KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	**0915.7.DI1.B/C21.ŻOCM**	
Nazwa przedmiotu w języku	**polskim**	***Żywienie w otyłości i chorobach metabolicznych***
	angielskim	***Nutrition in obesity and metabolic diseases***

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 (ćwiczenia – 2 godziny)
2.2. Wymagania wstępne*	Wiedza z zakresu fizjologii, podstaw żywienia człowieka, żywienia kobiet w okresie ciąży i karmienia oraz żywienia osób aktywnych fizycznie.

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**	1. Ostrowska L. (red.) Dietetyka – kompendium. PZWL, Warszawa, 2020. 2. Grzymisławski M. (red.) Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa, 2019. 3. 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). 4. Chojnacki J., Klupinska G. Dietetyka kliniczna. ELSEVIER, URBAN &PARTNER, 2014.
	uzupełniająca	1. Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka, wydanie IV. PZWL, Warszawa, 2016. 2. Jarosz M., Kłosiewicz-Latoszek L. Otyłość. Zapobieganie i leczenie. IŻŻ, Warszawa, 2019. 3. Małecka- Tendera E., Socha P. Otyłość u dzieci i młodzieży. PZWL, Warszawa, 2011.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

4.1. Cele przedmiotu ***(z uwzględnieniem formy zajęć)***

Wykład:

C1. Przekazanie wiadomości na temat zasad racjonalnego żywienia, przedstawienie wpływu choroby na stan odżywienia oraz wpływu żywienia na wyniki leczenia wybranych chorób.

Ćwiczenia:

C1. Wyposażenie studenta w umiejętności oceny spożycia żywności na poziomie indywidualnym, oceny stanu odżywienia, planowania posiłków i całodziennego wyżywienia z uwzględnieniem stanu fizjologicznego (np. ciąża, karmienie piersią) lub jednostki chorobowej, a także opracowania programów edukacji żywieniowej z zakresu zasad żywienia jako prewencji otyłości i wybranych chorób metabolicznych.

4.2. Treści programowe ***(z uwzględnieniem formy zajęć)***

Wykłady:

Etiologia otyłości – uwarunkowania środowiskowe i genetyczne. Planowanie i monitorowanie dietoterapii otyłości. Krytyczna ocena diet odchudzających. Farmakologiczne i chirurgiczne leczenie otyłości. Psychoterapia i fizjoterapia w leczeniu otyłości. Wpływ żywienia na stężenie lipidów. Leczenie dietetyczne chorych na cukrzycę. Żywienie dietetyczne w zespole metabolicznym. Dieta w dnie moczanowej. Żywienie otyłej kobiety w ciąży i okresie karmienia.

Żywienie kobiety ciężarnej z cukrzycą. Żywienie dietetyczne po zabiegu bariatrycznym. ***Ćwiczenia:*** Planowanie diety ubogoenergetycznej. Opracowanie założeń i planu diety odchudzającej oraz rekomendacji dla pacjenta. Ocena postępów odchudzania. Praktyczne układanie jadłospisów dla chorych na cukrzycę z uwzględnieniem wymienników węglowodanowych, indeksu glikemicznego, ewentualnej insulinoterapii. Opracowanie zaleceń dietetycznych dla osób z zaburzeniami lipidowymi. 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	Charakteryzuje podstawowe zasady żywienia w otyłości i chorobach metabolicznych.	DI1P_W05 DI1P_W06
W02	Wyjaśnia zastosowanie podstawowych diet leczniczych.	DI1P_W06
w zakresie **UMIEJĘTNOŚCI:**		
U01	Prowadzi poradnictwo w zakresie zapobiegania otyłości i jej powikłaniom.	DI1P_U03
U02	Opracowuje zalecenia żywieniowe dla pacjenta.	DI1P_U09 DI1P_U10
w zakresie **KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:**		
K01	Systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności, dążąc do profesjonalizmu.	DI1P_K05
K02	Posiada umiejętność współpracy ze specjalistami dietetykami, lekarzami różnych specjalności, technologami żywności oraz innymi osobami, których wiedza pozwala na poszerzanie umiejętności zawodowych.	DI1P_K02 DI1P_K05

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

Efekty przedmiotowe *(symbol)*	Sposób weryfikacji (+/-)																				
	Egzamin ustny/pisemny*			Kolokwium*			Inne *(sprawozd)**			Aktywność na zajęciach*			Praca w grupie*								
	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*	...
W01	+										+										
W02	+				+						+			+							
U01					+			+			+			+							
U02					+			+			+			+							
K01								+			+										
K02											+										

niepotrzebne usunąć

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

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 (C)*	**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/	***40***	***25***
*Udział w wykładach**	25	15
*Udział w ćwiczeniach, konwersatoriach, laboratoriach**	15	10
*Udział w egzaminie/kolokwium zaliczeniowym**		
*Inne (jakie?)**		
SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/	***35***	***50***
*Przygotowanie do wykładu**	25	35
*Przygotowanie do ćwiczeń, konwersatorium, laboratorium**	10	15
*Przygotowanie do egzaminu/kolokwium**		
*Zebranie materiałów do projektu, kwerenda internetowa**		
*Opracowanie prezentacji multimedialnej**		
*Inne (należy wskazać jakie? np. e-learning)**		
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	***75***	***75***
PUNKTY ECTS za przedmiot	**3**	**3**

niepotrzebne usunąć

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

.....