

Skrócony opis modułu kształcenia

<i>M_uu_uu</i> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M_DI_4N 2018/19	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Profilaktyka żywieniowa Nutritional prevention	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	II stopień studiów niestacjonarnych	
Rok studiów dla kierunku	1	
Semestr dla kierunku	1	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 4, w tym kontaktowych 1,3	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Agnieszka Malik	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywności Człowieka	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z zagrożeniami zdrowotnymi wynikającymi z nieprawidłowego żywienia oraz sposobami zapobiegania im	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI2A_W01 DI2A_W05	W1. Zna skutki nieprawidłowego żywienia
	DI2A_W03	W2. Rozumie cele i zadania profilaktyki żywieniowej
	DI2A_W06	W3. Ma wiedzę w zakresie interpretacji wyników analiz oceniających stan odżywienia osób
	DI2A_W05	W4. Potrafi wskazać choroby powstające na skutek wadliwego żywienia
	DI2A_U02	U1. Student posiada umiejętność dokonywania analizy sposobu żywienia, stanu odżywienia pod kątem zapobiegania chorobom dietozależnym
	DI2A_U01	U2. Potrafi modyfikować dietę i opracować plan działań w ramach żywieniowej profilaktyki leczniczej;
	DI2A_U03	U3. Ma zdolność organizowania żywienia

		indywidualnego dostosowanego odpowiednio do wieku i stanu zdrowia
	DI2A_K01	K1. Jest świadomy wpływu żywienia na zdrowie społeczeństwa i
	DI2A_K02	K2. Potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim (na polu rodzinnym, wśród znajomych)
	DI2A_K03	K3. Potrafi wyjaśniać problemy związane z profilaktyką chorób dietozależnych
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1, W2, W3, W4: praca pisemna, wypowiedź ustna U1, U2, U3: ocena zadania projektowego, dyskusja K1, K2: ocena wystąpienia, ocena zachowań podczas pracy w grupie, dyskusja K3: ocena prezentacji projektu Formy dokumentowania osiągniętych wyników:, projekt, dziennik prowadzącego, pisemna praca zaliczeniowa.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	70:30	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość biochemii, anatomii, fizjologii, podstaw żywienia człowieka	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	W ramach modułu zostaną przedstawione metody oceny pozwalające na określenie stopnia ryzyka rozwoju niezakaźnych chorób na tle wadliwego żywienia. Omówione zostaną czynniki mające wpływ na rozwój chorób dietozależnych oraz przedstawione zostaną szczegółowe zasady postępowania w profilaktyce wybranych chorób dietozależnych, w tym cukrzycy i otyłości. Studenci zdobędą umiejętności analizy diet pod kątem wychwytywania błędów żywieniowych oraz ich korygowania. Celem będzie zdobycie umiejętności przeprowadzenia działań profilaktycznych dla społeczeństwa.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura obowiązkowa: 1. Jarosz M. (red.): Normy żywienia dla populacji polskiej, Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2017 2. Wytyczne Polskiego Forum Profilaktyki www.pfp.edu.pl 3. Wądołowska L. Żywieniowe podłoże zagrożeń zdrowia w Polsce. Wyd. UWM., Olsztyn 2010. Literatura zalecana: 4. Błęcha K., Wawer I.: Profilaktyka zdrowotna i fitoterapia, Bonimed, Żywiec 2011 5. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2012. 6. Szczygiel B.: Niedożywienie związane z chorobą, Wyd. PZWL, Warszawa 2011	

Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) wykład 2) ćwiczenia audytoryjne, 3) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Dieta 5, Kcalmar 4) wykonanie projektu, 5) dyskusja
--	--

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