

KARTA PRZEDMIOTU – III ROK

Rok Akademicki 2023/2024

Kod przedmiotu	0915.7.FIZJ4.FI2.D	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	Dietetyka Dietetics
	angielskim	

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	Fizjoterapia
1.2. Forma studiów	Stacjonarne/niestacjonarne
1.3. Poziom studiów	Jednolite magisterskie
1.4. Profil studiów*	praktyczny
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	dr n. rol. Kamila Sobaś
1.6. Kontakt	kamila.sobas@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	polski
2.2. Wymagania wstępne*	Wiedza podstawowa z zakresu biologii, biochemii, chemii

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	Wykłady, ćwiczenia	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	przedmiot realizowany w sali dydaktycznej UJK	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	zajęć zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	Wykład: informacyjny z prezentacją multimedialną, konwersatoryjny Ćwiczenia : wykład konwersatoryjny, dyskusja związana z wykładem, pokaz z opisem i modelami anatomicznymi	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	1. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa, 2014. 2. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa, 2010.
	uzupełniająca	1. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.): Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wyd. PZWL, Warszawa, 2008 2. Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. PWN, Warszawa, 2010. 3. http://www.ispad.org/page/NutritionGuidelines

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć)
Wykłady: C1. Nabycie wiedzy w zakresie wartości odżywczych podstawowych grup środków spożywczych, zasad prawidłowego żywienia w różnych okresach ontogenezy, aktualnej klasyfikacji diet oraz roli żywności i żywienia w patogenezie oraz profilaktyce wybranych chorób. Ćwiczenia: C2. Umiejętność oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta, obliczanie dobowego wydatku energetycznego poprzez wyliczanie podstawowej i całkowitej przemiany materii. C3. Postawa gotowości studenta do promowania zdrowego stylu życia.
4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć)
Wykłady: 1. Wprowadzenie do dietetyki. Podział środków spożywczych na grupy, charakterystyka ich wartości odżywczej. 2. Potrzeby energetyczne organizmu człowieka. Podstawowa przemiana materii i czynniki warunkujące jej poziom. Całkowita przemiana materii. Bilans energetyczny organizmu człowieka. Ćwiczenia: 3. Podstawy oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta. Zasady prawidłowego żywienia w różnych okresach ontogenezy. Planowanie diety.

4. Ogólna charakterystyka diet objętych systemem dietetycznym.
5. Patofizjologia, dietoterapia i dietoprofilaktyka otyłości, nadciśnienia tętniczego i powikłań miażdżycy, chorób nowotworowych, osteoporozy i chorób neurologicznych.

4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Symbole kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie WIEDZY zna i rozumie:		
W01	psychologiczne i społeczne aspekty postaw i działań pomocowych;	FIZJ_B.W.2.
W02	zagadnienia związane z promocją zdrowia i fizjoprofilaktyką.	FIZJ_C.W.17
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI potrafi:		
U01	organizować działania ukierunkowane na edukację zdrowotną, promocję zdrowia i profilaktykę niepełnosprawności;	FIZJ_B.U.4.
U02	podejmować działania promujące zdrowy styl życia na różnych poziomach oraz zaprojektować program profilaktyczny w zależności od wieku, płci, stanu zdrowia oraz warunków życia pacjenta, ze szczególnym uwzględnieniem aktywności fizycznej.	FIZJ_C.U.17.
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH jest gotów do:		
K01	dostarczania i rozpoznawania własnych ograniczeń, dokonywania samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych;	FIZJ_K5

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)																				
	Egzamin ustny/pisemny			Kolokwium			Projekt			Aktywność na zajęciach			Praca własna			Praca w grupie			Inne (jakie?)		
	Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć		
	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...
W01				x	x																
W02				x	x																
U01				x	x		x	x													
U02				x	x		x	x													
K01				x	x		x	x													

*niepotrzebne usunąć

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
wykład (W)	3	Wynik kolokwium na poziomie 61-68%, projekt programu profilaktycznego
	3,5	Wynik kolokwium na poziomie 69-76%, projekt programu profilaktycznego
	4	Wynik kolokwium na poziomie 77-84%, projekt programu profilaktycznego
	4,5	Wynik kolokwium na poziomie 85-92%, projekt programu profilaktycznego
	5	Wynik kolokwium na poziomie 93-100%, projekt programu profilaktycznego
ćwiczenia (C)	3	Wynik kolokwium na poziomie 61-68%, projekt programu profilaktycznego
	3,5	Wynik kolokwium na poziomie 69-76%, projekt programu profilaktycznego
	4	Wynik kolokwium na poziomie 77-84%, projekt programu profilaktycznego
	4,5	Wynik kolokwium na poziomie 85-92%, projekt programu profilaktycznego
	5	Wynik kolokwium na poziomie 93-100%, projekt programu profilaktycznego

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/	30	30
Udział w wykładach	15	15
Udział w ćwiczeniach	15	15
SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/	20	20
Przygotowanie do wykładu	10	10
Przygotowanie do ćwiczeń	5	5
Przygotowanie do kolokwium, opracowanie projektu	5	5
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	50	50
PUNKTY ECTS za przedmiot	2	2

**niepotrzebne usunąć*

Przyjmuję do realizacji (data i czytelne podpisy osób prowadzących przedmiot w danym roku akademickim)

.....

