



PDW: Ziołolecznictwo w profilaktyce chorób

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2021/2022 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot do wyboru |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 4 |
| Okres | II |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 100 | 4 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 55 | 29,0 |
| Praca własna studenta | 45 | 25,0 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | 20 | | | | |
| | Forma zal. | | Z/O | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | 35 | | | | |
| | Forma zal. | | Z/O | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | 45 | | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|--|
| C1 | zapoznanie studenta z zastosowaniem i różnorodnością ziół roślin wykorzystywanych w żywieniu człowieka |
| C2 | przygotowanie studenta do wykorzystywania odpowiednich ziół i roślin przyprawowych w żywieniu |
| C3 | zapoznanie studenta z wybranymi ziołami i roślinami przyprawowymi |

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|---------------------------------|--|---|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W05 | Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin, a także enzymów i hormonów w organizmie człowieka. | Kolokwium, sprawozdania z zajęć |
| K_W12 | Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dzieci, młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. Zna sposoby żywienia różnych grup społecznych | Kolokwium, sprawozdania z zajęć |
| K_W15 | Posiada wiedzę z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością. | Kolokwium, sprawozdania z zajęć |
| K_W17 | Zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego, chorobach dermatologicznych, zakaźnych (w tym wirusowych), pasożytniczych i nowotworach w zależności od stopnia zaawansowania choroby. | Kolokwium, sprawozdania z zajęć, studium przypadku |
| K_W25 | Zna wpływ czynników środowiskowych szkodliwych dla zdrowia i życia człowieka. Zna sposoby zachowania zasobów przyrody oraz podnoszenia świadomości ekologicznej. | Kolokwium, sprawozdania z zajęć, obserwacja pracy studenta, projekt |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U01 | Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia. | Sprawozdania z zajęć, studium przypadku, obserwacja pracy studenta |
| K_U04 | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. | Sprawozdania z zajęć |
| K_U08 | Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia. | Sprawozdania z zajęć, studium przypadku, kolokwium |

| | | |
|--|---|--|
| K_U11 | Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. | Kolokwium, sprawozdania z zajęć, obserwacja pracy studenta |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K01 | Jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu | Studium przypadku, obserwacja pracy studenta |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokształcania się. | Obserwacja pracy studenta |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | Obserwacja pracy studenta, kolokwium |
| K_K05 | Stawia dobro pacjenta na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta). | Obserwacja pracy studenta |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|----------------------------|---|--|
| Wykład | | |
| Prezentacja multimedialna | Historia ziołolecznictwa, zasady zbierania ziół i ich przetwarzania, nazewnictwo poszczególnych części roślin i ziół, nazwy produktów ziół. | Kolokwium, sprawozdania z zajęć |
| Prezentacja multimedialna | Substancje aktywne ziół. | Kolokwium, sprawozdania z zajęć |
| Prezentacja multimedialna | Zioła wykorzystywane w żywieniu. | Kolokwium, sprawozdania z zajęć |
| Prezentacja multimedialna | Toksyczność ziół. | Kolokwium, sprawozdania z zajęć |
| Konwersatorium | | |
| Praca z tekstem, pogadanka | Zioła wykorzystywane w profilaktyce chorób układu pokarmowego. | Kolokwia cząstkowe, sprawozdania z zajęć, obserwacja pracy studenta, studium przypadku |
| Praca z tekstem, pogadanka | Zioła wykorzystywane w profilaktyce chorób układu krążenia | Kolokwia cząstkowe, sprawozdania z zajęć, obserwacja pracy studenta, studium przypadku |
| Praca z tekstem, pogadanka | Zioła wykorzystywane w profilaktyce chorób układu nerwowego. | Kolokwia cząstkowe, sprawozdania z zajęć, obserwacja pracy studenta, studium przypadku |
| Praca z tekstem, pogadanka | Zioła wykorzystywane w profilaktyce chorób układu oddechowego | Kolokwia cząstkowe, sprawozdania z zajęć, obserwacja pracy studenta, studium przypadku |
| Praca z tekstem, pogadanka | Fitoterapia a zdrowie skóry. | Kolokwia cząstkowe, sprawozdania z zajęć, obserwacja pracy studenta, studium przypadku |
| Praca z tekstem, pogadanka | Fitoterapia zaburzeń metabolicznych. | Kolokwia cząstkowe, sprawozdania z zajęć, obserwacja pracy studenta, studium przypadku |
| Praca z tekstem, pogadanka | Fitoterapia chorób układu moczowego, Profilaktyka zdrowia kobiety schorzeń męskich. | Kolokwia cząstkowe, sprawozdania z zajęć, |

| | | |
|-------------------------|--|---|
| | | obserwacja pracy studenta, studium przypadku |
| Zajęcia ćwiczeniowe | Zioła wykorzystywane przez sportowców | obserwacja pracy studenta, tworzenie materiałów edukacyjnych |
| Ćwiczenia laboratoryjne | Zioła a odporność. | Kolokwia cząstkowe, sprawozdania z zajęć, obserwacja pracy studenta |
| Ćwiczenia laboratoryjne | Wykorzystanie ziół i przypraw w praktyce. Miody i produkty pszczele. | Kolokwia cząstkowe, sprawozdania z zajęć, obserwacja pracy studenta |
| Projekt | Produkcja roślin zielarskich. | Projekt, sprawozdanie z zajęć |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 90-100% | % punktów: 95-100; Średnia ocen >4,75 |
| 4,5 | plus dobra | 80-89% | % punktów: 90-94; Średnia ocen 4,5-4,74 |
| 4,0 | dobra | 70-79% | % punktów: 80-89; Średnia ocen 4,0-4,49 |
| 3,5 | plus dostateczna | 60-69% | % punktów: 70-79; Średnia ocen 3,5-3,99 |
| 3,0 | dostateczna | 50-59% | % punktów: 60-69; Średnia ocen 3,0-3,49 |
| 2,0 | niedostateczna | <50% | % punktów: <60; Średnia ocen <3,0 |

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka, Analiza stanu odżywienia, Dietetyka ogólna

Literatura

Obowiązkowa:

1. Lamer-Zarawska E, Kowal-Gierczak B, Niedworok J, Fitoterapia i leki roślinne, PZWL, Warszawa 2012.
2. Błęcha K, Wawer I, Profilaktyka zdrowotna i fitoterapia, Wyd. Bonimed, Żywiec 2011,
3. Halarewicz A, Atlas ziół, Wyd. SBM, Warszawa 2015
4. Machątek P, Siła ziół, Wyd. Znak, Kraków 2018
5. Senderski ME, Zioła, praktyczny poradnik o ziołach i ziołolecznictwie, wyd. III, Wyd. K.E. Liber, Warszawa 2009.

Uzupełniająca:

1. Kudelka W, Kosowska A., Składniki przypraw i ziół przyprawowych determinujące ich funkcjonalne właściwości oraz ich rola w żywieniu człowieka i zapobieganiu chorobom, Zeszyty Naukowe nr 781 Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie, 2008, ss. 83-111
2. Szymanderska H, Z łąki na talerz, Świat książki, Warszawa 2014
3. Gorzkowska M, Zioła - jak zbierać, przetwarzać, stosować, Wyd. Bosz, Olszanica 2017
4. Szymanderska H., Przyprawy i mieszanki przypraw, Świat książki, Warszawa 2014