

Dietoprofilaktyka - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Dietoprofilaktyka
Kod przedmiotu	12.9-WB-ŻCZ2P-dietprof-S22
Wydział	Wydział Nauk Biologicznych
Kierunek	Żywnienie człowieka i dietoterapia
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	pierwszego stopnia z tyt. inżyniera
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2022/2023

Informacje o przedmiocie	
Semestr	5
Liczba punktów ECTS do zdobycia	6
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	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
Laboratorium	30	2	18	1,2	Zaliczenie na ocenę
Projekt	30	2	18	1,2	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

Poznanie szczegółowych aspektów teoretycznych i praktycznych działań dietetycznych w profilaktyce chorób dietozależnych.

Wymagania wstępne

Obowiązuje wiedza i umiejętności zdobyte w procesie kształcenia w poprzednich semestrach.

Zakres tematyczny

Wykłady:

- Wykład wprowadzający (informacje ogólne o przedmiocie i wymogach egzaminacyjnych- prezentacja karty przedmiotu, podstawowe pojęcia i zagadnienia). Epidemiologia chorób dietozależnych w Polsce i na świecie.
- Metody stosowane w profilaktyce chorób. Zasady prawidłowego żywienia w celu zachowania homeostazy zdrowego organizmu.
- Wybrane szczegółowe aspekty żywienia człowieka, mające kluczowy wpływ na występowanie chorób dietozależnych - przegląd składników pokarmowych (węglowodany, tłuszcze, białka, witaminy, mikroelementy, inne składniki bioaktywne) i grup produktów(I)
- Wybrane szczegółowe aspekty żywienia człowieka, mające kluczowy wpływ na występowanie chorób dietozależnych - przegląd składników pokarmowych (węglowodany, tłuszcze, białka, witaminy, mikroelementy, inne składniki bioaktywne) i grup produktów (II)
- Dietoprofilaktyka stanów przedcukrzycowych, cukrzycy typu II, otyłości – przegląd strategii.
- Dietoprofilaktyka miażdżycy, nadciśnienia tętniczego, zespołu metabolicznego.
- Dietoprofilaktyka chorób nowotworowych, osteoporozy, chorób autoimmunologicznych, wybranych chorób układu pokarmowego.

Ćwiczenia:

- Ćwiczenia wprowadzające (plan i zakres zajęć oraz warunki zaliczenia, przedstawienie karty przedmiotu). Dietoprofilaktyka otyłości - (wstęp teoretyczny, układanie diet z wykorzystaniem programów komputerowych, przygotowanie indywidualnych zaleceń). Praca z aktualnymi artykułami naukowymi.
- Dietoprofilaktyka stanów przedcukrzycowych i cukrzycy typu II - (wstęp teoretyczny, układanie diet z wykorzystaniem programów komputerowych, przygotowanie indywidualnych zaleceń). Praca z aktualnymi artykułami naukowymi.

3. Dietoprofilaktyka chorób układu krążenia na tle miażdżycowym, nadciśnienia tętniczego i zespołu metabolicznego - (wstęp teoretyczny, układanie diet z wykorzystaniem programów komputerowych, przygotowanie indywidualnych zaleceń). Praca z aktualnymi artykułami naukowymi.
4. Dietoprofilaktyka chorób nowotworowych - (wstęp teoretyczny, układanie diet z wykorzystaniem programów komputerowych, przygotowanie indywidualnych zaleceń). Praca z aktualnymi artykułami naukowymi.
5. Dietoprofilaktyka osteoporozy - (wstęp teoretyczny, układanie diet z wykorzystaniem programów komputerowych, przygotowanie indywidualnych zaleceń). Praca z aktualnymi artykułami naukowymi. Praktyczne przygotowanie potraw z wykorzystaniem składników cennych w dietoprofilaktyce.
6. Dietoprofilaktyka chorób przewlekłych na tle zapalnym i autoagresywnym - (wstęp teoretyczny, układanie diet z wykorzystaniem programów komputerowych, przygotowanie indywidualnych zaleceń). Praca z aktualnymi artykułami naukowymi.
7. Ćwiczenia podsumowujące – prezentacje prac studentów zrealizowanych w czasie semestru

Projekt:

1. Omówienie zadań projektowych.
2. Indywidualna praca nad projektem (kompleksowa porada dietetyczna dla osoby zagrożonej chorobą dietozależną, w tym projekt diety przygotowany z wykorzystaniem programu komputerowego lub projekt akcji profilaktycznej).
3. Prezentacja projektu.

Metody kształcenia

Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych. Zadania indywidualne lub grupowe wykonane samodzielnie pod nadzorem nauczyciela akademickiego. Analiza i dyskusja wyników uzyskanych w pracy indywidualnej i grupowej. Obserwacja i ocena aktywności w trakcie zajęć.

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Zna i rozumie zależność pomiędzy sposobem odżywiania a stanem zdrowia	K_W14	- egzamin - ustny, opisowy, testowy i inne - prace wykonane na ćwiczeniach	- Wykład - Laboratorium - Projekt
Zna wpływ konkretnych składników pokarmowych oraz produktów spożywczych na profilaktykę chorób dietozależnych	K_W09	- egzamin - ustny, opisowy, testowy i inne - prace wykonane na ćwiczeniach	- Wykład - Laboratorium - Projekt
Zna sposoby i metody prowadzenia działań profilaktycznych w obszarze żywienia i aktywności fizycznej	K_W12	- egzamin - ustny, opisowy, testowy i inne - prace wykonane na ćwiczeniach	- Wykład - Laboratorium - Projekt
Zna i rozumie sposoby postępowania dietetycznego w profilaktyce wybranych jednostek chorobowych	K_W10 K_W12 K_W15	- egzamin - ustny, opisowy, testowy i inne - prace wykonane na ćwiczeniach	- Wykład - Laboratorium - Projekt
Potrafi dostosować składniki pokarmowe obecne w produktach spożywczych do indywidualnych potrzeb osób zagrożonych chorobami dietozależnymi.	K_U14	- projekt - prace wykonane na ćwiczeniach	- Laboratorium - Projekt
Potrafi ocenić stan odżywienia pacjenta, ustalić błędy dietetyczne i przygotować indywidualną poradę, zalecenia żywieniowe i jadłospis dla osoby zagrożonej chorobą dietozależną	K_U14 K_U20 K_U22	- projekt - prace wykonane na ćwiczeniach	- Laboratorium - Projekt
Potrafi zaprezentować wyniki swojej pracy na zajęciach	K_U09	- projekt - prace wykonane na ćwiczeniach	- Laboratorium - Projekt
Potrafi zaplanować przygotować i przeprowadzić działania profilaktyczne (edukacyjne) dostosowane do potrzeb odbiorców	K_U10	- projekt - prace wykonane na ćwiczeniach	Projekt
W oparciu o aktualną wiedzę i analizę przypadku potrafi elastycznie dostosować strategię postępowania dietetycznego do indywidualnych potrzeb pacjenta	K_U14 K_U22	- projekt - prace wykonane na ćwiczeniach	- Laboratorium - Projekt

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Jest świadomy konieczności pogłębiania i aktualizacji wiedzy z zakresu dietoprofilaktyki	K_K02	- projekt - prace wykonane na ćwiczeniach	- Laboratorium - Projekt
Dostrzega związek pomiędzy sposobem odżywiania a zdrowiem człowieka i ma świadomość wagi upowszechniania swojej wiedzy w sposób kreatywny	- K_K03 - K_K04 - K_K07	- projekt - prace wykonane na ćwiczeniach	- Laboratorium - Projekt

Warunki zaliczenia

Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest pozytywna ocena z ćwiczeń - w ramach której uwzględniona zostanie: obecność na zajęciach, aktywność, wykonanie zadań.

Egzamin w formie pisemnej (pytania otwarte i zamknięte) - warunkiem uzyskania oceny pozytywnej z egzaminu jest osiągnięcie 60% poprawnych odpowiedzi.

Literatura podstawowa

- Biesiański K. H., Grimm P.: Żywnienie. Atlas i podręcznik. Edra Urban & Partner, Wrocław 2015.
- Grzymisławski M., Gawęcki J.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
- Payne A., Barker H.: Dietetyka i żywienie kliniczne. Wydawnictwo Elsevier, Urban & Partner, Wrocław 2013.
- Peckenpaugh N.: Podstawy żywienia i dietoterapia. Wydawnictwo Elsevier, Urban & Partner, Warszawa 2015.
- Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D.: Dietoterapia. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014.
- Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2018
- Jarosz M., Rychlik E., Stoś K., Charzewska J. (redakcja): Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego, Warszawa 2020
- Bułhak-Jachymczyk B., Jarosz M.: Normy żywienia człowieka Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. PZWL, Warszawa 2008

Literatura uzupełniająca

- Gawęcki J., Roszkowski W. (Redakcja): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne tom 3. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
- Programy komputerowe do układania diet
- Wybrane aktualne artykuły naukowe

Uwagi

Ćwiczenia i prace projektowe łączone 2 x 1,5 godziny

Zmodyfikowane przez dr hab. Mariusz Kasprzak, prof. UZ (ostatnia modyfikacja: 03-02-2023 18:43)

Wygenerowano automatycznie z systemu SyllabUZ