

SYLABUS PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu/modułu:	Podstawy dietetyki										Liczba punktów ECTS: 2	Kod przedmiotu: M1.P04							
Jednostka prowadząca:	WYDZIAŁ FIZJOTERAPII																		
Kierunek studiów:	FIZJOTERAPIA																		
Forma studiów:	+	Stacjonarne							+	Niestacjonarne									
Poziom studiów:		I-go stopnia																	
		II-go stopnia																	
	+	Jednolite magisterskie																	
Semestr:	I		II		III		IV	+	V		VI		VII		VIII		IX		X
Forma zaliczenia:	Z/o	Zaliczenie (Z), Zaliczenie na ocenę (Z/o), Egzamin (E)																	
Profil studiów:	Praktyczny																		
Język wykładowy:	Polski																		
Koordinator:																			
Prowadzący przedmiot:																			
Forma kształcenia												Liczba realizowanych godzin (nakład pracy studenta)							
												Stacjonarne				Niestacjonarne			
Bezpośredni kontakt z nauczycielem akademickim	Wykład (W)																		
	Seminaria (S)																		
	Ćwiczenia audytoryjne (CA)												30	30					
	Ćwiczenia laboratoryjne (CL)																		
	Ćwiczenia kliniczne (CK)																		
Czas pracy własnej studenta (godziny studenta)												20	20						
SUMA GODZIN												50	50						
Bilans punktów ECTS												2							
1. Cel przedmiotu:																			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Zapoznanie studenta z wiadomościami dotyczącymi racjonalnego żywienia 2. Przygotowanie studenta do udziału w żywieniu człowieka zdrowego i terapii żywieniowej chorych 3. Zdobywanie wiedzy dotyczącej chorób związanych z żywnością, żywieniem i odżywianiem 4. Nauka prowadzenia poradnictwa w zakresie żywienia 																			

2. Wymagania wstępne:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawowa wiedza z zakresu budowy i czynności układu trawiennego 2. Podstawowe umiejętności z zakresu promocji zdrowia, żywienia człowieka i edukacji żywieniowej 3. Umiejętność pracy z zespołem oraz komunikacji interpersonalnej (z pacjentem) 	
3. Warunki zaliczenia:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Obecność na zajęciach zgodnie z "Regulaminem studiów" 2. Zaliczenie kolokwium cząstkowych 3. Złożenie pracy samokształceniowej 	
4. Oczekiwane efekty kształcenia	
Efekty kształcenia przedmiotu (szczegółowe):	Metody weryfikacji zakładanych efektów kształcenia*
<p>Wiedza: W zakresie wiedzy absolwent zna i rozumie: C.W17 podstawowe zagadnienia związane z promocją zdrowia i fizjoprofilaktyką</p>	<p>Kolokwia pisemne, Odpowiedź ustna</p>
<p>Umiejętności: W zakresie umiejętności absolwent potrafi: C.U17 podejmować działania promujące zdrowy styl życia na różnych poziomach oraz zaprojektować programy profilaktyczne w zależności od wieku, płci, stanu zdrowia oraz warunków życia pacjenta, ze szczególnym uwzględnieniem aktywności fizycznej D.U47 stosować zasady prawidłowej komunikacji z pacjentem oraz komunikować się z innymi członkami zespołu terapeutycznego</p>	<p>Analiza przypadku Praca z pacjentem</p>
<p>*np.: egzamin pisemny, egzamin ustny, kolokwium pisemne, kolokwia cząstkowe, odpowiedź ustna, prezentacja multimedialna, analiza problemu, analiza przypadku, ćwiczenia praktyczne, praca w grupie, dziennik umiejętności, dyskusja, referat, esej i inne</p>	
5. Treści programowe:	
Tematyka zajęć:	
<p>Pojęcie i znaczenie zasad prawidłowego żywienia Wady w żywieniu i ich konsekwencje zdrowotne Wywiad żywieniowy</p>	
<p>Podział produktów spożywczych Żywność wzbogacona Żywność specjalnego przeznaczenia Suplementy diety</p>	
<p>Żywienie człowieka w różnych stanach chorobowych</p>	
<p>Zasady prawidłowego odżywiania Wydatek energetyczny organizmu, różnice w zapotrzebowaniu energetycznym osób zdrowych i chorych z uwzględnieniem wieku, wykonywanej pracy, aktywności ruchowej</p>	
<p>Ocena sposobu żywienia. Ocena stanu odżywienia – wywiad żywieniowy, indywidualne wyznaczenie podstawowych wskaźników stanu odżywienia</p>	

Rodzaje i następstwa niedożywienia oraz otyłości

Wskazania dotyczące żywienia dietetycznego, znaczenie składników diety w leczeniu i profilaktyce schorzeń

Żywienie człowieka w różnych stanach chorobowych (chorobach przewodu pokarmowego, układu krążenia, układu krwiotwórczego, nerek, cukrzyca, nadwaga)

Edukacja żywieniowa pacjentów i ich rodzin.

Ćwiczenia samodzielnego konstruowania diet:

Rodzaje diet, wartości odżywcze, nawyki żywieniowe,

Układanie programu diety z wykorzystaniem tabel wartości odżywczych stosownie do konkretnej przypisanej jednostki chorobowej pacjenta

6. Narzędzia dydaktyczne

np.: prezentacje multimedialne, plansze edukacyjne, fantomy, modele edukacyjne, atlasy anatomiczne, szkielet człowieka, stoły rehabilitacyjne, pasy do trakcji, wałki, półwałki, kliny

plansze edukacyjne, instruktaż, pokaz z udziałem pacjenta, ćwiczenia praktyczne w grupie

7. Ocena zakładanych efektów kształcenia

Ocena słowna	Ocena wg	Opis
Bardzo dobry	5.0	Student posiada pogłębioną wiedzę i umiejętności wymienione w efektach kształcenia, bezbłędnie przygotowuje partie materiału podczas pracy bezkontaktowej, wykazuje duże zaangażowanie na ćwiczeniach.
Dobry plus	4.5	Student posiada szczegółową wiedzę i umiejętności wymienione w efektach kształcenia, lecz obciążoną drobnymi błędami, przygotowuje bezbłędnie partie materiału wyznaczone na pracę bezkontaktową, wykazuje duże zaangażowanie na ćwiczeniach.
Dobry	4	Student przyswoił wiedzę i umiejętności wymienione w efektach kształcenia w stopniu dobrym, przygotowuje partie materiału wyznaczone na pracę bezkontaktową z drobnymi błędami, wykazuje średnie zaangażowanie podczas ćwiczeń.
Dostateczny plus	3.5	Student posiada wiedzę i umiejętności wymienione w efektach kształcenia w stopniu podstawowym, popełnia błędy podczas przygotowywania partii materiału zadanego na pracę bezkontaktową, wykazuje przeciętne zaangażowanie podczas ćwiczeń.
Dostateczny	3.0	Student posiada wiedzę i umiejętności, wymienioną w efektach kształcenia w stopniu minimalnym. Informacje, jakie przyswoił sobie podczas pracy bezkontaktowej są niepełne i obciążone błędami.
Niedostateczny	2.0	Student nie opanował wiedzy i umiejętności wymienionych w efektach kształcenia.

8. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa:

Ciborowski A, Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka, Warszawa 2010, PZWL

Kunachowicz H. , Nadolna I. i inni, Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw, Warszawa 2003, PZWL

Jarosz M. Praktyczny podręcznik dietetyki Warszawa 2010, Ministerstwo Zdrowia

Literatura uzupełniająca:

Kunachowicz H. , Nadolna I.,Przygoda B., Iwanow K., Tabele składu i wartości odżywczej żywności Warszawa 2005, PZWL

9. Matryca efektów kształcenia

Odniesienie do szczegółowych efektów kształcenia	
Wiedza	C.W17
Umiejętności	C.U17 D.U47

Od roku akademickiego 2020/2021

Podpis koordynatora przedmiotu:

.....

Podpis Dziekana:

.....