

Nazwa przedmiotu/modułu:	Dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych				
Nazwa angielska:	Diet and prevention of civilization diseases				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia				
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne/I-go stopnia – licencjackie				
Profil studiów	praktyczny				
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych				
Prowadzący przedmiot:	prof. dr hab. n med. Małgorzata Sobieszczańska mgr Beata Lewandowska				
Status przedmiotu:	w zakresie				
I Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
4	10	15	15	40	1 + 1 + 1
Razem:					3
II Cel przedmiotu:					
C1 – zapoznanie studentów z charakterystyką najczęściej występujących chorób cywilizacyjnych, czynnikami ryzyka, objawami, możliwymi sposobami działań profilaktycznych.					
C2 - zapoznanie studentów z metodami terapii i profilaktyki chorób cywilizacyjnych.					
C3 - wyposażenie studentów w wiedzę z zakresu zasad planowania żywienia w grupach osób podwyższonego ryzyka chorób cywilizacyjnych.					
C4 - zapoznanie studentów z zasadami układania jadłospisów zgodnych z zasadami wybranych diet rekomendowanych w profilaktyce wybranych chorób cywilizacyjnych.					
III Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
Wiedza z zakresu żywienia człowieka.					
IV Oczekiwane efekty uczenia się:					
Wykłady:					
EU1 – student zna sytuację epidemiologiczną, potrafi wymienić czynniki ryzyka rozwoju chorób cywilizacyjnych oraz dopasować działania profilaktyczne do potrzeb wybranych grup ludności.					
EU2 – student potrafi omówić farmakologiczne i niefarmakologiczne metody terapii wybranych chorób cywilizacyjnych.					
EU3 – student zna podstawowe programy profilaktyki zdrowotnej, potrafi omówić ich zasadność oraz podstawy tworzenia.					
Ćwiczenia, laboratoria:					
EU-4 – student zna charakterystykę wybranych chorób cywilizacyjnych, potrafi opracować jasne i zrozumiałe zalecenia oraz materiały edukacyjne dla wybranych grup ludności.					
EU-5 – student potrafi zastosować podstawowe metody dydaktyczne (burza mózgów, pogadanka, prelekcja) w prezentacji tematu związanego z wybraną chorobą cywilizacyjną, potrafi planować opiekę żywieniową nad osobami z grup podwyższonego ryzyka wystąpienia chorób cywilizacyjnych oraz układać prawidłowo zbilansowane jadłospisy w specjalistycznym programie komputerowym.					
V Treści programowe:					

Forma zajęć: wykłady		Liczba godzin
W1	Wykład wprowadzający. Epidemiologia chorób cywilizacyjnych, podstawowe pojęcia i definicje.	2
W2	Czynniki ryzyka chorób cywilizacyjnych. Rola i znaczenie badań przesiewowych.	3
W3	Farmakologiczne i nefarmakologiczne metody terapii chorób cywilizacyjnych.	2
W4	Programy profilaktyczne chorób cywilizacyjnych – rola, znaczenie, podstawy tworzenia.	3
Suma godzin		10
Forma zajęć: ćwiczenia		Liczba godzin
Ćw.1	Nadwaga i otyłość – czynniki ryzyka, objawy, profilaktyka.	3
Ćw.2	Miażdżyca – czynniki ryzyka, objawy, profilaktyka.	3
Ćw.3	Nadciśnienie tętnicze – czynniki ryzyka, objawy, profilaktyka.	3
Ćw.4	Zespół jelita drażliwego (IBS) – czynniki ryzyka, objawy, profilaktyka.	3
Ćw.5	Hemoroidy – epidemiologia, czynniki ryzyka, objawy, profilaktyka.	3
Suma godzin		15
Forma zajęć: laboratoria (pracownia komputerowa)		
Lab. 1	Dieta w profilaktyce nadwagi i otyłości. Planowanie jadłospisu redukcyjnego.	3
Lab. 2	Dieta w profilaktyce nadciśnienia tętniczego. Planowanie jadłospisu zgodnego z zasadami diety DASH.	3
Lab. 3	Dieta w profilaktyce chorób układu sercowo-naczyniowego. Planowanie jadłospisu zgodnego z zasadami diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych.	3
Lab. 4	Dieta w profilaktyce cukrzycy typu 2. Planowanie żywienia w stanie prediabetes.	3
Lab. 5	Dieta w Zespole jelita drażliwego. Planowanie jadłospisu zgodnego z założeniami diety z niską zawartością FODMAP.	3
Suma godzin		15
VI Narzędzia dydaktyczne:		
1.	Rzutnik multimedialny.	
2.	Studium przypadku.	
3.	Tabele składu i wartości odżywczej żywności, specjalistyczny program komputerowy	
VII Metody dydaktyczne:		
1.	Wykład konwersatoryjny.	
2.	Pogadanka.	
3.	Dyskusja dydaktyczna.	
4.	Wizualizacja.	
5.	Metoda przypadków	
VIII Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1	Testy, wejściówki sprawdzające przygotowanie do tematyki ćwiczeń.	
F2	Aktywność podczas ćwiczeń.	
P1	Zaliczenie przy komputerze: zadanie w specjalistycznym programie komputerowym.	
P2	Kolokwium podsumowujące	
P3	Egzamin pisemny obejmujący treści z wykładów, ćwiczeń i laboratoriów (test jednokrotnego wyboru).	
IX Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)		40
Przygotowanie do zajęć		10
Czytanie wskazanej literatury		5
Napisanie raportu z zajęć		10
Przygotowanie do zaliczenia końcowego		10

Przygotowanie do egzaminu	15
SUMA	90
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	3

X Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa:

1. Głąbska D., Kozłowska L., Lange E., Włodarek D.: Dietoterapia, Wyd. Lekarskie PZWL, 2021
2. Chojnacki J.(red.): Dietetyka i żywienie kliniczne. Edra Urban & Partner. Wrocław 2017.

Literatura uzupełniająca:

3. Peckenpaugh N., Gajewska D.(red. Wyd. Pol.): Podstawy żywienia i dietoterapia. Wydawnictwo Medyczne Urban & Partner, Wrocław 2011
4. Grzymisławski M: Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019.
5. Pod red. Chojnacki J., Klupińska G.: Dietetyka kliniczna, Wyd. Edra Urban & Partner, 2019
6. Pod red. Jarosz M., Rychlik E., Stoś K., Charzewska J., Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, Wyd. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny, 2020
7. Stachowska E.: Żywienie w zaburzeniach mikrobioty jelitowej, Wyd. Lekarskie PZWL, 2021
8. Ostrowska L., Orywal K., Stefańska E.: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. PZWL. Warszawa 2018.

Zasoby internetowe

1. Zalecenia kliniczne dotyczące postępowania u chorych na cukrzycę 2020 Stanowisko Polskiego Towarzystwa Diabetologicznego
2. Standardy postępowania dietetycznego w kardiologii. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Dietetyki 2016

XI TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU1	K_W_08 K_W_09, K_W_11, K_U_02	C1, C2	W1, W2	1	1,2,3	P3
EU2	K_W_08 K_W_09, K_W_11, K_U_02	C2	W3	1	1, 2,3	P3
EU3	K_W_08 K_W_09, K_W_11, K_W_20 K_U_02	C1, C3	W4	1	1,2,3	P3
EU4	K_W_08, K_W_09, K_W_11, K_U_01, K_U_02, K_U_03, K_K_02, K_K_05	C1, C2, C3	Ćw.1-Ćw.5, Lab.1-Lab.5	1,2,3	1,2,3,4,5	F1,F2,P1,P2,P3
EU5	K_W_08, K_W_09, K_W_11, K_U_01, K_U_02, K_U_03,	C1, C3, C4	Ćw.1-Ćw.5, Lab.1-Lab.5	1,2,3	1,2,3,4,5	F1,F2,P1,P2,P3

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiot kończy się egzaminem w formie testu jednokrotnego wyboru w semestrze IV. Egzamin obejmuje treści z wykładów, ćwiczeń oraz laboratoriów. Warunkiem zaliczenia egzaminu jest uzyskanie 60% poprawnych odpowiedzi.

Skala ocen:

Bardzo dobry – znajomość treści kształcenia na poziomie 95-100%
Dobry plus - znajomość treści kształcenia na poziomie 85-94%
Dobry - znajomość treści kształcenia na poziomie 75-84%
Dostateczny plus - znajomość treści kształcenia na poziomie 65-74%
Dostateczny - znajomość treści kształcenia na poziomie 60-64%
Niedostateczny - znajomość treści kształcenia na poziomie 0-59%

Kryteria zaliczenia ćwiczeń:

1. Obecność na zajęciach
2. Zaliczenie wejściówek
3. Zaliczenie sprawozdań z zajęć
4. Zaliczenie kolokwium podsumowującego (pytania otwarte)
5. Zaliczenie końcowego studium przypadku

Na ocenę końcową z ćwiczeń składa się: 25% oceny z wejściówek i sprawozdań + 35% oceny z kolokwium + 40% oceny z studium przypadku

Sprawozdania oceniane są pod kątem doboru produktów, ustalenia propozycji posiłków, godzin posiłków oraz zaleceń.

Skala ocen:

Bardzo dobry – znajomość treści kształcenia na poziomie 95-100%
Dobry plus - znajomość treści kształcenia na poziomie 85-94%
Dobry - znajomość treści kształcenia na poziomie 75-84%
Dostateczny plus - znajomość treści kształcenia na poziomie 65-74%
Dostateczny - znajomość treści kształcenia na poziomie 60-64%
Niedostateczny - znajomość treści kształcenia na poziomie 0-59%

Kryteria zaliczenia laboratoriów:

1. Obecność na zajęciach
2. Zaliczenie wejściówek
3. Zaliczenie sprawozdań z zajęć
4. Zaliczenie kolokwium podsumowującego (test jednokrotnego wyboru)
5. Zaliczenie końcowego jadłospisu

Na ocenę końcową z laboratoriów składa się: 30% oceny z wejściówek i sprawozdań + 30% oceny z kolokwium + 40% oceny z jadłospisu.

Aby podejść do pisania kolokwium podsumowującego oraz jadłospisu student powinien mieć zaliczone wszystkie sprawozdania z zajęć.

Sprawozdania oceniane są w trzech częściach: część obliczeniowa, skład i jakość posiłków, bilansowanie jadłospisu. Niezaliczenie jednej części skutkuje niezaliczeniem sprawozdania.

Skala ocen:

Bardzo dobry – znajomość treści kształcenia na poziomie 95-100%
Dobry plus - znajomość treści kształcenia na poziomie 85-94%
Dobry - znajomość treści kształcenia na poziomie 75-84%
Dostateczny plus - znajomość treści kształcenia na poziomie 65-74%
Dostateczny - znajomość treści kształcenia na poziomie 60-64%
Niedostateczny - znajomość treści kształcenia na poziomie 0-59%

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Informacje na temat miejsca odbywania się zajęć – zgodnie z planem zajęć
2. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT.
3. Informacja na temat konsultacji (godziny + miejsce)