



Dietoterapia i wspieranie funkcji seksualnych człowieka

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22	
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M2B.0472.21	
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski	
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obowiązkowość Obowiązkowy	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Profil studiów ogólnoakademicki	Dyscypliny Technologia żywności i żywienia	
	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Maciej Bienkiewicz	
Pozostali prowadzący	Maciej Bienkiewicz	
Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	przekazanie wiedzy z zakresu wpływu składników żywności oraz sposobu żywienia na funkcje seksualne człowieka
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	w zaawansowanym stopniu czynniki żywieniowe i pozażywieniowe determinujące jakość życia seksualnego człowieka	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG08	Projekt, Kolokwium
W2	rodzaje oraz etiologię najczęściej diagnozowanych dysfunkcji seksualnych	NŻD_P7S_WG01	Kolokwium
W3	narzędzia wykorzystywane w diagnozowaniu i ocenie stanu życia seksualnego	NŻD_P7S_WG04	Projekt, Kolokwium
W4	możliwość wykorzystania wybranych związków obecnych w produktach spożywczych w procesie wspierania jakości życia seksualnego	NŻD_P7S_WG09	Projekt, Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wykorzystać wybrane i dostępne narzędzia w procesie diagnozowania i ogólnej oceny stanu życia seksualnego	NŻD_P7S_UW04	Projekt
U2	zaprojektować i wdrożyć spersonalizowany plan żywieniowy dedykowany pacjentom ze szczególnymi wymaganiami żywieniowymi	NŻD_P7S_UW05	Projekt
U3	dobierać odpowiednie produkty spożywcze oraz zaproponować technikę i wykonać produkt spożywczy o określonych walorach prozdrowotnych	NŻD_P7S_UW06	Projekt
U4	współdziałać i pracować w grupie w celu osiągnięcia zamierzonego rezultatu	NŻD_P7S_UU10	Projekt
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykorzystania wiedzy z zakresu żywności i żywienia człowieka w celu zapewnienia wysokiej jakości świadczonych usług	NŻD_P7S_KK02	Obserwacja pracy studenta
K2	podjęcia współpracy z pacjentami zgłaszającymi się z problemami dotyczącymi intymnej sfery życia	NŻD_P7S_KO05	Obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Ćwiczenia laboratoryjne	15
Konsultacje	1
Przygotowanie projektu	10
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	1
Przygotowanie prezentacji/referatu	3

Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 30	ECTS 1.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 16	ECTS 0.6
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 15	ECTS 0.6

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Ćwiczenie 1. Ćwiczenia wprowadzające. Zasady BHP i PPoż. Zasady zaliczenia ćwiczeń. Burzliwy związek, czyli relacja pomiędzy zdrowiem seksualnym a żywieniem. Zaburzenia funkcji seksualnych – definicja, klasyfikacja, występowanie. Główne czynniki ryzyka zaburzeń funkcji seksualnych.</p> <p>Ćwiczenie 2. Narzędzia pomocne w diagnozie stanu życia seksualnego (kwestionariusz Female Sexual Function Index (FSFI) dla kobiet oraz International Index of Erectile Function (IIEF) dla mężczyzn). Stworzenie i przeprowadzenie ankiety.</p> <p>Ćwiczenie 3. Zaburzenia seksualne a choroby układu krążenia. Rola diety w prewencji zaburzeń funkcji seksualnych. Rola diety we wspomaganiu leczenia zaburzeń funkcji seksualnych. Zaburzenia erekcji u mężczyzn a dieta. Obniżone libido u kobiet a dieta. Żywnościowe afrodyzjaki. Dieta idealna. Pacjent z zaburzeniami erekcji w gabinecie dietetyka. Pacjentka z zaburzeniami libido w gabinecie dietetyka.</p> <p>Ćwiczenie 4. Analiza wyników przeprowadzonej ankiety diagnostycznej.</p> <p>Ćwiczenie 5. Projektowanie modelowego jadłospisu oraz opracowanie receptury produktu spożywczego o cechach funkcjonalnych w zależności od analizowanego przypadku.</p> <p>Ćwiczenie 6. Praktyczna realizacja opracowanych receptur z uwzględnieniem oceny organoleptycznej.</p> <p>Ćwiczenie 7. Prezentacja wyników projektu.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Metoda problemowa, Metoda projektów, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Kolokwium	100%

Wymagania wstępne

Student chcący realizować przedmiot "Dietoterapia i wspieranie funkcji seksualnych człowieka" musi uzyskać ocenę pozytywną z następujących przedmiotów:

- Dietetyka i żywienia zbiorowe

Literatura

Obowiązkowa

1. Lew-Starowicz M., Lew-Starowicz Z., Skrzypulec-Plinta V.: Seksuologia. Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2017
2. Cierpiątkowska L., Turbaczevska-Brakoniecka I., Groth J.: Seksualność i problemy seksualne z perspektywy psychodynamicznej. Wydawnictwo naukowe PWN 2018

Dodatkowa

1. Czasopisma naukowe: Seksuologia, Psychiatria Polska, Forum Psychologiczne

Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
NŻD_P7S_KK02	Absolwent jest gotów do wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych
NŻD_P7S_KO05	Absolwent jest gotów do demonstrowania postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów/grup społecznych oraz troski o ich dobro
NŻD_P7S_UU10	Absolwent potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, w tym również kierować zespołami ludzkimi
NŻD_P7S_UW04	Absolwent potrafi dobrać i wykorzystać odpowiednie techniki w przetwarzaniu, analizie i utrwalaniu żywności, a także żywieniu człowieka i dietetyce
NŻD_P7S_UW05	Absolwent potrafi zaplanować, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami dietozależnymi oraz zaplanować, przygotować i zaserwować dania i posiłki dla różnych grup konsumentów w tym posiłki dietetyczne
NŻD_P7S_UW06	Absolwent potrafi dobrać surowce oraz zastosować odpowiednie techniki i technologie w celu podniesienia jakości żywności oraz żywienia człowieka
NŻD_P7S_WG01	Absolwent zna i rozumie w stopniu pogłębionym aktualne kierunki rozwoju nauk o żywieniu i zdrowiu człowieka
NŻD_P7S_WG04	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu nowoczesne chemiczne, biologiczne i żywieniowe metody badawcze i analityczne stosowane w obszarze żywienia człowieka i dietetyki
NŻD_P7S_WG08	Absolwent zna i rozumie aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka
NŻD_P7S_WG09	Absolwent zna i rozumie skład oraz wartość energetyczną, odżywczą i pokarmową produktów spożywczych oraz metody i techniki produkcji potraw i posiłków