

Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dieta w schorzeniach układu sercowo-naczyniowego

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kształcenia jest poszerzenie wiadomości na temat wskazań, założeń oraz specyfiki żywienia osób z wybranymi schorzeniami układu sercowo-naczyniowego.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	założenia diet realizowanych w zakresie terapii schorzeń układu sercowo-naczyniowego.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W03	zaliczenie
W2	zależności między rodzajem wybranej diety a skutkami zdrowotnymi u pacjenta.	DET_KPI_W03	zaliczenie
W3	produkty oraz rodzaje metod obróbki kulinarnej potrzebnej do zaplanowania odpowiedniej diety i ich wpływ na zawartość składników odżywczych	DET_KPI_W03	zaliczenie
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować dietę dostosowaną do konkretnego przypadku klinicznego.	DET_KPI_U02	sprawozdanie z wykonania zadania
U2	dokonać korekty zwyczajowej diety pacjenta dostosowanej do stanu klinicznego pacjenta	DET_KPI_U04	sprawozdanie z wykonania zadania
U3	oceniać efekty stosowanej diety.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U04	sprawozdanie z wykonania zadania
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	rozpoznawania potrzeb i ograniczeń zdrowotnych oraz społecznych pacjenta.	DET_KPI_K02, DET_KPI_K03	obserwacja pracy studenta
K2	identyfikowania własnych ograniczeń i w związku z tym rozumie potrzebę konsultacji z innymi specjalistami, żeby móc rozwiązywać problemy dotyczące pacjentów oraz innych aspektów pracy zawodowej.	DET_KPI_K02	obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych – dobór odpowiednich produktów i technik kulinarnych dla pacjenta z chorobą niedokrwinną serca.	W1, W3, U1, U2, K1	ćwiczenia
2.	Dieta niskosodowa, dieta DASH - dobór odpowiednich produktów i technik kulinarnych dla pacjenta z rozpoznaniem nadciśnienia tętniczego.	W1, W2, U1, U3, K2	ćwiczenia
3.	Charakterystyka diety śródziemnomorskiej - profilaktyka pierwotna i wtórna procesu miażdżycowego.	W1, W2, U1, U2, K2	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Ćwiczenia komputerowe, Dyskusja, Praca w grupie, 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

- Gawęcki J, Roszkowski W. Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne cz.3. PWN Warszawa 2012
- Gawęcki J. Żywnienie człowieka cz1, PWN Warszawa 2015

Dodatkowa

- Włodarek D, Dietoterapia. PZWL Warszawa 2015

Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
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_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_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_W03	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu charakterystykę schorzeń związanych z nieprawidłowym żywieniem, zalecenia żywieniowe w tych schorzeniach i zasady konstruowania odpowiedniej diety