



Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dieta łatwostrawna
bogatobiałkowa
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	
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna		
Koordinator przedmiotu	Jadwiga Helbin	
Prowadzący zajęcia	Pełna lista prowadzących dostępna na stronie uosweb.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 rekonwalescentów oraz osób niedożywionych.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	specyfikę diety bogatobiałkowej stosowanej u osób niedożywionych, wyniszczonych oraz rekonwalescentów po przebytych schorzeniach.	DET_KPI_W03	zaliczenie
W2	założenia diety uwzględniającej zwiększoną podaż białka do potrzeb konkretnego przypadku klinicznego.	DET_KPI_W02, 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_W02, DET_KPI_W03	zaliczenie
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować dietę dostosowaną do konkretnego przypadku klinicznego.	DET_KPI_U03	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U2	dokonać korekty zwyczajowej diety pacjenta dostosowanej do stanu klinicznego pacjenta.	DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U3	oceniać efekty stosowanej diety oraz zmodyfikować podaż białka i energii w zależności od przebiegu choroby.	DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
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	doskonalenia swej wiedzy i konieczności ciągłej edukacji z dziedziny dietetyki oraz jest świadom własnych ograniczeń i wie kiedy należy się skonsultować z innymi specjalistami a także potrafi zachęcić do tego pacjenta	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
zbieranie informacji do zadanej pracy	10
konsultacje indywidualne	8

Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 59
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 chorych niedożywionych z powodu choroby nowotworowej - dobór odpowiedniej podaży białka, energii, składników pokarmowych, odpowiednich produktów spożywczych oraz technik kulinarnych.	W1, W3, U1, U3, K1	ćwiczenia
2.	Żywienie rekonwalescentów po przebytych schorzeniach przewlekłych wykazujących cechy niedożywienia.	W2, W3, U1, U3, K1	ćwiczenia
3.	Żywienie chorych wymagających zwiększonej podaży białka w chorobach przebiegających z wysoką gorączką.	W1, W3, U2, U3, K2	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania :

Ćwiczenia, Ćwiczenia komputerowe, Dyskusja, Pracownia komputerowa, Warsztat, Zajęcia praktyczne

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

Dodatkowa

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

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_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_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