

Dietetyka - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Dietetyka
Kod przedmiotu	12.9-WL-PielP-DIET
Wydział	Wydział Lekarski i Nauk o Zdrowiu
Kierunek	Pielęgniarstwo
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	pierwszego stopnia z tyt. licencjata pielęgniarstwa
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2019/2020

Informacje o przedmiocie	
Semestr	2
Liczba punktów ECTS do zdobycia	1
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	

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
Ćwiczenia	15	1	-	-	Zaliczenie na ocenę
Samokształcenie	20	1,33	-	-	Zaliczenie

Cel przedmiotu

Przekazanie wiedzy na temat czynników warunkujących zdrowie fizyczne i psychiczne człowieka oraz zasad profilaktyki żywieniowej w odniesieniu do najczęściej występujących zaburzeń zdrowotnych ze szczególnym uwzględnieniem zagrożeń wynikających z nieprawidłowej jakości żywności i nieprawidłowego żywienia.

Wymagania wstępne

Wiedza z zakresu biochemii i fizjologii oraz umiejętność korzystania z cyfrowych/naukowych baz danych.

Zakres tematyczny

1. Żywność, żywienie a zdrowie.
2. Zasady prawidłowego żywienia w różnych okresach życia zależnie od aktywności fizycznej (dzieci i młodzież, osoby dorosłe, osoby starsze).
3. Składniki odżywcze pożywienia: węglowodany, białka i aminokwasy, tłuszcze (nasycone i nienasycone).
4. Składniki odżywcze pożywienia: makro- mikroelementy, witaminy, woda.
5. Wartość odżywcza składników produktów spożywczych i potraw.
6. Normy żywienia dla populacji Polski, zasady planowania jadłospisów.
7. Ocena stanu odżywienia - metody, kwestionariusze, wywiady żywieniowy.
8. Wpływ zaburzeń stanu odżywienia na funkcjonowanie organizmu: nadwaga, otyłość, niedożywienie i jego następstwa.
9. Leczenie żywieniowe i opieka metaboliczna. Suplementacja diety, jako droga do poprawy stanu odżywienia i stanu zdrowia.
10. Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i samodzielna ordynacja środków spożywczych specjalnego przeznaczenia.
11. Zapotrzebowanie energetyczne organizmu (normy zapotrzebowania energetycznego dla dzieci i młodzieży, obliczanie dobowego zapotrzebowania energetycznego), ocena podstawowej przemiany materii.
12. Żywnienie zbiorowe. Higiena żywienia i żywności, zanieczyszczenia żywności.
13. Rodzaje diet dla pacjentów obciążonych chorobami somatycznymi.
14. Alergie i nietolerancje pokarmowe
15. Zalecenia żywieniowe i zasady dietoterapii w różnych stanach chorobowych.

Metody kształcenia

Ćwiczenia – pomiary i obserwacje z wykorzystaniem dostępnej aparatury, przygotowanie sprawozdań, przygotowanie jadłospisu, metoda oparta na rozwiązaniu problemu.

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

Opis efektu	Symbol efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Definiuje zapotrzebowanie (ilościowe i jakościowe) organizmu na składniki pokarmowe niezbędne do utrzymania życia w warunkach zdrowia i choroby;	• C.W22.	• bieżąca kontrola na zajęciach • kolokwium	• Ćwiczenia
Zna zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego;	• C.W23.	• aktywność w trakcie zajęć • kolokwium • odpowiedź ustna	• Ćwiczenia
Zna zasady profilaktyki i leczenia dietetycznego i powikłania dietoterapii;	• C.W24.	• bieżąca kontrola na zajęciach • kolokwium	• Ćwiczenia
Umie wymienić rodzaje i zastosowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego;	• C.W25.	• bieżąca kontrola na zajęciach • kolokwium	• Ćwiczenia
Potrafi ocenić stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia	• C.U35.	• obserwacja i ocena aktywności na zajęciach • przygotowanie projektu	• Ćwiczenia
Stosuje diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach;	• C.U36.	• kolokwium • odpowiedź ustna	• Ćwiczenia
Potrafi dobierać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i wystawiać na nie recepty w ramach realizacji zleceń lekarskich oraz udzielać informacji na temat ich stosowania;	• C.U37.	• kolokwium • odpowiedź ustna	• Ćwiczenia

Warunki zaliczenia

Ćwiczenia - warunkiem zaliczenia jest uzyskanie pozytywnych ocen ze wszystkich zajęć, przewidzianych do realizacji w ramach programu ćwiczeń. Ocenie podlegają prezentacje multimedialne omawiane na zajęciach i wykonanie zadań indywidualnych. Ocena pozytywna powyżej 50% uzyskanych punktów. W przypadkach nieobecności, Student powinien uzupełnić braki w terminie uzgodnionym z prowadzącym zajęcia.

Samokształcenie - warunkiem zaliczenia jest przygotowanie jadłospisu w oparciu o wywiad żywieniowy i chorobowy wybranego pacjenta.

Ocena końcowa to średnia arytmetyczna wszystkich form przewidzianych do realizacji przedmiotu. Wyniki średniej arytmetycznej ustala się zgodnie z zasadą: średnia 3,25 stanowi ocenę końcową 3,5; średnia 3,75 stanowi ocenę końcową 4,0; średnia 4,25 stanowi ocenę końcową 4,5; średnia 4,75 stanowi ocenę końcową 5,0.

Literatura podstawowa

1. Gawęcki J i wsp.: Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2012
2. Grzymisławski M, Gawęcki J. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN Warszawa 2012.
3. Jarosz M (red.). Normy żywienia dla populacji Polski. Wyd. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2017 - format pdf (do pobrania ze strony IŻŻ).
4. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I. i wsp. Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wyd. Lekarskie PZWL Warszawa 2018 .

Literatura uzupełniająca

Sobotka L. i wsp.: Podstawy żywienia klinicznego. Edycja czwarta. Krakowskie wydawnictwo Scientifica, Kraków 2013

Gronowska-Senger A.: Zarys Oceny Żywienia, wydanie II uzupełnione, Wyd. SGGW, Warszawa 2013

Grajeta H. Żywnienie człowieka i analiza żywności. Wybrane zagadnienia. Wyd. Uniwersytet Medyczny im. Piastów Śląskich Wrocław 2017.

Jarosz M (red.). Praktyczny podręcznik dietetyki. Wyd. Instytut Żywności i Żywienia Warszawa 2010.

Czasopisma i e-booki dostępne w Bibliotece Uniwersyteckiej UZ, cyfrowe bazy danych – nauki medyczne i nauki o zdrowiu; <http://www.bu.uz.zgora.pl/>

Materiały Instytutu Żywienia i Żywności <http://www.izz.waw.pl/pl/>

Uwagi

Zmodyfikowane przez mgr Natalia Hertmanowska (ostatnia modyfikacja: 07-10-2019 12:34)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ