



Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dieta bezglutenowa

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		
Koordynator 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 celiakią, nietolerancją na gluten oraz osób ulegających współczesnym trendom żywieniowym.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	specyfikę diety realizowanej u osób z nietolerancją na gluten.	DET_KPI_W03, DET_KPI_W05	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
W2	specyfikę diety realizowanej przez osoby ulegające współczesnym trendom żywieniowym o charakterze eliminacji glutenu z diety.	DET_KPI_W03, DET_KPI_W05	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
W3	zależności między rodzajem wybranej diety a skutkami zdrowotnymi u pacjenta.	DET_KPI_W03, DET_KPI_W05	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
W4	produkty dozwolone i przeciwwskazane oraz rodzaje metod obróbki kulinarnej potrzebne do zaplanowania odpowiedniej diety i ich wpływ na zawartość składników odżywczych.	DET_KPI_W03, DET_KPI_W05	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować dietę dostosowaną do konkretnego przypadku klinicznego.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U03	sprawozdanie z wykonania zadania
U2	dokonać korekty zwyczajowej diety pacjenta dostosowanej do jego stanu klinicznego.	DET_KPI_U03	sprawozdanie z wykonania zadania
U3	ocenić efekty stosowanej diety oraz dokonać jej modyfikacji w zależności od przebiegu choroby.	DET_KPI_U03	sprawozdanie z wykonania zadania
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	identyfikowania i rozwiązywania problemów zdrowotnych pacjentów oraz innych aspektów pracy zawodowej.	DET_KPI_K02	obserwacja pracy studenta
K2	współpracy z innymi specjalistami a także do doskonalenia własnej wiedzy.	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	8
sporządzenie sprawozdania	12
zbieranie informacji do zadanej pracy	8
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 z celiakią - dobór odpowiedniej podaży białka, energii, składników pokarmowych, odpowiednich produktów spożywczych oraz technik kulinarnych.	W1, W4, U1, U3, K1	ćwiczenia
2.	Żywienie osób wykazujących cechy nietolerancji na gluten.	W1, W3, U1, U2, K1	ćwiczenia
3.	Żywienie osób ulegających trendom żywieniowym o charakterze eliminacji glutenu z diety.	W1, W2, U3, K2	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania :

Ćwiczenia, Dyskusja, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, 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

Zaliczony moduł "Podstawy żywienia człowieka"

Literatura

Obowiązkowa

1. Gawęcki J., Roszkowski W. Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne cz.3. PWN Warszawa 2012
2. Gawęcki J. Żywnienie człowieka cz.1. PWN Warszawa 2015
3. Włodarek D. Dietoterapia. PZWL Warszawa 2015

Dodatkowa

1. Grajeta H. Żywnienie 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_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_U03	Absolwent potrafi zaplanować i przygotować odpowiedni plan dietetyczny dla osób zdrowych w różnym wieku oraz dla osób chorych
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_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