

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2020/ 2021						
INFORMACJE OGÓLNE						
1. Nazwa przedmiotu kształcenia						
Pracownia żywienia i dietetyki						
2. Nazwa jednostki						
Wydział nauk o Zdrowiu Zakład Dietetyki						
3. Grupa treści kształcenia						
treści kształcenia kierunkowego						
4. Typ przedmiotu						
obowiązkowy						
5. Poziom studiów						
studia pierwszego stopnia						
6. Liczba punktów ECTS						
3						
7. Poziom przedmiotu						
podstawowy						
8. Rok studiów, semestr						
rok III, semestr V (zimowy)						
9. Liczba godzin w semestrze						
Wyk.	Ćw.	L*	Prj.	Pbn.	Zp.	Pr.
60						
10. Język wykładowy:						
polski						
11. Wykładowca						
Agnieszka Panasiuk, mgr						
INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE						
12. Wymagania wstępne						
Wiedza i umiejętności z zakresu żywienia człowieka i dietoterapii						
13. Cele przedmiotu						
C1 Zapoznanie studenta z praktycznymi aspektami pracy zawodowej dietetyka						
C2 Zapoznanie studenta z podstawowymi metodami diagnostycznymi oraz oceny stanu odżywienia wykorzystywanymi w poradnictwie dietetycznym						
C3 Wykształcenie umiejętności formułowania ogólnych zaleceń i opracowywania jadłospisów w wybranych dietozależnych chorobach przewlekłych						
C4 Wykształcenie umiejętności analizy zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności na przykładzie wybranych produktów						
14. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych						
Student, który zaliczył przedmiot:					odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
WIEDZA						
EU01 zna zasady racjonalnego odżywiania oraz dietoterapii w wybranych jednostkach chorobowych					K_W09, K_W17, K_W21, K_W22, K_W28	
EU02 zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia stosowane w poradnictwie dietetycznym					K_W17, K_W18	
EU03 zna pojęcia związane z żywnością funkcjonalną					K_W03	
UMIEJĘTNOŚCI						

EU03 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, K_U18
EU04 potrafi ocenić wartość odżywczą wybranych produktów	K_U26
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
EU05 kontynuują naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych	K_K03
EU06 potrafi samodzielnie przeprowadzić konsultację dietetyczną	K_K05, K_K06
15. Treści programowe	
Forma zajęć – laboratoria	
1. Wprowadzenie – zapoznanie z pracownią, dostępnym wyposażeniem. Wstęp do 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. 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. Studium przypadku. 5. 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. Studium przypadku. 6. Insulinooporność – etiologia, zasady dietoterapii. Indeks glikemiczny, ładunek glikemiczny – ćwiczenia praktyczne. Studium przypadku, opracowywanie zaleceń dietetycznych dla pacjenta z insulinoopornością. 7. Pacjent w gabinecie dietetyka – ćwiczenia praktyczne; odgrywanie inscenizowanych scenek pacjent-dietetyk, studium przypadku, formułowanie zaleceń dietetycznych dla analizowanych przypadków. 8. 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. Ocena aktywności na zajęciach	
F2. Zaliczenie każdego ćwiczenia	
P1. Kolokwium	
18. Obciążenia pracą studenta	
forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem**	66
Nakład pracy studenta	

Przygotowanie się do zajęć	20
Przygotowanie się do zaliczenia końcowego	14
SUMA	100
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	4
19. Literatura podstawowa i uzupełniająca	
Literatura podstawowa:	
1. Brytek-Matera A. (red.), Psychodietetyka, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2020	
2. Grzymisławski M. (red.), Dietetyka kliniczna, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2020	
3. Małgorzewicz S. (red.), Żywnienie kliniczne: praktyczne zagadnienia t. 2., Wydawnictwo Czelej, Lublin 2020	
4. Świderski F., Żywność wygodna i żywność funkcjonalna, Wydawnictwa Naukowe PWN, Warszawa 2018	
Literatura uzupełniająca:	
1. Ostrowska L., Bogdański P., Mamcarz A., Otyłość i jej powikłania: praktyczne zalecenia diagnostyczne i terapeutyczne, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2021	
2. Sieradzki J. (red.), Czupryniak L., Małecki M., Cukrzyca. T. 1, VM Media VM Group Grupa Via Medica, Gdańsk 2019	
20. Formy oceny – szczegóły	
Przedmiot kończy się zaliczeniem z oceną. Warunki 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. Zaliczenie będzie miało formę odpowiedzi ustnej na pytania z każdego bloku tematycznego (ocena stanu odżywienia, nadciśnienie tętnicze, cukrzyca i insulinooporność, poradnictwo dietetyczne, żywność funkcjonalna). Student losuje po jednym pytaniu, każde z nich jest punktowane w skali 0-2 pkt. Maksymalnie można uzyskać 10 pkt, minimalnie na ocenę pozytywną 5 pkt. 0 – 4,9 pkt - niedostateczny (2,0) 5,0 – 6,0 pkt - dostateczny (3,0) 6,1 – 7,0 pkt - dostateczny plus (3,5) 7,1 – 8,0 pkt - dobry (4,0) 8,1 – 9,0 pkt - dobry plus (4,5) 9,1 - 10 pkt- bardzo dobry (5,0) Ocenę końcową z zajęć praktycznych stanowi średnia arytmetyczna z wszystkich uzyskanych ocen.	
21. Inne przydatne informacje o przedmiocie	
1. Zajęcia odbywają się w ABNS 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**