

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 2018/2019

Informacje o przedmiocie	
Semestr	3
Liczba punktów ECTS do zdobycia	1
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	dr hab. n. med. Agata Matejuk, prof. UZ

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	30	2	-	-	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. Zasady prawidłowego żywienia w różnych okresach życia zależnie od aktywności fizycznej (dzieci i młodzież, osoby dorosłe, osoby starsze).
2. Składniki odżywcze pożywienia: węglowodany, białka i aminokwasy, tłuszcze (nasycone i nienasycone).
3. Składniki odżywcze pożywienia: makro- mikroelementy, woda.
4. Wartość odżywcza składników produktów spożywczych i potraw.
5. Normy żywieniowe ludności, zasady planowania jadłospisów.
6. Suplementacja diety, jako droga do poprawy stanu odżywienia i stanu zdrowia.
7. Higiena żywienia i żywności, zanieczyszczenia żywności.
8. Ocena stanu odżywiania człowieka, nadwaga, otyłość, niedożywienie i jego następstwa.
9. Zapotrzebowanie energetyczne organizmu (normy zapotrzebowania energetycznego dla dzieci i młodzieży, obliczanie dobowego zapotrzebowania energetycznego), ocena podstawowej przemiany materii.7.
10. Rodzaje diet dla pacjentów obciążonych chorobami somatycznymi.
11. Alergie i nietolerancje pokarmowe
12. Zalecenia żywieniowe i zasady dietoterapii w różnych stanach chorobowych.
13. Żywnienie kliniczne i opieka metaboliczna.
14. Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i samodzielna ordynacja środków spożywczych specjalnego przeznaczenia.
15. Nutrigenetyka i nutrigenomika, żywność modyfikowana genetycznie.

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	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Definiuje zapotrzebowanie (ilościowe i jakościowe) organizmu na składniki pokarmowe niezbędne do utrzymania życia w warunkach zdrowia i choroby;	• C.W27	• kolokwium	• Ćwiczenia
Wymienia zasady żywienia osób zdrowych w różnym wieku i charakteryzuje istotę żywienia dojelitowego i pozajelitowego;	• C.W28	• kolokwium	• Ćwiczenia
Zna zasady profilaktyki i leczenia dietetycznego oraz powikłania dietoterapii	• C.W29	• kolokwium	• Ćwiczenia
Zna środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	• C.W51	• kolokwium	• Ćwiczenia
Ocenia stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego;	• C.U46	• bieżąca kontrola na zajęciach • odpowiedź ustna	• Ćwiczenia
Prowadzi poradnictwo w zakresie żywienia dorosłych oraz dzieci zdrowych;	• C.U47	• kolokwium • odpowiedź ustna	• Ćwiczenia
Stosuje wybrane diety terapeutyczne w otyłości, niedożywieniu, cukrzycy, hiperlipidemii, nadciśnieniu tętniczym, chorobach serca i naczyń krwionośnych, trzustki i wątroby;	• C.U48	• 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 sprawdziany wprowadzające do zajęć 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 jadalospisu 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. Horton-Szar D, Dominczak M. Metabolizm i żywienie. Wyd. Edra Urban & partner 2015.
2. Grzymisławski M, Gawęcki J. Żywienie 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

1. Gawęcki J (red.). Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. PWN Warszawa 2010.
2. Grajeta H. Żywienie człowieka i analiza żywności. Wybrane zagadnienia. Wyd. Uniwersytet Medyczny im. Piastów Śląskich Wrocław 2017.
3. Jarosz M (red.). Praktyczny podręcznik dietetyki. Wyd. Instytut Żywności i Żywienia Warszawa 2010.
4. Bujko J. Podstawy dietetyki. Wyd. SGGW Warszawa 2008.
5. Czasopisma i e-booki dostępne w Bibliotece Uniwersyteckiej UZ, cyfrowe bazy danych – nauki medyczne i nauki o zdrowiu; <http://www.bu.uz.zgora.pl/>
6. materiały Instytutu Żywienia i Żywności <http://www.izz.waw.pl/pl/>

Uwagi

Zmodyfikowane przez mgr Anna Gwara (ostatnia modyfikacja: 14-08-2018 12:10)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ