

**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: **14.02.2022 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 | 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)