



Dietetyka ogólna

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	2022/2023
Kod przedmiotu	
Język wykładowy	polski
Obligatoryjność	przedmiot obowiązkowy
Blok zajęciowy	przedmioty kierunkowe
Dyscypliny	Nauki o zdrowiu
Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne	tak
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	dr Dorota Masłowiec
Pozostali nauczyciele	mgr Agnieszka Fularczuk-Mękal
Liczba punktów ECTS	3
Okres	I

Bilans godzin i punktów ECTS

	Liczba godzin	ECTS
łącznie nakład pracy studenta	75	3
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	50	2,0
Praca własna studenta	25	1,0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	75	3

Forma		Liczba godzin					
		Sem I	Sem II	Sem III	Sem IV	Sem V	Sem VI
Wykład	Godz.	20					
	Forma zal.	E					
Konwersatorium	Godz.	15					
	Forma zal.	Z/O					
Ćwiczenia w pracowniach	Godz.	15					
	Forma zal.	Z/O					
Lektorat	Godz.						
	Forma zal.						
Praca własna studenta	Godz.	25					

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest przekazanie studentom ogólnej wiedzy z racjonalizacji sposobu odżywiania społeczeństwa celem prewencji rozwoju chorób. Student zyskuje możliwość zrozumienia wzajemnych relacji między przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia.

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.	egzamin
K_W13	Ocenia oraz na bieżąco koryguje sposób żywienia u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością)	Egzamin, sprawozdania
Umiejętności – student potrafi		
K_U07	Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.	Sprawozdanie (konwersatorium)
K_U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia.	egzamin
K_U10	Potrafi zaplanować sposób żywienia chorych w szpitalu.	Sprawozdanie (konwersatorium)
K_U12	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.	Egzamin
K_U13	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych.	Sprawozdanie (konwersatorium)
K_U18	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu leczenia i zapobiegania chorobom.	Egzamin
Kompetencje 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	Obserwacja studenta
K_K03	Ma świadomość konieczności stałego dokształcania się.	Obserwacja studenta
K_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka	Obserwacja studenta
K_K06	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	Obserwacja studenta

K_K08	Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy.	Obserwacja studenta
K_K09	Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem.	Obserwacja studenta
K_K10	Stosuje właściwe i skuteczne metody komunikowania się z pacjentem.	Obserwacja studenta

Treści programowe

Metody nauczania	Treści programowe	Metody weryfikacji
Wykład		
Prezentacja multimedialna, wykład, dyskusja	Obliczenia dietetyczne (BMI, PPM, CPM, stopień redukcji).	Egzamin
	Zasady prawidłowego odżywiania człowieka (dieta podstawowa, talerz zdrowego żywienia, metoda 3 kroków)	
	Zasady żywienia w profilaktyce chorób; znaczenie probiotyków i przeciwutleniaczy	
	Dieta łatwostrawna	
	Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	
	Dieta redukcyjna	
	Przeprowadzenie wywiadu dietetycznego	
Konwersatorium		
Prezentacja popularnych diet, ustalanie składu diet z wykorzystaniem tablic składu i wartości odżywczej	Metody oceny jadłospisów	Sprawozdanie
	Ustalanie założeń dietetycznych	
Zadania rachunkowe	Ocena i korygowanie jadłospisów opracowanych zgodnie z zasadami popularnych diet promowanych w mediach	Sprawozdanie
	Ustalanie założeń diety redukcyjnej	Ocena pracy studenta na zajęciach
	Obliczanie indeksu i ładunku glikemicznego potraw	
Ćwiczenia		

Kryteria oceny

Ocena		Obecność na zajęciach [%]	Szczegółowe kryteria oceny
Wykład			
5,0	bardzo dobra	80	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100%
4,5	plus dobra	80	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94%
4,0	dobra	80	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84%
3,5	plus dostateczna	80	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74%
3,0	dostateczna	80	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64%
2,0	niedostateczna	<80%	Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu,
Konwersatorium			
5,0	bardzo dobra	80	Zaliczone sprawozdania ze średnią ocen w przedziale 4,56 - 5,0;
4,5	plus dobra	80	Zaliczone sprawozdania ze średnią ocen w przedziale 4,26 - 4,55;
4,0	dobra	80	Zaliczone sprawozdania ze średnią ocen w przedziale 3,76 - 4,25;
3,5	plus dostateczna	80	Zaliczone sprawozdania ze średnią ocen w przedziale 3,26-3,75;
3,0	dostateczna	80	Zaliczone sprawozdania ze średnią ocen w przedziale 3,0-3,25;

2,0	niedostateczna	<80%	Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, opuścił więcej niż 20% zajęć, nie oddał prawidłowo wykonanych sprawozdań/jadłospisów
-----	----------------	------	--

Wymagania wstępne

Brak wymagań wstępnych

Literatura

Obowiązkowa:

1. Ciborowska H., Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa 2021.
2. Gawęcki J. Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, PWN, Warszawa 2016.
3. Jarosz M. Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. IŻŻ, 2012.

Uzupełniająca:

4. Jarosz M. Praktyczny podręcznik dietetyki. Wyd. IŻŻ, Warszawa 2010.