

**AKADEMIA WYCHOWANIA FIZYCZNEGO
IM. EUGENIUSZA PIASECKIEGO W POZNANIU**

Zamiejscowy Wydział Kultury Fizycznej w Gorzowie Wielkopolskim

Kierunek: Dietetyka

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu: **PRZEDMIOT DO WYBORU – DIETOPROFILAKTYKA**

Kod przedmiotu: **ZWKF_DT_1_W_60_s**

Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot/moduł: **Zakład Dietetyki**

Osoba odpowiedzialna za kartę – koordynator przedmiotu:

dr Małgorzata Mizgier

Osoby prowadzące przedmiot:

1. dr Małgorzata Mizgier
2. mgr Hanna Dziewiecka

Data opracowania: **21.09.2020 r.**

1. Podstawowe informacje

Forma studiów	studia stacjonarne			
Stopień studiów	studia pierwszego stopnia			
Profil	praktyczny			
Specjalność	wszystkie			
Rok studiów / semestr	rok 3, semestr 5			
Status przedmiotu	do wyboru			
Język przedmiotu	polski			
Forma zajęć	wykład	ćwiczenia	seminaria	inne
Wymiar zajęć	15	15		
Liczba punktów ECTS	2			

2. Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie się z formami profilaktyki żywieniowej.
C2	Nabycie umiejętności zastosowania produktów spożywczych w dietoterapii i profilaktyce chorób.
C3	Wykształcenie umiejętności oceny pozytywnego i negatywnego znaczenia różnych form żywności.

3. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

– brak.

4. Efekty kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych:

Symbol	Efekty kształcenia dla przedmiotu Po zrealizowaniu przedmiotu student:	Odniesienie do efektów kształcenia dla programu	Odniesienie do efektów kształcenia w obszarach kształcenia w zakresie nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej, nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych
EK1	potrafi wymienić rodzaje oraz zna zastosowanie żywności w profilaktyce chorób	K_W11 K_W12	OM1_W03, OM1_W05, OM1_W06, OM1_W07
EK2	potrafi opracować zalecenia żywieniowe w profilaktyce chorób	K_U03 K_U04 K_U10	OM1_U03, OM1_U04, OM1_U05, OM1_U07, OM1_U09, OM1_U10, OM1_U12, R1P_U01
EK3	potrafi przedstawić zalety i wady żywności w profilaktyce chorób	K_K02 K_K08 K_K09	OM1_K03, R1P_K05, OM1_K08, OM1_K09

5. Treści programowe

WYKŁADY		
Lp.	Tematyka zajęć Opis szczegółowych bloków tematycznych	Liczba godzin
W1	CHOROBY JAMY USTNEJ <u>Zagadnienie 1:</u> Czynniki żywieniowe sprzyjające próchnicy zębów oraz chorób przyzębia. Profilaktyka żywieniowa w chorobach jamy ustnej.	3
W2	WYBRANE CHOROBY PRZEWODU POKARMOWEGO <u>Zagadnienie 1:</u> Profilaktyka żywieniowa w chorobie refluksowej przełyku, chorobie wrzodowej, chorobach wątroby, trzustki.	3
W3	HIPERURYKEMIA I DNA MOCZANOWA <u>Zagadnienie 1:</u> Rola diety w profilaktyce i terapii hiperurykemii i dny moczanowej.	3
W4	NIEDOKRWISTOŚĆ <u>Zagadnienie 1:</u> Dieta w profilaktyce niedokrwistości z niedoboru żelaza. <u>Zagadnienie 2:</u> Dietoprofilaktyka niedokrwistość megaloblastycznej.	3
W5	CHOROBY TARCZYCY <u>Zagadnienie 1:</u> Działanie profilaktyczne i lecznicze diety w wybranych chorobach tarczycy.	2
W6	Zaliczenie w formie pisemnej.	1
Razem		15
ĆWICZENIA		
Lp.	Tematyka zajęć Opis szczegółowych bloków tematycznych	Liczba godzin
ĆW1	Dieta w profilaktyce próchnicy zębów.	3
ĆW2	Dieta w profilaktyce wybranych chorób przewodu pokarmowego.	3
ĆW3	Dieta w profilaktyce dny moczanowej.	3
ĆW4	Dieta w niedokrwistości.	3
ĆW5	Dieta w chorobach tarczycy.	2
ĆW6	Zaliczenie w formie pisemnej.	1
Razem		15

6. Metody dydaktyczne

M1	Wykład multimedialny.
M2	Prezentacja.
M3	Zadania wykonywane w grupach, dyskusja.

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	1
Zaliczenia w sesji	4
Godziny bez udziału nauczyciela wynikające z nakładu pracy studenta, w tym:	
Przygotowanie się do zajęć	4
Przygotowanie prezentacji, dyskusji	6
Przygotowanie do zaliczenia	10
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu wynikająca z całego nakładu pracy studenta	55
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2

8. Metody oceny

a. Ocena formująca

F1	Udział w dyskusji, prezentacje, zadania wykonywane w grupach.
----	---

b. Ocena podsumowująca

P1	Zaliczenie w formie pisemnej.
----	-------------------------------

c. Warunki zaliczenia przedmiotu

- uzyskanie oceny minimum 3.0 z prezentowanego tematu.

9. Kryteria oceny

Efekt kształcenia EK1	
na ocenę 2	Student nie posiada wystarczającej wiedzy dotyczącej zastosowania żywności w profilaktyce chorób.
na ocenę 3	Student wykazuje się podstawową wiedzą na temat zastosowania żywności w profilaktyce chorób.
na ocenę 4	Student potrafi podać przykłady oraz szczegółowo omówić wykorzystanie i rolę żywności w profilaktyce chorób.
na ocenę 5	Student posiada kompleksową wiedzę o wykorzystaniu i roli diety w profilaktyce chorób.
Efekt kształcenia EK2	
na ocenę 2	Student nie potrafi podać przykładów stosowanej aktualnie profilaktyki żywieniowej.
na ocenę 3	Student potrafi wskazać przykłady profilaktyki żywieniowej oraz jej zastosowanie we wspomaganiu leczenia chorób.
na ocenę 4	Student potrafi opracować zalecenia żywieniowe i zastosować je w profilaktyce konkretnej jednostki chorobowej.

na ocenę 5	Student potrafi opracować i omówić zasadność stosowania profilaktyki żywieniowej na podstawie wybranych przykładów.
Efekt kształcenia EK3	
na ocenę 2	Student nie ma wystarczającej wiedzy dotyczącej profilaktyki chorób.
na ocenę 3	Student wymienia zalety i wady diety w powstawaniu i profilaktyce chorób.
na ocenę 4	Student nie tylko wymienia zalety i wady, ale szczegółowo omawia metody profilaktyki chorób.
na ocenę 5	Student potrafi wskazać i omówić zalety i wady dietoterapii, biorąc pod uwagę skład diety i metody przygotowania potraw. Ponadto potrafi zaproponować zdrowsze zamienniki produktów spożywczych.

10. Macierz realizacji przedmiotu

Efekty kształcenia	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele przedmiotu	Treści programowe	Metody dydaktyczne	Sposoby oceny
EK1	K_W11, K_W12	C1	W1-W2 ĆW1-ĆW2	M1-M3	P1
EK2	K_U03, K_U04 K_U10	C2	W3-W4, ĆW1-ĆW2	M1-M3	P1
EK3	K_K02, K_K08 K_K09	C3	W5, ĆW5	M1-M3	F1, P1

11. Wykaz piśmiennictwa

a. Piśmiennictwo podstawowe

1.	Czapski J., Górecka D., <i>Żywność prozdrowotna – składniki i technologia</i> , Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań 2014.
----	--

b. Piśmiennictwo uzupełniające

1.	Grzymisławski M., Gawęcki J.(red.), <i>Żywność człowieka zdrowego i chorego. Tom II.</i> Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010.
----	--

12. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji

.....
(miejscowość, data)

.....
(kierownik zakładu)

.....
(dziekan wydziału)

Przyjmuję do realizacji (data i podpisy osób prowadzących przedmiot)