

Przedmiot:

Elektyw kierunkowy II: Dietetyka dla zaawansowanych

Wymiar ECTS	4
Status	kierunkowy - fakultatywny
Forma zaliczenia końcowego	egzamin
Wymagania wstępne	brak

Kierunek studiów:

DIETETYKA

Profil studiów	ogólnoakademicki
Kod formy studiów oraz poziomu studiów	SM
Semestr studiów	1
Język wykładowy	polski

Prowadzący przedmiot:

Nazwa jednostki właściwej dla koordynatora	Wydział Technologii Żywności - Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Koordinator przedmiotu	

Przedmiotowe efekty uczenia się:

Kod składnika opisu	Opis	Odniesienie do (kod)	
		efektu kierunkowego	dyscypliny
WIEDZA - zna i rozumie:			
EK2_a_W1	w sposób pogłębiony pojęcia, teorie i zjawiska z zakresu żywienia człowieka, naukowe podstawy kształtowania diety i jej wpływu na zdrowie człowieka, a także identyfikuje żywność jako źródło składników odżywczych i bioaktywnych, które można modyfikować w celu otrzymania określonej charakterystyki i funkcjonalności.	D2_W02	RT
EK2_a_W2	objawy oraz przyczyny zaburzeń i zmian chorobowych wynikające ze złego sposobu żywienia i/lub stanu odżywienia.	D2_W05	RT
EK2_a_W3	zasady postępowania dietetycznego w wybranych schorzeniach, w tym żywienia różnych grup populacyjnych oraz zasady żywienia zbiorowego.	D2_W09	RT
UMIĘJĘTNOŚCI - potrafi:			
EK2_a_U1	pozyskać potrzebne informacje naukowe z literatury, baz danych oraz innych źródeł, dokonać ich interpretacji oraz opracować ich syntetyczną analizę z poprawną dokumentacją.	D2_U01	RT
EK2_a_U2	pracować w zespole pełniąc w nim różne role, w tym kierowniczą, planować i realizować swoje uczenie się oraz motywować w tym zakresie innych.	D2_U03	RT
EK2_a_U3	samodzielnie zaplanować i wykonać określone zadania badawcze w zakresie nauki o żywności i żywieniu człowieka zdrowego i chorego; dokonać samodzielnej, wszechstronnej analizy zjawisk wpływających na produkcję, jakość żywności, zdrowie ludzi, stan środowiska naturalnego i zasobów naturalnych, krytycznie ocenić różne rozwiązania techniczne i technologiczne oraz dokonać wyboru i modyfikacji działań (w tym metod, technik i technologii) mających na celu poprawę jakości życia człowieka.	D2_U05	RT

EK2_a_U4	zaprezentować zasady racjonalnego żywienia i wyjaśnić wpływ sposobu żywienia na zdrowie człowieka, zidentyfikować błędy żywieniowe (uwarunkowane również kulturowo, religijnie i etycznie), wskazać działania korygujące i profilaktyczne w tym zakresie oraz właściwie dobrać metody edukacji zdrowotnej i żywieniowej.	D2_U07	RT
KOMPETENCJE SPOŁECZNE - jest gotów do:			
EK2_a_K1	uczestniczenia w pracach naukowych z zakresu żywienia człowieka, dietetyki oraz badania jakości żywności oraz odpowiedzialności za kształtowanie i stan środowiska naturalnego.	D2_K03	RT
EK2_a_K2	świadomej oceny poziomu swojej wiedzy i umiejętności oraz rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się i podejmowania działań zwiększających aktywność zawodową i społeczną środowiska, w którym żyje i pracuje.	D2_K04	RT
EK2_a_K3	świadomego uznania znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za właściwe planowanie żywienia różnych grup ludności oraz do przygotowania i przekazania społeczeństwu informacji o zasadach prawidłowego żywienia.	D2_K05	RT

Treści nauczania:

Wykłady	20 godz.
Aktualne zalecenia żywieniowe. Rodzaje norm żywienia. Klasyfikacja diet.	
Otyłość etiologia i patogeneza. Czynność endokrynną adypocytów.	
Diety niekonwencjonalne stosowane w redukcji masy ciała.	
Naturalne substancje wspomagające proces redukcji masy ciała.	
Rola polifenoli w prewencji wybranych chorób niezakaźnych - aktualny stan wiedzy.	
Sterole i stanoły roślinne w prewencji chorób układu krążenia - aktualny stan wiedzy.	
Wybrane składniki bioaktywne w prewencji przewlekłych chorób niezakaźnych.	
Prozdrowotne właściwości wybranych bioaktywnych składników żywności. Kwasy n-3 w prewencji wybranych nowotworów.	
Realizowane efekty uczenia się	EK2_a_W1; EK2_a_W2; EK2_a_W3; EK2_a_K1; K2_a_K2; EK2_a_K3
Sposoby weryfikacji oraz zasady i kryteria oceny	Egzamin w formie pisemnej; na ocenę pozytywną należy udzielić co najmniej 60% prawidłowych odpowiedzi na zadane pytania. Udział w ocenie końcowej z przedmiotu - 50%.
Ćwiczenia laboratoryjne	45 godz.
Tematyka zajęć	Opracowanie jadłospisów jednodniowych dla pacjentów cierpiących na różne schorzenia.
	Przygotowanie wybranych diet stosowanych w dietoterapii. Oznaczanie zawartości witaminy C i suchej masy w wybranych dietach.
	Warzywa i owoce jako źródło polifenoli i antocyjanów w dietach leczniczych - analiza stężenia tych związków w wybranych produktach i dietach stosowanych w różnych schorzeniach.
	Analityczna ocena zawartości białka, tłuszczu i popiołu w przygotowanych dietach i porównanie ich do planowanych jadłospisów.
	Analityczna ocena zawartości energii i chlorku sodu w przygotowanych dietach.
	Warzywa kapustne jako źródło fitoestrogenów - analiza wpływu obróbki termicznej warzyw na poziom tych związków
	Oznaczanie zawartości żelaza w dietach opracowanych dla pacjentów cierpiących na różne schorzenia.
	Oznaczanie zawartości wapnia w dietach przeznaczonych dla pacjentów cierpiących na różne schorzenia.
	Porównanie wyników analitycznych do ilości w planowanych jadłospisach.
Stan nawodnienia pacjenta i jego wpływ na stan zdrowia pacjenta.	
Realizowane efekty uczenia się	EK2_a_U1; EK2_a_U2; EK2_a_U3; EK2_a_U4; EK2_a_K1; EK2_a_K2, EK2_a_K3

Sposoby weryfikacji oraz zasady i kryteria oceny	Zaliczenie ćwiczeń na podstawie : - indywidualnych sprawozdań z prac laboratoryjnych przygotowywanych jako streszczenia o długości nie więcej niż 250 słów i jadłospisu - udział w ocenie końcowej modułu 25%, - testu jednokrotnego wyboru oraz pytań otwartych (min. 60% punktów dla oceny pozytywnej - udział w ocenie końcowej modułu 25%.
--	--

Literatura:

Podstawowa	1. Jarosz M., 2017. Dietetyka. Żywność, żywienie w prewencji i leczeniu., Wyd. IŻŻ Warszawa
	2. Peckenpaugh N. Gajewska D., (red wyd. pl). 2011. Podstawy żywienia i dietoterapia. Wyd. Elsevier Urban & Partner
	3. Ciborowska H., Rudnicka A., 2018 Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. wyd. 4. PZWL Warszawa.
Uzupełniająca	1. Payne A., Barker H. 2010. „Dietetyka i żywienie kliniczne”. Elsevier Urban & Partner
	2. Daniluk J. Jurkowska J., (red.) 2005. Zarys chorób wewnętrznych dla studentów pielęgniarstwa. Wyd. Czelej, Lublin.
	3. Jarosz M.(red). 2017 Normy żywieniowe dla populacji Polski. Wyd. . IŻŻ, 2017

Struktura efektów uczenia się:

Dyscyplina:	nauki rolnicze - dyscyplina technologia żywności i żywienia	4,0	ECTS*
Dyscyplina:	nauki medyczne i nauki o zdrowiu - dyscyplina nauki o zdrowiu	0	ECTS*

Struktura aktywności studenta:

zajęcia realizowane z bezpośrednim udziałem prowadzącego		69	godz.	2,8	ECTS*
w tym:	wykłady	20	godz.		
	ćwiczenia i seminaria	45	godz.		
	konsultacje	2	godz.		
	udział w badaniach	0	godz.		
	obowiązkowe praktyki i staże	0	godz.		
	udział w egzaminie i zaliczeniach	2	godz.		
zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość		0	godz.	0	ECTS*
praca własna		31	godz.	1,2	ECTS*

)* - Podawane z dokładnością do 0,1 ECTS, gdzie 1 ECTS = 25-30 godz. zajęć