

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	12.6-3POL-C4.4D	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	DIETETYKA
	angielskim	

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	Położnictwo
1.2. Forma studiów	Stacjonarne
1.3. Poziom studiów	I stopień
1.4. Profil studiów*	praktyczny
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	dr hab. n. o zdr. Edyta Suliga, prof. UJK dr n. med. Katarzyna Krekora-Wollny
1.6. Kontakt	edyta.suliga@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	j. polski
2.2. Wymagania wstępne*	Podstawowa wiedza z zakresu biologii, bio-chemii, fizjologii

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	wykłady, ćwiczenia	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	pomieszczenia dydaktyczne UJK	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	Wykład informacyjny, wykład konwersatoryjny Ćwiczenia przedmiotowe, objaśnienie, metoda przewodniego tekstu, pokaz z instruktażem, dyskusja wielokrotna (grupowa)	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	1. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2012. 2. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, t. 2. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010.
	uzupełniająca	1. Bawa S., Gajewska D., Kozłowska L. i wsp.: Dietoterapia 1. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2009. 2. Bujko J. (red.): Podstawy dietetyki. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2006. 3. Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywności, t. 1. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2011. 4. Szostak-Węgierek D., Cichocka A.: Żywnienie kobiet w ciąży. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2012. 5. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2006.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

<p>4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć)</p> <p>C1 - (Wiedza) – zapoznanie studentów z wartością odżywczą podstawowych grup środków spożywczych, zasadami prawidłowego żywienia kobiet w okresie ciąży i laktacji oraz żywienia niemowląt; aktualnym systemem dietetycznym oraz rolą żywności i żywienia w patogenezie i profilaktyce wybranych chorób.</p> <p>C2 – (Umiejętności) – umiejętność oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia; obliczanie dobowego wydatku energetycznego poprzez wyliczanie podstawowej i całkowitej przemiany materii.</p> <p>C3 - (Kompetencje społeczne) - kształtowanie świadomości istotnej roli prawidłowego żywienia i jego wpływu na stan zdrowia kobiety ciężarnej i karmiącej oraz na rozwój i stan zdrowia jej dziecka.</p>
<p>4.2. Treści programowe</p> <p>Wykłady:</p> <p>Wprowadzenie do dietetyki. (1)</p> <p>Potrzeby energetyczne organizmu człowieka. Podstawowa przemiana materii i czynniki warunkujące jej poziom. Bilans energetyczny organizmu człowieka. (1)</p> <p>Podział środków spożywczych na grupy, charakterystyka ich wartości odżywczej. (1)</p> <p>Zasady prawidłowego żywienia kobiet ciężarnych i karmiących. (2)</p> <p>Zasady prawidłowego żywienia niemowląt. (1)</p> <p>Ogólna charakterystyka diet objętych systemem dietetycznym. (1)</p> <p>Etiopatogeneza i skutki zdrowotne otyłości. (1)</p> <p>Dietoprofilaktyka i żywienie w chorobach nowotworowych. (2)</p> <p>Ćwiczenia:</p> <p>Rola w organizmie, występowanie w żywności i biodostępność podstawowych składników odżywczych. (1)</p> <p>Zasady prawidłowego żywienia w różnych okresach ontogenezy. (1)</p> <p>Obliczanie dobowego wydatku energetycznego poprzez wyliczanie podstawowej i całkowitej przemiany materii. (2)</p>

Zasady ustalania i oceny jadłospisów ze szczególnym uwzględnieniem kobiet ciężarnych i karmiących. (2)
 Metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia. (2)
 Żywnienie dojelitowe i pozajelitowe. (2)

4.1. 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	oceniać 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; P6U U P6S UW	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

4.2. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)																				
	Egzamin ustny/pisemny*			Kolokwium*			Projekt*			Aktywność na zajęciach*			Praca własna*			Praca grupie*			Inne (jakie?)*		
	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	...
W01							X														
W02							X														
W03							X														
W04							X														
U01					X						X										
U02					X						X										
U03					X						X										
U04					X						X										

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	Samodzielność i kreatywność w prezentacji problematyki
ćwiczenia (C)*	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	Samodzielność i kreatywność w prezentacji problematyki

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA/GODZINY KONTAKTOWE/	30	
Udział w wykładach*	15	
Udział w ćwiczeniach, konwersatoriach, laboratoriach*	15	
SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/	20	
Przygotowanie do wykładu*	10	
Przygotowanie do ćwiczeń	10	
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	50	
PUNKTY ECTS za przedmiot	2	