

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

Filia w Gorzowie Wielkopolskim

Kierunek: Dietetyka

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu: **DIETOPROFILAKTYKA I DIETOTOTERAPIA CHORO-
BÓB NOWOTWOROWYCH I NEURODEGENERACYJNYCH**

Kod przedmiotu: **ZWKF_DT_1_o_F.3_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: **14.01.2023 r.**

1. Podstawowe informacje

Forma studiów	studia stacjonarne			
Stopień studiów	studia pierwszego stopnia			
Profil	praktyczny			
Specjalność	dietoprofilaktyka i dietoterapia			
Rok studiów / semestr	rok 3, semestr 6			
Status przedmiotu	obowiązkowy w ramach specjalności			
Język przedmiotu	polski			
Forma zajęć	wykład	ćwiczenia	seminaria	inne
Wymiar zajęć	10	30		
Liczba punktów ECTS	3			

2. Cele przedmiotu

C1	Poznanie podstawowych zagadnień z zakresu pierwotnej i wtórnej profilaktyki nowotworów oraz epidemiologii, czynników ryzyka, diagnostyki i metod leczenia wybranych chorób nowotworowych w tym dietetycznej chemoprewencji.
C2	Poznanie podstawowych założeń planowania żywienia w chorobach neurologicznych.

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

- podstawowa wiedza biomedyczna,
- podstawowa wiedza z zakresu nauki o żywności i żywieniu.

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 zasady postępowania dietetycznego względem osób zdrowych i chorych, ze szczególnym uwzględnieniem potrzeb osób aktywnych fizycznie na różnym poziomie zaawansowania sportowego	K_W11	P6S_WG
EK2	potrafi zaplanować odpowiednie postępowanie dietetyczne z uwzględnieniem zasad zdrowego stylu życia	K_U10 K_K07	P6S_UW P6S_KO P6S_KR
EK3	potrafi dokonać oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia osób w różnym wieku, stanie zdrowia i o różnym poziomie aktywności fizycznej oraz potrafi zaplanować odpowiednie postępowanie dietetyczne w celu przeciwdziałania następstwom ewentualnych nieprawidłowości	K_U05	P6S_UW

5. Treści programowe

WYKŁADY		
Lp.	Tematyka zajęć Opis szczegółowych bloków tematycznych	Liczba godzin
W1	Epidemiologia i profilaktyka chorób nowotworowych. Europejski Kodeks Walki z Rakiem.	1
W2	Genetyczne i molekularne podstawy ontogenezy.	1
W3	Chemoprewencja żywieniowa nowotworów.	2
W4	Obraz kliniczny i leczenie żywieniowe wybranych nowotworów.	2
W5	Charakterystyka i zasady terapii żywieniowej w wybranych schorzeniach neurodegeneracyjnych.	2
W6	Zasady dietoterapii w chorobie Parkinsona.	2
Razem		10
ĆWICZENIA		
Lp.	Tematyka zajęć Opis szczegółowych bloków tematycznych	Liczba godzin
ĆW1	Dietoterapia z kontrolowanym białkiem u osób z chorobą Parkinsona.	4
ĆW2	Choroby genetyczne ośrodkowego układu nerwowego leczone dietą - wybrane zaburzenia metabolizmu aminokwasów oraz węglowodanów.	6
ĆW3	Objawy neurologiczne będące wynikiem zaburzeń oraz niedoborów składników mineralnych i witamin.	5
ĆW4	Dietoprofilaktyka wybranych chorób nowotworowych.	5
ĆW5	Dietoterapia wybranych chorób nowotworowych.	5
ĆW6	Zastosowanie ONS w profilaktyce i terapii chorób nowotworowych	5
Razem		30

6. Metody dydaktyczne

M1	Wykład multimedialny.
M2	Analiza przypadków. Dyskusja.
M3	Opracowanie założeń dietetycznych w oparciu o wytyczne dla poszczególnych jednostek chorobowych z wykorzystaniem programów dietetycznych.
M4	Przygotowanie 7-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	40
Konsultacje przedmiotowe	3

Egzaminy i zaliczenia w sesji	4
Godziny bez udziału nauczyciela wynikające z nakładu pracy studenta, w tym:	
Przygotowanie się do zajęć	7
Przygotowanie propozycji materiałów do konsultacji dietetycznych	9
Przygotowanie do zaliczenia	6
Przygotowanie do egzaminu	6
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	Sprawdzenie opanowania materiału niezbędnego do wykonania zaplanowanego ćwiczenia.
F2	Weryfikacja wiedzy i zainteresowań studenta w trakcie dyskusji prowadzonych podczas ćwiczeń.
F3	Ocena za opracowanie programów dietetycznych i ich prezentacja podczas ćwiczeń.

b. Ocena podsumowująca

P1	Ocena z pisemnych opracowań materiału.
P2	Ocena za przygotowanie do ćwiczeń i aktywność podczas ćwiczeń.
P3	Egzamin końcowy.

c. Warunki zaliczenia przedmiotu

- obecność na ćwiczeniach zgodnie z regulaminem studiów,
- pozytywny wynik oceny formującej,
- uzyskanie pozytywnej oceny z kolokwium zaliczeniowego.

9. Kryteria oceny

Efekt uczenia się EK1	
na ocenę 2	Student 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	Student 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	Student 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	Student 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.
Efekt uczenia się EK2	
na ocenę 2	Student nie potrafi zaplanować prostego postępowania dietetycznego.
na ocenę 3	Student z pomocą nauczyciela potrafi dokonać wyboru lub zaplanować, z uwzględnieniem zasad zdrowego życia, odpowiednie postępowanie dietetyczne.
na ocenę 4	Student potrafi zaplanować i wspólnie z nauczycielem wdrożyć odpowiednie postępowanie dietetyczne; potrafi współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych.
na ocenę 5	Student potrafi zaplanować i wdrożyć i swobodnie modyfikować odpowiednie postępowanie dietetyczne; jest przygotowany do ich oceny i modyfikowania na każdym etapie; potrafi współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych; nierzadko podejmując w niej wiodącą rolę.
Efekt uczenia się EK3	
na ocenę 2	Student nie potrafi dokonać oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia osób w różnym wieku, stanie zdrowia i o różnym poziomie aktywności fizycznej oraz zaplanować odpowiednie postępowanie dietetyczne w celu przeciwdziałania następstwom ewentualnych nieprawidłowości.
na ocenę 3	Student potrafi dokonać oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia osób w różnym wieku, stanie zdrowia i o różnym poziomie aktywności fizycznej ale nie potrafi samodzielnie (tylko z pomocą nauczyciela) zaplanować odpowiednie postępowanie dietetyczne w celu przeciwdziałania następstwom ewentualnych nieprawidłowości.
na ocenę 4	Student potrafi dokonać oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia osób w różnym wieku, stanie zdrowia i o różnym poziomie aktywności fizycznej oraz samodzielnie zaplanować odpowiednie postępowanie dietetyczne w celu przeciwdziałania następstwom ewentualnych nieprawidłowości.
na ocenę 5	Student potrafi wyśmienicie dokonać oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia osób w różnym wieku, stanie zdrowia i o różnym poziomie aktywności fizycznej oraz samodzielnie zaplanować ukierunkowane postępowanie dietetyczne w celu przeciwdziałania następstwom nieprawidłowości.

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	C1-C2	W1-W6 ĆW1-ĆW6	M1-M4	F1-F3, P1-P3
EK2	K_U10, K_K07	C1-C2	W1-W6 ĆW1-ĆW6	M1-M4	F1-F3, P1-P3
EK3	K_U05	C1-C2	W1-W6 ĆW1-ĆW6	M1-M4	F1-F3, P1-P3

11. Wykaz piśmiennictwa

a. Piśmiennictwo podstawowe

1.	Grzysławski M., Jan Gawęcki J., <i>Żywnienie człowieka zdrowego i chorego</i> , Wydawnictwo Naukowe PWN, 2010.
2.	Ciborowska H., Rudnicka A., <i>Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka</i> , Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2014.
3.	Payne A., Barker H.M., <i>Dietetyka i żywienie kliniczne</i> , Elsevier Urban & Partner, 2013.
4.	Width M., Reinhard T., <i>Dietetyka kliniczna</i> , Elsevier Urban & Partner, 2014.
5.	Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głabska D., <i>Dietoterapia</i> , Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2014.

b. Piśmiennictwo uzupełniające

1.	Hasik J., Gawęcki J. (red.), <i>Żywnienie człowieka. T. 2, Żywnienie człowieka zdrowego i chorego</i> , Warszawa 2009
2.	Sobotka L. (red.), <i>Podstawy żywienia klinicznego</i> , Warszawa 2008.

12. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji

.....
(miejsowość, data)

(kierownik zakładu)

(dziekan wydziału)

Przyjmuję do realizacji (data i podpisy osób prowadzących przedmiot)