**Dietetyka - repetytorium***Dietetics - repetition*

|  |  |
| --- | --- |
| **Program studiów dla przedmiotu obowiązujący od cyklu kształcenia** | 2023/2024 |
| **Kierunek studiów** | **Dietetyka** |
| **Rok i semestr studiów** | Rok III/ Semestr VI |
| **Poziom kształcenia** | Studia I stopnia |
| **Profil kształcenia na kierunku** | Praktyczny |
| **Moduł kształcenia dla przedmiotu** | Kierunkowy |
| **Nazwa specjalizacji**(jeśli przedmiot specjalizacyjny) | - |
| **Status przedmiotu** | Obligatoryjny |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Liczba godzin** | **ECTS** | **Forma zaliczenia** | **Waga** |
|  | **Studia stacjonarne** | **Studia niestacjonarne** |  |  |  |
| Konwersatorium | 45 | 24 | **4** | Zaliczenie na ocenę | 100% |
| **Razem za zajęcia dydaktyczne** | **45** | **24** |  |  |
| Praca własna studenta | 55 | 76 |  |  |
| **Ogółem** | **100** | **100** |  |  |

**Cele kształcenia dla przedmiotu**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Celem zajęć jest powtórzenie i utrwalenie wiedzy i umiejętności z zakresu dietetyki zdobytych w dotychczasowym cyklu kształcenia.Ponadto, zajęcia mają ćwiczyć umiejętność integrowania wiedzy z różnych zajęć oraz z rożnych obszarów w celu praktycznego rozwiazywania złożonych problemów w pracy dietetyka. Zajęcia stanowią̨ także bezpośrednie przygotowanie do egzaminu dyplomowego w jego części weryfikującej wiedzę zdobytą w trakcie studiów. |

**Efekty uczenia się**

|  |
| --- |
| **WIEDZA** |
| **L.p.** | **Efekty przedmiotowe**(Student zna i rozumie) | **Odniesienie do efektów kierunkowych** | **Metody weryfikacji** **efektów uczenia się** |
|  | Trafnie identyfikuje i odtwarza właściwe zakresy wiedzy z dietetyki i dyscyplin pokrewnych odpowiednio do sformułowanego praktycznego zadania problemowego. | Diet\_WG01 | Kolokwium zaliczeniowe.  |
|  | Rozumie wzajemne powiązania pomiędzy różnymi elementami wiedzy z zakresu dietetyki i dyscyplin pokrewnych. | Diet\_WG01 Diet\_WG02 | Kolokwium zaliczeniowe. |

|  |
| --- |
| **UMIEJĘTNOŚCI** |
| **L.p.** | **Efekty przedmiotowe**(Student potrafi) | **Odniesienie do efektów kierunkowych** | **Metody weryfikacji****efektów uczenia się** |
|  | Metodycznie posługuje się wiedzą z różnych obszarów oraz trafnie konstruuje rozwiązania dla sformułowanego praktycznego zadania/problemu z zakresu dietetyki.  | Diet\_UK01 Diet\_UK03 | Kolokwium zaliczeniowe. Prezentacja, aktywny udział w dyskusji. |
|  | Potrafi metodycznie przeanalizować przedstawiony mu praktyczny problem/zadanie z zakresu dietetyki, zidentyfikować jego elementy składowe, zaproponować adekwatne rozwiązania i uzasadnić swoje stanowisko.  | Diet\_UK01 Diet\_UO03 | Kolokwium zaliczeniowe.Prezentacja, aktywny udział w dyskusji. |
|  | Aktywnie korzysta z różnych źródeł wiedzy i dokonuje właściwej oceny wiarygodności tych źródeł poszukując rozwiązania dla praktycznie sformułowanego problemu/zadania z zakresu dietetyki.  | Diet\_UK01 Diet\_UK03 Diet\_UU01 | Kolokwium zaliczeniowe.Prezentacja, aktywny udział w dyskusji. |

|  |
| --- |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** |
| **L.p.** | **Efekty przedmiotowe**(Student jest gotów do) | **Odniesienie do efektów kierunkowych** | **Metody weryfikacji****efektów uczenia się** |
|  | Uświadamia sobie, że realizując praktyczne zadania zawodowe dietetyka powinien opierać się na wiedzy naukowej.  | Diet\_KK03 | Kolokwium zaliczeniowe.Aktywny udział w dyskusji. |
|  | Rozwiązując praktyczne zadania/problemy uwzględnia granice swoich kompetencji zawodowych i uświadamia sobie, że jest zobowiązany do ciągłego uzupełniania swojej wiedzy.  | Diet\_KK01Diet\_KK03 | Kolokwium zaliczeniowe. Aktywny udział w dyskusji. |

**Treści kształcenia**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Treść kształcenia (tematyka zajęć)** | **Liczba godzin** |
| Konwersatorium |
| **Studia stacjonarne** | **Studia niestacjonarne** |
|  | Definicje i skład żywności. Znaczenie i powstawanie energii w organizmie człowieka. Zapotrzebowanie organizmu człowieka na energię. Bilans energetyczny – dostarczanie energii do organizmu człowieka. Obliczanie wartości energetycznej posiłków – zadania. | 4 | 2 |
|  | Rola białka w organizmie człowieka. Zawartość białek w żywności. Zapotrzebowanie organizmu człowieka na białko. | 4 | 2 |
|  | Definicja, podział i rodzaje tłuszczów istotnych w żywieniu człowieka. Dostarczanie tłuszczu z żywnością do organizmu człowieka. Dobowe spożycie tłuszczu. | 4 | 2 |
|  | Rodzaje węglowodanów w żywności. Znaczenie węglowodanów dla organizmu człowieka. Zapotrzebowanie organizmu człowieka na węglowodany. Rola błonnika w organizmie człowieka. Obliczenia prawidłowego zapotrzebowania na składniki odżywcze. | 4 | 2 |
|  | Witaminy wodorozpuszczalne. Witaminy tłuszczo-rozpuszczalne. Składniki mineralne. Znaczenie wody dla organizmu człowieka. | 4 | 2 |
|  | Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Żywienie dzieci i młodzieży. Żywienie seniorów. | 4 | 2 |
|  | Konsekwencje zdrowotne nieprawidłowego żywienia. | 4 | 2 |
|  | Zasady racjonalnego żywienia. Planowanie liczby posiłków w ciągu doby i dobór wielkości porcji. | 4 | 3 |
|  | Charakterystyka wybranych diet – lekkostrawna, ubogoenergetyczna, o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych. | 5 | 3 |
|  | Studia przypadków i analiza zadań związanych ze świadczeniem usług dietetycznych dla osób zdrowych. | 4 | 2 |
|  | Studia przypadków i analiza zadań związanych ze świadczeniem usług dietetycznych dla osób chorych. | 4 | 2 |
|  | **Razem** | **45** | **24** |

**Metody kształcenia**

|  |  |
| --- | --- |
| **Forma zajęć**  | **Metody kształcenia**  |
| Konwersatorium | Wykład informacyjny i/lub problemowy z prezentacją multimedialnąWykłady e-learningowe na platformie NAVOICAAnaliza przypadków i przykładówDyskusja, debata, burza mózgów, grywalizacja |

**Warunki zaliczenia**

|  |  |
| --- | --- |
| **Sposób zaliczenia** | **Wagi (%)** |
| Konwersatorium |
| Kolokwium  | X |
| Przygotowanie i przedstawienie prezentacji / wypowiedź ustna w trakcie dyskusji | X |
| **Razem** | **100%** |

**Rozliczenie pracy własnej studenta**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Czynności w ramach pracy własnej** | **Szacowana liczba godzin** |
| **Studia stacjonarne** | **Studia niestacjonarne** |
|  | Zapoznanie się z materiałami e-learningowymi | 30 | 30 |
|  | Przygotowanie do udziału w zajęciach (np. wstępna lektura, przygotowanie lub zgromadzenie materiałów, pomocy.) | 3 | 10 |
|  | Realizacja zadania projektowego poza zajęciami  | 5 | 10 |
|  | Lektura obowiązkowa  | 2 | 8 |
|  | Przygotowanie do kolokwium | 15 | 18 |
|  | Razem | 55 | 76 |

**Literatura obowiązkowa**

|  |  |
| --- | --- |
| **1** | Ostrowska L. Dietetyka - Kompendium. Wyd. PZWL Warszawa 2020. |
| **2** | Ciborowska H., Rudnicka A. DIETETYKA. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. PZWL, Warszawa 2016.  |
| **3** | Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D. DIETOTERAPIA. Wyd. PZWL, Warszawa 2015.  |

**Literatura uzupełniająca**

|  |  |
| --- | --- |
| **1** | Bujko J., Podstawy dietetyki. Wyd. SGGW, Warszawa 2015. |
| **2** | Peckenpaugh N.J. Podstawy żywienia i dietoterapia. Wyd. edra URBAN&Partner. Wroclaw 2015.  |

**Inne materiały dydaktyczne**

|  |  |
| --- | --- |
| **1** | Materiały od prowadzącego zajęcia |