

KARTA PRZEDMIOTU

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

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	- Ostrowska L. (red.) Dietetyka – kompendium. PZWL, Warszawa, 2020. - Grzymisławski M. (red.) Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa, 2019. - 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). - Chojnacki J., Klupinska G. Dietetyka kliniczna. ELSEVIER, URBAN & PARTNER, 2014.
	uzupełniająca	- Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka, wydanie IV. PZWL, Warszawa, 2016. - Jarosz M., Kłosiewicz-Latoszek L. Otyłość. Zapobieganie i leczenie. IŻŻ, Warszawa, 2019. - 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: CI. Przekazanie wiadomości na temat zasad racjonalnego żywienia, przedstawienie wpływu choroby na stan odżywienia oraz wpływu żywienia na wyniki leczenia wybranych chorób. Ćwiczenia: CI. 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. Żywnienie dietetyczne w zespole metabolicznym. Dieta w dnie moczanowej. Żywnienie 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
<i>LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/</i>	40	25
<i>Udział w wykładach*</i>	25	15
<i>Udział w ćwiczeniach, konwersatoriach, laboratoriach*</i>	15	10
<i>Udział w egzaminie/kolokwium zaliczeniowym*</i>		
<i>Inne (jakie?)*</i>		
<i>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</i>	35	50
<i>Przygotowanie do wykładu*</i>	25	35
<i>Przygotowanie do ćwiczeń, konwersatorium, laboratorium*</i>	10	15
<i>Przygotowanie do egzaminu/kolokwium*</i>		
<i>Zebranie materiałów do projektu, kwerenda internetowa*</i>		
<i>Opracowanie prezentacji multimedialnej*</i>		
<i>Inne (należy wskazać jakie? np. e-learning)*</i>		
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)

.....