Karta przedmiotu

<table>
<tr><td colspan="3">Nazwa: Nowoczesne trendy żywieniowe w dietetyce</td><td>Kod:</td><td>ECTS: 2</td></tr>
<tr><td colspan="5">Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot:
Wydział Nauk o Zdrowiu</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kierunek: Dietetyka

Poziom PRK: 7/7
Poziom: studia drugiego stopnia
Profil: praktyczny
Forma: studia stacjonarne
Semestr: II</td></tr>
<tr><td colspan="5">Koordynator przedmiotu:
Prowadzący przedmiot: dr hab Mateusz Machaj</td></tr>
<tr><td colspan="4">Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:</td><td rowspan="5">Nakład pracy studenta:

A. Godziny kontaktowe: 25h/ 1 ECTS
Udział w zajęciach: 25h

B. Praca własna studenta: 25h/ 1 ECTS
Przygotowanie do zajęć: 10h
Przygotowanie do zaliczenia: 10h
Udział w konsultacjach: 5h</td></tr>
<tr><td>A. Formy zajęć</td><td>wykład</td><td>ćwiczenia</td><td>konwersatorium</td></tr>
<tr><td>B. Tryb realizacji</td><td colspan="3">w sali dydaktycznej</td></tr>
<tr><td>C. Liczba godzin</td><td>10</td><td>15</td><td>0</td></tr>
<tr><td>D. Sposób zaliczenia</td><td>ZO</td><td>ZO</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Język wykładowy:
język polski</td><td colspan="2">Rodzaj przedmiotu:
przedmiot do wyboru</td><td>Wymagania wstępne:
Podstawy żywienia człowieka (studia I stopnia)</td></tr>
<tr><td colspan="4">Metody dydaktyczne:
Wykład z prezentacją
Ćwiczenia: Komponowanie jadłospisów, prezentacje multimedialne</td><td>Metody i kryteria oceniania:

A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się)
Wykład: Praca zaliczeniowa (Efekty 1,2)
Ćwiczenia: ocena jadłospisu
(efekty 2,3,4,5,6)
B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny
Ustalenie oceny końcowej na podstawie
Praca zaliczeniowej (ocena z wykładu)
ocena jadłospisu pod kątem zgodności z omawianym sposobem żywienia, założeniami diety (ocena z ćwiczeń)</td></tr>
<tr><td colspan="5">Skrócony opis:
Analiza naukowych i popularnych trendów w dietetyce.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Opis:
Na przedmiocie omówione zostają przykładowe najnowsze badania w zakresie żywienia człowieka obecne w renomowanych publikacji naukowych. Zostają one zestawione z popularnymi i aktualnymi mitami żywieniowymi, które pojawiają się w mediach i masowym przekazie.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Zakres tematów:
1. Zbilansowana dieta a żywieniowe trendy – siła dowodów naukowych za każdym z nich.
2. Wybrane najnowsze osiągnięcia naukowe w dietetyce.
3. Diety niskowęglowodanowe – przegląd najnowszych dowodów i popularnych argumentów. Przykłady konkretnych trendów.
4. Diety niskotłuszczowe – przegląd dowodów i popularnych argumentów. Przykłady konkretnych trendów.
5. Diety niskokaloryczne i eliminacyjne – dowody a popularne argumenty. Przykłady konkretnych trendów.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Literatura:</td></tr>
</table>

A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
   A1. P. Webb, C. Bain, A. Page. Epidemiologia. Podręcznik dla studentów i praktyków. Warszawa 2021: Scholar.
   A2. Wybrane przykładowe publikacje niezbędne do wykonania pracy własnej.
B. Literatura uzupełniająca
   B1. W. Willett. Nutrition Epidemiology. Oxford University Press. 2012.
   B2. I. Paradowska-Stankiewicz. M. Rosińska. B. Wojtyniak. A. Zieliński. Epidemiologia. Od teorii do praktyki. Warszawa 2021: PZWL.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W05_WK).** Związki między geografią, ekonomią, prawem, religią, typami gospodarki i rolnictwa a konsumpcją żywności na świecie

Umiejętności: student potrafi

2. **(K_U06_UO)** Zaplanować posiłki i potrawy należące do omawianego sposobu żywienia r oraz określić ich zdrowotność i zastosowanie we współczesnej dietetyce
3. **(K_U08_UK)** Pełnić role przywódcze w pracy w zespołach oraz współpracować w zakresie planowania i realizacji powierzonych zadań zawodowych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. **(K_K04_KK)** Pracy w grupie i rozwiązywania problemów z tym związanych, w tym problemów etycznych
5. **(K_K05_UK).** Krytycznej oceny odbieranych treści i uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów zawodowych
6. **(K_K03_UO)** Troski o bezpieczeństwo własne, otoczenia i współpracowników