



Diety alternatywne – charakterystyka i ocena racjonalności

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 medyczne</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> <p>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak</p>	<p>Cykl dydaktyczny 2020/21</p> <p>Rok realizacji 2022/23</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>Koordinator przedmiotu</p>	Agata Skop-Lewandowska	
<p>Prowadzący zajęcia</p>	Pełna lista prowadzących dostępna na stronie usosweb.uj.edu.pl w zakładce Katalog → Przedmioty.	
<p>Okresy Semestr 5, Semestr 6</p>	<p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 16 e-learning: 14</p>	<p>Liczba punktów ECTS 2.0</p>

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z zaletami i wadami modnych diet alternatywnych stosowanych przez ludzi w ostatnich 5 latach.
C2	Przekazanie wiedzy z zakresu specyfiki wybranych diet: ketogeniczna, wegetariańska, kopenhaska, Montigniaca, według grup krwi, okienko żywieniowe- planowanie jadłospisów.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	zależności pomiędzy rodzajem wybranej diety a skutkami zdrowotnymi u pacjenta	DET_KPI_W01, DET_KPI_W03	projekt, zaliczenie
W2	założenia wybranych diet alternatywnych oraz ich wady i zalety	DET_KPI_W03	projekt, zaliczenie
W3	produkty oraz rodzaje obróbki kulinarnej potrzebne do zaprojektowania wybranej diety oraz ich wpływ na zawartość składników odżywczych	DET_KPI_W02	projekt, zaliczenie
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować wybrane diety alternatywne z równoczesną umiejętnością dokonania korekty żywienia, uwzględniając konkretne zaburzenia zdrowotne u pacjenta	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03	projekt
U2	potrafi ocenić skutki stosowanej diety	DET_KPI_U01	projekt, zaliczenie
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	identyfikowania oraz rozwiązywania problemów dotyczących pacjentów oraz innych aspektów pracy zawodowej	DET_KPI_K02	obserwacja pracy studenta, projekt
K2	doskonalenia własnej wiedzy oraz jest świadom własnych ograniczeń i wie kiedy należy się skonsultować z innymi specjalistami a także potrafi zachęcić do tego pacjenta	DET_KPI_K01	obserwacja pracy studenta, projekt

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
seminarium	16
e-learning	14
przygotowanie do zajęć	15
zbieranie informacji do zadanej pracy	5
przygotowanie projektu	5

Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 55
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Charakterystyka diety ketogenicznej, wegetariańskiej, kopenhaskiej, Montigniaca, według grup krwi oraz okienka żywieniowego z określeniem ich wad i zalet oraz konsekwencji zdrowotnych dla pacjenta.	W1, W2, W3	e-learning
2.	Praktyczne układanie jadłospisów 7 i 10 dniowych w oparciu o program komputerowy dla konkretnych diet. Szczegółowa analiza opracowanych diet.	U1, U2, K1, K2	seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania :

Analiza tekstów, Dyskusja, E-learning, Metoda przypadków, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	obserwacja pracy studenta, projekt	Student opracowuje jadłospisy dla wybranych diet alternatywnych z określeniem zawartości składników pokarmowych. Przedstawia korzyści oraz zagrożenia zdrowia wynikające ze stosowania wybranych diet.
e-learning	zaliczenie	Wykonanie w odpowiednim terminie wszystkich pytań z wykładów oraz pozytywne zaliczenie quizów.

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

Posiadanie wiedzy z zakresu żywienia człowieka, określania zapotrzebowania na energię i składniki pokarmowe, aktualnych rekomendacji żywieniowych oraz układania jadłospisów.

Literatura

Obowiązkowa

1. Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywność człowieka a zdrowie publiczne. cz. 3 PWN Warszawa 2015
2. Gawęcki J.: Żywność człowieka cz.1 PWN Warszawa 2015

Dodatkowa

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