egzamin pisemny, zaliczenie
K5	uznania własnych ograniczeń i wie kiedy należy się skonsultować z innymi specjalistami a także potrafi zachęcić do tego pacjenta	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02	egzamin pisemny, zaliczenie
K6	doskonalenia swej wiedzy i konieczności ciągłej edukacji z dziedziny dietetyki oraz inspirowania innych do korzystania z bieżących zdobyczy naukowych.	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02, DET_KPI_K03, DET_KPI_K04	egzamin pisemny, zaliczenie
K7	współpracowania z przedstawicielami innych zawodów medycznych w zakresie leczenia dietetycznego, edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych.	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02, DET_KPI_K03, DET_KPI_K04	egzamin pisemny, zaliczenie

Bilans punktów ECTS

Semestr 3

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
seminarium	16
ćwiczenia	17
e-learning	20
przygotowanie do ćwiczeń	10
sporządzenie sprawozdania	6
zbieranie informacji do zadanej pracy	6
przygotowanie do zajęć	15
analiza przypadków	3
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 93
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 53
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 20

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 4

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
------------------------	---

e-learning	14
seminarium	13
ćwiczenia	20
przygotowanie do egzaminu	10
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 57
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 47
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 20

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Założenia diety łatwostrawnej - charakterystyka.	W1, U1, K1, K2	e-learning
2.	Dieta łatwostrawna i jej modyfikacje: dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji: papkowata, płynna, kleikowa.	W2, U2, K1, K2	e-learning
3.	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego - charakterystyka.	W3, U3, K1, K2	e-learning
4.	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu - charakterystyka.	W4, U4, K1, K2	e-learning
5.	Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych - charakterystyka.	W5, U5, K1, K2	e-learning
6.	Dieta ubogo energetyczna - charakterystyka.	W6, U6, K1, K2	e-learning
7.	Dieta łatwostrawna bogatobiałkowa - charakterystyka.	W7, U7, K1, K2	e-learning
8.	Dieta łatwostrawna niskobiałkowa - charakterystyka.	W8, U8, K1, K2	e-learning
9.	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów - charakterystyka.	W9, U9, K1, K2	e-learning
10.	Charakterystyka i planowanie jadłospisów dla żywienia podstawowego na bazie modelowej racji pokarmowej z uwzględnieniem norm żywienia i produktów zamiennych, z zastosowaniem technik kulinarnych właściwych dla danej diety.	W10, W11, U1, K1, K2	seminarium
11.	Dokonanie modyfikacji jadłospisów z żywienia podstawowego do diety łatwostrawnej z uwzględnieniem norm żywienia, modelowej racji pokarmowej i produktów zamiennych z zastosowaniem technik kulinarnych właściwych dla danej diety.	W10, W11, W13, U11, K1, K2	seminarium
12.	Praktyczne wykonanie zaplanowanych na zajęciach seminaryjnych jadłospisów w Pracowni Dietetycznej.	W4, W5, U10, K1, K2	ćwiczenia

13.	Konstrukcja diety łatwostrawnej i jej modyfikacja do diety bogatobiałkowej w oparciu o szczegółowe zalecenia charakterystyczne dla danej diety - ćwiczenia praktyczne z wykorzystaniem programu żywieniowego, tablic wartości odżywczych oraz albumu wielkości porcji produktów.	W1, W7, U7, K1, K2	ćwiczenia
14.	Metody oceny sposobu żywienia, zalety i wady pod kątem przydatności w różnych rodzajach badań.	W12, U1, K1, K2	ćwiczenia
15.	Zasady i metody oznaczania wydatku energetycznego poszczególnych aktywności fizycznych	W15, U12	ćwiczenia, seminarium
16.	Zrównoważony bilans energetyczny osób o wysokiej aktywności fizycznej.	W14, W15, W17, U12	seminarium
17.	Metody oceny odżywienia.	W12	seminarium
18.	Programy żywieniowe; metodyka planowania, normy oraz modyfikacje żywieniowe u osób o wysokiej aktywności fizycznej.	W11, W20, U13, U15	ćwiczenia, seminarium
19.	Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego u wyznaczonej osoby oraz przygotowanie programu żywieniowego wraz przykładowym schematem posiłków w ciągu dnia z uwzględnieniem modyfikacji żywienia oraz zwiększenia aktywności fizycznej.	U12, U13, U14, U15, U16, K3	ćwiczenia, seminarium
20.	Fizjologiczna charakterystyka wysiłków fizycznych i zapotrzebowania energetycznego w zależności od poziomu i rodzaju aktywności fizycznej.	W14, W15, W16	e-learning
21.	Zasady i specyfika żywienia osób o wysokiej aktywności fizycznej.	W14, W17, W18, W20	e-learning
22.	Gospodarka wodno-elektrolitowa osób o wysokiej aktywności fizycznej	W21, W22	e-learning
23.	Zaburzenia w odżywianiu osób o wysokiej aktywności fizycznej	W14, W17, W18, W19	e-learning
24.	Rodzaje wspomagania; dozwolone i zabronione (doping), skuteczne a wskazane.	W24	e-learning
25.	Wspomaganie żywieniowe jako podstawa zdolności wysiłkowych.	W23	e-learning
26.	Anatomia i fizjologia człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego, procesów trawienia, wchłaniania i metabolizmu składników odżywczych oraz zmian zachodzących wraz z wiekiem	W25	seminarium, e-learning
27.	Choroby uwarunkowane genetycznie, ich związek z żywnością oraz znaczenie interwencji dietetycznej w profilaktyce tych chorób.	W26	seminarium, e-learning
28.	Etiopatogeneza, obraz kliniczny oraz zasady rozpoznawania i leczenia najczęstszych schorzeń występujących u osób dorosłych i w starszym wieku, ich związek ze sposobem odżywiania.	W27, W28	seminarium, e-learning
29.	Psychologiczne aspekty związane ze zdrowiem i chorobą, bariery w komunikacji między pacjentem, zwłaszcza w starszym wieku, a dietetykiem	W29	ćwiczenia, seminarium
30.	Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia oraz zasady zdrowego żywienia osób dorosłych oraz osób w wieku starszym.	W30, W31, U17, U18, U19, U20	ćwiczenia, seminarium

31.	Promocja zdrowia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	W30, W31, W32, U21, U22	ćwiczenia, seminarium, e-learning
32.	Etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka	W33, K1, K2, K4, K5	ćwiczenia
33.	Nadzór położniczy nad ciężarną z cukrzycą ciążową, typu 1 i 2 oraz prowadzenie porodu. Dieta cukrzycowa.	W26, W27, W29, W32, W34, W35, W36, U23, U24, U25, U26, U27, K4, K6, K7	e-learning
34.	Zmiany fizjologiczne u kobiety ciężarnej - zasady żywienia.	W34, W35, W36, U25, U26, U27, K5, K6, K7	e-learning
35.	Wpływ środowiska na przebieg ciąży- stosowanie używek -wyniki położnicze. Zasady żywienia kobiet z otyłością - wpływ na wyniki położnicze. Cięża u kobiet z niedożywieniem- dieta -wyniki położnicze.	W34, W35, W36, U23, U24, U25, U26, U27, K3, K6	ćwiczenia, e-learning
36.	Dieta a zdrowie prokreacyjne. Suplementacja witaminami, składnikami mineralnymi i kwasami tłuszczowymi z rodziny omega-3 podczas ciąży i karmienia piersią.	W34, W35, W36, U25, U26, U27, K4, K6	ćwiczenia, seminarium
37.	Zasady żywienia kobiet planujących ciążę z zespołem PCO.	W34, W35, W36, U25, U26, U27, K4, K7	seminarium
38.	Zalecenia żywieniowe w okresie laktacji.	W34, W35, W36, U25, U26, U27, K6, K7	seminarium
39.	Żywienie kobiet w ciąży wysokiego ryzyka - wpływ na rozwój płodu i rozwój dziecka. Ocena potrzeb żywieniowych ciężarnych po wcześniejszej operacji bariatrycznej.	W34, W35, W36, U25, U26, U27, K5, K7	ćwiczenia, seminarium
40.	Znaczenie prawidłowego odżywiania kobiet podczas ciąży i karmienia piersią. Dieta przyszłej matki- planowanie ciąży - witaminy w profilaktyce wad. Znaczenie prawidłowego odżywiania kobiet podczas ciąży wysokiego ryzyka i karmienia piersią. Żywienie i suplementacja w ciąży. Żywienie kobiet ciężarnych z ciążą wysokiego ryzyka. Zasady żywienia kobiet planujących ciążę.	W34, W35, W36, U25, U26, U27, K3, K5, K7	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Semestr 3

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Ćwiczenia, Ćwiczenia kliniczne, Dyskusja, Metoda problemowa, Metoda przypadków, Praca w grupie, Seminarium, Udział w badaniach, Warsztat, Wykład, Wykład z prezentacją multimedialną, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	zaliczenie	Zaliczenie odbywa się po zakończonych wszystkich zajęciach. Student musi uczestniczyć w 75% wszystkich wykładów.
ćwiczenia	egzamin pisemny, sprawozdanie z wykonania zadania	Student musi wykonać sprawozdanie po wykonanych ćwiczeniach w pracowni komputerowej.

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
e-learning	egzamin pisemny, sprawozdanie z wykonania zadania	Student musi wykonać sprawozdanie po wykonaniu zadania w pracowni dietetycznej.

Semestr 4

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Ćwiczenia, Ćwiczenia kliniczne, Dyskusja, Metoda problemowa, Metoda przypadków, Praca w grupie, Seminarium, Wykład, Wykład z prezentacją multimedialną, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
e-learning	zaliczenie	Student musi uzyskać minimum 75% obecności na wykładzie, żeby być dopuszczony do egzaminu.
seminarium	egzamin pisemny, sprawozdanie z wykonania zadania	Student musi napisać sprawozdanie po wszystkich wykonanych zadaniach.
ćwiczenia	egzamin pisemny	Egzamin odbywa się po wszystkich zajęciach.

Dodatkowy opis

Po wszystkich zajęciach student przystępuje do egzaminu pisemnego składającego się z pytań testowych i półotwartych. Student otrzyma poprawny wynik z egzaminu wówczas, gdy uzyska minimum 60% poprawnych odpowiedzi.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Zaliczony moduł "Podstawy żywienia człowieka".

Literatura

Obowiązkowa

- Gawęcki J. Żywienie człowieka tom I. Podstawy nauki o żywieniu. PWN 2012
- Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wydawnictwo Naukowe PWN. Warszawa 2010
- Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka. Żywienie człowieka zdrowego i chorego. PZWL 2012
- Celejowa I. Żywienie w sporcie. Wydawnictwo Lekarskie PZWL. Warszawa 2014.
- Gawroński W., Ziemia A. Wspomaganie zdolności wysiłkowych w sporcie. W: Jegier A. Nazar K. Dziak A. Medycyna Sportowa. Wydawnictwo Lekarskie PZWL. Warszawa 2013: 305- 325.
- Górski J.(red.) Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego. Wydawnictwo Lekarskie PZWL. Warszawa 2011.
- Szyguła Z., Gawroński W., Nowacka E., Ziemia A. Podstawowe zasady racjonalnego żywienia w sporcie. W: Jegier A. Nazar K. Dziak A. Medycyna Sportowa. Wydawnictwo Lekarskie PZWL. Warszawa 2013:281-304.
- Jarosz M (red). Żywienie osób w starszym wieku. Porady lekarzy i dietetyków. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008.
- Gryglewska B., Grodzicki T (red.). Geriatria w przypadkach klinicznych.Gdańsk.Via Medica, 2015.
- Gryglewska B., Grodzicki T (red.) Vademecum geriatрії dla lekarza praktyka. Gdańsk.Via Medica, 2016.
- Szostak-Węgierek D., Cichocka A.: Żywienie kobiet w ciąży. Wydawnictwo Lekarskie PZWL. Warszawa 2005.
- Ziemiański Ś: Normy żywienia człowieka. Fizjologiczne Podstawy. Wydawnictwo Lekarskie PZWL. Warszawa, 2001.

Dodatkowa

- Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. PZWL 2012.
- Burke L. Practical Sports Nutrition. Human Kinetics. Champaign Il. 2007.
- Frączek B., Krzywański J.,Krysztofiak H. Dietetyka sportowa. PZWL 2019.
- Marchewka A., Dąbrowski Z., Żołądź J.A..Fizjologia starzenia się. Profilaktyka i rehabilitacja.Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.

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_K02	Absolwent jest gotów do samodzielnego podejmowania decyzji zawodowych, przyjmowania odpowiedzialności za skutki swoich decyzji
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_K04	Absolwent jest gotów do kultywowania i upowszechniania wzorów właściwego postępowania w środowisku pracy i poza nim, podejmowania działań zgodnych z etyką zawodową i postępowania w sposób przedsiębiorczy
DET_KPI_U01	Absolwent potrafi wykorzystywać zaawansowaną wiedzę teoretyczną w celu rozwiązywania złożonych problemów w praktyce dietetyka, dokonywać krytycznej oceny i wyboru informacji i odpowiednich źródeł tych informacji i na tej podstawie formułować wnioski pozwalające na rozwiązanie problemów praktycznych
DET_KPI_U02	Absolwent potrafi dokonać wyboru oraz zastosować właściwe metody i narzędzia pozwalające na adekwatne rozpoznanie stanu klienta/pacjenta i jego potrzeb żywieniowych oraz zaproponować sposób postępowania żywieniowego optymalny w danej sytuacji
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_U05	Absolwent potrafi skutecznie komunikować się z pacjentami/klientami, współpracownikami oraz ekspertami, przedstawić swoje opinie i sądy oraz wiedzę z wykorzystaniem terminologii specjalistycznej, podjąć dyskusję na tematy związane z dietetyką oraz porozumieć się z przedstawicielami innych dyscyplin
DET_KPI_U06	Absolwent potrafi organizować swoją pracę indywidualną oraz podejmować skuteczną współpracę w zespołach, w tym zespołach interdyscyplinarnych
DET_KPI_U08	Absolwent potrafi planować i realizować samodzielne doksztalcenie się
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
DET_KPI_W03	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu charakterystykę schorzeń związanych z nieprawidłowym żywieniem, zalecenia żywieniowe w tych schorzeniach i zasady konstruowania odpowiedniej diety
DET_KPI_W04	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu: metody i narzędzia uzyskiwania danych o żywieniu i stanie odżywienia jednostki i populacji, warunkach i czynnikach leżących u podstaw wyborów żywieniowych, metod diagnostyki zaburzeń i chorób związanych z nieprawidłowym żywieniem oraz skuteczności podjętych działań
DET_KPI_W05	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu: rolę żywienia w utrzymaniu zdrowia na każdym etapie życia, leczeniu, wspomaganie leczenia i profilaktyce chorób związanych z nieprawidłowym sposobem żywienia
DET_KPI_W06	Absolwent zna i rozumie zasady opracowywania i przygotowania diety przeznaczonej dla osoby zdrowej oraz chorej z uwzględnieniem podstawowych charakterystyk tej osoby, jej stanu zdrowia, wyników badań laboratoryjnych oraz preferencji i upodobań żywieniowych

Kod	Treść
DET_KPI_W07	Absolwent zna i rozumie zasady opracowywania jadłospisów i komponowania diety wykorzystywanej w żywieniu zbiorowym - otwartym i zamkniętym
DET_KPI_W08	Absolwent zna i rozumie problemy związane z rozwojem współczesnej populacji, metody oceny stanu zdrowia i sposobu żywienia populacji, w szczególności problemy związane z problematyką żywienia człowieka
DET_KPI_W09	Absolwent zna i rozumie zasady prowadzenia poradnictwa żywieniowego oraz konstruowania wytycznych i norm oraz zasady opracowania i wdrażania zaleceń żywieniowych dla poszczególnych grup populacji
DET_KPI_W10	Absolwent zna i rozumie zasady skutecznej komunikacji i przekazywania informacji