

KARTA MODUŁU KSZTAŁCENIA

Informacje ogólne

1 Nazwa modułu kształcenia/przedmiotu Dietetyka praktyczna i diety niekonwencjonalne										
2 Nazwa jednostki prowadzącej moduł Wydział Nauk o Zdrowiu i Nauk Społecznych Katedra Zdrowia Zakład Zdrowia Publicznego										
3 Kod modułu (wypełnia koordynator ECTS)	4 Grupa treści kształcenia kierunkowego					5 Typ modułu obowiązkowy				
6 Poziom studiów studia I stopnia	7 Liczba punktów ECTS 3					8 Poziom przedmiotu średnio- zaawansowany				
9 Rok studiów II rok, semestr III	10 Liczba godzin w semestrze 15					11 Liczba godzin w tygodniu				
	wyk.	ćw.	lab.	sem.	zp.	wyk.	ćw.	lab.	sem.	zp.
studia stacjonarne	30	30				2	2			
studia niestacjonarne										
12 Język wykładowy: język polski										
13 Wykładowca (wykładowcy) Marta Dziekan, mgr										

Informacje szczegółowe

14 Wymagania wstępne										
1. Podstawowa wiedza z zakresu żywienia człowieka										
15 Cele przedmiotu										
C1	Dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu niekonwencjonalnego sposobu żywienia oraz znaczenia diet niekonwencjonalnych w żywieniu i dietetyce									
C2	Dostarczenie wiedzy z zakresu dietetyki praktycznej i interpretacji indywidualnych uwarunkowań zdrowotnych									

16 Efekty kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
nr	student, który zaliczył przedmiot, potrafi:	odniesienie do celów przedmiotu
WIEDZA		
EK01	Student zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu dietetyki praktycznej i niekonwencjonalnej	C1, C2
EK02	Student wykazuje znajomość poszczególnych diet niekonwencjonalnych i zna efekty ich stosowania	C1, C2
UMIEJĘTNOŚCI		
EK03	Student analizuje efektywność poszczególnych diet niekonwencjonalnych oraz potrafi wykorzystać wyniki i wnioski do edukacji żywieniowej i dietetycznej	C1, C2
EK04	Student rozumie konieczność korzystania wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji i krytycznej oceny promowanych diet niekonwencjonalnych	C1, C2
KOMPETENCJE		
EK05	Student dostrzega potrzebę edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia	C1, C2
EK06	Student potrafi planować pracę w zespole i z nim współpracować	C2

17 Treści programowe										
	forma zajęć – wykłady		liczba godzin S		liczba godzin NS		odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu			
W1	Dietetyka praktyczna w ujęciu interdyscyplinarnym		2				EK01, EK02			
W2	Pojęcie kalorii w praktyce		2				EK01, EK02,			

W3	Diagnostyka w pracy dietetyka – wywiad i interpretacja wyników badań	4		EK03, EK04
W4	Diety alternatywne – wprowadzenie. Dieta Samuraja i Ewy Dąbrowskiej	2		EK03, EK04
W5	Protokół autoimmunologiczny jako złagodzenie skutków choroby	4		EK03, EK04
W6	Dieta śródziemnomorska i dieta norweska – charakterystyka, efekty i skutki stosowania	3		EK03, EK04
W7	Dieta IF – „okno żywieniowe” a wydłużony czas głodówki	2		EK03, EK04
W8	Dieta ketogeniczna, Dukana oraz paleo – charakterystyka, efekty i skutki stosowania	3		EK03, EK04
W9	Dieta oparta na indeksie glikemicznym	2		EK03, EK04
W 10	Prezentacje	4		EK01, EK02, EK05
W11	Podsumowanie zajęć. Zaliczenie	2		
suma godzin		30		
forma zajęć – ćwiczenia		liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
ZP1	Dietetyka praktyczna – podstawowe pojęcia BMR, PAL, NMC, PPM.	2		EK01, EK02
ZP2	Przygotowanie zbilansowanych jadłospisów zgodnych z zasadami diety Samuraja i Ewy Dąbrowskiej	2		EK03, EK04
ZP3	Protokół autoimmunologiczny - dieta w praktyce. Indywidualne plany żywieniowe w poszczególnych jednostkach chorobowych.	6		EK03, EK04
ZP4	Dieta śródziemnomorska i norweska jako alternatywny sposób żywienia	2		EK03, EK04
ZP5	Czy „głodówki” są niezdrowe? Dieta IF i „okno żywieniowe” w praktyce	2		EK03, EK04
ZP6	Dieta ketogeniczna w walce z otyłością	2		EK03, EK04
ZP7	Dieta Dukana i jej skutki zdrowotne	2		EK03, EK04
ZP8	Dieta paleo – powrót do epoki kamiennej	2		EK03, EK04
ZP9	Indeks glikemiczny – niski czy wysoki? Indywidualne plany żywieniowe w poszczególnych jednostkach chorobowych.	6		EK03, EK04
ZP10	Diety alternatywne a studium przypadku	2		EK03, EK04, EK05
ZP11	Podsumowanie zajęć. kolokwium	2		
suma godzin		30		
forma zajęć - laboratoria		liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
L1				
suma godzin				
18 Narzędzia/metody dydaktyczne				
1.	Praca w grupach zadaniowych			
2.	Studium przypadku			
3.	Wykład problemowy			
4.	Dyskusja/burza mózgów			
19 Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)				
F1.	Prezentacja multimedialna/konspekt			
F2.	Obecność i aktywność na zajęciach			
P1.	Kolokwium/test końcowy			

20 Obciążenie pracą studenta

forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
	S	NS
Godziny kontaktowe z nauczycielem	60	
Konsultacje	2	
Przygotowanie się do zajęć	10	
Przygotowanie się do zaliczenia końcowego	3	
SUMA	75	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	3	

21 Literatura podstawowa i uzupełniająca**Literatura podstawowa:**

1. Hasik J. M., Hryniewiecki L., Grzymisławski M.: Dietetyka. Wyd. PZWL, Warszawa 1999.
2. Ostrowska L.: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. Wyd. PZWL, Warszawa 2018.
3. Fiedurek J.: Rola żywności i żywienia w profilaktyce i terapii chorób człowieka. Wyd. UMCS, Lublin 2007.
4. Gawęcki J.: Żywnienie człowieka podstawy nauki o żywieniu. Wyd. PWN, Warszawa 2010.

Literatura uzupełniająca:

1. Grzymisławski M., Gawęcki J.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. T2, Wyd. PWN, Warszawa 2010.

22 Kryteria oceny ***Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu: zajęcia kończą się zaliczeniem z oceną**Warunkiem zaliczenia zajęć praktycznych jest:

- przygotowanie przez studenta pracy własnej z zakresu dietetyki praktycznej i diet niekonwencjonalnych oraz realizacja zajęć praktycznych
 - student może uzyskać oceny częściowe za aktywny udział w zajęciach (obserwacja zaangażowania studenta podczas zajęć) oraz ocenę za kolokwium końcowe
- Ocenę końcową z ćwiczeń stanowi średnia arytmetyczna z wszystkich uzyskanych ocen.

Podstawą zaliczenia wykładów jest pozytywna ocena z egzaminu. Czas trwania 45 min, 10 pytań problemowych/opisowych. Warunkiem uzyskania oceny pozytywnej jest uzyskanie 50% maksymalnej liczby punktów.

Punktacja – każde pytanie oceniane jest w skali od 0 do 1 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)

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnych ocen z wyżej wymienionych zadań

23 Inne przydatne informacje o przedmiocie

1. Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji
2. Zajęcia odbywać się będą w PSW w Białej Podlaskiej
3. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć

4. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem

*do decyzji koordynatora

Tabela podsumowująca

Efekt kształcenia	Odniesienie danego efektu do efektów kierunkowych	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia/metody dydaktyczne	Sposób oceny
EK01	K_W04	C1, C2	W1-W11 ZP2-ZP11	1-4	F1-F2, P1-P2
EK02	K_W17, K_W18	C1, C2	W3-W9 ZP1-ZP10	1-4	F1-F2, P1-P2
EK03	K_U02	C1, C2	ZP1-ZP11	1-4	F1-F2, P1-P2
EK04	K_U05, K_U07, K_U08, K_U09	C1, C2	ZP1-ZP11	1-4	F1-F2, P1-P2
EK05	K_K03	C1, C2	ZP1-ZP11	1-4	F1-F2,P1-P2
EK06	K_K08	C2, C2	ZP1-ZP11	1-4	F1-F2,-P1-P2