

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0916.4.FAR.D.DIET	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	Dietoterapia
	angielskim	<i>Diet therapy</i>

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	FARMACJA
1.2. Forma studiów	stacjonarne
1.3. Poziom studiów	jednolite studia magisterskie
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
2.2. Wymagania wstępne	chemia ogólna, biologia, bromatologia

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	wykład w grupie przedmiotów obieralnych i fakultatywnych	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	zajęcia w pomieszczeniach dydaktycznych UJK	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	dyskusja dydaktyczna, prezentacja multimedialna	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.): Żywność człowieka zdrowego i chorego, t. 2. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2020, wyd. II. Jarosz M, Rychlik E, Stoś K, Charzewska J. (red.). Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. NPZ - PZH, Warszawa 2020 (https://ncez.pl/upload/normy_zywienia_2020web.pdf). https://ncez.pl/upload/normy_zywienia_2020web.pdf
	uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> Langley-Evans S.: Żywność – wpływ na zdrowie człowieka. Jarosz M. (red wydania polskiego), PZWL, Warszawa 2016. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głabska D.: Dietoterapia, PZWL, Warszawa 2016.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

<p>4.1. Cele przedmiotu <i>Wykład:</i></p> <p>C1 - Przekazanie wiedzy z zakresu stanów chorobowych wynikających z nieprawidłowego odżywiania się i trybu życia. C2 - Przekazanie wiedzy z zakresu żywienia w dyslipidemii. C3 - Przekazanie wiedzy z zakresu żywienia wybranych chorób przewodu pokarmowego. C4 - Nabycie umiejętności prawidłowej dietoterapii niedożywienia. C5 - Nabycie umiejętności opracowywania zaleceń żywieniowych w profilaktyce chorób metabolicznych.</p>
<p>4.2. Treści programowe <i>Wykład:</i></p> <p>Choroby pierwotne na tle niedoborów żywieniowych. Żywność w dyslipidemii. Leczenie dietetyczne chorób metabolicznych. Żywność w wybranych chorobach przewodu pokarmowego oraz typowych alergiach pokarmowych. Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów i technik kulinarnych oraz opracowanie zaleceń żywieniowych w ramach dietoterapii otyłości; chorób metabolicznych i innych. Ocena wartości odżywczej żywności. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.</p>

4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie WIEDZY zna i rozumie:		
W01	metody stosowane do oceny wartości odżywczej żywności;	FAR_D.W31.
W02	metody oceny sposobu żywienia człowieka zdrowego i chorego.	FAR_D.W34.
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI potrafi:		
U01	charakteryzować produkty spożywcze pod kątem ich składu i wartości odżywczej;	FAR_D.U23.
U02	oceniać sposób żywienia w zakresie pokrycia zapotrzebowania na energię oraz podstawowe składniki odżywcze w stanie zdrowia i choroby;	FAR_D.U25.
U03	wyjaśniać zasady i rolę prawidłowego żywienia w profilaktyce i przebiegu chorób.	FAR_D.U26.
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH jest gotów do:		
K01	propagowania zachowań prozdrowotnych;	FAR_K.06.
K02	korzystania z obiektywnych źródeł informacji.	FAR_K.07.

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)																							
	Egzamin ustny/pisemny*			Kolokwium* ustne			Projekt*			Aktywność na zajęciach*			Praca własna*			Praca w grupie*			Inne (jaki?)* dyskusja					
	Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć								
	W	C	...	W	C	S	W	C	...	W	C	S	W	C	...	W	C	S	W	C	...			
W01- W02				+															+			+		
U01- U03				+															+			+		
K01- K02				+															+			+		

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
wykład (WS)	3	61-68% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi chaotyczne, konieczne pytania naprowadzające.
	3,5	69-76% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane, wymaga pomocy nauczyciela.
	4	77-84% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane, samodzielne. Rozwiązywanie problemów w sytuacjach typowych.
	4,5	85-92% zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o podane piśmiennictwo uzupełniające. Rozwiązywanie problemów w sytuacjach nowych i złożonych.
	5	93-100% zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o samodzielnie zdobyte naukowe źródła informacji.

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/	35	
Udział w wykładach	35	
SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/	40	
Przygotowanie do dyskusji	15	
Przygotowanie do kolokwium	25	
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	75	
PUNKTY ECTS za przedmiot	3	

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

.....