

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

Zamiejscowy Wydział Kultury Fizycznej w Gorzowie Wielkopolskim

Kierunek: Dietetyka

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu: **DIETETYKA**

Kod przedmiotu: **ZWKF_DT_1_O_C.6_s**

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

Osoba odpowiedzialna za kartę – koordynator przedmiotu:

dr inż. Aleksandra Kostrzewa-Tarnowska

Osoby prowadzące przedmiot:

1. dr inż. Aleksandra Kostrzewa-Tarnowska

Data opracowania: **30.09.2020 r.**

1. Podstawowe informacje

Forma studiów	studia stacjonarne			
Stopień studiów	studia pierwszego stopnia			
Profil	praktyczny			
Specjalność	wszystkie			
Rok studiów / semestr	rok 2, semestr 3–4			
Status przedmiotu	obowiązkowy			
Język przedmiotu	polski			
Forma zajęć	wykład	ćwiczenia	seminaria	inne
Wymiar zajęć	30 (15+15)	60 (30+30)		
Liczba punktów ECTS	7 (3+4)			

2. Cele przedmiotu

C1	Analiza przypadków chorobowych oraz dolegliwości klinicznych współtowarzyszących.
C2	Przygotowanie zbilansowanej profilaktycznej lub leczniczej dietoterapii żywieniowej.
C3	Określenie wskazań dotyczących zmiany stylu życia.
C4	Monitoring parametrów stanu odżywienia.

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

- wiedza z zakresu anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem przewodu pokarmowego.
- znajomość charakterystyki biochemicznej oraz roli podstawowych składników pokarmowych w żywieniu człowieka;
- podstawowa wiedza na temat właściwości surowców roślinnych i zwierzęcych decydujących o możliwościach oraz sposobach ich wykorzystania, zwłaszcza w kontekście profilaktyki i leczenia chorób.

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	zna ogólne zasady postępowania dietetycznego względem osób zdrowych i chorych oraz metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia ludzi zdrowych i chorych	K_W10 K_W11 K_W12 K_W17	P6S_WG P6S_WK

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)
EK2	potrafi zaplanować żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą oraz wstępnie ocenić sposób żywienia i stan odżywienia osób w różnym wieku; samodzielnie wykonuje powierzone mu zadania, właściwie organizuje pracę własną, potrafi brać za nią odpowiedzialność, a także potrafi współdziałać i pracować w grupie; potrafi rozwiązywać problemy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka	K_U03 K_U04 K_U05 K_U08 K_U09 K_U10 K_U15 K_K04	P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_KK

5. Treści programowe

Lp.	Tematyka zajęć Opis szczegółowych bloków tematycznych	Liczba godzin
WYKŁADY – SEMESTR 3 (15 godzin)		
W1	Żywienie dietetyczne. Klasyfikacja diet leczniczych. Problem niedożywienia pacjenta.	6
W2	Etiologia i leczenie otyłości.	3
W3	Żywienia w zaburzeniach gospodarki węglowodanowej – cukrzyca.	3
W4	Żywienie w zaburzeniach gospodarki lipidowej – miażdżyca.	3
WYKŁADY – SEMESTR 4 (15 godzin)		
W5	Żywienie w nadciśnieniu tętniczym. Żywienie w chorobach wątroby i dróg żółciowych.	6
W6	Żywienie w chorobach przełyku i żołądka.	4
W7	Żywienie w chorobach nerek.	5
	Razem	30
ĆWICZENIA – SEMESTR 3 (30 godzin)		
ĆW1	Klasyfikacja diet – opracowanie założeń diety podstawowej lekkostrawnej.	3
ĆW2	Dietoterapia w niedożywieniu o podłożu psychologicznym.	3
ĆW3	Planowanie diety ubogoenergetycznej.	5
ĆW4	Żywienie i chemoprewencja w nowotworach.	2
ĆW5	Dietoterapia zaburzeń gospodarki węglowodanowej (część I).	3
ĆW6	Dietoterapia zaburzeń gospodarki lipidowej (część I).	2
ĆW7	Diety alternatywne.	3
ĆW8	Dietoterapia zaburzeń gospodarki węglowodanowej (część II).	3
ĆW9	Diety alternatywne (część II). Kolokwium zaliczeniowe.	2

Lp.	Tematyka zajęć Opis szczegółowych bloków tematycznych	Liczba godzin
ĆW10	Dietoterapia zaburzeń gospodarki lipidowej (część II).	2
ĆW11	Charakterystyka produktów funkcjonalnych i zastosowanie w dietoterapii.	2
ĆWICZENIA – SEMESTR 4 (30 godzin)		
ĆW12	Żywienie w nadciśnieniu tętniczym.	3
ĆW13	Żywienie profilaktyczne i lecznicze w osteoporozie.	3
ĆW14	Żywienie w chorobach przełyku (część I).	3
ĆW15	Żywienie w chorobach przełyku (część II).	2
ĆW16	Żywienie w chorobach żołądka (część I).	3
ĆW17	Żywienie w chorobach żołądka (część II).	2
ĆW18	Żywienie w niewydolności nerek (część I).	3
ĆW19	Żywienie w niewydolności nerek (część II).	2
ĆW20	Żywienie w chorobach wątroby.	3
ĆW21	Żywienie w chorobach dróg żółciowych.	2
ĆW22	Dna moczanowa – aspekty żywieniowe.	2
ĆW23	Leczenie żywieniowe w zespole jelita krótkiego.	2
Razem		60

6. Metody dydaktyczne

M1	Wykład multimedialny.
M2	Metoda problemowa.
M3	Analiza przypadków.
M4	Dyskusja.
M5	Opracowanie założeń dietetycznych w oparciu o wytyczne dla poszczególnych jednostek chorobowych z wykorzystaniem programów dietetycznych.
M6	Przygotowanie 7- lub 10-dniowych programów żywieniowych z wykorzystaniem programów dietetycznych.

7. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:	
Godziny wynikające z planu studiów	90
Konsultacje przedmiotowe	5
Egzaminy i zaliczenia w sesji	5

Godziny bez udziału nauczyciela wynikające z nakładu pracy studenta, w tym:	
Przygotowanie się do zajęć	35
Przygotowanie programów żywieniowych, udziału w dyskusji	20
Przygotowanie do zaliczeń	10
Przygotowanie do egzaminu	10
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu wynikająca z całego nakładu pracy studenta	175
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	7

8. Metody oceny

a. Ocena formująca

F1	Ocena stanu odżywienia pacjenta.
F2	Propozycja diety dla wybranej jednostki chorobowej.
F3	Opracowanie założeń dietetycznych dla pacjenta w ramach poszczególnych jednostek chorobowych.
F4	Przygotowanie programów żywieniowych dla wybranych jednostek chorobowych.

b. Ocena podsumowująca

P1	Kolokwium cząstkowe pisemne.
P2	Egzamin końcowy.

c. Warunki zaliczenia przedmiotu

- średnia z ocen formujących i podsumowującej;
- możliwość podwyższenia oceny zależnie od uczestnictwa w wykładach.

9. Kryteria oceny

Efekt uczenia się EK1	
na ocenę 2	nie potrafi wykorzystać wiedzy w planowaniu żywienia dostosowanego do poszczególnych etapów rozwoju człowieka, nie zna wszystkich zasady postępowania dietetycznego względem osób zdrowych i chorych oraz metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia ludzi zdrowych i chorych,
na ocenę 3	zna ogólne zasady postępowania dietetycznego względem osób zdrowych i chorych oraz metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia ludzi zdrowych i chorych.
na ocenę 4	zna wszystkie zasady postępowania dietetycznego względem osób zdrowych i chorych oraz metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia ludzi zdrowych i chorych; potrafi wykorzystać wiedzę w planowaniu żywienia dostosowanego do poszczególnych etapów rozwoju człowieka,
na ocenę 5	zna wszystkie zasady postępowania dietetycznego względem osób zdrowych i chorych oraz metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia ludzi zdrowych i chorych, potrafi wykorzystać zdobytą wiedzę, zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka, a także potrafi udzielić porad dietetycznych i prowadzić dokumentację.

Efekt uczenia się EK2	
na ocenę 2	nie potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowanego do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą oraz ocenić sposobu żywienia i stanu odżywienia osób w różnym wieku, stanie zdrowia.
na ocenę 3	potrafi zaplanować żywienie dostosowanego do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą oraz wstępnie ocenić sposób żywienia i stan odżywienia osób w różnym wieku.
na ocenę 4	potrafi zaplanować żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych chorobą oraz ocenić sposób żywienia i stan odżywienia osób w różnym wieku oraz potrafi zaplanować odpowiednie postępowanie dietetyczne w celu przeciwdziałania następstwom ewentualnych nieprawidłowości, potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw oraz zastosować odpowiednie technologie.
na ocenę 5	potrafi zaplanować żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych chorobą oraz ocenić sposób żywienia i stan odżywienia osób w różnym wieku oraz potrafi zaplanować odpowiednie postępowanie dietetyczne w celu przeciwdziałania następstwom ewentualnych nieprawidłowości, potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw oraz zastosować odpowiednie technologie, samodzielnie wykonuje powierzone mu zadania, a także rozwiązuje problemy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka.

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_W10, K_W11, K_W12, K_W17	C1-C4	W1-W7 ĆW1-ĆW23	M1-M6	F1-F4, P1-P2
EK2	K_U03, K_U04 K_U05, K_U08 K_U09, K_U10, K_U15, K_K04	C1-C4	W1-W7 ĆW1-ĆW23	M1-M6	F1-F4, P1-P2

11. Wykaz piśmiennictwa

a. Piśmiennictwo podstawowe

1.	Gawęcki J., <i>Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu</i> , Wydawnictwo Naukowe PWN, 2010.
2.	Grzymisławski M., Jan Gawęcki J., <i>Żywność człowieka zdrowego i chorego</i> , Wydawnictwo Naukowe PWN, 2010.
3.	Ciborowska H., Rudnicka A., <i>Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka</i> , Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2014.
4.	Bujko J., <i>Podstawy dietetyki</i> , SGGW, 2008.
5.	Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głabska D., <i>Dietoterapia</i> , Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2014.
6.	Payne A., Barker H.M., <i>Dietetyka i żywienie kliniczne</i> , Elsevier Urban & Partner, 2013.
7.	Width M., Reinhard T., <i>Dietetyka kliniczna</i> , Elsevier Urban & Partner, 2014.
8.	Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B., <i>Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw</i> , Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2012.
9.	Ogden J., <i>Psychologia odżywiania się</i> , Wydawnictwo Uniwersytetu Medycznego, Kraków 2011.

10.	Osiński W., <i>Nadwaga i otyłość. Aktywność fizyczna w profilaktyce i terapii</i> , Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2017.
11.	Langley-Evans S., <i>Żywność. Wpływ na zdrowie człowieka</i> , Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2014.
12.	Czapski J., Górecka D., <i>Żywność prozdrowotna – składniki i technologia</i> , Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, 2015.

b. Piśmiennictwo uzupełniające

1.	Biernat J. (red.), <i>Wybrane zagadnienia z nauki o żywieniu człowieka</i> , Wrocław 2009.
2.	Hasik J., Gawęcki J. (red.), <i>Żywność człowieka. T. 2, Żywność człowieka zdrowego i chorego</i> , Warszawa 2009
3.	Sobotka L. (red.), <i>Podstawy żywienia klinicznego</i> , Warszawa 2008.
4.	Bujko J., <i>Podstawy dietetyki</i> , Warszawa 2006.

12. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji

.....
(miejsowość, data)

(kierownik zakładu)

(dziekan wydziału)

Przyjmuję do realizacji (data i podpisy osób prowadzących przedmiot)