

pAkademia Wychowania Fizycznego i Sportu w Gdańsku

SYLABUS W CYKLU KSZTAŁCENIA 2015 - 2017

Jednostka Organizacyjna: Katedra		Zakład Bioenergetyki i Żywienia	Kierunek:	Fizjoterapia			
Rodzaj studiów i profil:		2 stopień, ogólnoakademicki i praktyczny	Kod przedmiotu:	FIISNz02			
Nazwa przedmiotu:		Dietetyka i żywienie kliniczne					
Tryb studiów	Rok	Semestr	Rodzaj zajęć	Liczba godzin	Punkty ECTS	Typ przedmiotu	Język wykładowy
stacjonarne	1	1	wykłady	10	1	obligatoryjny	polski
			ćwiczenia	-			
Nauczyciel odpowiedzialny za przedmiot:		dr hab. Robert Olek, prof. nadzw.					
e-mail:		robol@awf.gda.pl					
Wymagania wstępne:							
Podstawowe wiadomości z zakresu anatomii, biochemii i fizjologii							
Cele przedmiotu:							
C1- Przekazanie podstawowej wiedzy z zakresu dietetyki i żywienia klinicznego przydatnego w życiu codziennym, profilaktyce i prewencji zaburzeń w stanie zdrowia							
C2- Zaznajomienie z zasadami postępowania dietetycznego, terapii w wybranych jednostkach chorobowych i wyeksponowaniem terapii żywieniowych							
Opis efektów kształcenia dla przedmiotu oraz ich powiązanie z efektami kształcenia dla kierunku:							
WIEDZA							
W1	Zna i definiuje i charakteryzuje pojęcia stosowane w nauce o żywieniu					K_W25	
W2	Zna, definiuje i charakteryzuje podstawowe założenia dietetyki, dietoprofilaktyki i edukacji żywieniowej					K_W14	
UMIEJĘTNOŚCI							
U1	Rozpoznaje potrzeby żywieniowe osób w różnym wieku					K_U19	
U2	Opisuje proces planowania interwencji żywieniowej w wybranych jednostkach chorobowych					K_U19	
KOMPETENCJE							
K1	Potrafi oceniać społeczne i środowiskowe problemy związane z nieprawidłowym żywieniem					K_K10	

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

W2 – test, pytania otwarte; Skala ocen 61% - dst, 69% dst plus, 77% db, 85% db plus, 93% bdb

U1 – test, pytania otwarte; Skala ocen 61% - dst, 69% dst plus, 77% db, 85% db plus, 93% bdb

U2 – test, pytania otwarte; Skala ocen 61% - dst, 69% dst plus, 77% db, 85% db plus, 93% bdb

K1 – test, pytania otwarte; Skala ocen 61% - dst, 69% dst plus, 77% db, 85% db plus, 93% bdb

Przy ocenie pod uwagę brana jest poprawność merytoryczna odpowiedzi oraz stopień wyczerpania tematu

Aby uzyskać zaliczenie przedmiotu na ocenę dostateczną student musi osiągnąć wszystkie wymienione przedmiotowe efekty kształcenia .

Metody i formy realizacji przedmiotu:

Wykład z prezentacją multimedialną.

Treści kształcenia:

Wykłady:

potrzeby energetyczne organizmu, podstawowa przemiana materii, całkowita przemiana materii; budowa i skład ciała, ocena sposobu żywienia; zapotrzebowanie na składniki odżywcze, zasady zdrowego żywienia, piramida zdrowia; stan odżywienia - otyłość, diagnostyka niedożywienia, niedożywienie związane z chorobą; wspomaganie żywieniowe, żywienie dojelitowe: wskazania, metody, monitorowanie, powikłania; żywienie w cukrzycy typu 1 i 2; planowanie żywienia w chorobach nerek; żywienie w zapobieganiu i leczeniu chorób układu krążenia; żywienie w alergiach pokarmowych; żywienie w hiperlipidemiach (hipercholesterolemia, hipertriglicydemia); żywienie w chorobach stawów, tkanki łącznej i w osteoporozie; żywienie w geriatrici

Forma zaliczenia:

Zaliczenie z oceną

Literatura:

Podstawowa:

1. Sobotka L. (2013) Podstawy żywienia klinicznego. Scientifica.

Uzupełniająca:

2. Payne A. i Barker H. (2013) Dietetyka i żywienie kliniczne. Elsevier.
3. Width M. i Reinhard T (2014) Dietetyka kliniczna. Elsevier.
4. Chevallier L. (2010) 51 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych. Elsevier
5. Łysiak Szydłowska W. (2000): Żywienie kliniczne. Via Medica. Gdańsk
6. Korta T., Łyszkowska M. (2007): Podstawy żywienia klinicznego. PZWL Warszawa
7. Staszewska-Kwak A. (2012): Dietetyka kliniczna, żywienie człowieka. PZWL Warszawa

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

Aktywność	Obciążenie studenta
Udział w wykładach	10 godz.
Samodzielne studiowanie tematyki wykładów	20 godz.
	Całkowite obciążenie pracą studenta
	30 godz.
	Punkty ECTS za przedmiot
	1 ECTS

Opracowała kartę przedmiotu: dr hab. Robert Olek, prof. nadzw