

KARTA PRZEDMIOTU NA ROK AKADEMICKI 2021/2022						
INFORMACJE OGÓLNE						
1. Nazwa przedmiotu kształcenia		Pracownia żywienia i dietetyki				
2. Nazwa jednostki prowadzącej moduł		Wydział Nauk o Zdrowiu Zakład Dietetyki				
3. Grupa treści kształcenia		-				
4. Typ przedmiotu		obowiązkowy				
5. Poziom studiów		studia pierwszego stopnia				
6. Liczba punktów ECTS		3				
7. Poziom przedmiotu		średniozaawansowany				
8. Rok studiów, semestr		III rok, semestr V				
9. Liczba godzin w semestrze		Wyk.	Ćw.	L*	Prj.	Pbn.
						Zp.
						Pr.
		60				
10. Język wykładowy:		polski				
11. Wykładowca (wykładowcy)		Agnieszka Panasiuk, mgr				
INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE						
12. Wymagania wstępne						
1. Wiedza i umiejętności z zakresu żywienia człowieka i dietoterapia 2. Podstawowa wiedza i umiejętności dotyczące oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia						
13. Cele przedmiotu						
C1 Zapoznanie studenta z praktycznymi aspektami pracy zawodowej dietetyka						
C2 Zapoznanie studenta z podstawowymi metodami diagnostycznymi oraz oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia, wykorzystywanymi w poradnictwie dietetycznym						
C3 Wykształcenie umiejętności formułowania ogólnych zaleceń i opracowywania jadłospisów w wybranych, dietozależnych chorobach przewlekłych						
C4 Wykształcenie umiejętności analizy zawartości składników odżywczych w żywności oraz jej jakościowej oceny						
14. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych						
Student, który zaliczył przedmiot:						odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
WIEDZA						
EU01 zna i potrafi wdrażać zasady racjonalnego odżywiania oraz ustalić postępowanie dietetyczne w wybranych jednostkach chorobowych						K_W09, K_W17, K_W21, K_W22, K_W28, K_W29

EU02 zna podstawowe metody diagnostyczne oraz oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia stosowane w poradnictwie dietetycznym	K_W17, K_W18, K_W24
EU03 zna pojęcia związane z żywnością funkcjonalną	K_W03, K_W05
UMIEJĘTNOŚCI	
EU04 potrafi przeprowadzić konsultację dietetyczną wraz z oceną stanu odżywienia oraz ustalić w oparciu o nie zalecenia dietetyczne	K_U02, K_U04, K_U05, K_U09
EU05 potrafi sformułować zalecenia dietetyczne w przewlekłych chorobach dietozależnych	K_U05, K_U18
EU06 potrafi ocenić wartość odżywczą wybranych produktów	K_U26, K_U28
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
EU07 kontynuują naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych	K_K03
EU08 potrafi samodzielnie przeprowadzić konsultację dietetyczną	K_K04, K_K05, K_K06
15. Treści programowe	
Forma zajęć - laboratoria	
1. Wprowadzenie – zapoznanie z pracownią, dostępnym wyposażeniem. Wstęp teoretyczny do praktycznej oceny stanu odżywienia. 2. Ocena stanu odżywienia: pomiary antropometryczne – z wykorzystaniem klasycznego fałdomierza, wzrostomierza, wagi; omówienie wzorów matematycznych służących do oceny stanu odżywienia, przeprowadzanie obliczeń i interpretacja wyników. 3. Ocena stanu odżywienia: pomiary z wykorzystaniem analizatora Tanita. Wstęp teoretyczny – metodyka wykonywania pomiarów, zalecenia dla pacjenta, przeciwwskazania do przeprowadzania pomiarów metodą bioimpedancji. Wykonywanie pomiarów za pomocą analizatora Tanita, interpretacja wyników. 4. Metody oceny sposobu żywienia – ocena jakościowa, ilościowa oraz jakościowo-ilościowa jadłospisów 5. Choroby układu krążenia – nadciśnienie tętnicze – etiologia, zasady dietoterapii. Ciśnienie tętnicze krwi – zasady pomiaru, samodzielne wykonywanie pomiarów, interpretacja wyników. Zalecenia dietetyczne w nadciśnieniu – praca z tekstem źródłowym. Omówienie postępowania żywieniowego w przypadku nadciśnienia, samodzielne układanie przykładowych diet przez studentów. 6. Cukrzyca – etiologia choroby, film edukacyjny. Badanie poziomu glukozy we krwi – wykonywanie pomiarów glukometrem, analiza wyników, omówienie aktualnie obowiązujących norm. Zalecenia dietetyczne w przypadku cukrzycy, opracowywanie przykładowych zaleceń dla chorych na cukrzycę. Wymienniki węglowodanowe i białkowo-tłuszczowe – obliczenia, ćwiczenia praktyczne. 7. Insulinooporność – etiologia, zasady dietoterapii. Indeks glikemiczny, ładunek glikemiczny – ćwiczenia praktyczne. Studium przypadku, opracowywanie zaleceń dietetycznych dla pacjenta z insulinoopornością. 8. Pacjent w gabinecie dietetyka – ćwiczenia praktyczne; odgrywanie inscenizowanych scenek pacjent-dietetyk, studium przypadku, formułowanie zaleceń dietetycznych dla analizowanych przypadków. 9. Analiza wartości odżywczej wybranych produktów. Dodatki do żywności. Żywność funkcjonalna – ćwiczenia praktyczne.	
16. Narzędzia/metody dydaktyczne	
1. Wykład konwersatoryjny	
2. Burza mózgów	
3. Praca w grupach zadaniowych	

4. Przeprowadzanie eksperymentów – dokonywania pomiarów, nauka właściwego wykorzystania przyrządów do pomiarów	
5. Realizacja zleconych projektów (zaleceń dietetycznych, jadłospisów)	
6. Studium przypadku	
7. Inscenizacja porady dietetycznej, odgrywanie ról dietetyk – pacjent	
17. Sposoby oceny (F – formująca; P – podsumowująca)	
F1. Obecność i aktywność na zajęciach	
F2. Zaliczenie każdego z laboratoriów	
P1. Kolokwium	
18. Obciążenia pracą studenta	
forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem**	66
Przygotowanie się do zajęć i kolokwium	9
SUMA	75
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	3
19. Literatura podstawowa i uzupełniająca	
Literatura podstawowa:	
1) Gawęcki J., Żywienia człowieka, podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2010	
2) Jarosz M., Respondek W., Nadciśnienie tętnicze: porady lekarzy i dietetyków. PZWL, Warszawa 2015	
3) Jarosz M., Kłosiewicz - Latoszek L., Cukrzyca: zapobieganie i leczenie: porady lekarzy i dietetyków. PZWL, Warszawa 2017	
4) Świderski F., Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. PWN, Warszawa 2018	
Literatura uzupełniająca:	
1) Jarosz M., Rychlik E., Stoś K., Charzewska J., Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. PZH, Warszawa 2020	
2) Aktualne artykuły naukowe	
20. Formy oceny - szczegóły	
Przedmiot kończy się zaliczeniem z oceną.	
Warunkiem zaliczenia zajęć jest:	
- zaliczenie każdego z realizowanych zadań (w przypadku nieobecności zaliczenie ćwiczenia w innej formie po uzgodnieniu z prowadzącym)	
- student może uzyskać oceny cząstkowe za aktywny udział w zajęciach (obserwacja zaangażowania studenta podczas zajęć, inscenizacja pracy).	
- uzyskanie pozytywnej oceny z zaliczenia końcowego.	
Kolokwium będzie miało formę odpowiedzi ustnej na pytania z każdego bloku tematycznego (ocena stanu odżywienia i sposobu żywienia, nadciśnienie tętnicze, cukrzyca i insulinooporność, poradnictwo dietetyczne, żywność funkcjonalna). Student losuje po jednym pytaniu z każdego bloku tematycznego, każde z nich jest punktowane w skali 0-2 pkt. Maksymalnie można uzyskać 10 pkt, minimalnie na ocenę pozytywną 5 pkt.	
(50%-60%) ocena dostateczna:3.0	
(61%-70%) ocena ponad dostateczna:3.5	
(71%-80%) ocena dobra:4.0	
(81%-90%) ponad dobra:4.5	
(91%-100%) ocena bardzo dobra:5.0	

Ocenę końcową z zajęć stanowi średnia arytmetyczna z laboratoriów oraz zaliczenia końcowego.

Kryteria oceny efektów kształcenia

w zakresie wiedzy - pisemny test – sprawdzian wiedzy;

w zakresie umiejętności - kontrola ustna w czasie zajęć, interpretacja sytuacji podczas pracy w grupach;

w zakresie kompetencji społecznych - samoocena, ocena grupy, obserwacja studenta podczas zajęć, ocena grupy.

21. Inne przydatne informacje o przedmiocie

1. Zajęcia odbywają się w PSW im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej
2. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć
3. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem
4. Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji

*L – laboratorium (w przypadku zajęć z języka obcego oznacza lektorat)

** Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia **oraz konsultacje**