

**Akademia Wychowania Fizycznego i Sportu w Gdańsku**

**SYLABUS W CYKLU KSZTAŁCENIA 2014 - 2016**

|  |  |  |                        |                      |                    |                       |                        |
|--|--|--|------------------------|----------------------|--------------------|-----------------------|------------------------|
| <b>Jednostka Organizacyjna: Katedra</b>  |  | Zakład Promocji Zdrowia                  | <b>Kierunek:</b>       | Fizjoterapia         |                    |                       |                        |
| <b>Rodzaj studiów i profil:</b>  |  | 2 stopień, ogólnoakademicki i praktyczny | <b>Kod przedmiotu:</b> | FIISNz02             |                    |                       |                        |
| <b>Nazwa przedmiotu:</b>   |  | Dietetyka i żywienie kliniczne           |                        |                      |                    |                       |                        |
| <b>Tryb studiów</b>  | <b>Rok</b>   | <b>Semestr</b>                           | <b>Rodzaj zajęć</b>    | <b>Liczba godzin</b> | <b>Punkty ECTS</b> | <b>Typ przedmiotu</b> | <b>Język wykładowy</b> |
| stacjonarne  | 1  | 1  | wykłady                | 10                   | 1                  | obligatoryjny         | polski                 |
|  |  |  | ćwiczenia              | -                    |                    |                       |                        |
| <b>Nauczyciel odpowiedzialny za przedmiot:</b>   |  | prof. dr hab. Jędrzej Antosiewicz        |                        |                      |                    |                       |                        |
| <b>e-mail:</b>   |  | jant@awf.gda.pl                          |                        |                      |                    |                       |                        |
| <b>Wymagania wstępne:</b>  |  |  |                        |                      |                    |                       |                        |
| Podstawowe wiadomości z zakresu anatomii i fizjologii człowieka oraz biochemii   |  |  |                        |                      |                    |                       |                        |
| <b>Cele przedmiotu:</b>  |  |  |                        |                      |                    |                       |                        |
| C1- Przekazanie podstawowej wiedzy z zakresu dietetyki i żywienia klinicznego przydatnego w życiu codziennym, profilaktyce i prewencji zaburzeń w stanie zdrowia |  |  |                        |                      |                    |                       |                        |
| C2- Zaznajomienie z zasadami postępowania dietetycznego, terapii w wybranych jednostkach chorobowych i wyeksponowaniem terapii żywieniowych                      |  |  |                        |                      |                    |                       |                        |
| <b>Opis efektów kształcenia dla przedmiotu oraz ich powiązanie z efektami kształcenia dla kierunku:</b>  |  |  |                        |                      |                    |                       |                        |
| <b>WIEDZA</b>  |  |  |                        |                      |                    |                       |                        |
| W1   | Zna i definiuje i charakteryzuje pojęcia stosowane w nauce o żywieniu                                    |  |                        |                      |                    |                       | K_W25                  |
| W2   | Zna, definiuje i charakteryzuje podstawowe założenia dietetyki, dietoprofilaktyki i edukacji żywieniowej |  |                        |                      |                    |                       | K_W14                  |
| <b>UMIEJĘTNOŚCI</b>  |  |  |                        |                      |                    |                       |                        |
| U1   | Opisuje proces planowania interwencji żywieniowej  |  |                        |                      |                    |                       | K_U19                  |

|    |   |       |
|----|---|-------|
| U2 | Rozpoznaje potrzeby żywieniowe osób dorosłych w różnym wieku  | K_U19 |
| U3 | Powiązkuje zalecenia żywieniowe z chorobami współistniejącymi | K_U19 |
| U4 | Przygotowuje podstawowe strategie żywieniowe                  | K_U19 |

#### KOMPETENCJE

|    |  |                |
|----|--|----------------|
| K1 | Po zaliczeniu przedmiotu student potrafi oceniać społeczne i środowiskowe problemy związane z nieprawidłowym żywnością | K_K10<br>K_K11 |
|----|--|----------------|

#### **Kryteria i metody oceny osiągniętych efektów kształcenia:**

Test wiedzy na zakończenie zajęć. Na ocenę dostateczną student definiuje podstawowe pojęcia i mechanizmy związane z dietetyką i żywieniem klinicznym, potrafi interpretować normy żywienia człowieka, dokonać analizy i planuje działania z zakresu racjonalizacji żywienia człowieka, zna podstawowe metody oceny żywienia i potrafi przeprowadzić jego ocenę i rozpoznać nieprawidłowości w sposobie żywienia, prezentuje wyniki bez umiejętności ich efektywnej analizy

Aby uzyskać zaliczenie przedmiotu na ocenę dostateczną student musi osiągnąć wszystkie wymienione w programie efekty kształcenia.

#### **Metody i formy realizacji przedmiotu:**

Ćwiczenia audytoryjne – wykład z prezentacją multimedialną, wykład informacyjny, metoda projektów praktycznych, praca w grupach, analiza przypadków, rozwiązywanie zadań

#### **Treści kształcenia:**

Wykłady:

- Ocena stanu odżywienia, diagnostyka niedożywienia,
- Strategie żywieniowe w stanach metabolicznych (metabolizm białek, czynność wątroby, nerek),
- Ogólna charakterystyka diet objętych postępowaniem dietetycznym,
- Dietoterapia w różnych okresach życia: dietoterapia kobiet ciężarnych i karmiących, żywienie w chorobach nowotworowych, żywienie chorych z cukrzycą, żywienie w chorobach nerek,
- Modyfikacje żywieniowe w warunkach domowych,
- Dietoprofilaktyka osteoporozy, otyłości,
- Strategie żywieniowe – zajęcia praktyczne.

|                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| <b>Forma zaliczenia:</b> | Zaliczenie z oceną |
|--------------------------|--------------------|

**Literatura:**

Podstawowa:

1. Bawa S. i wsp. (2009). Dietoterapia1. Wydawnictwo SGGW. Warszawa.
2. Bujko J. (2006). Podstawy dietetyki. Wydawnictwo SGGW. Warszawa.
3. Gajewska D. (2010). Podstawy żywienia i dietoterapia. Wydawnictwo Urban&Partner Wrocław
4. Gawędzki J., Hryniewiecki L. (2008). Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Warszawa: PWN.
5. Tatoń J., Czech A., Bernas M. (2007): Otyłość. Zespół metaboliczny. Wydawnictwo Lekarskie PZWL. Warszawa.
6. Łysiak Szydłowska W. (2000): Żywienie kliniczne. Via Medica. Gdańsk
7. Korta T., Łyszkowska M. (2007):Podstawy żywienia klinicznego. PZWL Warszawa
8. Staszewska-Kwak A. (2012): Dietetyka kliniczna, żywienie człowieka. PZWL Warszawa

Uzupełniająca:

1. Gertig H., Gawęcki J.(2001): Słownik terminów żywieniowych. PWN, Warszawa.
2. Tomaszewski W. (1998). Kalendarz trenera. Żywienie i wspomaganie. Warszawa: Medsportpress.
3. Ziemiański Ś. (2001).Normy żywienia człowieka. Fizjologiczne podstawy. PZWL, Warszawa.

**Bilans punktów ECTS (1 pkt ECTS – 25-30 godz. pracy studenta):**

| Aktywność                                 | Obciążenie studenta |
|---|---------------------|
| Udział w wykładach                        | 10 godz.            |
| Samodzielne studiowanie tematyki wykładów | 15 godz.            |
| Całkowite obciążenie pracą studenta       | <b>25 godz.</b>     |
| Punkty ECTS za przedmiot                  | <b>1 ECTS</b>       |