



Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dieta łatwostrawna  
niskotłuszczowa  
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>Klasyfikacja ISCED</b> 0912 Medycyna		
<b>Koordinator przedmiotu</b>	Agata Skop-Lewandowska	
<b>Prowadzący zajęcia</b>	Pełna lista prowadzących dostępna na stronie <a href="http://uosweb.uj.edu.pl">uosweb.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 przewlekłym zapaleniem pęcherzyka żółciowego oraz dróg żółciowych, miększu wątroby i trzustki.
----	---

## Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	założenia diety realizowanej w zakresie terapii wybranych schorzeń układu pokarmowego.	DET_KPI_W02, DET_KPI_W03	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_W02, DET_KPI_W03	zaliczenie
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	zaplanować dietę dostosowaną do konkretnego przypadku klinicznego.	DET_KPI_U03, DET_KPI_U05	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U2	dokonać korekty zwyczajowej diety pacjenta dostosowanej do stanu klinicznego pacjenta.	DET_KPI_U03	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U3	oceniać efekty stosowanej diety.	DET_KPI_U03	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	doskonalenia swojej wiedzy i konieczności ciągłej edukacji z dziedziny dietetyki.	DET_KPI_K01	obserwacja pracy studenta
K2	konsultowania się z innymi specjalistami a także zachęcania 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	8
przygotowanie do zajęć	10
zbieranie informacji do zadanej pracy	8
konsultacje indywidualne	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 chorego z rozpoznaniem zapalenia oraz kamicy pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych - dobór odpowiednich produktów i technik kulinarnych dla pacjenta.	W1, W2, U1, U3, K1	ćwiczenia
2.	Żywienie chorego w przewlekłym zapaleniu wątroby oraz marskości wątroby - dobór odpowiednich produktów i technik kulinarnych dla pacjenta.	W2, W3, U1, U2, K1	ćwiczenia
3.	Żywienie chorego z rozpoznaniem przewlekłego zapalenia trzustki - dobór odpowiednich produktów i technik kulinarnych dla pacjenta.	W1, W2, U2, U3, 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 częściowych 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

Zaliczony moduł "Podstawy żywienia człowieka"

## Literatura

### Obowiązkowa

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

### Dodatkowa

- 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_U03	Absolwent potrafi zaplanować i przygotować odpowiedni plan dietetyczny dla osób zdrowych w różnym wieku oraz dla osób chorych
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_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