

**Akademia Wychowania Fizycznego i Sportu w Gdańsku**

**SYLABUS W CYKLU KSZTAŁCENIA 2015 - 2017**

<b>Jednostka Organizacyjna: Katedra</b>		Zakład Bioenergetyki i Żywienia	<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	15	1	obligatoryjny	polski
			ćwiczenia	-			
<b>Nauczyciel odpowiedzialny za przedmiot:</b>		dr hab. Robert Olek, prof. nadzw.					
<b>e-mail:</b>		robo1@awf.gda.pl					
<b>Wymagania wstępne:</b>							
Podstawowe wiadomości z zakresu anatomii, biochemii i fizjologii							
<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	Rozpoznaje potrzeby żywieniowe osób w różnym wieku						K_U19

U2	Opisuje proces planowania interwencji żywieniowej w wybranych jednostkach chorobowych	K_U19
<b>KOMPETENCJE</b>		
K1	Potrafi oceniać społeczne i środowiskowe problemy związane z nieprawidłowym żywieniem	K_K10
<p><b>Kryteria i metody oceny osiągniętych efektów kształcenia:</b>  W1 – test, pytania otwarte; Skala ocen 61% - dst, 69% dst plus, 77% db, 85% db plus, 93% bdb  W2 – test, pytania otwarte; Skala ocen 61% - dst, 69% dst plus, 77% db, 85% db plus, 93% bdb  U1 – test, pytania otwarte; Skala ocen 61% - dst, 69% dst plus, 77% db, 85% db plus, 93% bdb  U2 – test, pytania otwarte; Skala ocen 61% - dst, 69% dst plus, 77% db, 85% db plus, 93% bdb  K1 – test, pytania otwarte; Skala ocen 61% - dst, 69% dst plus, 77% db, 85% db plus, 93% bdb</p> <p>Przy ocenie pod uwagę brana jest poprawność merytoryczna odpowiedzi oraz stopień wyczerpania tematu  <b>Aby uzyskać zaliczenie przedmiotu na ocenę dostateczną student musi osiągnąć wszystkie wymienione przedmiotowe efekty kształcenia .</b></p>		
<b>Metody i formy realizacji przedmiotu:</b>		
Wykład z prezentacją multimedialną.		
<b>Treści kształcenia:</b>		
<p>Wykłady:  potrzeby energetyczne organizmu, podstawowa przemiana materii, całkowita przemiana materii; budowa i skład ciała, ocena sposobu żywienia; zapotrzebowanie na składniki odżywcze, zasady zdrowego żywienia, piramida zdrowia; stan odżywienia - otyłość, diagnostyka niedożywienia, niedożywienie związane z chorobą; wspomaganie żywieniowe, żywienie dojelitowe: wskazania, metody, monitorowanie, powikłania; żywienie w cukrzycy typu 1 i 2; planowanie żywienia w chorobach nerek; żywienie w zapobieganiu i leczeniu chorób układu krążenia; żywienie w alergiach pokarmowych; żywienie w hiperlipidemiach (hipercholesterolemia, hipertriglicerydemia); żywienie w chorobach stawów, tkanki łącznej i w osteoporozie; żywienie w geriatryi</p>		
<b>Forma zaliczenia:</b>	Zaliczenie z oceną	
<b>Literatura:</b>		
<p>Podstawowa:  1. Sobotka L. (2013) Podstawy żywienia klinicznego. Scientifica.</p> <p>Uzupełniająca:  2. Payne A. i Barker H. (2013) Dietetyka i żywienie kliniczne. Elsevier.  3. Width M. i Reinhard T (2014) Dietetyka kliniczna. Elsevier.  4. Chevallier L. (2010) 51 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych. Elsevier  5. Łysiak Szydłowska W. (2000): Żywienie kliniczne. Via Medica. Gdańsk  6. Korta T., Łyszkowska M. (2007):Podstawy żywienia klinicznego. PZWL Warszawa  7. Staszewska-Kwak A. (2012): Dietetyka kliniczna, żywienie człowieka. PZWL Warszawa</p>		

<b>Bilans punktów ECTS (1 pkt ECTS – 25-30 godz. pracy studenta):</b>	
Aktywność	Obciążenie studenta
Udział w wykładach	15 godz.
Samodzielne studiowanie tematyki wykładów	15 godz.
Całkowite obciążenie pracą studenta	<b>30 godz.</b>
Punkty ECTS za przedmiot	<b>1 ECTS</b>

Opracowała kartę przedmiotu: dr hab. Robert Olek, prof. nadzw.