

AKADEMIA WYCHOWANIA FIZYCZNEGO IM. BRONISŁAWA CZECHA W KRAKOWIE

KARTA PRZEDMIOTU

obowiązuje studentów, którzy rozpoczęli studia w roku akademickim 2014/2015

Wydział Rehabilitacji Ruchowej

Kierunek studiów: Terapia zajęciowa studia licencjackie I stopnia

Profil: Praktyczny

Forma studiów: Stacjonarne

Kod kierunku: 000

Stopień studiów: I

Specjalności: bez specjalności

1 PRZEDMIOT

NAZWA PRZEDMIOTU	Dietetyka
KOD PRZEDMIOTU	RR000 PSB2
KATEGORIA PRZEDMIOTU	Przedmioty do wyboru
LICZBA PUNKTÓW ECTS	1.00
JĘZYK WYKŁADOWY	polski
SEMESTRY	4

2 FORMA ZAJĘĆ, LICZBA GODZIN W PLANIE STUDIÓW

SEMESTR	WYKŁAD	ĆWICZENIA	SEMINARIUM	ZAJĘCIA LABORATORYJNE	ZAJĘCIA KLINICZNE
4	0	0	0	14	0



3 CELE PRZEDMIOTU

Cel1 1. Znajomość zasad prawidłowego żywienia dla osób zdrowych.

Cel2 2. Umiejętność planowania i układania diet w prewencji chorób oraz w wybranych schorzeniach.

4 WYMAGANIA WSTĘPNE

1. Znajomość podstaw fizjologii, anatomii i immunologii.

5 EFEKTY KSZTAŁCENIA

EK1 Wiedza: EK1. Posiada wiedzę dotyczącą podstawowych mechanizmów fizjologicznych oraz z zakresu nitolerancji pokarmów.

EK2 Wiedza: EK2. Zna czynniki ryzyka i możliwości leczenia dietetycznego chorób przewlekłych niezakaźnych.

EK3 Wiedza: EK3. Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób chorych, zdrowych i niepełnosprawnych.

EK4 Wiedza: EK4. Potrafi określić rodzaj diety, przygotować materiały edukacyjne dla pacjentów i uczniów.

EK5 Kompetencje społeczne: EK5. Posiada umiejętność propagowania i wdrażania działań profilaktycznych i leczniczych.

EK6 Kompetencje społeczne: Ek6. Potrafi ocenić stan odżywienia i zasugerować zmiany w diecie i konsultacje.

6 TREŚCI PROGRAMOWE

ZAJĘCIA LABORATORYJNE

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
L1	1. Charakterystyka całkowitej i podstawowej przemiany materii (Ppm). Obliczanie Ppm.	2
L2	2. Obliczanie dobowego zapotrzebowania energetycznego w zależności od różnych czynników (wiek, płeć, schorzenia, rodzaj wysiłku).	4
L3	3. Zasady planowania żywienia, rodzaje diet. Choroby dietozależne a dieta.	2
L4	4. Planowanie diet w prewencji nadwagi i otyłości. Zastosowanie programów komputerowych.	4
L5	5. Przygotowanie diet w profilaktyce i leczeniu chorób przewlekłych niezakaźnych.	2
	RAZEM	14

7 METODY DYDAKTYCZNE

M1 Ćwiczenia laboratoryjne

M2 Prezentacje multimedialne



8 OBCIĄŻENIE PRACĄ STUDENTA

FORMA AKTYWNOŚCI	ŚREDNIA LICZBA GODZIN NA ZREALIZOWANIE AKTYWNOŚCI
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:	
Godziny wynikające z planu studiów	14
Konsultacje przedmiotowe	0
Egzaminy i zaliczenia w sesji	0
Inne	
Godziny bez udziału nauczyciela akademickiego wynikające z nakładu pracy studenta, w tym:	
Przygotowanie się do zajęć, w tym studiowanie zalecanej literatury	5
Opracowanie wyników	3
Przygotowanie raportu, projektu, prezentacji, dyskusji	3
Inne	0
SUMARYCZNA LICZBA GODZIN DLA PRZEDMIOTU WYNIKAJĄCA Z CAŁEGO NAKŁADU PRACY STUDENTA	25
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	1

9 METODY OCENY

OCENA FORMUJĄCA

F1	Projekt indywidualny
----	----------------------

OCENA PODSUMOWUJĄCA

P1	Egzamin pisemny
----	-----------------

WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

1	Obecność na zajęciach. Przedstawienie opracowanych diet. Pozytywna ocena z egzaminu pisemnego.
---	--

KRYTERIA OCENY

EFEKT KSZTAŁCENIA 1	
NA OCENĘ 3	60% wiadomości
NA OCENĘ 4	80% wiadomości
NA OCENĘ 5	95% wiadomości
EFEKT KSZTAŁCENIA 2	
NA OCENĘ 3	60% wiadomości
NA OCENĘ 4	80% wiadomości
NA OCENĘ 5	95% wiadomości
EFEKT KSZTAŁCENIA 3	
NA OCENĘ 3	60% umiejętności
NA OCENĘ 4	80% umiejętności
NA OCENĘ 5	95% umiejętności
EFEKT KSZTAŁCENIA 4	
NA OCENĘ 3	60% umiejętności
NA OCENĘ 4	80% umiejętności
NA OCENĘ 5	95% umiejętności
EFEKT KSZTAŁCENIA 5	
NA OCENĘ 3	60% kompetencji



NA OCENĘ 4	80% kompetencji
NA OCENĘ 5	95% kompetencji
EFEKT KSZTAŁCENIA 6	
NA OCENĘ 3	60% kompetencji
NA OCENĘ 4	80% kompetencji
NA OCENĘ 5	95% kompetencji

10 MACIERZ REALIZACJI PRZEDMIOTU

EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU	ODNIESIENIE DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH	CELE PRZEDMIOTU	TREŚCI PROGRAMOWE	METODY DYDAKTYCZNE	SPOSOBY OCENY
EK1	K_W03, K_W09, K_W10	Cel1 Cel2	L1 L2 L3 L4 L5	M1 M2	F1 P1
EK2	K_W03, K_W09, K_W10,K_U04, K_U19, K_K02, K_K04, K_K07	Cel1 Cel2	L1 L2 L3 L4 L5	M1 M2	F1 P1
EK3	K_W03, K_W09, K_W10,K_U04, K_U19, K_K02, K_K04, K_K07	Cel1 Cel2	L1 L2 L3 L4 L5	M1 M2	F1 P1
EK4	K_W03, K_W09, K_W10,K_U04, K_U19, K_K02, K_K04, K_K07	Cel1 Cel2	L1 L2 L3 L4 L5	M1 M2	F1 P1
EK5	K_W03, K_W09, K_W10,K_U04, K_U19, K_K02, K_K04, K_K07	Cel1 Cel2	L1 L2 L3 L4 L5	M1 M2	F1 P1
EK6	K_W03, K_W09, K_W10,K_U04, K_U19, K_K02, K_K04, K_K07	Cel1 Cel2	L1 L2 L3 L4 L5	M1 M2	F1 P1

11 WYKAZ LITERATURY

LITERATURA PODSTAWOWA:

- 1 Ciborowska H., Rudnicka A. — *Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka*, Warszawa, 2000, PZWL



LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

- 1 **Hasik J., Gawęcki J.** — *Żywnienie człowieka zdrowego i chorego*, Warszawa, 2000, PZWL

12 INFORMACJE O NAUCZYCIELACH AKADEMICKICH

OSOBA ODPOWIEDZIALNA ZA KARTĘ

dr hab Ewa Mędreła-Kuder (kontakt: ewa.medrela@awf.krakow.pl)

OSOBY PROWADZĄCE PRZEDMIOT

dr hab Ewa Mędreła-Kuder (kontakt: ewa.medrela@awf.krakow.pl)

dr hab Ewa Mędreła-Kuder (kontakt: ewa.medrela@awf.krakow.pl)

13 ZATWIERDZENIE KARTY PRZEDMIOTU DO REALIZACJI

(miejscowość, data)	(odpowiedzialny za przedmiot)	(kierownik)	(dziekan)
---------------------	-------------------------------	-------------	-----------

PRZYJMUJĘ DO REALIZACJI (data i podpisy osób prowadzących przedmiot)

.....
.....