

Żywienie w wybranych chorobach dietozależnych - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Żywienie w wybranych chorobach dietozależnych
Kod przedmiotu	01.3-WZS-ŻCZP-ŻWCHD
Wydział	Filia Uniwersytetu Zielonogórskiego w Sulechowie
Kierunek	Żywienie człowieka i dietoterapia.
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	pierwszego stopnia z tyt. inżyniera
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2019/2020

Informacje o przedmiocie	
Semestr	7
Liczba punktów ECTS do zdobycia	4
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	- dr inż. Anna Gawrońska - dr inż. Bogna Latacz

Formy zajęć					
Forma zajęć	Liczba godzin w semestrze (stacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (stacjonarne)	Liczba godzin w semestrze (niestacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (niestacjonarne)	Forma zaliczenia
Wykład	30	2	18	1,2	Egzamin
Ćwiczenia	30	2	18	1,2	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

Celem przedmiotu jest nabycie wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu zasad żywienia osób będących w grupie ryzyka oraz chorych na choroby dietozależne.

Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza, umiejętności oraz kompetencje w zakresie żywienia człowieka i dietetyki oraz wybranych chorób dietozależnych.

Zakres tematyczny

Charakterystyka wybranych chorób dietozależnych (epidemiologia, etiologia, patogenez, profilaktyka) oraz postępowanie dietetyczne w tych przypadkach : chorobliwa otyłość, choroby układu krążenia, nadciśnienie tętnicze, cukrzyca typu II, próchnica, osteoporoza, niektóre nowotwory, alergie i nietolerancje pokarmowe. Przygotowywanie zaleceń żywieniowych i jadłospisów dla osób z grupy wysokiego ryzyka lub chorych na choroby dietozależne z wykorzystaniem programów komputerowych. Projektowanie i wykonanie produktów i potraw zalecanych w profilaktyce i leczeniu chorych na choroby dietozależne.

Metody kształcenia

- Metody podające:
 - wykłady informacyjne z wykorzystaniem technik informacyjnych
 - wykłady problemowe
- Metody poszukujące:
 - ćwiczenia praktyczne – obliczeniowe w ramach ćwiczeń komputerowych (programy dietetyczne) i praktyczne wykonanie potraw

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
przygotowuje produkty i potrawy zgodnie z zaleceniami dietetycznymi	K_U15	obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta	Ćwiczenia
Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się – podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych, postępuje zgodnie z zasadami etyki w zawodzie dietetyka lub doradcy żywieniowego	K_K01 K_K03	obserwacja i ocena aktywności na zajęciach	Ćwiczenia
Identyfikuje czynni ryzyka różnych schorzeń dietozależnych	K_W15	test egzaminacyjny z progami punktowymi	Wykład
Oblicza diety dostosowane do indywidualnych potrzeb osoby chorej	K_U08 K_U15	- obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta - przygotowanie diety	Ćwiczenia

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Formułuje zalecenia żywieniowe dla osoby chorej	• K_U10 • K_U15 • K_U21	• obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta • ocena zaleceń żywieniowych	• Ćwiczenia
Charakteryzuje podstawowe pojęcia związane z zagadnieniami dietetyki z zakresu opieki żywieniowej nad chorymi cierpiącymi na choroby dietozależne	• K_W15	• test egzaminacyjny z progami punktowymi	• Wykład
Opisuje i rozróżnia poszczególne programy żywienia w chorobach dietozależnych	• K_W15	• obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta • test egzaminacyjny z progami punktowymi • przygotowanie diety i zaleceń żywieniowych	• Wykład • Ćwiczenia

Warunki zaliczenia

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest zdanie egzaminu w formie testu z pytaniami zamkniętymi i otwartymi. Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest zaliczenie ćwiczeń (przygotowanie zaleceń żywieniowych i jadłospisów dla osób chorych na choroby dietozależne oraz zaplanowanie i przygotowanie posiłków dostosowanych do potrzeb osób chorych).

Literatura podstawowa

1. Dietetyka, J. Hasik PZWL 1999
2. Dietetyka. żywienie zdrowego i chorego człowieka, H. Ciborowska, A. Rudnicka, PZWL 2000
3. Dietetyka oparta na dowodach. Poniewierka E. Wyd. MedPH 2016
4. Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, H. Ciborowska, A. Rudnicka, PZWL 2000
5. Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu, J.Gawęcki, T. Mossor - Pietraszewska PWN 2004
6. Jarosz M. (Redakcja): Normy żywienia dla populacji Polski . IŻŻ Warszawa 2017.
7. Normy żywienia człowieka Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Bułhak-Jachymczyk B., Jarosz M. 2008, PZWL, Warszawa
8. Poradnik żywieniowy dla chorych na cukrzycę typu 2.Jadłospisy i smaczne przepisy. Doroba P. Wyd Medyk. Warszawa 2016

Literatura uzupełniająca

1. 51 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych. L. Chevallier, red. D. Gajewska, 2010. Elsevier Urban & Partner, Wrocław
2. Jak uniknąć interakcji pomiędzy lekami a żywnością?: poradnik żywieniowy. Jarosz M.. Wyd. Borgis 2016

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr inż. Anna Gawrońska (ostatnia modyfikacja: 14-04-2019 19:14)

Wygenerowano automatycznie z systemu SyllabUZ