



Sylabus przedmiotu - część A Podstawy dietetyki

48SJ-PODDIET
ECTS: 1.00
CYKL: 2023Z

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Potrzeby energetyczne organizmu. Rola składników pożywienia w organizmie człowieka. Normy żywienia. Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia. Diety lecznicze. Test sprawdzający wiedzę.

SEMINARIUM

Omówienie programu ćwiczeń. Wydatki energetyczne organizmu. Normy żywienia. Ocena sposobu żywienia. Ocena stanu odżywienia. Zaliczanie

CEL KSZTAŁCENIA

Przekazywanie wiedzy nt. roli pożywienia i składników pokarmowych w zaspokajaniu potrzeb żywieniowych człowieka. Nabycie podstawowych umiejętności wyznaczania zalecanego spożycia podstawowych składników pokarmowych oraz przeprowadzania oceny sposobu żywienia i oceny stany odżywienia metodami antropometrycznymi. Przekazanie wiedzy nt. podstawowych diet leczniczych

OPIS EFEKTÓW UCZENIA SIĘ PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OPISU CHARAKTERYSTYK DRUGIEGO STOPNIA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DLA KWALIFIKACJI NA POZIOMACH 6-8 POLSKIEJ RAMY KWALIFIKACJI W ODNIESIENIU DO DYSCYPLIN NAUKOWYCH I EFEKTÓW KIERUNKOWYCH

Symbole efektów dyscyplinowych:

M/NMA_P7S_UW+++ , M/NMA_P7S_WG+++

Symbole efektów kierunkowych:

KA7_UW8+ , KA7_WG15+++ , E.W2.++ , D.W14.+ , K.2.+ , KA7_UW9+++

EFEKTY UCZENIA SIĘ:

Wiedza:

W1 - Wyjaśnia rolę składników pokarmowych w organizmie człowieka oraz skutki ich niedoborów i nadmiarów

W2 - Definiuje zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe

W3 - Wymienia zasady prawidłowego żywienia

W4 - Charakteryzuje metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia

W5 - Charakteryzuje podstawowe diety lecznicze

Umiejętności:

U1 - Wyznacza rekomendowane spożycie energii i podstawowych składników pokarmowych

U2 - Ocenia prostymi metodami sposób żywienia i wskazuje błędy w odżywianiu

U3 - Ocenia prostymi metodami antropometrycznymi stan odżywienia

Kompetencje społeczne:

K1 - Jest zorientowany na potrzeby pacjenta oraz wykazuje troskę i

Akty prawne określające efekty uczenia się:

3112022

Dyscypliny: nauki medyczne

Status przedmiotu:

Obligatoryjny

Grupa przedmiotów:A -

przedmioty podstawowe

Kod: ISCED 0912

Kierunek studiów: Kierunek lekarski

Zakres kształcenia:

Profil kształcenia:

Ogólnoakademicki, Praktyczny

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów: Jednolite

magisterskie

Rok/semestr: 2/3

Rodzaj zajęć: Wykład, Seminarium

Liczba godzin w

semestrze: Wykład: 10.00,

Seminarium: 5.00

Język wykładowy: polski

Przedmioty

wprowadzające: Fizjologia

człowieka, Anatomia

człowieka

Wymagania

wstępne: znajomość budowy i

funkcjonowania organizmu

człowieka

Nazwa jednostki org.

realizującej przedmiot:

Katedra Żywienia Człowieka

Osoba odpowiedzialna za

realizację

przedmiotu: prof. dr hab. inż.

Lidia Wądołowska

e-mail:

lidia.wadolowska@uwm.edu.pl

Uwagi dodatkowe: max

liczebność grupy

ćwiczeniowej: 15 osób

odpowiedzialność za jego zdrowie

FORMY I METODY DYDAKTYCZNE:

Wykład(W1;W2;W3;W4;W5;K1):informacyjny z prezentacją multimedialną
Seminarium(U1;U2;U3;K1):audytoryjne, projektowe

FORMA I WARUNKI WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ:

Wykład (Test kompetencyjny) - Test wyboru - W1, W2, W3, W4, W5, K1
Seminarium (Sprawozdanie) - Zaliczenie na ocenę, ocenianie w systemie punktowym: 60% oceny za wiedzę (test wyboru), 30% oceny za umiejętności praktyczne (sprawozdania), 10% oceny za kompetencje (systematyczność, udział w dyskusji podczas zajęć) - U1, U2, U3, K1

LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Bawa S., Gajewska D., Kozłowska L., Lange E., Myszkowska-Ryciak J. Włodarek D., *Dietetyka 1*, Wyd. SGGW, Warszawa, R. 2015
2. Gawęcki J. (red.), *Żywność człowieka. Podstawy nauki i żywienia.*, Wyd. PWN, Warszawa, R. 2022
3. Grzymisławski M., Moszak M. (red.), *Żywność człowieka zdrowego i chorego.*, Wyd. PWN, Warszawa, R. 2022
4. Jarosz M. (red.), *Dietetyka. Żywność, żywienie w prewencji i leczeniu.*, Wyd. IŻŻ, Warszawa,, R. 2017

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

1. Chevallier L., *51 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych.* (Gajewska D., red. wydania polskiego), Wyd. Elsevier Urban Partner, Wrocław, R. 2010
2. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.), *Żywność a zdrowie publiczne*, Wyd. PWN, Warszawa, R. 2023
3. Jarosz M. (red.), *Normy żywienia dla populacji polskiej - nowelizacja 2017*, Wyd. IŻŻ, Warszawa, R. 2022
4. Kunachowicz H., Nadolna I, Przygoda B., Iwanow K. Tabele składu i wartości odżywczej żywności, *Tabele składu i wartości odżywczej żywności.*, Wyd. PZWL, Warszawa, R. 2005
5. Peckenpaugh N., *Podstawy żywienia i dietoterapia.*, Wyd. Elsevier Urban Partner, Wrocław, R. 2011
6. Roszkowski W., *Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń.*, Wyd. SGGW, Warszawa, R. 2005
7. Wądołowska L, Bandurska-Stankiewicz E., *Wybrane zagadnienia z dietetyki. Ćwiczenia.*, Wyd. UWM, Olsztyn, R. 2002

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

48SJ-PODDIET

ECTS: 1.00

CYKL: 2023Z

Podstawy dietetyki

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się:

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- udział w: Wykład	10.0 h
- udział w: Seminarium	5.0 h
- konsultacje	2.0 h
OGÓŁEM:	17.0 h

2. Samodzielna praca studenta:

Przygotowanie sprawozdań	8.00 h
--------------------------	--------

OGÓŁEM: 8.0 h

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta **OGÓŁEM: 25.0 h**

1 punkt ECTS = 25-30 h pracy przeciętnego studenta,
liczba punktów ECTS = 25.0 h : 25.0 h/ECTS = 1.00 ECTS

Średnio: **1.0 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego	0.68 punktów ECTS
- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta	0.32 punktów ECTS