

Skrócony opis modułu kształcenia

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M DI_44 2018/2019	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Dietoterapia Dietotherapy	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	1	
Rok studiów dla kierunku	3	
Semestr dla kierunku	6	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	4 (kontaktowe 3,1; niekontaktowe 1,2)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr inż. Tomasz Czernecki	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka	
Cel modułu	Celem modułu jest teoretyczne i praktyczne zapoznanie studenta z metodologią żywienia i zindywidualizowanego żywienia osób chorych oraz osób w grupie zwiększonego ryzyka wystąpienia określonych jednostek chorobowych.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza
	DI_W01 DI_W02 DI_W05 DI_W16	W1. zna metodologię wywiadu dietetycznego oraz patogenезę i postępowanie dietetyczne w wybranych jednostkach chorobowych
	DI_W07 DI_W09 DI_W17 DI_W19	W2. Posiada wiedzę o badaniach wykorzystywanych do oceny stanu zdrowia, potrafi je interpretować oraz zna wpływ składników diety w tym składników bioaktywnych na kształtowanie stanu zdrowia,
	DI_W03 DI_W13 DI_W12	W3. zna narzędzia informatyczne w tym bazy danych pomocne w przygotowaniu postępowania dietetycznego w określonej jednostce chorobowej,
		Umiejętności
	DI_U06 DI_U07 DI_U02 DI_U13 DI_U20	U1. potrafi przeprowadzić wywiad dietetyczny, identyfikować błędy żywieniowe, ocenić stan zdrowia pacjenta i ustalić hierarchię celów postępowania dietetycznego,
	DI_U03 DI_U09 DI_U20	U2. Potrafi właściwie interpretować dostępne dane dietetyczne opisujące pacjenta, jak np. wskazania lekarskie, pomiary

	DI_U21	antropometryczne, wyniki badań biochemicznych, genetycznych i konstruować na tej podstawie interwencję dietetyczną.
	DI_U02 DI_U03 DI_U04 DI_U08 DI_U15 DI_U17	U3. potrafi w oparciu o narzędzia informatyczne w tym bazy danych przygotować plan żywienia (diety) dla osób ze zwiększonym ryzykiem wystąpienia choroby oraz postępowanie dietetyczne dla osób chorych,
		Kompetencje społeczne:
	DI_K04 DI_K09	K1. potrafi formułować opinie dotyczące postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności,
	DI_K01	K2. ma świadomość potrzeby kształcenia i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu,
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	<i>W1 - Sprawdź testowy, ocena sprawozdań</i> <i>W2 - Sprawdź testowy, ocena sprawozdań</i> <i>W3 - Sprawdź testowy, ocena sprawozdań</i> <i>U1, U2, U3 – Ocena zadania projektowego</i> <i>K1, K2 – Ocena zadania projektowego</i> <i>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik zajęć.</i>	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	40% ocena z ćwiczeń 60% ocena z egzaminu	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wymagania wstępne: <ul style="list-style-type: none"> fizjologia człowieka podstawy żywienia człowieka podstawy dietetyki genetyka chemia żywności 	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	<i>W czasie trwania modułu, student pozna patogenzę wybranych, dietozależnych jednostek chorobowych, metodologię postępowania i żywienia w wybranych jednostkach chorobowych oraz ich profilaktykę dietetyczną. W ramach modułu poszerzone zostaną umiejętności posługiwania się metodami informatycznymi w dietetyce, co pozwoli na rozwinięcie umiejętności poszukiwania, weryfikowania i aktualizacji wiedzy z zakresu żywienia człowieka oraz jej praktyczną aplikację.</i>	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. <i>Praktyczny podręcznik dietetyki.</i> Mirosław J., Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2010 2. <i>Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka.</i> Ciborowska H., 2008 3. <i>Dietoterapia 1.</i> Gajewska Danuta, Kozłowska Lucyna, Lange Ewa red. Wyd. SGGW, 2009 4. <i>Podstawy żywienia i dietoterapia.</i> Red. D. Gajewska, Wyd. Elsevier, 2011 5. <i>Żywienie człowieka zdrowego i chorego.</i> Pod red. Jana Hasika i Jana Gawęckiego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2000. 6. <i>Nutrigenomics and proteomics in health and disease – Food factors and gene interaction.</i> Yoshinori Mine, Kazuo Miyashita, Fereidoon	

	<p><i>Shahidi, Wiley-Blackwell, 2009</i></p> <p><i>7. Nutritional Genomics – Impact on health and disease. Regina Brigelius-Flohe, Hans-Georg Joost, Wiley-Vch, 2006</i></p> <p><i>8. Phytochemicals – Nutrient-Gene Interactions. Mark S. Meskin, Wayne R. Bidlack, R. Keith Randolph, CRC Press Taylor & Francis Group, 2006</i></p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<ul style="list-style-type: none"> • Metody podające m.in. wykład, pogadanka, opis, anegdota • Metody problemowe m.in. dyskusja, pogadanka, burza mózgów • Metody aktywizujące m.in. przypadków • Metody praktyczne m.in. ćwiczenia, pokaz, projekt • Metody programowane (komputer)

Data.....Podpis.....