

Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dieta łatwostrawna
niskotłuszczowa
Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

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

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, miąższu wątroby i trzustki.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
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
Umiejętności - Student potrafi:			
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
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
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 z prowadzącym zajęcia	8
sporządzenie sprawozdania	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.	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 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_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