

Programowanie żywieniowe

Wydział	Kierunek	Specialność	Kod przedmiotu
Wydział Medyczny	Dietetyka	-	DIET/S/P/3/133

1. INFORMACJE OGÓLNE

Nazwa przedmiotu	Nazwa przedmiotu nadrzędnego/modułu	Rok akademicki	Rok studiów
Programowanie żywieniowe	-	2024 / 2025	Trzeci
Semestr	Rok naboru	Profil kształcenia	Poziom studiów
-	2022 / 2023	-	pierwszego stopnia
Tryb studiów	Język wykładowy	Rodzaj przedmiotu	Koordinator przedmiotu
stacjonarne	polski	Zajęcia obowiązkowe	Jamka Małgorzata dr n. med.
Koordinator przedmiotu nadrzędnego/modułu	Osoba zaliczająca	Osoby prowadzące	
-	Jamka Małgorzata dr n. med.		

2. CELE KSZTAŁCENIA. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA MODUŁU/PRZEDMIOTU

Cele w zakresie wiedzy:

- CW.1. Poznanie zasad i mechanizmów programowania żywieniowego.
CW.2. Poznanie wpływu programowania żywieniowego na rozwój wybranych jednostek chorobowych.

Cele w zakresie umiejętności:

- CU.1. Kształtowanie umiejętności tworzenia diet/jadłospisów dla kobiety ciężarnej i karmiącej (w tym w stanach patologii ciąży).
CU.2. Kształtowanie umiejętności tworzenia diet/jadłospisów dla pacjentów pediatrycznych w różnych etapach ich rozwoju oraz w zależności od stanu fizjologicznego.

Cele w zakresie kompetencji społecznych:

- CK.1. Rozwijanie umiejętności pracy w zespole medycznym (lekarz-dietetyk).
CK.2. Umacnianie postawy szacunku wobec pacjenta.

3. WYMAGANIA WSTĘPNE

Znajomość podstaw fizjologii człowieka, dietetyki pediatrycznej i żywienia kobiet ciężarnych i karmiących.

4. TREŚCI PROGRAMOWE

TREŚCI PROGRAMOWE:

Tematyka wykładów:

- Wprowadzenie do programowania żywieniowego.
- Rola poszczególnych składników pokarmowych w programowaniu żywieniowym.
- Wpływ stanu odżywienia matki na zdrowie dziecka.

Tematyka seminariów:

- Wybrane zachowania żywieniowe matki mające wpływ na zdrowie dziecka.
- Rola wybranych produktów spożywczych w programowaniu żywieniowym.
- Programowanie żywieniowe a funkcje poznawcze.

Tematyka ćwiczeń:

- Programowanie żywieniowe a profilaktyka otyłości.
- Programowanie żywieniowe i mikrobiotyczne wybranych chorób przewlekłych.
- Prenatalne i postnatalne zapobieganie alergiom pokarmowym.

5. OPIS ZAKŁADANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

EFEKTY UCZENIA SIĘ - PO ZAKOŃCZENIU ZAJĘĆ STUDENT OSIĄGNIĘ W ZAKRESIE:	Numer standardu kształcenia lub kierunkowego efektu uczenia się	Odniesienie do charakterystyki drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji	Forma realizacji
WIEDZY			

EFEKTY UCZENIA SIĘ - PO ZAKOŃCZENIU ZAJĘĆ STUDENT OSIĄGNIĘ W ZAKRESIE:	Numer standardu kształcenia lub kierunkowego efektu uczenia się	Odniesienie do charakterystyki drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji	Forma realizacji
Zna zasady i podstawy fizjologiczne dietyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.	K_W09	P6S_WG	ćwiczenia-B , wykłady
Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.	K_W13	P6S_WG	wykłady , ćwiczenia-B
Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.	K_W11	P6S_WK	wykłady , ćwiczenia-B , samodzielna praca studenta
UMIEJĘTNOŚCI			
Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania i leczenia chorób dietozależnych.	E_U22	P6S_UW	ćwiczenia-B
Posiada podstawową umiejętność przygotowania prac pisemnych oraz wystąpień ustnych dotyczących zagadnień związanych z poradnictwem dietetycznym w oparciu o współczesne piśmiennictwo w języku polskim i obcym	E_U02	P6S_UK	ćwiczenia-B
Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.	E_U04	P6S_UO	ćwiczenia-B
Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	E_U09	P6S_UW	wykłady , samodzielna praca studenta
Potrafi wykazać rolę dietyki w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.	E_U13	P6S_UW	samodzielna praca studenta
Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikrośladniki odżywcze.	E_U16	P6S_UW	samodzielna praca studenta , ćwiczenia-B
Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	E_U18	P6S_UW	ćwiczenia-B
KOMPETENCJI			
Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	K_K01	P6S_KK	wykłady , seminaria , ćwiczenia-B
Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji specjalistycznej,	K_K02	P6S_KR	ćwiczenia-B
Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	K_K06	P6S_KR	wykłady , seminaria , ćwiczenia-B

6. WERYFIKACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

WERYFIKACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ		
sposób oceny efektów uczenia się	metoda oceny efektów uczenia się	symbole standardów kształcenia/efektów uczenia się
zadanie	Projekt (np. raport, protokół itp.)	E_U18, E_U16, K_W11, E_U04, E_U02, E_U22
zadanie	Odpowiedź ustna	E_U13, E_U09, K_W13, K_K06, K_K02, K_K01, K_W09

7. NAKŁAD PRACY STUDENTA

ECTS			ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	LICZBA GODZIN SAMODZIELNEJ PRACY STUDENTA	ZAJĘCIA										
ECTS	w tym ECTS zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	w tym ECTS zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli/ prowadzących zajęcia			łączna liczba godzin zajęć	wykłady			seminaria			ćwiczenia		samokształcenie	
						łączna liczba godzin w.	w tym online	w tym e-learning	łączna liczba godzin s.	w tym online	w tym e-learning	łączna liczba godzin ćw.	w tym metodą symulacji	łączna liczba godzin sa.	w tym metodą symulacji
3.00	0.00	1.00	90	60	30	6	0	0	12	0	0	12	0	60	0
METODY DYDAKTYCZNE						wykład (Metody podające)			konwersatoria (Metody problemowe), dyskusje (Metody aktywizujące), prelekcja (Metody podające)			z wykorzystaniem komputera (Metody programowane) ćwiczenia praktyczne (Metody praktyczne) dyskusje (Metody aktywizujące) przypadki (Metody aktywizujące)		brak danych	

8. KRYTERIA OCENY

Zaliczenie wykładów i seminariów – prezentacja, odpowiedź ustna.

Zaliczenie ćwiczeń - opracowanie projektu (np. materiały edukacyjne dla pacjentów, przeprowadzenie edukacji żywieniowej, zebranie wywiadu żywieniowego), dyskusja z prowadzącym.

Ocena końcowa jest obliczana ze średniej procentowej ilości punktów uzyskanych na seminariach i ćwiczeniach.

9. LITERATURA PODSTAWOWA

1. Rajendram R., Preedy V.R., Patel V.B. **Diet, nutrition and fetal programming** , Human Press, 2017.
2. Szajewska H. **Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży** , MP, 2017.

10. LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1. Jarosz M., Rychlik E., Stoś K., Charzewska J. **Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie** , Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny, 2020.

11. KOŁA NAUKOWE

1. SKN Kliniki Gastroenterologii Dziecięcej
2. Studenckie Koło Naukowe Dietetyki Pediatricznej

12. UWAGI KOŃCOWE

Adres jednostki realizującej przedmiot: ul. Szpitalna 27/33, 60-572 Poznań

