

KARTA PRZEDMIOTU

Cykl kształcenia od roku akademickiego: 2022/2023

I Dane podstawowe

Nazwa przedmiotu	Dietetyka
Nazwa przedmiotu w języku angielskim	Dietetics
Kierunek studiów	Położnictwo
Poziom studiów (I, II, jednolite magisterskie)	I
Forma studiów (stacjonarne, niestacjonarne)	stacjonarne
Dyscyplina	nauki o zdrowiu, nauki medyczne
Język wykładowy	Język polski

Koordinator przedmiotu	Dr Katarzyna Czarnek
------------------------	----------------------

Forma zajęć (<i>katalog zamknięty ze słownika</i>)	Liczba godzin	semestr	Punkty ECTS
wykład	15	II	1
ćwiczenia	15	II	
samokształcenie	10	II	

Wymagania wstępne	Wiedza z zakresu biologii i chemii na poziomie szkoły średniej
-------------------	--

II Cele kształcenia dla przedmiotu

<ul style="list-style-type: none"> • Zaznajomienie studenta z podstawowymi terminami i definicjami nauki o żywieniu. • Zapoznanie z zasadami prawidłowego żywienia, błędami w żywieniu i podstawowymi chorobami powstałymi na tle wadliwego żywienia. • Zasady leczenia dietetycznego i powikłania dietoterapii. • Zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego.
--

III Efekty uczenia się dla przedmiotu wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol	Opis efektu przedmiotowego	Odniesienie do efektu kierunkowego
WIEDZA- absolwent zna i rozumie:		
W_01	Zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego;	C.W19
W_02	zasady żywienia kobiety w różnych okresach jej życia i różnym stanie zdrowia, ze szczególnym uwzględnieniem okresu ciąży oraz zasady żywienia noworodków i niemowląt;	C.W20
W_03	zasady leczenia dietetycznego i powikłania dietoterapii;	C.W21
W_04	środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego.	C.W22
UMIEJĘTNOŚCI -absolwent potrafi:		
U_01	oceniać stan odżywienia i sposób żywienia, prowadzić	C.U31

	poradnictwo w zakresie żywienia zdrowych i chorych dzieci dorosłych, w szczególności kobiet w różnych okresach ich życia i różnym stanie zdrowia;	
U_02	stosować diety terapeutyczne w wybranych chorobach, nadzorować odrębności żywienia zbiorowego i rozpoznawać powikłania dietoterapii;	C.U32
U_03	planować podstawowe diety pod względem ilościowym i jakościowym, w tym zalecenia żywieniowe dla kobiet w ciąży, w okresie i karmienia piersią;	C.U33
U_04	dobierać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i wystawiać na nie recepty w ramach realizacji zleceń lekarskich oraz udzielać informacji na temat ich stosowania.	C.U34

IV Opis przedmiotu/ treści programowe

Wykłady:

Nauka o żywieniu człowieka – podstawowe terminy i definicje. Potrzeby energetyczne organizmu człowieka. Podstawowa i całkowita przemiana materii. Bilans energetyczny. Rola białek, tłuszczów i węglowodanów w organizmie człowieka. Wartość odżywcza żywności. Normy żywieniowe i racje pokarmowe. Zasady prawidłowego odżywiania. Piramida zdrowego żywienia i aktywności fizycznej. Błędy w żywieniu i podstawowe choroby powstałe na tle wadliwego żywienia. Podstawy dietoterapii i dietoprofilaktyki. Prezentacja diet terapeutycznych.

Ćwiczenia:

Ustalanie zapotrzebowania energetycznego człowieka. Wartość energetyczna pożywienia. Rola witamin i składników mineralnych w organizmie człowieka. Rola wody i równowaga kwasowo-zasadowa. Znakowanie żywności wartością odżywczą. Wskazania merytoryczne jak oceniać stan odżywienia i sposób żywienia, prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia zdrowych i chorych dzieci dorosłych, w szczególności kobiet w różnych okresach ich życia i różnym stanie zdrowia. Zastosowanie tabel składu i wartości odżywczej produktów i potraw oraz norm żywieniowych w ocenie wartości odżywczej diety.

Samokształcenia: prezentacja – mikroelementy i makroelementy

V Metody realizacji i weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody dydaktyczne (lista wyboru)	Metody weryfikacji (lista wyboru)	Sposoby dokumentacji (lista wyboru)
WIEDZA			
W_01 W_02 W_03 W_04	Wykład konwencjonalny	Test	Kwestionariusz testu
UMIEJĘTNOŚCI			
U_01 U_02 U_03 U_04	Ćwiczenia, Praca zespołowa	Sprawdzenie umiejętności praktycznych	Karta oceny/raport z obserwacji

VI Kryteria oceny, wagi

Wykłady

Zaliczenie na ocenę.

Test – Zaliczenie pisemne.

Na ocenę dostateczną student potrafi poprawnie odpowiedzieć na 60-70% pytań w teście końcowym. Student opanował efekty kształcenia w stopniu dostatecznym.

Na ocenę dostateczną plus student potrafi poprawnie odpowiedzieć na 71-75% pytań w teście końcowym. Student opanował efekty kształcenia w stopniu zadowalającym.

Na ocenę dobrą student potrafi poprawnie odpowiedzieć na 76-85% pytań w teście końcowym. Student opanował efekty kształcenia w stopniu dobrym.

Na ocenę dobrą plus student potrafi poprawnie odpowiedzieć na 86-90% pytań w teście końcowym. Student ma dużą wiedzę i umiejętności, ale efekty kształcenia nie wykraczają poza zakres omawianego materiału.

Na ocenę bardzo dobrą student potrafi poprawnie odpowiedzieć na 91-100% pytań w teście końcowym. Student ma dużą wiedzę i umiejętności, samodzielnie myśli konstruuje problemy badawcze.

Ćwiczenia

Zaliczenie z oceną.

Test T/N.

przygotowanie projektu, prezentacja multimedialna, analiza problemu z zakresu dietetyki z uwzględnieniem wskazanej literatury przedmiotu.

Na ocenę dostateczną student potrafi poprawnie odpowiedzieć na 60-70% pytań w teście. Student opanował efekty kształcenia w stopniu dostatecznym. Zaliczył dostatecznie prezentację o tematyce przedmiotu oraz w dostateczny stopniu zaliczył zajęcia praktyczne.

Na ocenę dostateczną plus student potrafi poprawnie odpowiedzieć na 71-75% pytań w teście. Student opanował efekty kształcenia w stopniu zadowalającym. Zaliczył nieco więcej niż dostatecznie prezentację o tematyce przedmiotu oraz w dostateczny stopniu zaliczył zajęcia praktyczne.

Na ocenę dobrą student potrafi poprawnie odpowiedzieć na 76-85% pytań w teście końcowym. Student opanował efekty kształcenia w stopniu dobrym. Zaliczył dobrze prezentację o tematyce przedmiotu oraz w dobrym stopniu zaliczył zajęcia praktyczne.

Na ocenę dobrą plus student potrafi poprawnie odpowiedzieć na 86-90% pytań w teście końcowym. Student ma dużą wiedzę i umiejętności, ale efekty kształcenia nie wykraczają poza zakres omawianego materiału. Zaliczył nieco lepiej niż dobrze prezentację o tematyce przedmiotu oraz w dobrym stopniu zaliczył zajęcia praktyczne.

Na ocenę bardzo dobrą student potrafi poprawnie odpowiedzieć na 91-100% pytań w teście końcowym. Student ma dużą wiedzę i umiejętności, samodzielnie myśli konstruuje problemy badawcze. Zaliczył bardzo dobrze prezentację o tematyce przedmiotu oraz w bardzo dobrym stopniu zaliczył zajęcia praktyczne.

VII Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności studenta	Liczba godzin
Liczba godzin kontaktowych z nauczycielem	30
Liczba godzin indywidualnej pracy studenta	10

VIII Literatura

Literatura podstawowa
<ol style="list-style-type: none">1. Gawęcki J. (red.), Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, t. 1. PWN, Warszawa, 2012.2. Włodarek D., Lange E., i inni, Dietoterapia, PZWL Warszawa 2020
Literatura uzupełniająca
<ol style="list-style-type: none">1. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.). Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa, 2012.2. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, t. 2. PWN, Warszawa, 2012.3. Jarosz M. (red.). Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. IŻŻ, Warszawa 2012.4. Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PZWL, Warszawa, 2014.5. Peckenpaugh NJ., Podstawy żywienia i dietoterapia. Elsevier Urban & Partner, Wrocław, 2015.6. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B., Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. PZWL, Warszawa, 2012.