

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915-7DI-K35-PDK	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	<i>Podstawy dietetyki ogólnej</i> <i>Basis of dietetics</i>
	angielskim	

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	DIETETYKA
1.2. Forma studiów	Studia stacjonarne /niestacjonarne
1.3. Poziom studiów	Studia pierwszego stopnia licencjackie
1.4. Profil studiów*	Praktyczny
1.5. Specjalność*	Brak
1.6. Jednostka prowadząca przedmiot	Wydział Lekarski i Nauk o Zdrowiu
1.7. Osoba/zespół przygotowująca/y kartę przedmiotu	dr n. rol. Kamila Sobaś
1.8. Osoba odpowiedzialna za przedmiot	dr n. rol. Kamila Sobaś, mgr Małgorzata Solecka
1.9. Kontakt	kamila.sobas@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Przynależność do modułu	Podstawowy/kierunkowy
2.2. Język wykładowy	Polski/angielski (ćwiczenia-2godziny)
2.3. Semestry, na których realizowany jest przedmiot	III
2.4. 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 WLiNoZ, UJK	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Egzamin/ zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	Wykład: informacyjny z prezentacją multimedialną, konwersatoryjny. Laboratorium: projektowe wspomagane komputerowo, opracowanie zadania problemowego.	
3.5. Wykaz piśmiennictwa	podstawowe	- Jarosz M., (red.), Dietetyka. Żywność, żywienie w prewencji i leczeniu. IŻŻ, Warszawa, 2017. - Grzymisławski M., Gawęcki J., (red.), Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa, 2012. - Włodarek D., Dietetyka. Format-AB, 2006.
	uzupełniające	- Jarosz M., Bułhak-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 KSZTAŁCENIA

4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykłady: C1-Przekazanie wiedzy nt. podstawowych diet leczniczych. C2-Przekazanie wiedzy nt. zastosowania diet leczniczych w leczeniu wybranych stanów chorobowych. Laboratorium: C1-Nabywanie umiejętności planowania podstawowych diet leczniczych. C2-Nabywanie umiejętności prawidłowego doboru produktów w podstawowych dietach leczniczych. C3-Nabywanie umiejętności opracowywania zaleceń żywieniowych dla pacjenta.
4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykłady: Cele i zadania żywienia dietetycznego. Rodzaje diet leczniczych – ich charakterystyka i zastosowanie. Dieta łatwo strawna. Diety z modyfikacją konsystencji. Dieta bogatoresztkowa. 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. Diety alterantyczne –

podstawowe informacje.

Ćwiczenia:

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 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 kształcenia

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
w zakresie WIEDZY:		
W01	Charakteryzuje podstawowe diety lecznicze	D1P_W02
W02	Wyjaśnia zastosowanie podstawowych diet leczniczych	D1P_W08
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI:		
U01	Planuje dietę leczniczą i dobiera produkty odpowiednio do założeń diety leczniczej wykorzystując programy komputerowe	D1P_U05 D1P_U10
U02	Opracowuje zalecenia żywieniowe dla pacjenta	D1P_U09 D1P_U10
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:		
K01	Wykazuje kreatywność w jej planowaniu diet leczniczych	D1P_K04
K02	Ma świadomość potrzeby dokształcania i samodoskonalenia przez całe życie	D1P_K05

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów kształcenia

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)															
	Egzamin		Aktywność na zajęciach		Praca w grupie		Inne zaliczenie praktyczne		Kolokwium							
	Forma zajęć		Forma zajęć		Forma zajęć		Forma zajęć		Forma zajęć							
	W	L	W	L	W	L	W	L	W	L						
W01	+		+													
W02	+		+							+						
U01				+		+		+		+						
U02				+				+								
K01				+		+										
K02				+												

*niepotrzebne usunąć

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów kształcenia

Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
wykład (W)	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.
Ćwiczenia (Ć)	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
<i>LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/</i>	50	40
<i>Udział w wykładach</i>	25	25
<i>Udział w ćwiczeniach</i>	25	15
<i>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</i>	50	60
<i>Przygotowanie do testu</i>	25	35
<i>Przygotowanie do zajęć praktycznych, kolokwium</i>	25	25
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	100	100
PUNKTY ECTS za przedmiot	4	4

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

.....