

**KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2022/2023****INFORMACJE OGÓLNE****1. Nazwa przedmiotu** Pracownia żywienia i dietetyki**2. Nazwa kierunku** Dietetyka**3. Poziom studiów** studia pierwszego stopnia**4. Liczba punktów ECTS** 4**5. Liczba godzin w semestrze**

semestr	w	ćw	lab	prj/zp	pws	prk
V			60			

**6. Język wykładowy** polski**7. Wykładowca** Agnieszka Panasiuk, mgr**INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE****8. Wymagania wstępne**

1. Wiedza i umiejętności z zakresu żywienia człowieka i dietoterapii
2. Podstawowa wiedza i umiejętności dotyczące oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia

**9. Cele przedmiotu**

- C1 Zapoznanie studenta z praktycznymi aspektami pracy zawodowej dietetyka
- C2 Zapoznanie studenta z podstawowymi metodami diagnostycznymi oraz oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia, wykorzystywanymi w poradnictwie dietetycznym
- C3 Wykształcenie umiejętności formułowania ogólnych zaleceń i opracowywania jadłospisów w wybranych, dietozależnych chorobach przewlekłych
- C4 Wykształcenie umiejętności analizy zawartości składników odżywczych w żywności oraz jej jakościowej oceny

**10. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych**

Student, który zaliczył przedmiot:		odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
<b>WIEDZA</b>		
EU01	zna zasady racjonalnego odżywiania oraz postępowanie dietetyczne w wybranych jednostkach chorobowych	K_W08, K_W16, K_W20, K_W21, K_W27
EU02	zna podstawowe metody diagnostyczne oraz oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia stosowane w poradnictwie dietetycznym	K_W16, K_W17, K_W23
EU03	zna pojęcia związane z żywnością funkcjonalną	K_W03, K_W04
<b>UMIEJĘTNOŚCI</b>		
EU04	potrafi przeprowadzić konsultację dietetyczną wraz z oceną stanu odżywienia oraz ustalić w oparciu o nie zalecenia dietetyczne	K_U02, K_U04, K_U05, K_U09
EU05	potrafi sformułować zalecenia dietetyczne w przewlekłych chorobach dietozależnych	K_U05, K_U18
EU06	potrafi ocenić wartość odżywczą wybranych produktów	K_U25, K_U27

KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
EU07	kontynuuję naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych	K_K03
EU08	potrafi samodzielnie przeprowadzić konsultację dietetyczną	K_K04, K_K05, K_K06
<b>11. Treści programowe</b>		
<b>Forma zajęć – laboratoria</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wprowadzenie – zapoznanie z pracownią, dostępnym wyposażeniem. Wstęp teoretyczny do praktycznej oceny stanu odżywienia.</li> <li>2. Ocena stanu odżywienia: pomiary antropometryczne – z wykorzystaniem klasycznego fałdomierza, wzrostomierza, wagi; omówienie wzorów matematycznych służących do oceny stanu odżywienia, przeprowadzanie obliczeń i interpretacja wyników.</li> <li>3. Ocena stanu odżywienia: pomiary z wykorzystaniem analizatora Tanita. Wstęp teoretyczny – metodyka wykonywania pomiarów, zalecenia dla pacjenta, przeciwwskazania do przeprowadzania pomiarów metodą bioimpedancji. Wykonywanie pomiarów za pomocą analizatora Tanita, interpretacja wyników.</li> <li>4. Metody oceny sposobu żywienia – ocena jakościowa, ilościowa oraz jakościowo-ilościowa jadłospisów.</li> <li>5. Choroby układu krążenia – nadciśnienie tętnicze – etiologia, zasady dietoterapii. Ciśnienie tętnicze krwi – zasady pomiaru, samodzielne wykonywanie pomiarów, interpretacja wyników. Zalecenia dietetyczne w nadciśnieniu – praca z tekstem źródłowym. Omówienie postępowania żywieniowego w przypadku nadciśnienia, samodzielne układanie przykładowych diet przez studentów.</li> <li>6. Cukrzyca – etiologia choroby, film edukacyjny. Badanie poziomu glukozy we krwi – wykonywanie pomiarów glukometrem, analiza wyników, omówienie aktualnie obowiązujących norm. Zalecenia dietetyczne w przypadku cukrzycy, opracowywanie przykładowych zaleceń dla chorych na cukrzycę. Wymienniki węglowodanowe i białkowo-tłuszczowe – obliczenia, ćwiczenia praktyczne.</li> <li>7. Insulinooporność – etiologia, zasady dietoterapii. Indeks glikemiczny, ładunek glikemiczny – ćwiczenia praktyczne. Studium przypadku, opracowywanie zaleceń dietetycznych dla pacjenta z insulinoopornością.</li> <li>8. Pacjent w gabinecie dietetyka – ćwiczenia praktyczne; odgrywanie inscenizowanych scenek pacjent-dietetyk, studium przypadku, formułowanie zaleceń dietetycznych dla analizowanych przypadków.</li> <li>9. Analiza wartości odżywczej wybranych produktów. Dodatki do żywności. Żywność funkcjonalna – ćwiczenia praktyczne.</li> </ol>		
<b>12. Narzędzia/metody dydaktyczne</b>		
1. Wykład konwersatoryjny		
2. Burza mózgów		
3. Praca w grupach zadaniowych		
4. Przeprowadzanie eksperymentów – dokonywania pomiarów, nauka właściwego wykorzystania przyrządów do pomiarów		
5. Realizacja zleconych projektów (zaleceń dietetycznych, jadłospisów)		
6. Studium przypadku		
7. Inscenizacja porady dietetycznej, odgrywanie ról dietetyk – pacjent		
<b>13. Sposoby oceny (częstkowe, końcowe )</b>		
1. Ocena aktywności na zajęciach		
2. Zaliczenie każdego ćwiczenia		
3. Kolokwium		
<b>14. Obciążenie pracą studenta</b>		
Forma aktywności		liczba godzin

1. Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela oraz konsultacje	65
2. Nakład pracy studenta	35
suma	100
liczba punktów ECTS	4
<b>15. Literatura</b>	
Literatura podstawowa:	
1. Gawęcki J., Żywnienie człowieka, podstawy nauki o żywieniu, PWN, Warszawa 2022	
2. Grzymisławski M., Dietetyka kliniczna, PZWL, Warszawa 2020	
3. Jarosz M., Respondek W., Nadciśnienie tętnicze: porady lekarzy i dietetyków, PZWL, Warszawa 2019	
4. Jarosz M., Kłosiewicz-Latoszek L., Cukrzyca: zapobieganie i leczenie: porady lekarzy i dietetyków, PZWL, Warszawa 2017	
5. Świderski F., Żywność wygodna i żywność funkcjonalna, Wydawnictwa Naukowe PWN, Warszawa 2024	
Literatura uzupełniająca:	
1. Jarosz M., Rychlik E., Stoś K., Charzewska J., Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, PZH, Warszawa 2020	
2. Ostrowska L., Dietetyka: kompendium, PZWL, Warszawa 2024	
<b>16. Formy oceny – szczegóły</b>	
<p><b>Przedmiot kończy się zaliczeniem z oceną.</b></p> <p>Warunki zaliczenia zajęć jest:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zaliczenie każdego z realizowanych zadań (w przypadku nieobecności zaliczenie ćwiczenia w innej formie po uzgodnieniu z prowadzącym)</li> <li>- student może uzyskać oceny częściowe za aktywny udział w zajęciach (obserwacja zaangażowania studenta podczas zajęć).</li> <li>- uzyskanie pozytywnej oceny z zaliczenia końcowego.</li> </ul> <p>Zaliczenie będzie miało formę odpowiedzi ustnej na pytania z każdego bloku tematycznego (ocena stanu odżywienia i sposobu żywienia, nadciśnienie tętnicze, cukrzyca i insulinooporność, poradnictwo dietetyczne, żywność funkcjonalna). Student losuje po jednym pytaniu z każdego bloku tematycznego, każde z nich jest punktowane w skali 0-2 pkt. Maksymalnie można uzyskać 10 pkt, minimalnie na ocenę pozytywną 5 pkt.</p> <p>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)</p> <p>Ocenę końcową z laboratoriów stanowi średnia arytmetyczna z laboratoriów oraz zaliczenia końcowego.</p>	
<b>17. Inne przydatne informacje o przedmiocie</b>	
1. Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji	
2. Zajęcia odbywać się będą w Akademii Białskiej im. Jana Pawła II w Białej Podlaskiej	
3. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć	
4. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem	