

**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: **30.02.2022 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

<b>WYKŁADY</b>		
<b>Lp.</b>	<b>Tematyka zajęć Opis szczegółowych bloków tematycznych</b>	<b>Liczba godzin</b>
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
	<b>Razem</b>	<b>10</b>
<b>ĆWICZENIA</b>		
<b>Lp.</b>	<b>Tematyka zajęć Opis szczegółowych bloków tematycznych</b>	<b>Liczba godzin</b>
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 (wymenniki 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
	<b>Razem</b>	<b>40</b>

## 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
<b>Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:</b>	
Godziny wynikające z planu studiów	60
Egzaminy i zaliczenia w sesji	5
<b>Godziny bez udziału nauczyciela wynikające z nakładu pracy studenta, w tym:</b>	
Przygotowanie się do zajęć	10
Przygotowanie projektu	15
Opracowanie diet	10
<b>Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu wynikająca z całego nakładu pracy studenta</b>	<b>100</b>
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

<b>Efekt uczenia się EK1</b>	
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.
<b>Efekt uczenia się EK2</b>	
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.
<b>Efekt uczenia się EK3</b>	
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

.....  
(miejscowość, data)

(kierownik zakładu)

(dziekan wydziału)

Przyjmuję do realizacji (data i podpisy osób prowadzących przedmiot)