

## KARTA MODUŁU 2024/2025

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>	Żywienie kliniczne						
<b>Rodzaj modułu:</b>	Moduł kształcenia kierunkowego						
<b>Język wykładowy:</b>	Język polski*						
<b>Rok studiów:</b>	2	<b>Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:</b>					
<b>Semestr:</b>	4	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
<b>Liczba punktów ECTS ogółem:</b>	3	25	-	25	-	-	-
<b>Forma zaliczenia:</b>	Zaliczenie z oceną						
<b>Wymagania wstępne:</b>	Podstawowa wiedza w zakresie żywienia człowieka, dietetyki, klinicznego zarysu chorób						
II. CELE KSZTAŁCENIA							
<b>Cele kształcenia:</b>							
<p><b>Cel 1:</b> : Poznanie zasad żywienia i monitorowania leczenia żywieniowego w wybranych chorobach.</p> <p><b>Cel 2:</b> Opanowanie zasad komponowania jadłospisu w wybranych stanach chorobowych z uwzględnieniem profilaktyki.</p> <p><b>Cel 3:</b> Poszerzenie wiedzy z zakresu wpływu wybranych czynników chorobowych na układ pokarmowy, krążenia i oddychania oraz ich projekcja w różnych okresach życia.</p> <p><b>Cel 4:</b> Umiejętność planowania leczenia żywieniowego oraz pracy w zespole terapeutycznym.</p>							
III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH							
Efekt uczenia się	Student, który zaliczył moduł w zakresie:						Odniesienie do efektów kierunkowych
<b>wiedzy:</b>							
1	Zna mechanizmy funkcjonowania układów w organizmie człowieka, powiązań między tymi układami oraz zasad regulacji tych mechanizmów w stanach fizjologicznych oraz patologicznych ze szczególnym uwzględnieniem procesów trawienia i wchłaniania. Zna wartości wskaźników stanu zdrowia i odżywienia.						K1D_W03
2	Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego i nowotworów.						K1D_W07
3	Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia z uwzględnieniem dzieci i młodzieży.						K1D_W16
4	Zna zasady planowania i organizowania żywienia indywidualnego i zbiorowego. Ma wiedzę na temat klasyfikacji diet i zasad ich sporządzania.						K1D_W17
5	Ma wiedzę z zakresu zaleceń i norm żywieniowych, zasad żywienia różnych grup społecznych ludzi w zdrowiu i w chorobie, w tym rodzaje stosowanych diet. Zna powiązania między nieprawidłowym żywieniem, a wybranymi chorobami, przyczynami i skutkami zaburzeń odżywiania z uwzględnieniem profilaktyki żywieniowej w wybranych chorobach.						K1D_W18
<b>umiejętności:</b>							
1	Potrafi korzystać ze zrozumieniem z fachowej literatury z zakresu żywienia i dietetyki oraz zastosować tę wiedzę w odniesieniu do wykonywanego zawodu.						K1D_U01
2	Student 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
3	Student 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
4	Student potrafi ocenić ogólny stan zdrowia pacjenta/klienta. Potrafi definiować determinanty zdrowia i choroby.						K1D_U26

<b>kompetencji społecznych:</b>		
1	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów	K1D_K01
2	Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	K1D_K02
3	Przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką, jakość żywności i żywienia.	K1D_K04
4	Dobro pacjenta/ grup społecznych jest dla studenta priorytetem we wszelkich wykonywanych działaniach.	K1D_K05
5	Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	K1D_K08
<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	Ocena stanu metabolicznego i zapotrzebowania energetycznego pacjenta. Ocena wydolności przewodu pokarmowego. Kwalifikacja pacjenta do leczenia żywieniowego drogą doustną, dojelitową lub pozajelitową.	6
Wykład 2	Choroby trzustki (ostre zapalenia trzustki, choroby po przebytych zapaleniu trzustki, przewlekłe zapalenia trzustki, mukowistrydoza). Obraz kliniczny, rozpoznanie, badania laboratoryjne, leczenie.	6
Wykład 3	Choroby nerek (kamica nerkowa, przewlekła niewydolność nerek, leczenie nerkozastępcze, przeszczep nerki). Obraz kliniczny, rozpoznanie, badania laboratoryjne, leczenie.	6
Wykład 4	Choroby układu krążenia (choroba niedokrwienna serca, nadciśnienie tętnicze, przewlekła niewydolność nerek). Obraz kliniczny, rozpoznanie, badania laboratoryjne, leczenie.	6
Wykład 5	Podsumowanie treści wykładowych.	1
<b>Ćwiczenia</b>		
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Ćwiczenie 1	Choroby górnego odcinka pokarmowego (choroby zębów, choroby jamy ustnej i gardła, choroba refluksowa żołądkowo-przetykowała, choroba wrzodowa). Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	6
Ćwiczenie 2	Choroby trzustki (ostre zapalenia trzustki, choroby po przebytych zapaleniu trzustki, przewlekłe zapalenia trzustki, mukowistrydoza). Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	6
Ćwiczenie 3	Choroby nerek (kamica nerkowa, przewlekła niewydolność nerek, leczenie nerkozastępcze, przeszczep nerki). Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	6
Ćwiczenie 4	Choroby układu krążenia (choroba niedokrwienna serca, nadciśnienie tętnicze, przewlekła niewydolność nerek). Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	6
Ćwiczenie 5	Podsumowanie treści realizowanych na ćwiczeniach.	2
<b>V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE</b>		
<b>1. Metody kształcenia:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wykład multimedialny</li> <li>• wykład problemowy</li> <li>• prezentacja</li> <li>• ćwiczenia teoretyczne</li> <li>• studium przypadku</li> <li>• dyskusja, praca w zespole</li> <li>• studium literatury</li> </ul>		
<b>2. Narzędzia (środki) dydaktyczne: projektor/tablica multimedialna</b>		
<b>VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU</b>		

1. **Formy zaliczenia modułu:**
  - egzamin
2. **Sposób weryfikacji i oceniania efektów uczenia się:**
  - kolokwium – praca pisemna
  - obserwacja zachowań
  - zadania domowe
  - aktywność na zajęciach
  - prezentacja
3. **Kryteria oceny formującej\*\*\*:**
  - kolokwium – praca pisemna
  - obserwacja zachowań
  - aktywność na zajęciach
4. **Podstawowe kryteria** oceny lub wymagania egzaminacyjne określone są indywidualnie, jednak powinny zachować adekwatność wobec zaplanowanych efektów uczenia się.

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

Kategoria	Obciążenie studenta
<b>Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)</b>	75
Udział w wykładach	30
Udział w ćwiczeniach	25
<b>Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)</b>	20
Przygotowanie do wykładu	-
Przygotowanie do ćwiczeń	10
Przygotowanie do egzaminu	5
Przygotowanie do zaliczenia ćwiczeń	5
<b>Łączna liczba godzin</b>	75
<b>Punkty ECTS za moduł</b>	3

#### 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. Ciborowska H., Ciborowski A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2023.

##### Literatura uzupełniająca:

1. Payne A., Barker H.: Dietetyka i Żywnienie kliniczne, wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2021.
2. Gromadzka-Ostrowska J., Szawłowski A.: Dietetyka w chorobach nowotworowych. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2022.
3. Kłęk S.: Leczenie żywieniowe w onkologii. Wyd. Lekarskie PZWL Warszawa 2020
4. Bułhak-Jachymczyk B., Jarosz M.: Normy żywienia człowieka Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. PZWL, Warszawa 2022

Na kierunkach studiów, na których obowiązują standardy kształcenia oraz odrębne przepisy określone przez właściwego ministra, karty modułów powinny także uwzględniać powyższe uregulowania

\*należy odpowiednio wypełnić

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