

KARTA PRZEDMIOTU

Kodprzedmiotu	0913.4.POL1.C.D	
Nazwaprzedmiotu w języku	polskim	DIETETYKA <i>Dietetics</i>
	angielskim	

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunekstudiów	Położnictwo
1.2. Forma studiów	Stacjonarne
1.3. Poziomstudiów	I
1.4. Profilstudiów	Praktyczny
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	dr hab. n. o zdr. Edyta Suliga, prof. UJK dr n. med. Katarzyna Krekora-Wollny uaktualniła Magdalena Pietraszkiewicz
1.6. Kontakt	Pietraszkiewicz.magda@gmail.com

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	j. polski
2.2. Semestry, na których realizowany jest przedmiot	II
2.3. Wymaganiawstępne	Podstawowa wiedza z zakresu biologii, biochemii, fizjologii.

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	WYKLADY: 10 godzin, godziny niekontaktowe: 5 ĆWICZENIA: 10 godzin	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Pomieszczenia dydaktyczne CM UJK	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Zaliczenie z oceną	
3.4. Metodydydaktyczne	Wykład informacyjny, wykład konwersatoryjny Ćwiczenia przedmiotowe, objaśnienie, metoda przewodniego tekstu, pokaz zinstruktazem, dyskusja wielokrotna (grupowa), prezentacje multimedialne.	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ciborowska H., Ciborowski A.: <i>Dietetyka. Żywienie człowieka zdrowego i chorego</i>. PZWŁ, Warszawa, 2021. 2. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.): <i>Żywienie człowieka zdrowego i chorego</i>, t. 2. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2021.
	uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bawa S., Gajewska D., Kozłowska L. i wsp.: <i>Dietoterapia 1</i>. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2015. 2. Bujko J. (red.): <i>Podstawy dietetyki</i>. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2015. 3. Gawęcki J. (red.): <i>Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu</i>, t. 1. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2017. 4. Szostak-Węgierek D., Cichocka A.: <i>Żywienie kobiet w ciąży</i>. Wydawnictwo Lekarskie PZWŁ, Warszawa 2021. 5. Przygoda B., Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K.: <i>Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw</i>. Wydawnictwo Lekarskie PZWŁ, Warszawa 2019.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć)

Wykłady:

C1. Zapoznanie studenta z podstawowymi terminami i definicjami dietetyki, z wartością odżywczą podstawowych grup środków spożywczych oraz ogólna charakterystyką diet objętych systemem dietetycznym.

C2. Przedstawienie zasad prawidłowego żywienia kobiet w okresie ciąży i laktacji oraz żywienia niemowląt oraz w chorobach nowotworowych.

C3. Zapoznanie z etiopatogenezą i skutkami zdrowotnymi chorób powstałych na tle wazliwego żywienia na przykładzie otyłości.

Ćwiczenia:

C1. Kształtowanie umiejętności ustalania zapotrzebowania energetycznego człowieka i układania jadłospisów ze szczególnym uwzględnieniem kobiet ciężarnych i karmiących..

C2. Pogłębianie przez studentów wiedzy dotyczącej funkcji fizjologicznych składników mineralnych i witamin oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego.

C3. Kształtowanie umiejętności oceny wartości odżywczej diety z zastosowaniem tabel składu i wartości odżywczej produktów i potraw oraz norm żywieniowych.

4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć)

Wykłady:

1. Wprowadzenie do dietetyki.
2. Potrzeby energetyczne organizmu człowieka. Podstawowa przemiana materii i czynniki warunkujące jej poziom. Bilans energetyczny organizmu człowieka.
3. Podział środków spożywczych na grupy, charakterystyka ich wartości odżywczej.
4. Zasady prawidłowego żywienia kobiet ciężarnych i karmiących.
5. Zasady prawidłowego żywienia niemowląt.
6. Ogólna charakterystyka diet objętych systemem dietetycznym.
7. Etiopatogeneza i skutki zdrowotne otyłości.
8. Dietoprofilaktyka i żywienie w chorobach nowotworowych.

Ćwiczenia:

1. Rola w organizmie, występowanie w żywności i biodostępność podstawowych składników odżywczych.
2. Zasady prawidłowego żywienia w różnych okresach ontogenezy.
3. Obliczanie dobowego wydatku energetycznego poprzez wyliczanie podstawowej i całkowitej przemiany materii.
4. Zasady ustalania i oceny jadłospisów ze szczególnym uwzględnieniem kobiet ciężarnych i karmiących.
5. Metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia.
6. Żywienie dojelitowe i pozajelitowe.

4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot:	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie WIEDZY zna:		
W01	zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego;	POŁ1P_W80
W02	zasady żywienia kobiety w różnych okresach jej życia i różnym stanie zdrowia, ze szczególnym uwzględnieniem okresu ciąży oraz zasady żywienia noworodków i niemowląt;	POŁ1P_W81
W03	zasady leczenia dietetycznego i powikłania dietoterapii;	POŁ1P_W82
W04	środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego;	POŁ1P_W83
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI potrafi:		

U01	Ocenić stan odżywienia i sposób żywienia, prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia zdrowych i chorych dzieci i dorosłych, w szczególności kobiet w różnych okresach ich życia i różnym stanie zdrowia.	POŁ1P_U65
U02	Stosować diety terapeutyczne w wybranych chorobach, nadzorować odrębności żywienia zbiorowego i rozpoznawać powikłania dietoterapii.	POŁ1P_U66
U03	Planować podstawowe diety pod względem ilościowym i jakościowym, w tym zalecenia żywieniowe dla kobiety w okresie ciąży i karmienia piersią.	POŁ1P_U67
U04	Dobierać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i wystawiać na nie recepty w ramach realizacji zleceń lekarskich oraz udzielać informacji na temat ich stosowania.	POŁ1P_U68
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:		
K01	Kierować się dobrem pacjenta, dbać o poszanowanie godności i autonomii osób powierzonych opiece, okazywać zrozumienie dla różnic światopoglądowych i kulturowych oraz empatię w relacji z pacjentem i jego rodziną.	POŁ1P_K1
K02	Zasięgać opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu.	POŁ1P_K5
K03	Dostrzegać i rozpoznawać własne ograniczenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonywania samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych.	POŁ1P_K7

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+)																										
	W – wykłady			C - ćwiczenia			Egzamin ustny/pisemny			Kolokwium			Projekt			Aktywność na zajęciach			Praca własna			Praca w grupie			Inne (jakie?)		
	Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć								
	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...			
W01																											
W02																											
W03																											
W04																											
U01																											
U02																											
U03																											
U04																											
K01																											
K02																											
K03																											

4.3. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
wykład (W)	3	Zgodność treści z tematem pracy.
	3,5	Prezentacja wiedzy związanej z przedmiotem na poziomie zadowalającym.
	4	Udzielenie wyczerpującej odpowiedzi na zadany temat, trafny dobór literatury.
	4,5	Umiejętność integracji wiedzy z przedmiotów pokrewnych
	5	Samodzielnność i kreatywność w prezentacji problematyki.
ćwiczenia	3	61-68% jako średnia prawidłowych odpowiedzi z kolokwium oraz aktywności na zajęciach.
	3,5	69-76% jako średnia prawidłowych odpowiedzi z kolokwium oraz aktywności na zajęciach.

4	77-84% jako średnia prawidłowych odpowiedzi z kolokwium oraz aktywności na zajęciach.
4,5	85-92% jako średnia prawidłowych odpowiedzi z kolokwium oraz aktywności na zajęciach.
5	93-100% jako średnia prawidłowych odpowiedzi z kolokwium oraz aktywności na zajęciach.

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA/GODZINY KONTAKTOWE/	20	-
Udział w wykładach	10	-
Udział w ćwiczeniach, konwersatoriach, laboratoriach	10	-
SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/	5	-
Przygotowanie do wykładu	5	-
Przygotowanie do ćwiczeń	-	-
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	25	-
PUNKTY ECTS za przedmiot	1	-

Zatwierdzam Kartę przedmiotu.....

Zapoznałam/em się z Kartą przedmiotu(*czytelne podpisy osób prowadzących przedmiot*):