

## KARTA PRZEDMIOTU

|                                  |                       |                                                                                         |
|----------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kod przedmiotu</b>            | 0915.4.DI2.B/C.DwCHNW |                                                                                         |
| <b>Nazwa przedmiotu w języku</b> | <b>polskim</b>        | <i>Dietoterapia w chorobach narządu wzroku</i><br><i>Diet therapy in sight diseases</i> |
|                                  | <b>angielskim</b>     |                                                                                         |

### 1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

|                                                   |                            |
|---------------------------------------------------|----------------------------|
| <b>1.1. Kierunek studiów</b>                      | Dietetyka                  |
| <b>1.2. Forma studiów</b>                         | Stacjonarne/niestacjonarne |
| <b>1.3. Poziom studiów</b>                        | Studia II stopnia          |
| <b>1.4. Profil studiów</b>                        | Praktyczny                 |
| <b>1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu</b> | Dr n.ozdr. Anna Tokarska   |
| <b>1.6. Kontakt</b>                               | anna.tokarska@ujk.edu.pl   |

### 2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

|                               |                                                                                                        |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2.1. Język wykładowy</b>   | Polski                                                                                                 |
| <b>2.2. Wymagania wstępne</b> | Anatomia, fizjologia, kliniczny zarys chorób, podstawy żywienia człowieka, podstawy dietetyki ogólnej. |

### 3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

|                                      |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>3.1. Forma zajęć</b>              | Wykład/ćwiczenia                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>3.2. Miejsce realizacji zajęć</b> | Sale dydaktyczne UJK                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>3.3. Forma zaliczenia zajęć</b>   | Zaliczenie z oceną/zaliczenie z oceną                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>3.4. Metody dydaktyczne</b>       | Wykład: informacyjny z prezentacją multimedialną.<br>Ćwiczenia: prezentacja multimedialna, dyskusja, pokaz, instruktaż, indywidualny projekt studencki. |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>3.5. Wykaz literatury</b>         | <b>podstawowa</b>                                                                                                                                       | <ol style="list-style-type: none"> <li>Jarosz M. Dietetyka. Żywność i żywienie w prewencji i leczeniu. IŻŻ, Warszawa, 2017.</li> <li>Leitman M.W. Diagnostyka i postępowanie w chorobach oczu. Kompendium. Wydawnictwo Medyczne, 2016.</li> </ol>                |
|                                      | <b>uzupełniająca</b>                                                                                                                                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>Hamułka J. Żywność a choroby oczu, Zakład Oceny Żywności Katedra Żywności Człowieka, Warszawa, 2010.</li> <li>Plech A. Przejrzyj na oczy czyli jak żyć, aby długo cieszyć się świetnym wzrokiem. Vismed, 2019.</li> </ol> |

### 4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć)</b><br><b>Wykłady:</b><br><b>C1.</b> Przekazanie wiedzy na temat wpływu żywienia na rozwój chorób oczu.<br><b>C2.</b> Przekazanie wiedzy na temat leczenia dietetycznego w wybranych chorobach oczu.<br><b>Ćwiczenia:</b><br><b>C1.</b> Rekomendacje w zapobieganiu powstawania chorób oczu.<br><b>C2.</b> Nabycie umiejętności opracowywania doboru produktów i zaleceń żywieniowych w chorobach oczu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| <b>4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć)</b><br><b>Wykłady:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Zarys patofizjologii chorób oczu ze szczególnym uwzględnieniem czynników dietetycznych.</li> <li>Zwyrodnienie plamki żółtej związane z wiekiem – profilaktyka i leczenie dietetyczne.</li> <li>Zaćma – epidemiologia, przyczyny, zalecenia szczegółowe odnośnie do żywienia w profilaktyce i leczeniu zaćmy.</li> <li>Jaskra – epidemiologia, patofizjologia, przyczyny, zalecenia szczegółowe odnośnie do żywienia w profilaktyce i leczeniu jaskry.</li> </ol> <b>Ćwiczenia:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Planowanie jadłospisów z uwzględnieniem składników żywności w profilaktyce zachorowania na choroby oczu.</li> <li>Wyliczanie wartości odżywczej komponentów diety jako składników leczniczych w chorobach oczu.</li> </ol> |  |

#### 4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się

| Efekt                                      | Student, który zaliczył przedmiot                                                                                                                                                       | Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| w zakresie <b>WIEDZY:</b>                  |                                                                                                                                                                                         |                                                 |
| W01                                        | Posiada wiedzę dotyczącą doboru żywności i planowania żywienia dietetycznego w procesie profilaktyki i leczenia chorób oczu.                                                            | DI2P_W06<br>DI2P_W07<br>DI2P_W08                |
| w zakresie <b>UMIEJĘTNOŚCI:</b>            |                                                                                                                                                                                         |                                                 |
| U01                                        | Potrafi zaplanować jadłospis i dokonać prawidłowych obliczeń na składniki prozdrowotne w profilaktyce i chorobach oczu.                                                                 | DI2P_U02<br>DI2P_U03<br>DI2P_U04                |
| w zakresie <b>KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:</b> |                                                                                                                                                                                         |                                                 |
| K01                                        | Wykazuje chęć współpracy z innymi przedstawicielami zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia w celu prawidłowego żywienia dietetycznego chorych na choroby oczu. | DI2P_K02<br>DI2P_K04                            |

#### 4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

| Efekty przedmiotowe<br>(symbol) | Sposób weryfikacji (+/-) |   |     |                        |   |     |              |   |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---------------------------------|--------------------------|---|-----|------------------------|---|-----|--------------|---|-----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|                                 | Kolokwium                |   |     | Aktywność na zajęciach |   |     | Praca własna |   |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                 | Forma zajęć              |   |     | Forma zajęć            |   |     | Forma zajęć  |   |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                 | W                        | C | ... | W                      | C | ... | W            | C | ... |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| W01                             | +                        | + |     |                        | + |     |              | + |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| U01                             | +                        | + |     |                        | + |     |              | + |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| K01                             |                          |   |     |                        | + |     |              | + |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

#### 4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

| Forma zajęć   | Ocena | Kryterium oceny                                                                                    |
|---------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wykład (W)    | 3     | Uzyskanie 61-68% maksymalnej liczby punktów z kolokwium.                                           |
|               | 3,5   | Uzyskanie 69-76% maksymalnej liczby punktów z kolokwium.                                           |
|               | 4     | Uzyskanie 77-84% maksymalnej liczby punktów z kolokwium.                                           |
|               | 4,5   | Uzyskanie 85-92% maksymalnej liczby punktów z kolokwium.                                           |
|               | 5     | Uzyskanie 93-100% maksymalnej liczby punktów z kolokwium.                                          |
| Ćwiczenia (C) | 3     | Uzyskanie 61-68% maksymalnej liczby punktów z kolokwium, aktywności na zajęciach i pracy własnej.  |
|               | 3,5   | Uzyskanie 69-76% maksymalnej liczby punktów z kolokwium, aktywności na zajęciach i pracy własnej.  |
|               | 4     | Uzyskanie 77-84% maksymalnej liczby punktów z kolokwium, aktywności na zajęciach i pracy własnej.  |
|               | 4,5   | Uzyskanie 85-92% maksymalnej liczby punktów z kolokwium, aktywności na zajęciach i pracy własnej.  |
|               | 5     | Uzyskanie 93-100% maksymalnej liczby punktów z kolokwium, aktywności na zajęciach i pracy własnej. |

### 5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

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

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

.....