Przedmiot: DIETETYKA

I. Informacje ogólne

Jednostka organizacyjna	Wydział Rehabilitacji Katedra Nauk Przyrodniczych Prof. dr hab. Andrzej Wit
Nazwa przedmiotu	**DIETETYKA**
Kod przedmiotu	**FII-25**
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia (np. pierwszego lub drugiego stopnia)	II stopnia
Rok studiów	II
Semestr	4
Liczba punktów ECTS	1
Imiona i nazwiska wykładowców	
Program (programy) studiów, w którym realizowany jest przedmiot	Fizjoterapia
Sposób realizacji zajęć (stacjonarny, uczenie się na odległość)	Stacjonarny
Wymaganie wstępne i dodatkowe	Wymagania wstępne. Przed przystąpieniem do modułu student posiada wiedzę z zakresu: Zdrowie Publiczne, Diagnostyka Kliniczna, Psychosomatyka

Wydział Rehabilitacji AWF Warszawa

I. Informacje szczegółowe

Cele przedmiotu

C1	Przekazanie studentowi wiedzy z zakresu podstaw nowoczesnej dietetyki i jej roli w zachowaniu zdrowia i leczeniu współczesnego człowieka
C2	Nabycie przez studenta umiejętności korzystania i szukania współczesnej naukowej wiedzy z zakresu żywienia i dietetyki
C3	Uświadomienie potrzeby współpracy dietetyka z zespołem leczącym oraz nabycie umiejętności oceny właściwego sposobu żywienia pacjenta
C4	Reprezentowanie przez studenta postawy afirmującej prawidłowy sposób żywienia, pogłębiania zmieniającej się wiedzy w tym zakresie oraz wspierania działań w swoim środowisku dotyczących roli żywienia w zachowaniu zdrowia

Efekty kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych dla przedmiotu

Efekt kształcenia kierunkowy	Efekty kształcenia dla przedmiotu	Odniesienie do celów	Odniesienie do efektów obszarowych
Wiedza			
K_W15 Posiada wiedzę i rozumie założenia edukacji zdrowotnej, promocji zdrowia i profilaktyki niepełnosprawności	1. zna zasady prawidłowego żywienia człowieka, definiuje żywienia dietetyczne, 2. potrafi scharakteryzować wybrane diety dotyczące najczęściej występujących przewlekłych chorób niezakaźnych, 3. zna zagrożenia wynikające ze stosowania alternatywnych sposobów żywienia	C1	M2A_W04, M2A_W06, M2A_W10
K_W24 Posiada wiedzę na temat związków fizjoterapii z naukami medycznymi i naukami o kulturze fizycznej	1. potrafi wyjaśnić związek między sposobem żywienia a stanem zdrowia i występowaniem chorób dietozależnych	C1	M2A-W09 M2A-W10
Umiejętności			
K_U07 Potrafi tworzyć, weryfikować i modyfikować program usprawniania osób z różnymi dysfunkcjami narządu ruchu i innych narządów oraz układów, stosownie do ich stanu klinicznego i funkcjonalnego oraz celów kompleksowej rehabilitacji	1. potrafi oceniać sposób żywienia i dobór diety 2. potrafi wyszukiwać prawidłowe źródła wiedzy z zakresu racjonalnego żywienia i leczenia dietetycznego	C3 C2	M2A_U12
K_U01 Potrafi stosować zasady współpracy i komunikowania się w pracach leczącego zespołu wielodyscyplinarnego i w realizacji zadań	1. umie nawiązywać kontakt i koordynować współpracę z dietetykiem i lekarzem, kontrolować stosowanie właściwego sposobu żywienia	C3	M2A_U01

Wydział Rehabilitacji AWF Warszawa

badawczych oraz przygotować wniosek o zgodę komisji bioetycznych na prowadzenie badań naukowych			
K_U015 Potrafi inicjować, organizować i realizować działania ukierunkowane na edukację zdrowotną, promocję zdrowia i profilaktykę niepełnosprawności	1. umie nawiązywać kontakt i koordynować współpracę z dietetykiem i lekarzem, kontrolować stosowanie właściwego sposobu żywienia	C3	M2A_U10, M2A_U12
Kompetencje społeczne			
K_K01 Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i potrafi inicjować i organizować procesy grupowego uczenia się w zespole	1. jest chętny do pogłębiania wiedzy dotyczącej tematyki żywieniowej	C4	M2A-K01
K_K10 Potrafi propagować i aktywnie kreować zdrowy styl życia i promocję zdrowia w trakcie działań związanych z wykonywanym zawodem i określić poziom sprawności niezbędny do wykonywania zawodu fizjoterapeuty	1. wspiera działania związane z realizacją prawidłowego sposobu żywienia i rozpowszechniania wiedzy w tym zakresie	C4	M2A-K09

Treści programowe

Treści programowe	Tytuł wykładu	Odniesienie do efektów kształcenia kierunkowych/ przedmiotowych	Odniesienie do celów przedmiotu
Wykłady			
TP1	Historyczne i aktualne pojęcie „diety". Miejsce dietetyki w naukach żywieniowych oraz w medycynie profilaktycznej i leczniczej. Informacje i literatura dotycząca problematyki żywieniowej	K_W15/1,2,3 K_W24/1 K_U07/1,2 K_K01/1	C1, C2, C3
TP2	Normy żywienia człowieka. Zasady racjonalnego żywienia. Zalecane techniki kulinarne. Dieta śródziemnomorska.	K_U07/1,2 K_W15/1,2,3	C1, C2, C3
TP3	Sposób żywienia i stan odżywienia. Charakterystyka składników odżywczych.	K_W15/1,2,3	C1

Wydział Rehabilitacji AWF Warszawa

	Trawienie i wchłanianie. Metabolizm.		
TP4	Energetyka pożywienia. Wartość odżywcza i jakość zdrowotna żywności. Suplementy żywności.	K_W15/1,2,3	C1
TP5	Żywność gmo. Zanieczyszczenia. Substancje antyodżywcze w żywności. Alergeny żywności. Żywność funkcjonalna w tym probiotyczna. Znakowanie żywności.	K_W15/1,2,3	C1
TP6	Zalety i zagrożenia zdrowotne diet alternatywnych jak wegetarianizm, dieta atkinsa, kwaśniewskiego i innych tzw modnych diet.	KW-15/1, 2, 3 KU-07/1, 2	C1, C2, C3
TP7	Choroby dietozależne i choroby cywilizacyjne jako przewlekłe choroby niezakaźne.	K_W15/1,2,3 K_W24/1	C1, C2, C3
TP8	Rola diety w profilaktyce i leczeniu chorób układu krążenia na podłożu miażdżycy, chorób nowotworowych i chorób zwyrodnieniowych narządu ruchu.	K_W15/1,2,3 K_W24/1 K_U07/1,2	C1, C2, C3
TP9	Charakterystyka i zastosowanie zasadniczych diet leczniczych w profilaktyce i terapii chorób.	K_W15/1,2,3 K_W24/1 K_U07/1,2	C1, C2, C3
TP10	Współpraca dietetyka, lekarza leczącego i mgr rehabilitacji. Dynamika zmian i ewolucja poglądów dotyczących sposobów żywienia	K_K01/1 K_K10/1 K_U01/1 K_U15/1	C3,C4

Planowane formy/działania/metody dydaktyczne		
Treści programowe	Metoda dydaktyczna	Odniesienie do efektów kształcenia kierunkowych/ przedmiotowych
TP1-5 TP7-9	Wykład informacyjny	K_W15/1,2,3 K_W24/1 K_U07/1,2 K_K01/1
TP6 TP10	Wykład problemowy, wyjaśnienie, dyskusja, studia przypadków	K_W15/1,2,3 K_U07/1,2 K_U01/1 K_U15/1,2,3 K_K01/1
Środki dydaktyczne: - komputer - rzutnik multimedialny - prezentacje tematyczne i problemowe - podręczniki, monografie, artykuły naukowe		

Metody i kryteria i oceniania		
Efekt kształcenia dla przedmiotu	Treści programowe (TP)	Typy/ Metody oceniające D – oceniane diagnostyczne, F- ocenianie

Wydział Rehabilitacji AWF Warszawa

		formujące, P – ocenianie podsumowujące * lub wybór z załączonej listy walidacji wyników
K_W15 K_W24 K_U07 K_U01 K_U15 K_K01 K_K10	TP1-TP10	N/U - P

Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe
Literatura obowiązkowa: 1. Włodarek D.: Dietetyka. Wyd. Format AB. Warszawa 2005. 2. Saeed B., Gajewska D., Kozłowska L., Lange E., Myszkowska-Ryciak J.: Dietoterapia 1. Wyd. SGGW Warszawa 2009. 3. Bujko J.: Podstawy dietetyki. Wyd. SGGW Warszawa 2006. 4. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL. Warszawa 2009. 5. Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki. Instytut żywności i żywienia, Warszawa 2010. 6. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.): Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Instytut Żywności i Żywienia. Wydawnictwo Lekarskie PZWL. Warszawa 2008. **Literatura uzupełniająca:** 1. Hasik J., Hryniewiecki L., Grzymisławski M.: Dietetyka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL. Warszawa 1999. 2. Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. Wydawnictwo Naukowe PWN. Warszawa 2009. 3. Hasik J., Gawęcki J.: Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Tom 2. Wydawnictwo Naukowe PWN. Warszawa 2004. 4. Gawęcki J., Libudzisz Z. (red.): Mikroorganizmy w żywności i żywieniu. Wyd. Akademii Rolniczej w Poznaniu. Poznań 2006.

Punkty ECTS - 1 pkt - 30 godz. pracy studenta (kontaktowych + samodzielnych)

RODZAJ ZAJĘĆ	GODZINY
Godziny kontaktowe	15
Zapoznanie się z zalecaną literaturą	15
Razem = 30 godz. = 1 ECTS	

Wydział Rehabilitacji AWF Warszawa