

## KARTA MODUŁU 2022/2023

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
<b>COLLEGIUM WITELONA UCZELNIA PAŃSTWOWA WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ</b>							
<b>Kierunek studiów:</b>	Dietetyka						
<b>Poziom studiów:</b>	I stopień						
<b>Profil studiów:</b>	praktyczny						
<b>Forma studiów:</b>	stacjonarne						
<b>Nazwa modułu:</b>	<b>Żywnienie kliniczne</b>						
<b>Rodzaj modułu:</b>	Obowiązkowy						
<b>Język wykładowy:</b>	Język polski*						
<b>Rok studiów:</b>	3	<b>Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:</b>					
<b>Semestr:</b>	5	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
<b>Liczba punktów ECTS ogółem:</b>	3	30	-	25	-	-	-
<b>Forma zaliczenia:</b>	<b>Egzamin</b>						
<b>Wymagania wstępne:</b>	Podstawowa wiedza w zakresie żywienia człowieka, dietetyki klinicznej, klinicznego zarysu chorób.						
II. CELE KSZTAŁCENIA							
<b>Cele kształcenia:</b>							
<p>Cel 1: Poznanie zasad żywienia i monitorowania leczenia żywieniowego w wybranych chorobach.</p> <p>Cel 2: Opanowanie zasad komponowania jadłospisu w wybranych stanach chorobowych z uwzględnieniem profilaktyki.</p> <p>Cel 3: Poszerzenie wiedzy z zakresu wpływu wybranych czynników chorobowych na układ pokarmowy, krążenia i oddychania oraz ich projekcja w różnych okresach życia.</p> <p>Cel 4: Umiejętność planowania leczenia żywieniowego oraz pracy w zespole terapeutycznym.</p>							
III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH ORAZ METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW							
Efekt	Student, który zaliczył moduł w zakresie:					Odniesienie do efektów kierunkowych	Metody weryfikacji
<b>wiedzy:</b>							
1	Zna funkcjonowanie i mechanizmy działania układu odpornościowego, ze szczególnym uwzględnieniem alergii i nietolerancji pokarmowych.					K1D_W06	Kolokwium
2	Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.					K1D_W07	Kolokwium
3	Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia z uwzględnieniem dzieci i młodzieży.					K1D_W16	Kolokwium
4	Ma wiedzę z zakresu zaleceń i norm żywieniowych, zasad żywienia różnych grup społecznych ludzi w zdrowiu i w chorobie, w tym typy stosowanych diet. Zna powiązania między nieprawidłowym żywieniem, a wybranymi chorobami, przyczynami i skutkami zaburzeń odżywiania z uwzględnieniem profilaktyki żywieniowej w wybranych chorobach.					K1D_W18	Kolokwium
<b>umiejętności:</b>							
1	Potrafi wykazać się zdobytą wiedzą w formie pisemnej i ustnej w języku polskim i obcym z zakresu dietetyki, prawidłowego żywienia osób zdrowych i chorych i edukacji żywieniowej na poziomie akademickim.					K1D_U07	Aktywność na zajęciach
2	Potrafi określić sposób żywienia, stan odżywienia, zdefiniować problemy żywieniowe różnych grup ludności, osób zdrowych i chorych oraz zaplanować diety i wdrożyć żywienie dostosowane do ich potrzeb.					K1D_U11	Aktywność na zajęciach
<b>kompetencji społecznych:</b>							

1	Przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką, jakość żywności i żywienia.	K1D_K04	Obserwacja
2	Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	K1D_K08	Obserwacja
<b>IV. TREŚCI PROGRAMOWE</b>			
<b>Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)</b>			
<b>Wykład:</b>			
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S	
Wykład 1	Nowotwory złośliwe (prewencja w nowotworach złośliwych, rola żywienia w leczeniu nowotworów złośliwych, wyniszczenia nowotworowe). Obraz kliniczny, rozpoznanie, badania laboratoryjne, leczenie.	6	
Wykład 2	Niedożywienie - etiologia, rozpoznanie.	4	
Wykład 3	Zespół szoku pokarmowego. Niedobór witaminy B1. Wirus HIV, AIDS. Obraz kliniczny, rozpoznanie, badania laboratoryjne, leczenie.	4	
Wykład 4	Leczenie żywieniowe i żywienie dojelitowe (definicje leczenia żywieniowego, zasady żywienia dojelitowego, drogi dostępu do przewodu pokarmowego).	5	
Wykład 5	Podstawy doustnej suplementacji pokarmowej (doustne diety przemysłowe).	2	
Wykład 6	Żywienie pozajelitowe.	5	
Wykład 7	Stany pooperacyjne, poparzenia. Obraz kliniczny, rozpoznanie, badania laboratoryjne, leczenie.	4	
<b>Ćwiczenia:</b>			
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S	
Ćwiczenie 1	Nowotwory złośliwe (prewencja w nowotworach złośliwych, rola żywienia w leczeniu nowotworów złośliwych, wyniszczenia nowotworowe). Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	5	
Ćwiczenie 2	Niedożywienie - etiologia, rozpoznanie. Zespół szoku pokarmowego. Niedobór witaminy B1. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	4	
Ćwiczenie 3	Leczenie żywieniowe i żywienie dojelitowe (definicje leczenia żywieniowego, zasady żywienia dojelitowego, drogi dostępu do przewodu pokarmowego). Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	4	
Ćwiczenie 4	Podstawy doustnej suplementacji pokarmowej (przegląd doustnych diet przemysłowych). Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	4	
Ćwiczenie 5	Żywienie pozajelitowe. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	4	
Ćwiczenie 6	Stany pooperacyjne, poparzenia. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	4	
<b>V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE</b>			
<b>1. Metody kształcenia:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wykład multimedialny</li> <li>• Wykład informacyjny</li> <li>• Wykład problemowy</li> <li>• Prezentacja</li> <li>• Studium przypadku</li> <li>• Dyskusja, praca w zespole</li> <li>• Studium literatury</li> </ul>			
<b>VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU</b>			
<b>Forma zaliczenia modułu.</b>			
<b>Egzamin</b>			
<b>Kryteria oceny formującej***:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Krótkie zadania domowe</li> <li>• Umiejętność samodzielnego rozwiązywania zadań przy tablicy</li> <li>• Aktywność na zajęciach</li> <li>• Kolokwium</li> <li>• Obserwacja</li> <li>• Test</li> <li>• Prezentacja</li> </ul>			

- Sprawozdania
- Prezentacja umiejętności

#### Kryteria oceny podsumowującej\*\*\*

5,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje najwyższe oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

4,5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 80% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

4,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 60% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

3,5 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego. Przestrzega zasad etycznych dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje poprawne oceny

z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

3,0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego.

Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje pozytywne oceny z treści

programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

2,0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonane zadania są nieprawidłowe, większość wymaga korekty ze strony prowadzącego, brak samodzielności w wykonaniu czynności i zadań, nie przestrzega zasad bezpieczeństwa oraz zasad etycznych w dietetyce. Uczestniczy nieregularnie na zajęcia, nie jest do nich przygotowany i uzyskuje negatywne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

Ocena podsumowująca\*\*\*:

Średnia arytmetyczna ocen formujących.

### VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta
<b>Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)</b>	
Udział w wykładach	30
Udział w innych formach zajęć	25
Inne (-)	-
<b>Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)</b>	
Przygotowanie do wykładu	8
Przygotowanie do innych form zajęć	5
Przygotowanie do egzaminu	-
Przygotowanie do zaliczenia innych zajęć	5
Inne (np. gromadzenie materiałów do projektu, kwerenda internetowa, opracowanie prezentacji multimedialnej itp.)	2
<b>Łączna liczba godzin</b>	<b>75</b>
<b>Punkty ECTS za moduł</b>	<b>3</b>

### VIII. ZALECANA LITERATURA

#### Literatura podstawowa:

1. Gromadzka-Ostrowska J. (red): Żywnienie w chorobach nowotworowych. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2022.
2. Grzymisławski M. (red.): Dietetyka kliniczna. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2019.
3. Kłęk S.: Leczenie żywieniowe w onkologii. Wyd. Lekarskie PZWL Warszawa 2020
4. Ciborowska H., Ciborowski A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2021.
5. Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa 2010.
6. Payne A., Barker H.: Dietetyka i Żywnienie kliniczne, wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2021.

#### Literatura uzupełniająca:

1. Gromadzka-Ostrowska J., Szawłowski A.: Dietetyka w chorobach nowotworowych. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2022.
2. Kapała A.: Dieta w chorobie nowotworowej. Wyd. Buchmann 2018.

3. Kapała A.: Praktyczny przewodnik po ONS. Wyd. Scientifica 2015.
4. Bułhak-Jachymczyk B., Jarosz M.: Normy żywienia człowieka Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. PZWL, Warszawa 2022.

\*należy odpowiednio wypełnić

\*\*należy wpisać formę/formy przypisane do modułu określone w programie studiów (wykład, ćwiczenia, seminarium, konwersatorium, lektorat, laboratorium, warsztat, projekt, zajęcia praktyczne, zajęcia terenowe, zajęcia wychowania fizycznego, praktyka zawodowa, inne)

\*\*\* należy wpisać odpowiednie kryteria oceny