

**AKADEMIA WYCHOWANIA FIZYCZNEGO
IM. EUGENIUSZA PIASECKIEGO W POZNANIU**

Filia w Gorzowie Wielkopolskim

Kierunek: Dietetyka

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu: **POSTĘPOWANIE DIETETYCZNE W CHOROBYCH
DIETEZALEŻNYCH**

Kod przedmiotu: **ZWKF_DT_1_O_C.17_s**

Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot/moduł: **Zakład Dietetyki**

Osoba odpowiedzialna za kartę – koordynator przedmiotu:

dr Małgorzata Mizgier

Osoby prowadzące przedmiot:

1. dr Małgorzata Mizgier

Data opracowania: **15.02.2023 r.**

1. Podstawowe informacje

Forma studiów	studia stacjonarne			
Stopień studiów	studia pierwszego stopnia			
Profil	praktyczny			
Specjalność	wszystkie			
Rok studiów / semestr	rok 2, semestr 4			
Status przedmiotu	obowiązkowy			
Język przedmiotu	polski			
Forma zajęć	wykład	ćwiczenia	seminaria	inne
Wymiar zajęć	10	40		
Liczba punktów ECTS	4			

2. Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z zasadami układania diet w leczeniu chorób dietozależnych.
C2	Zdobycie umiejętności bilansowania diet w leczeniu chorób dietozależnych.
C3	Wykształcenie świadomości znaczenia odpowiednio zbilansowanej diety w leczeniu chorób dietozależnych.

3. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

- wiedza i umiejętności zdobyte w procesie kształcenia w ramach obowiązkowych przedmiotów zrealizowanych w poprzednich semestrach.

4. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych:

Symbol	Efekty uczenia się dla przedmiotu Po zrealizowaniu przedmiotu student:	Odniesienie do efektów uczenia się dla programu studiów	Odniesienie do charakterystyk II stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji (poziom 6)
EK1	potrafi wymienić najczęstsze choroby dietozależne, zna przyczyny ich powstawania i potrafi opracować zalecenia żywieniowe i stylu życia służące profilaktyce chorób dietozależnych;	K_W03 K_W12 K_U04 K_K06 K_K07	P6S_WG P6S_UW P6S_KK P6S_KO P6S_KR
EK2	potrafi ułożyć dietę dla wybranej jednostki chorobowej;	K_W11 K_U03	P6S_WG P6S_UW P6S_UK
EK3	potrafi przeprowadzić wywiad zdrowotny z pacjentem, ocenić jego stan odżywienia i udzielić porady dietetycznej w wybranej jednostce chorobowej.	K_U07 K_U10 K_U15 K_K01 K_K02	P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_KK P6S_KR

5. Treści programowe

WYKŁADY		
Lp.	Tematyka zajęć Opis szczegółowych bloków tematycznych	Liczba godzin
W1	Wykład wprowadzający (informacje ogólne o przedmiocie i wymogach egzaminacyjnych, podstawowe pojęcia i zagadnienia). Dietoterapia miażdżycy (podstawowe pojęcia i zagadnienia, zasady żywienia i układania diet).	2
W2	Dietoterapia nadciśnienia tętniczego (podstawowe pojęcia i zagadnienia, zasady żywienia i układania diet).	2
W3	Dietoterapia cukrzycy (podstawowe pojęcia i zagadnienia, zasady żywienia i układania diet).	2
W4	Dietoterapia otyłości (podstawowe pojęcia i zagadnienia, zasady żywienia i układania diet).	2
W5	Dietoterapia osteoporozy (podstawowe pojęcia i zagadnienia, zasady żywienia i układania diet).	2
	Razem	10
ĆWICZENIA		
Lp.	Tematyka zajęć Opis szczegółowych bloków tematycznych	Liczba godzin
ĆW1	Ćwiczenia wprowadzające (plan i zakres zajęć oraz warunki zaliczenia, wpływ doboru produktów spożywczych na wartość energetyczną i odżywczą posiłków z punktu widzenia leczenia chorób dietozależnych).	4
ĆW2	Dietoterapia miażdżycy (analiza wartości odżywczej wybranych produktów spożywczych pod względem ich przydatności dla zapobiegania i leczenia miażdżycy; układanie diet).	8
ĆW3	Dietoterapia nadciśnienia tętniczego (ocena przydatności wybranych diet opracowanych celem leczenia nadciśnienia tętniczego; układanie diet).	6
ĆW4	Dietoterapia cukrzycy (wymienniki pokarmowe – opracowanie i zastosowanie; układanie diet).	8
ĆW5	Dietoterapia otyłości (praktyczna realizacja zasad postępowania dietetycznego, układanie diet).	6
ĆW6	Dietoterapia osteoporozy (układanie diet).	6
ĆW7	Podsumowanie przerobionego materiału i zaliczenie końcowe.	2
	Razem	40

6. Metody dydaktyczne

M1	Prezentacja multimedialna.
M2	Analiza obowiązującego materiału i dyskusja.
M3	Zadania indywidualne wykonane samodzielnie pod nadzorem nauczyciela akademickiego.
M4	Praca w zespołach.
M5	Analiza i dyskusja wyników uzyskanych w pracy indywidualnej lub zespołowej.

7. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:	
Godziny wynikające z planu studiów	60
Egzaminy i zaliczenia w sesji	5
Godziny bez udziału nauczyciela wynikające z nakładu pracy studenta, w tym:	
Przygotowanie się do zajęć	10
Przygotowanie projektu	15
Opracowanie diet	10
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu wynikająca z całego nakładu pracy studenta	100
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	4

8. Metody oceny

a. Ocena formująca

F1	Weryfikacja wiedzy i zainteresowań studenta w trakcie dyskusji prowadzonych podczas ćwiczeń (EK1, EK3).
F2	Weryfikacja umiejętności studenta w trakcie wykonywania zadań podczas ćwiczeń (EK2, EK3).
F3	Weryfikacja wiedzy i zainteresowań studenta w trakcie analizy wyników uzyskanych podczas ćwiczeń (EK1, EK3).
F4	Ocena za pracę podczas ćwiczeń – umiejętność wykonania powierzonych zadań pod nadzorem nauczyciela akademickiego, umiejętność pracy w zespole, umiejętność analizy wyników obliczeń i wyciągania logicznych wniosków w oparciu o zdobytą wiedzę (EK1, EK2, EK3).

b. Ocena podsumowująca

P1	Ocena projektu (EK1, EK2, EK3).
P2	Ocena za aktywność podczas ćwiczeń (EK1, EK2, EK3).
P3	Ocena z opracowania diet (EK1, EK2, EK3).

c. Warunki zaliczenia przedmiotu

- obecność na ćwiczeniach zgodnie z regulaminem studiów,
- pozytywny wynik oceny formującej,
- uzyskanie pozytywnej oceny z projektu,
- zdanie pisemnego egzaminu z materiału przerobionego na wykładach.

9. Kryteria oceny

Efekt uczenia się EK1	
na ocenę 2	Student nie umie wymienić i opisać przyczyn występowania chorób dietozależnych.
na ocenę 3	Student potrafi wymienić najczęstsze choroby dietozależne, zna przyczyny ich powstawania i potrafi opracować zalecenia żywieniowe i stylu życia służące profilaktyce chorób dietozależnych.
na ocenę 4	Student definiuje podstawowe terminy z zakresu chorób dietozależnych, wyjaśnia wpływ chorób na stan odżywienia człowieka oraz wpływ patologii stanu odżywienia na przebieg chorób, opisuje objawy, potrafi zaproponować terapię dietetyczną służącą profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych.
na ocenę 5	Student potrafi wskazać przyczyny występowania chorób dietozależnych oraz ułożyć plan dietetyczny w profilaktyce oraz leczeniu tych chorób, wykorzystując aktualnie dostępne źródła wiedzy naukowej.
Efekt uczenia się EK2	
na ocenę 2	Student nie potrafi zbilansować diety w profilaktyce i leczeniu wybranej choroby dietozależnej.
na ocenę 3	Potrafi ułożyć dietę dla wybranej jednostki chorobowej.
na ocenę 4	Potrafi ułożyć dietę dla wielu chorób dietozależnych, mając na uwadze potrzeby i możliwości pacjenta.
na ocenę 5	Student potrafi zbilansować dietę w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych, kierując się dobrem i zdrowiem pacjenta.
Efekt uczenia się EK3	
na ocenę 2	Student nie potrafi przeprowadzić wywiadu żywieniowego w celu oceny sposobu żywienia pacjenta, nie potrafi także udzielić wskazówek dietetycznych w poszczególnych chorobach dietozależnych.
na ocenę 3	Student umie przeprowadzić wywiad z pacjentem, ocenić jego sposób żywienia oraz stan odżywienia oraz udzielić porady dietetycznej w wybranej jednostce chorobowej.
na ocenę 4	Student potrafi przy wykorzystaniu metody wywiadu żywieniowego udzielić porad żywieniowych w każdej żywieniowo zależnej jednostce chorobowej.
na ocenę 5	Student potrafi przygotować kompleksowy plan postępowania dietetycznego u pacjenta objętego opieką zespołu terapeutycznego na podstawie wywiadu żywieniowego, stanu odżywienia pacjenta oraz przeprowadzonego wywiadu dietetycznego.

10. Macierz realizacji przedmiotu

Efekty uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla programu studiów	Cele przedmiotu	Treści programowe	Metody dydaktyczne	Sposoby oceny
EK1	K_W03, K_W12 K_U04, K_K06 K_K07	C1–C3	W1–W5 ĆW2–ĆW6	M1–M5	F1, F3, F4 P1–P3
EK2	K_W11, K_U03	C1–C3	W1–W5 ĆW2–ĆW6	M3–M5	F2, F4 P1–P3
EK3	K_U07, K_U10 K_U15, K_K01 K_K02	C1–C3	W1 – W5 ĆW1 – ĆW6	M2–M5	F1–F4 P1–P3

11. Wykaz piśmiennictwa

a. Piśmiennictwo podstawowe

1.	Biernat J., <i>Żywność, żywność a zdrowie</i> , Wrocław 2001.
2.	Bujko J. (red.), <i>Podstawy dietetyki</i> , Warszawa 2006.
3.	Ciborowska H., Rudnicka A., <i>Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka</i> , Warszawa 2007.
4.	Hasik J., Hryniewiecki L., Grzymisławski M., <i>Dietetyka</i> , Warszawa 2006.
5.	Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K., <i>Tabele składu i wartości odżywczej</i> , Warszawa 2005.
6.	Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B., <i>Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych</i> , Warszawa 2008.

b. Piśmiennictwo uzupełniające

1.	Hasik J., Gawęcki J. (red.), <i>Żywność człowieka zdrowego i chorego</i> , Warszawa 2006.
2.	Gertig H., Gawęcki J. (red.), <i>Słownik terminów żywieniowych</i> , Warszawa 2001.
3.	Publikacje w czasopismach specjalistycznych.

12. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji

.....
(miejsowość, data)

(kierownik zakładu)

(dziekan wydziału)

Przyjmuję do realizacji (data i podpisy osób prowadzących przedmiot)