

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

Filia w Gorzowie Wielkopolskim

Kierunek: Dietetyka

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu: **PRZEDMIOT DO WYBORU – DIETOPROFILAKTYKA**

Kod przedmiotu: **ZWKF_DT_1_W_G.10_s**

Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot/moduł: **Zakład Dietetyki, Zakład Nauk Bio-
logicznych**

Osoba odpowiedzialna za kartę – koordynator przedmiotu:

dr Małgorzata Mizgier

Osoby prowadzące przedmiot:

1. dr Małgorzata Mizgier
2. mgr inż. Hanna Dziewiecka

Data opracowania: **14.02.2023 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	do wyboru			
Język przedmiotu	polski			
Forma zajęć	wykład	ćwiczenia	seminaria	inne
Wymiar zajęć	10	20		
Liczba punktów ECTS	3			

2. Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie się z formami profilaktyki żywieniowej.
C2	Nabywanie umiejętności zastosowania produktów spożywczych w dietoterapii i profilaktyce chorób.
C3	Wykształcenie umiejętności oceny pozytywnego i negatywnego znaczenia różnych form żywności.

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

– brak.

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 rodzaje oraz zna zastosowanie żywności w profilaktyce chorób	K_W11 K_W12	P6S_WG
EK2	potrafi opracować zalecenia żywieniowe w profilaktyce chorób	K_U03 K_U04 K_U10	P6S_UW P6S_UK
EK3	potrafi przedstawić zalety i wady żywności w profilaktyce chorób	K_K02 K_K06 K_K07	P6S_KR P6S_KK P6S_KO

5. Treści programowe

WYKŁADY		
Lp.	Tematyka zajęć Opis szczegółowych bloków tematycznych	Liczba godzin
W1	CHOROBY TARCZYCY <u>Zagadnienia:</u> Działanie profilaktyczne i lecznicze diety w wybranych chorobach tarczycy.	2
W2	CHOROBY JAMY USTNEJ <u>Zagadnienia:</u> Czynniki żywieniowe sprzyjające próchnicy zębów oraz chorób przyzębia. Profilaktyka żywieniowa w chorobach jamy ustnej.	2

W3	WYBRANE CHOROBY PRZEWODU POKARMOWEGO <u>Zagadnienia:</u> Profilaktyka żywieniowa w chorobie refluksowej przełyku, chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy, chorobach wątroby, trzustki.	2
W4	HIPERURYKEMIA I DNA MOCZANOWA <u>Zagadnienia:</u> Rola diety w profilaktyce i terapii hiperurykemii i dny moczanowej.	1
W5	NIEDOKRWISTOŚĆ <u>Zagadnienia:</u> Dieta w profilaktyce niedokrwistości z niedoboru żelaza Dietoprofilaktyka niedokrwistość megaloblastycznej.	1
W6	ALERGIE I NIETOLERANCJE POKARMOWE: <u>Zagadnienia:</u> epidemiologia, patogenezą, postaci kliniczne, dietoterapia alergii i nietolerancji pokarmowych.	1
W7	Zaliczenie wykładów w formie testu.	1
Razem		10
ĆWICZENIA		
Lp.	Tematyka zajęć Opis szczegółowych bloków tematycznych	Liczba godzin
ĆW1	DIETA W CHOROBY TARCZYCY. Zaliczenie w formie pisemnej.	3
ĆW2	DIETA W PROFILAKTYCE PROCHNICY ZĘBÓW. Studium przypadku.	2
ĆW3	DIETA W PROFILAKTYCE WYBRANYCH CHOROBY PRZEWODU POKARMOWEGO, CHOROBA REFLUKSOWA PRZEŁYKU. Studium przypadku.	2
ĆW4	DIETA W PROFILAKTYCE WYBRANYCH CHOROBY PRZEWODU POKARMOWEGO, CHOROBA WRZODOWA ŻOŁĄDKA I DWUNASTNICY. Studium przypadku.	2
ĆW5	DIETA W PROFILAKTYCE WYBRANYCH CHOROBY PRZEWODU POKARMOWEGO, PRZEWLEKŁE ZAPALENIE TRZUSTKI. Studium przypadku.	2
ĆW6	DIETA W PROFILAKTYCE WYBRANYCH CHOROBY PRZEWODU POKARMOWEGO, CHOROBY WĄTROBY. Studium przypadku.	2
ĆW7	DIETA W PROFILAKTYCE DNY MOCZANOWEJ. Studium przypadku.	2
ĆW8	DIETA W NIEDOKRWISTOŚCI. Studium przypadku.	2
ĆW9	DIETA W ALERGII POKARMOWEJ. Studium przypadku.	2
ĆW10	Zaliczenie przedmiotu - kolokwium	1
Razem		20

6. Metody dydaktyczne

M1	Wykład multimedialny.
M2	Prezentacja.
M3	Zadania wykonywane w grupach, dyskusja.

7. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:	
Godziny wynikające z planu studiów	30
Godziny bez udziału nauczyciela wynikające z nakładu pracy studenta, w tym:	
Przygotowanie się do zajęć	14
Przygotowanie prezentacji, dyskusji	20
Przygotowanie do zaliczenia	11
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu wynikająca z całego nakładu pracy studenta	75
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3

8. Metody oceny

a. Ocena formująca

F1	Udział w dyskusji, prezentacje, zadania wykonywane w grupach. Zadania w trakcie trwania ćwiczeń 50% oceny, kolokwium kończące ćwiczenia 50% oceny.
----	--

b. Ocena podsumowująca

P1	Zaliczenie w formie pisemnej (test, kolokwium).
----	---

c. Warunki zaliczenia przedmiotu

- uzyskanie oceny minimum 3.0 z kolokwium i testu.

9. Kryteria oceny

Efekt uczenia się EK1	
na ocenę 2	Student nie posiada wystarczającej wiedzy dotyczącej zastosowania żywności w profilaktyce chorób.
na ocenę 3	Student wykazuje się podstawową wiedzą na temat zastosowania żywności w profilaktyce chorób.
na ocenę 4	Student potrafi podać przykłady oraz szczegółowo omówić wykorzystanie i rolę żywności w profilaktyce chorób.
na ocenę 5	Student posiada kompleksową wiedzę o wykorzystaniu i roli diety w profilaktyce chorób.
Efekt uczenia się EK2	
na ocenę 2	Student nie potrafi podać przykładów stosowanej aktualnie profilaktyki żywieniowej.
na ocenę 3	Student potrafi wskazać przykłady profilaktyki żywieniowej oraz jej zastosowanie we wspomaganiu leczenia chorób.
na ocenę 4	Student potrafi opracować zalecenia żywieniowe i zastosować je w profilaktyce konkretnej jednostki chorobowej.
na ocenę 5	Student potrafi opracować i omówić zasadność stosowania profilaktyki żywieniowej na podstawie wybranych przykładów.

Efekt uczenia się EK3	
na ocenę 2	Student nie ma wystarczającej wiedzy dotyczącej profilaktyki chorób.
na ocenę 3	Student wymienia zalety i wady diety w powstawaniu i profilaktyce chorób.
na ocenę 4	Student nie tylko wymienia zalety i wady, ale szczegółowo omawia metody profilaktyki chorób.
na ocenę 5	Student potrafi wskazać i omówić zalety i wady dietoterapii, biorąc pod uwagę skład diety i metody przygotowania potraw. Ponadto potrafi zaproponować zdrowsze zamienniki produktów spożywczych.

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_W11, K_W12	C1	W1-W2 ĆW1-ĆW2	M1-M3	P1
EK2	K_U03, K_U04 K_U10	C2	W3-W4, ĆW3-ĆW7	M1-M3	P1
EK3	K_K02, K_K06 K_K07	C3	W5-W6 ĆW8-ĆW9	M1-M3	F1, P1

11. Wykaz piśmiennictwa

a. Piśmiennictwo podstawowe

1.	Czapski J., Górecka D., <i>Żywność prozdrowotna – składniki i technologia</i> , Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań 2014.
----	--

b. Piśmiennictwo uzupełniające

1.	Grzymisławski M., Gawęcki J.(red.), <i>Żywność człowieka zdrowego i chorego. Tom II</i> . Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010.
----	---

12. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji

.....
(miejsowość, data)

(kierownik zakładu)

(dziekan wydziału)

Przyjmuję do realizacji (data i podpisy osób prowadzących przedmiot)