

Akademia Wychowania Fizycznego i Sportu w Gdańsku
KARTA OPISU ZAJĘĆ (SYLABUS) W ROKU AKADEMICKIM cykl kształcenia 2018-21

Jednostka Organizacyjna:	Wydział Rehabilitacji i Kinezylogii					Kierunek: Terapia Zajęciowa		
Rodzaj studiów i profil (I stopień/II stopień)	I stopień							
Profil (ogólnoakademicki/praktyczny)	praktyczny							
Nazwa modułu: Podstawy wiedzy o zdrowiu	Nazwa zajęć (przedmiotu): Dieta w wybranych jednostkach chorobowych							
Tryb studiów (stacjonarne/niestacjonarne):	Rok	Semestr	Rodzaj zajęć	Liczba godzin		Punkty ECTS	*Typ zajęć (przedmiotu)	Język wykładowy
				stacjonarne	niestacjonarne			
	III	6	wykłady	-	-	-	Do wyboru	polski
			ćwiczenia	16	10	1		
Nauczyciel(-e) odpowiedzialny(-i) za zajęcia (przedmiot):	Dr Anna Walentukiewicz							
E-mail:	annawalentukiewicz@wp.pl							
Wymagania wstępne:	Podstawowe wiadomości z zakresu anatomii i fizjologii człowieka							
Cele zajęć (przedmiotu):	C1 – Przekazanie podstawowej wiedzy z zakresu podstaw dietetyki przydatnych w życiu codziennym, profilaktyce i prewencji zaburzeń w stanie zdrowia							
Opis efektów kształcenia dla zajęć (przedmiotu) oraz ich powiązanie z efektami kształcenia dla kierunku							Odniesienie do kierunkowego efektu kształcenia	
WIEDZA								
W1	Zna, definiuje i charakteryzuje podstawowe założenia dietetyki, dietoprofilaktyki i edukacji żywieniowej						K_W09	

UMIEJĘTNOŚCI		
U1	Po zaliczeniu przedmiotu student potrafi dokonać analizy i planuje działania z zakresu profilaktyki i edukacji żywienia człowieka z uwzględnieniem rekomendacji żywieniowych	K_U06
KOMPETENCJE		
K1	Po zaliczeniu przedmiotu student potrafi oceniać społeczne i środowiskowe problemy związane z nieprawidłowym żywieniem propagować zdrowy styl życia	K_K15
Kryteria i metody oceny osiągniętych efektów kształcenia:		
<p>W1 – praca pisemna – test wielokrotnego wyboru. Na ocenę dostateczną student musi osiągnąć min. 60% pozytywnych odpowiedzi</p> <p>U1 – przygotowanie pogadanki profilaktyczno-zdrowotnej i jej przeprowadzenie oraz przygotowanie materiałów edukacyjnych dla pacjenta - oceniane zgodność z rekomendacjami, dobór zaleceń i wytycznych, poprawność merytoryczna</p> <p><i>Aby uzyskać zaliczenie zajęć (przedmiotu) na ocenę dostateczną student musi osiągnąć wszystkie wymienione w programie efekty kształcenia.</i></p>		
Wymagania zaliczenia przedmiotu dla studentów ze statusem Indywidualnej Organizacji Studiów (w tym % wymaganej obecności na zajęciach):		
50% obecności na zajęciach , zaliczenie wszystkich prac przewidzianych w semestrze		
Metody i formy realizacji zajęć (przedmiotu):		Ćwiczenia audytoryjne – wykład z prezentacją multimedialną, wykład informacyjny, metoda projektów praktycznych, praca w grupach, analiza przypadków, rozwiązywanie zadań
Treści kształcenia:		
<p><i>Ćwiczenia:</i></p> <p>Podstawowe pojęcia związane z żywieniem. Ocena sposobu żywienia. Obliczanie zapotrzebowania na podstawowe składniki pokarmowe i energię.</p> <p>Żywność w ontogenezie – zalecenia dietetyczne. Żywność w okresie wczesnego dzieciństwa a choroby w wieku dojrzałym – profilaktyka</p> <p>Planowanie jadłospisów. Zasady i technika układania jadłospisu</p> <p>Nomenklatura diet szpitalnych. Klasyfikacja diet. Rola żywienia w leczeniu chorób. Zastosowanie i cel diety podstawowej. Charakterystyka diety podstawowej.</p> <p>Żywieniowe czynniki rozwoju wybranych chorób cywilizacyjnych. Diety w najczęściej spotykanych schorzeniach (Zasady żywienia w chorobach układu krążenia. Żywność w hiperlipidemii. Dietoprofilaktyka i dietoterapia miażdżycy. Otyłość. Przyczyny, rodzaje, powikłania otyłości. Zalecenia żywieniowe w otyłości. Dieta w profilaktyce i leczeniu osteoporozy. Żywność w chorobach neurologicznych.)</p>		
Forma zaliczenia:		
Literatura:		
<p><i>Podstawowa:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bawa S. i wsp. (2009). Dietoterapia 1. Wydawnictwo SGGW. Warszawa. 2. Bujko J. (2006). Podstawy dietetyki. Wydawnictwo SGGW. Warszawa. 3. Gerting H., Przysławski J. (2007). Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. Warszawa: PZWL. 4. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (2008): Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. PZWL, Warszaw 		

Uzupełniająca:

1. Gertig H., Gawęcki J. (2001): Słownik terminów żywieniowych. PWN, Warszawa.

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

Aktywność	Obciążenie studenta	
	stacjonarne	niestacjonarne
Udział w ćwiczeniach	godz. 16	10 godz.
Przygotowanie się do ćwiczeń	godz. 8	14 godz.
Konsultacje	godz. 1	1 godz.
	Całkowite obciążenie pracą studenta	godz. 25
	Punkty ECTS za zajęcia (przedmiot)	ECTS 1

*Typ zajęć (przedmiotu): obligatoryjny / do wyboru