

**Akademia Wychowania Fizycznego i Sportu w Gdańsku**  
**KARTA OPISU ZAJĘĆ (SYLABUS) W ROKU AKADEMICKIM cykl kształcenia 2017-20**

<b>Jednostka Organizacyjna:</b>	<b>Wydział Rehabilitacji i Kinezylogii</b>					<b>Kierunek:</b> Terapia Zajęciowa		
<b>Rodzaj studiów i profil (I stopień/II stopień)</b>	I stopień							
<b>Profil (ogólnoakademicki/praktyczny)</b>	praktyczny							
<b>Nazwa modułu: Podstawy wiedzy o zdrowiu</b>	<b>Nazwa zajęć (przedmiotu): DIETA W WYBRANYCH JEDNOSTKACH CHOROBYCH</b>							
<b>Tryb studiów (stacjonarne/niestacjonarne):</b>	<b>Rok</b>	<b>Semestr</b>	<b>Rodzaj zajęć</b>	<b>Liczba godzin</b>		<b>Punkty ECTS</b>	<b>*Typ zajęć (przedmiotu)</b>	<b>Język wykładowy</b>
				stacjonarne	niestacjonarne			
	III	5	wykłady	-			Do wyboru	polski
			ćwiczenia	16	-	1		
<b>Nauczyciel(-e) odpowiedzialny(-i) za zajęcia (przedmiot):</b>	Dr Anna Walentukiewicz							
<b>E-mail:</b>	annawalentukiewicz@wp.pl							
<b>Wymagania wstępne:</b>								
Podstawowe wiadomości z zakresu anatomii i fizjologii człowieka								
<b>Cele zajęć (przedmiotu):</b>								
C1 – Przekazanie podstawowej wiedzy z zakresu podstaw dietetyki przydatnych w życiu codziennym, profilaktyce i prewencji zaburzeń w stanie zdrowia								
<b>Opis efektów kształcenia dla zajęć (przedmiotu) oraz ich powiązanie z efektami kształcenia dla kierunku</b>							<i>Kod kierunkowego/ych efektu/ów kształcenia</i>	<i>Kod obszarowego/ych efektu/ów kształcenia</i>
<b>WIEDZA</b>								
W1	Zna, definiuje i charakteryzuje podstawowe założenia dietetyki, dietoprofilaktyki i edukacji żywieniowej						K_W09	P6S_WK
<b>UMIEJĘTNOŚCI</b>								
U1	Po zaliczeniu przedmiotu student potrafi dokonać analizy i planuje działania z zakresu profilaktyki i edukacji żywienia człowieka z uwzględnieniem rekomendacji żywieniowych						K_U06	P6S_UW, P6S_UO
<b>KOMPETENCJE</b>								

K1	Po zaliczeniu przedmiotu student potrafi oceniać społeczne i środowiskowe problemy związane z nieprawidłowym żywieniem propagować zdrowy styl życia	K_K15	P6S_KR
<b>Kryteria i metody oceny osiągniętych efektów kształcenia:</b>			
<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>			
<b>Wymagania zaliczenia przedmiotu dla studentów ze statusem Indywidualnej Organizacji Studiów (w tym % wymaganej obecności na zajęciach):</b> 50% obecności na zajęciach , zaliczenie wszystkich prac przewidzianych w semestrze			
<b>Metody i formy realizacji zajęć ( przedmiotu):</b>	Ćwiczenia audytoryjne – wykład z prezentacją multimedialną, wykład informacyjny, metoda projektów praktycznych, praca w grupach, analiza przypadków, rozwiązywanie zadań		
<b>Treści kształcenia:</b>			
<p><i>Ćwiczenia:</i></p> <p>Podstawowe pojęcia związane z żywieniem. Ocena sposobu żywienia. Obliczanie zapotrzebowania na podstawowe składniki pokarmowe i energię.</p> <p>Żywienie w ontogenezie – zalecenia dietetyczne. Żywienie 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. Żywienie w hiperlipidemii. Dietoprofilaktyka i dietoterapia miażdżycy. Otyłość. Przyczyny, rodzaje, powikłania otyłości. Zalecenia żywieniowe w otyłości. Dieta w profilaktyce i leczeniu osteoporozy. Żywienie w chorobach neurologicznych.)</p>			
<b>Forma zaliczenia:</b>			
<b>Literatura:</b>			
<p><i>Podstawowa:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bawa S. i wsp. (2009). Dietoterapia 1. Wydawnictwo SGGW. Warszawa.</li> <li>2. Bujko J. (2006). Podstawy dietetyki. Wydawnictwo SGGW. Warszawa.</li> <li>3. Gerting H., Przysławski J. (2007). Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. Warszawa: PZWL.</li> <li>4. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (2008): Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. PZWL, Warszaw</li> </ol>			
<p><i>Uzupełniająca:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gertig H., Gawęcki J. (2001): Słownik terminów żywieniowych. PWN, Warszawa.</li> </ol>			
<b>Bilans punktów ECTS (1 pkt ECTS – 25-30 godz. pracy studenta):</b>			
Aktywność		<i>Obciążenie studenta</i>	
		<i>stacjonarne</i>	<i>niestacjonarne</i>

Udział w ćwiczeniach	godz. 16	godz.
Przygotowanie się do ćwiczeń	godz. 8	godz.
Konsultacje	godz. 1	godz.
<b>Całkowite obciążenie pracą studenta</b>	<b>godz. 25</b>	
<b>Punkty ECTS za zajęcia (przedmiot)</b>	<b>ECTS 1</b>	

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