



KARTA PRZEDMIOTU
FIZJOTERAPIA
Studia drugiego stopnia – profil praktyczny

Nazwa przedmiotu	DIETETYKA
Kod przedmiotu	ZWKF_FT_2_O_D.2_s
Jednostka prowadząca	
Koordynator przedmiotu	
Osoby prowadzące przedmiot	

1. PODSTAWOWE INFORMACJE

Forma studiów	studia stacjonarne	Poziom studiów	studia drugiego stopnia	
Profil studiów	praktyczny	Moduł kształcenia	moduł przedmiotów do wyboru	
Rok / Semestr	I / drugi	Język przedmiotu	polski	
Liczba ECTS	2	Forma zaliczenia	zaliczenie na ocenę	
Forma zajęć	Wykład	Ćw. audytoryjne	Ćw. sportowe	Ćw. kliniczne
Wymiar zajęć	15	15		

2. CELE PRZEDMIOTU

C1	Poznanie współzależności między pożywieniem a jego przemianą w organizmie.
C2	Poznanie roli żywienia w zapobieganiu chorobom żywieniowo-zależnym.
C3	Uczestnictwo w profilaktyce i propagowaniu zachowań prozdrowotnych.

3. WYMAGANIA WSTĘPNE W ZAKRESIE WIEDZY, UMIEJĘTNOŚCI I INNYCH KOMPETENCJI

- Znajomość podstawy anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem przewodu pokarmowego;
- Znajomość charakterystyki biochemicznej oraz roli podstawowych składników pokarmowych w żywieniu człowieka.

4. EFEKTY KSZTAŁCENIA

Kod	Po zrealizowaniu przedmiotu student:	Odniesienie do efektów kształcenia	Odniesienie do efektów kształcenia
		dla programu	dla obszaru
EK1	potrafi opisać budowę i funkcje poszczególnych elementów układu pokarmowego.	K_W03	M2_W02
EK2	zna rolę i znaczenie podstawowych zasad żywienia w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych; posiada podstawową umiejętność komponowania posiłku w oparciu o wiedzę o pro- i antyzdrowotnych właściwościach produktów; potrafi obiektywnie formułować opinie dotyczące osoby i grup społecznych powierzonych jego opiece dietetycznej w kontekście związanym z wykonywanym zawodem.	K_W16 K_K13	M2_W06 M2_K08
EK3	potrafi inicjować, zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom dietozależnym; potrafi modyfikować i planować modele własnych zachowań prozdrowotnych, propagować i aktywnie kreować zdrowy styl życia; motywuje do podobnych działań inne osoby.	K_U25 K_U28 K_K15	M2_U10 M2_U12 M2_K09

5. TREŚCI PROGRAMOWE

WYKŁAD		
Lp.	Tematyka zajęć	Liczba godzin
W1	Budowa i funkcjonowanie układu pokarmowego, procesy trawienia. Mechanizmy regulacyjne, pojęcie głodu, sytości i apetytu. Dieta – definicje, pojęcia. Składniki odżywcze. Rola wody. Rola mikroflory jelitowej.	3

W2	Potrzeby energetyczne organizmu, bilans energii. Wskaźnik BMI. Dieta podstawowa. Proporcje podaży energii z białek – tłuszczu – węglowodanów w codziennej racji pokarmowej.	3
W3	Nadwrażliwość pokarmowa. Zapobieganie alergii. Żywność w alergiach pokarmowych.	3
W4	Cukrzyca, zaburzenia gospodarki węglowodanowej. Zaburzenia odżywiania, nadwaga i otyłość. Postępowanie dietetyczne w zaburzeniach przemiany aminokwasów i węglowodanów.	3
W5	Postępowanie dietetyczne wobec osób z chorobami wątroby i dróg żółciowych. Żywność w onkologii. Żywność osób z chorobami neurologicznymi.	3
	Razem:	15

ĆWICZENIA

Lp.	Tematyka zajęć	Liczba godzin
ĆW1	Ocena stanu odżywiania. Skład i receptury potraw i posiłków w odniesieniu do zaleceń żywieniowych.	2
ĆW2	Alternatywne sposoby żywienia – dieta wegetariańska, inne diety niekonwencjonalne.	2
ĆW3	Żywność w placówkach ochrony zdrowia – ogólne zasady organizacji i funkcjonowania bloków żywieniowych.	1
ĆW4	Diety zbilansowane stosowane w żywieniu osób zdrowych. Diety stosowane w żywieniu osób chorych – alergia pokarmowa. Diety eliminacyjne – bezlaktozowe, bez sacharozy, bez maltozy i izomaltozy, inne.	5
ĆW5	Żywność osób z chorobami układu pokarmowego. Diety w wybranych chorobach metabolicznych – fenylketonuria, mukowiscydoza, cukrzyca. Żywność w chorobach onkologicznych.	5
	Razem:	15

6. METODY DYDAKTYCZNE

M1	Wykład informacyjny, konwersatoryjny.
M2	Analiza przypadków (<i>case study</i>).
M3	Metoda problemowa.

7. OBCIĄŻENIE PRACĄ STUDENTA

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:	
Godziny wynikające z planu studiów	30
Konsultacje przedmiotowe	2
Zaliczenia w sesji	3
Godziny bez udziału nauczyciela wynikające z nakładu pracy studenta, w tym:	
Przygotowanie się do zajęć	10
Przygotowanie: prezentacji, raportu, planu usprawniania, udziału w dyskusji	10
Przygotowanie do zaliczenia	5
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu wynikająca z całego nakładu pracy studenta	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2

8. METODY OCENY

Ocena formułująca	
F1	Zaplanowanie żywienia dla wybranej grupy.
F2	Zaplanowanie żywienia z uwzględnieniem jednostek chorobowych.
Ocena podsumowująca	
P1	Kolokwium pisemne.

9. KRYTERIA OCENY

Efekt kształcenia	Student na ocenę:			
	niedostateczny (2,0)	dostateczny (3,0)	dobry (4,0)	bardzo dobry (5,0)
EK1	nie zna budowy i nie potrafi omówić roli układu pokarmowego	zna poszczególne odcinki przewodu pokarmowego oraz podaje ich podstawową rolę.	potrafi wymienić poszczególne odcinki przewodu pokarmowego oraz scharakteryzować ich rolę.	zna i w sposób szczegółowy potrafi wyjaśnić budowę i rolę poszczególnych odcinków przewodu pokarmowego.
EK2	nie potrafi zaplanować działań promujących prawidłowe zachowania żywieniowe pacjenta lub grupy pacjentów.	potrafi zaplanować niektóre działania promujące prawidłowe zachowania żywieniowe.	zna i potrafi zaplanować działania promujące zdrowie dla pacjenta lub grupy pacjentów; w swoich działaniach uwzględnia współpracę z innymi specjalistami.	w planowaniu działań promujących prawidłowe zachowania żywieniowe pacjenta lub grupy pacjentów stosuje zróżnicowane metody wraz z uwzględnieniem współpracy ze specjalistami z innych dziedzin, a także z rodziną.
EK3	nie zna zasad edukacji żywieniowej. nie zna uwarunkowań postaw i zachowań żywieniowych pacjentów	wymienia zasady edukacji żywieniowej oraz uwarunkowania postaw zachowań żywieniowych pacjentów.	omawia zasady edukacji żywieniowej oraz potrafi uwzględnić niektóre z nich w promowaniu zachowań prozdrowotnych.	obszernie omawia zasady edukacji żywieniowej. potrafi uwzględnić zanalizowane uwarunkowania w promowaniu zachowań prozdrowotnych.

10. MACIERZ REALIZACJI PRZEDMIOTU

Efekt kształcenia	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele przedmiotu	Treści programowe	Metody dydaktyczne	Sposoby oceny
EK1	K_W03	C1	W1	M1	P1
EK2	K_W16, K_K13	C1 – C3	W1 – W5, ĆW1 – ĆW5	M1 – M3	F1, F2, P1
EK3	K_U25, K_U28, K_K15	C1 – C3	W1 – W5, ĆW1 – ĆW5	M1 – M3	F1, F2, P1

11. LITERATURA PODSTAWOWA I UZUPEŁNIAJĄCA

1.	Gawęcki J., <i>Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu</i> , PWN, Warszawa 2010.
2.	Ciborowska H., Rudnicka A., <i>Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka</i> , PZWL, Warszawa 2007.
3.	<i>Żywność Człowieka i Metabolizm</i> – IŻiŻ w Warszawie.