

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915.4.DI1.B/C.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 (ST: 3h ćwiczeń, NST: 2h ćwiczeń)
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	Zaliczenie z oceną/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. - Rychlik E., Stoś K., Woźniak A., Mojska H. Normy żywienia dla populacji Polski. NPZ - PZH, Warszawa, 2024. - Chojnacki J., Klupinska G. Dietetyka kliniczna. ELSEVIER, URBAN & PARTNER, 2014.
	uzupełniająca	- Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, wydanie IV. PZWL, Warszawa, 2021. - Jarosz M., Kłosiewicz-Latoszek L. Otyłość. Zapobieganie i leczenie. IŻŻ, Warszawa, 2019. - Reimisz P. Nie tylko dieta w nadwadze i otyłości. PZWL, Warszawa, 2024. - Boniecka I., Lisik W. Dietetyka w chirurgii bariatrycznej. PZWL, Warszawa, 2023.

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. Kinezyterapia. Planowanie i monitorowanie dietoterapii otyłości. Krytyczna ocena diet odchudzających. Farmakologiczne i chirurgiczne leczenie otyłości. Podstawowe zasady terapii dietetycznej w cukrzycy. Żywnienie dietetyczne w zespole metabolicznym. Rola składników pokarmowych w terapii hiperurykemii i dny moczanowej. Dieta w dnie moczanowej.

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 pisemny			Wejściówka			Praca w grupie			Aktywność na zajęciach			Sprawozdania			
	Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			
	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	
W01	+									+						
W02	+				+			+		+						
U01					+			+		+				+		
U02					+			+		+				+		
K01										+				+		
K02										+						

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
Wykład (W)	3	61-68% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
	3,5	69-76% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
	4	77-84% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
	4,5	85-92% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
	5	93-100% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
Ćwiczenia (C)	3	61-68% jako średnia z wejściówek, sprawozdań, aktywności na zajęciach oraz pracy w grupie.
	3,5	69-76% jako średnia z wejściówek, sprawozdań, aktywności na zajęciach oraz pracy w grupie.
	4	77-84% jako średnia z wejściówek, sprawozdań, aktywności na zajęciach oraz pracy w grupie.
	4,5	85-92% jako średnia z wejściówek, sprawozdań, aktywności na zajęciach oraz pracy w grupie.
	5	93-100% jako średnia z wejściówek, sprawozdań, aktywności na zajęciach oraz pracy w grupie.

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</i>	15	10
<i>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</i>	35	50
<i>Przygotowanie do wykładu</i>	25	35
<i>Przygotowanie do ćwiczeń</i>	10	15
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	75	75
PUNKTY ECTS za przedmiot	3	3

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

.....