

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): Żywnienie w rozwoju człowieka							
Tryb studiów (stacjonarne/niestacjonarne):	Rok	Semestr	Rodzaj zajęć	Liczba godzin		Punkty ECTS	*Typ zajęć (przedmiotu)	Język wykładowy
				stacjonarne	niestacjonarne			
	III	5	wykłady	-	-	-	Do wyboru	polski
		ćwiczenia	16	10	1			
Nauczyciel(-e) odpowiedzialny(-i) za zajęcia (przedmiot):	dr Marcin Łuszczuk							
E-mail:	marcin.luszczuk@awf.gda.pl							
Wymagania wstępne:								
Podstawowe wiadomości z zakresu biochemii oraz anatomii i fizjologii człowieka.								
Cele zajęć (przedmiotu):								
C1 – Przekazanie podstawowej wiedzy, przydatnej w życiu codziennym, z zakresu żywienia i jego wpływu na rozwój i funkcjonowanie organizmu człowieka. C2- Zaznajomienie z zasadami postępowania żywieniowego dedykowanego człowiekowi w kolejnych etapach ontogeny.								
Opis efektów kształcenia dla zajęć (przedmiotu) oraz ich powiązanie z efektami kształcenia dla kierunku							Odniesienie do kierunkowego efektu kształcenia	
WIEDZA								
W1	Zjawiska fizyczne i biochemiczne zachodzące w ustroju w różnych okresach życia człowieka.						K_W02	
UMIEJĘTNOŚCI								
U1	Przygotować w formie pisemnej raport z różnych działań oparty na doświadczeniu własnym i/lub źródłowym związanym z kierunkiem studiów.						K_U21	

KOMPETENCJE		
K1	Propagowania zdrowego stylu życia i promocji zdrowia.	K_K15
Kryteria i metody oceny osiągniętych efektów kształcenia:		
<i>Aby uzyskać zaliczenie zajęć (przedmiotu) na ocenę dostateczną student musi osiągnąć wszystkie wymienione w programie efekty kształcenia.</i>		
Wymagania zaliczenia przedmiotu dla studentów ze statusem Indywidualnej Organizacji Studiów (w tym % wymaganej obecności na zajęciach):		
Kryteria i metody oceny osiągniętych efektów kształcenia:		
W1 – test, pytania otwarte; skala ocen 61% - dst, 69% dst plus, 77% db, 85% db plus, 93% bdb U1 – pisemne opracowanie pytania (1500 słów) – na zaliczenie K1 – prezentacja z zakresu edukacji żywieniowej opracowana w zespołach dwójkowych		
Przy ocenie pod uwagę brana jest poprawność merytoryczna odpowiedzi oraz stopień wyczerpania tematu. Wymagana jest 100 % obecność na zajęciach		
Metody i formy realizacji zajęć (przedmiotu):		<i>Ćwiczenia: analiza tekstów z dyskusją, zadania w grupach do realizacji, studium przypadku.</i>
Treści kształcenia:		
<i>Ćwiczenia:</i> 1. Wprowadzenie do przedmiotu, uzasadnienie i kluczowe pojęcia. 2. Potrzeby energetyczne organizmu oraz ich uwarunkowania środowiskowe. 3. Zapotrzebowanie na składniki odżywcze, zasady zdrowego żywienia, piramida zdrowia. 4. Ocena sposobu żywienia i planowanie diet. 5. Podstawy żywienia kobiet w okresie ciąży i laktacji, programowanie żywieniowe. 6. Żywnienie w pediatrii. 7. Podstawy żywienia w wieku podeszłym. 8. Żywnienie jako czynnik prewencji wybranych problemów zdrowotnych.		
Forma zaliczenia:		
Literatura:		
<i>Podstawowa:</i> 2. Kołodziejczyk A., Gajda R. (2018) Podstawy żywienia człowieka z zadaniami. MedPharm. 3. Ciborowa H. i Rudnicka A. (2018) Dietetyka Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL. 4. Gawęcki J. (2012) Żywnienie człowieka (TOM 1, 2, 3). PWN.		
<i>Uzupełniająca:</i> 1. Sobotka L. (2013) Podstawy żywienia klinicznego. Scientifica. 2. Jarosz M. (2017) Normy żywienia dla populacji Polski. IŻŻ 3. Poniewierka E. (2015) Dietetyka oparta na dowodach. MedPharm.		

4. Conteno IR. (2018) Edukacja żywieniowa. PWN.
5. Grajeta H. (2018) Żywność człowieka i analiza żywności wybrane zagadnienia. Uniwersytet Medyczny Wrocław.
6. Pietkiewicz A. i wsp. (2017) Karmienie piersią w teorii i praktyce podręcznik dla doradców i konsultantów laktacyjnych oraz położnych, pielęgniarek i lekarzy. Medycyna Praktyczna.
7. Przygoda i wsp. (2019) Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. PZWL.
8. Staszewska-Kwak A i Woś H. (2014) Żywność dzieci. PZWL.

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

Aktywność	Obciążenie studenta	
	stacjonarne	niestacjonarne
Udział w ćwiczeniach	godz. 16	godz. 10
Przygotowanie się do ćwiczeń	12 godz.	18 godz.
Konsultacje	2 godz.	2 godz.
	Całkowite obciążenie pracą studenta	
	godz. 30	
	Punkty ECTS za zajęcia (przedmiot)	
	ECTS 1	

**Typ zajęć (przedmiotu): obligatoryjny / do wyboru*