

Przedmiot:**Dietetyka geriatryczna**

Wymiar ECTS	2
Status	kierunkowy - obowiązkowy
Forma zaliczenia końcowego	egzamin
Wymagania wstępne	brak

Kierunek studiów:**DIETETYKA**

Profil studiów	ogólnoakademicki
Kod formy studiów oraz poziomu studiów	SI
Semestr studiów	6
Język wykładowy	polski

Prowadzący przedmiot:

Nazwa jednostki właściwej dla koordynatora	Wydział Technologii Żywności - Katedra Żywnienia Człowieka i Dietetyki
Koordinador przedmiotu	

Przedmiotowe efekty uczenia się:

Kod składnika opisu	Opis	Odniesienie do (kod)	
		efektu kierunkowego	dyscypliny
WIEDZA - zna i rozumie:			
DIG_W1	podstawy anatomii i fizjologii człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz gruczołów wydzielania wewnętrznego, oraz wyjaśnia ich rolę w trawieniu i przyswajaniu składników pożywienia. Zna i rozumie zmiany i zaburzenia w pracy komórek, narządów i układów organizmu będące wynikiem choroby.	D1_W12	RT
DIG_W2	zagrożenia zdrowotne wynikające z niewłaściwego odżywiania oraz proponuje działania, które należy podejmować w ramach profilaktyki przewlekłych chorób niezakaźnych powstających na tle wadliwego żywienia.	D1_W13	RT
DIG_W3	przemiany i zapotrzebowanie energetyczne organizmu człowieka, a także zna rolę składników odżywczych i nieodżywczych w zachowaniu dobrego stanu zdrowia, odpowiedniego stanu odżywiania i profilaktyce chronicznych chorób niezakaźnych	D1_W14	RT
DIG_W4	zasady racjonalnego żywienia różnych grup ludności w oparciu o obowiązujące zalecenia i normy. Zna rodzaje diet oraz zasady żywienia w zależności od rodzaju schorzenia, stanu fizjologicznego i aktywności fizycznej.	D1_W15	RT
UMIĘTNOŚCI - potrafi:			
DIG_U1	przygotować i przedstawić pracę/prezentację (pisemną, multimedialną) na wskazany temat.	D1_U03	RT
DIG_U2	dobrać metody edukacji zdrowotnej i żywieniowej w zależności od grupy docelowej	D1_U11	RT
DIG_U3	zaplanować dietę/jadłospis w wybranych jednostkach chorobowych.	D1_U12	RT
KOMPETENCJE SPOŁECZNE - jest gotów do:			
DIG_K1	ciągłego dokształcania się i podnoszenia kwalifikacji zawodowych oraz rozumie potrzebę ciągłego rozwoju osobistego	D1_K03	RT
DIG_K2	wykazania odpowiedzialności za pracę własną i innych w zakresie bezpieczeństwa	D1_K05	RT

Treści nauczania:

Wykłady		15 godz.
Tematyka zajęć	Fizjologia procesu starzenia się organizmu. Zapotrzebowanie na poszczególne składniki pokarmowe osób starszych.	
	Ocena stanu odżywienia osób starszych - niedożywienie/otyłość.	
	Żywność osób starszych z chorobami metabolicznymi.	
	Żywność osób starszych w chorobach poszczególnych układów.	
	Żywność osób starszych w chorobach nowotworowych.	
Realizowane efekty uczenia się	DIG_W1; DIG_W2; DIG_W3; DIG_W4; DIG_K1	
Sposoby weryfikacji oraz zasady i kryteria oceny	Egzamin w formie pisemnej; na ocenę pozytywną należy udzielić co najmniej 60% prawidłowych odpowiedzi na zadane pytania. Udział w ocenie końcowej z przedmiotu - 50%.	

Ćwiczenia laboratoryjne		15 godz.
Tematyka zajęć	Postępowanie dietetyczne w niedożywieniu osób starszych.	
	Postępowanie dietetyczne u osób starszych z chorobami metabolicznymi.	
	Postępowanie dietetyczne u osób starszych z chorobami sercowo-naczyniowymi.	
	Dieta wegetariańska osób starszych.	
	Edukacja żywieniowa osób starszych.	
Realizowane efekty uczenia się	DIG_U1; DIG_U2; DIG_U3; DIG_K1; DIG_K2	
Sposoby weryfikacji oraz zasady i kryteria oceny	Zaliczenie ćwiczeń na podstawie: - opracowania jadłospisów - udział w ocenie końcowej modułu 10%, - pytań otwartych/testu wielokrotnego wyboru - 1 kolokwium (min. 60% punktów dla oceny pozytywnej) – udział w ocenie końcowej modułu 20%, - przygotowania i przedstawienia prezentacji dotyczącej treści przedmiotu – udział w ocenie końcowej modułu 10%, - przygotowywania się na każde zajęcie – udział w ocenie końcowej modułu 10%.	

Seminarium		0 godz.
Tematyka zajęć	brak	
Realizowane efekty uczenia się	brak	
Sposoby weryfikacji oraz zasady i kryteria oceny	brak	

Literatura:

Podstawowa	1. Żywność osób w wieku starszym. Porady lekarzy i dietetyków. Mirosław Jarosz. Wyd. PZWL, 2011.
	2. Żywność osób w wieku podeszłym. Claudia Menebröcker, Christine Smoliner. Wyd. Edra Urban & Partner. 2017
	3. Żywność. Wpływ na zdrowie człowieka. Langley-Evans Simon. Wyd. PZWL, 2013.
Uzupełniająca	1. Praktyczny podręcznik dietetyki. Mirosław Jarosz, Wyd. IŻŻ., 2010.
	2. Dietetyka, żywienie zdrowego i chorego człowieka., wyd. 4. Helena Ciborowska, Anna Rudnicka. Wyd. PZWL, 2019.
	3. Podstawy żywienia i dietoterapia. Peckenpaugh N, Gajewska D (red). wyd. Elsevier. 2011.

Struktura efektów uczenia się:

Dyscyplina:	nauki rolnicze - dyscyplina technologia żywności i żywienia	2,0	ECTS*
Dyscyplina:	nauki medyczne i nauki o zdrowiu - dyscyplina nauki o zdrowiu	0	ECTS*

Struktura aktywności studenta:

zajęcia realizowane z bezpośrednim udziałem prowadzącego		32	godz.	1,3	ECTS*
w tym:	wyklady	15	godz.		
	ćwiczenia i seminaria	15	godz.		
	konsultacje	1	godz.		
	udział w badaniach	0	godz.		
	obowiązkowe praktyki i staże	0	godz.		
	udział w egzaminie i zaliczeniach	1	godz.		
zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość		0	godz.	0	ECTS*
praca własna		18	godz.	0,7	ECTS*

*) - Podawane z dokładnością do 0,1 ECTS, gdzie 1 ECTS = 25-30 godz. zajęć