

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915.4.DI1.B/C.PDO	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	Podstawy dietetyki ogólnej Basis of dietetics
	angielskim	

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	Dietetyka
1.2. Forma studiów	Stacjonarne/niestacjonarne
1.3. Poziom studiów	Studia I stopnia
1.4. Profil studiów	Praktyczny
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	Dr n. rol. Kamila Sobaś
1.6. Kontakt	kamila.sobas@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	Polski/angielski (2h ćwiczeń)
2.2. Wymagania wstępne	Podstawy żywienia człowieka, żywienie człowieka zdrowego

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	Wykłady/ćwiczenia	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Przedmiot realizowany w sali dydaktycznej CM, UJK	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Egzamin/zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	Wykład: informacyjny z prezentacją multimedialną, konwersatoryjny. Ćwiczenia: projektowe wspomagane komputerowo, opracowanie zadania problemowego.	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> Jarosz M. (red.). Dietetyka. Żywność, żywienie w prewencji i leczeniu. IZZ, Warszawa, 2017. Grzymiśławski M., Gawęcki J. (red.). Żywienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa, 2021. Włodarek D., Głąbska D., Lange E., Kozłowska L. Dietetyka. PZWL, 2014.
	uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> Jarosz M., Bulhak-Jachymczyk B. (red.). Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. PZWL, Warszawa, 2017. Chevallier L. 51 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych. (Gajewska D., red. wydania polskiego) Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław, 2010. Chojnacki J., Klupinska G. Dietetyka kliniczna. ELSEVIER, URBAN & PARTNER, 2014. http://www.who.int/bulletin/volumes/94/3/15-164509/en/

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

<p>4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć)</p> <p>Wykłady:</p> <p>C1. Przekazanie wiedzy nt. podstawowych diet leczniczych.</p> <p>C2. Przekazanie wiedzy nt. zastosowania diet leczniczych w leczeniu wybranych stanów chorobowych.</p> <p>Ćwiczenia:</p> <p>C1. Nabycie umiejętności planowania podstawowych diet leczniczych.</p> <p>C2. Nabycie umiejętności prawidłowego doboru produktów w podstawowych dietach leczniczych.</p> <p>C3. Nabycie umiejętności opracowywania zaleceń żywieniowych dla pacjenta.</p>
<p>4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć)</p> <p>Wykłady:</p> <p>Cele i zadania żywienia dietetycznego. Rodzaje diet leczniczych – ich charakterystyka i zastosowanie. Dieta łatwo strawna. Diety z modyfikacją konsystencji. Dieta bogatobiałkowa. Dieta z ograniczeniem tłuszczu. Dieta niskobiałkowa. Dieta bogatobiałkowa. Dieta z kontrolowaną zawartością tłuszczu i cholesterolu. Dieta z ograniczoną ilością węglowodanów łatwo przyswajalnych. Diety ubogoenergetyczne. Dieta z ograniczoną ilością substancji pobudzających wydzielanie. Dieta wysokoenergetyczna stosowana w niedowadze i wyniszczeniu.</p> <p>Ćwiczenia:</p> <p>Zapoznanie z zasadami planowania podstawowych diet leczniczych. Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów i technik kulinarnych oraz opracowanie zaleceń żywieniowych dla pacjenta w diecie łatwostrawnej, diecie</p>

bogatoresztkowej, diecie z ograniczeniem tłuszczu, diecie bogatobiałkowej, diecie niskobiałkowej, diecie ubogoenergetycznej, diecie z kontrolowaną zawartością kwasów tłuszczowych i cholesterolu, diecie z ograniczoną ilością łatwo przyswajalnych węglowodanów, diecie z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego z wykorzystaniem programów komputerowych. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.

4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie WIEDZY:		
W01	Zna cele i zadania żywienia dietetycznego oraz charakteryzuje podstawowe diety lecznicze. Zna rekomendacje spożycia w stanach chorobowych.	DIIP_W01
W02	Wyjaśnia zastosowanie podstawowych diet leczniczych.	DIIP_W06
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI:		
U01	Planuje dietę leczniczą i dobiera produkty odpowiednio do założeń diety leczniczej wykorzystując programy komputerowe.	DIIP_U05 DIIP_U10
U02	Opracowuje zalecenia żywieniowe dla pacjenta.	DIIP_U09 DIIP_U10
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:		
K01	Wykazuje kreatywność w planowaniu diet leczniczych.	DIIP_K04
K02	Ma świadomość potrzeby dokończania i samodoskonalenia przez całe życie.	DIIP_K05

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)														
	Egzamin pisemny			Kolokwium			Praca własna (sprawozdania)			Aktywność na zajęciach			Praca w grupie		
	Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć		
	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...
W01	+								+						
W02	+				+				+						
U01	+				+			+		+			+		
U02	+				+			+		+			+		
K01					+			+		+			+		
K02								+		+			+		

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
Wykład (W)	3	61-68% poprawnych odpowiedzi z egzaminu oraz aktywność na zajęciach.
	3,5	69-76% poprawnych odpowiedzi z egzaminu oraz aktywność na zajęciach.
	4	77-84% poprawnych odpowiedzi z egzaminu oraz aktywność na zajęciach.
	4,5	85-92% poprawnych odpowiedzi z egzaminu oraz aktywność na zajęciach.
	5	93-100% poprawnych odpowiedzi z egzaminu oraz aktywność na zajęciach.
Ćwiczenia (C)	3	61-68% jako średnia z kolokwium, aktywności na zajęciach oraz pracy własnej i w grupie.
	3,5	69-76% jako średnia z kolokwium, aktywności na zajęciach oraz pracy własnej i w grupie.
	4	77-84% jako średnia z kolokwium, aktywności na zajęciach oraz pracy własnej i w grupie.
	4,5	85-92% jako średnia z kolokwium, aktywności na zajęciach oraz pracy własnej i w grupie.
	5	93-100% jako średnia z kolokwium, aktywności na zajęciach oraz pracy własnej i w grupie.

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
<i>LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/</i>	50	35
<i>Udział w wykładach</i>	25	15
<i>Udział w ćwiczeniach</i>	25	20
<i>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</i>	50	65
<i>Przygotowanie do wykładu</i>	25	35
<i>Przygotowanie do ćwiczeń</i>	25	30
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	100	100
PUNKTY ECTS za przedmiot	4	4

Przyjmuję do realizacji (data i czytelne podpisy osób prowadzących przedmiot w danym roku akademickim)

.....