

KARTA MODUŁU 2024/2025

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
COLLEGIUM WITELONA UCZELNIA PAŃSTWOWA WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ							
Kierunek studiów:	Dietetyka						
Poziom studiów:	I stopień						
Profil studiów:	praktyczny						
Forma studiów:	stacjonarne						
Nazwa modułu:	Żywienie kliniczne						
Rodzaj modułu:	Moduł kształcenia kierunkowego						
Język wykładowy:	Język polski*						
Rok studiów:	3	Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:					
Semestr:	5	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
Liczba punktów ECTS ogółem:	3	30	-	25	-	-	-
Forma zaliczenia:	Egzamin						
Wymagania wstępne:	Podstawowa wiedza w zakresie żywienia człowieka, dietetyki, klinicznego zarysu chorób						
II. CELE KSZTAŁCENIA							
Cele kształcenia:							
<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							
Efekt uczenia się	Student, który zaliczył moduł w zakresie:						Odniesienie do efektów kierunkowych
wiedzy:							
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
umiejętności:							
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

kompetencji społecznych:		
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
IV. TREŚCI PROGRAMOWE		
Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)		
Wykład		
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. 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).	6
Wykład 5	Podstawy doustnej suplementacji pokarmowej (doustne diety przemysłowe).	4
Wykład 6	Żywność pozajelitowa.	5
Wykład 7	Podsumowanie treści wykładowych.	1
Ćwiczenia		
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Ćwiczenie 1	Nowotwory złośliwe. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	4
Ćwiczenie 2	Niedożywienie. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	3
Ćwiczenie 3	Zespół szoku pokarmowego. Niedobór witaminy B1. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	2
Ćwiczenie 4	Leczenie żywieniowe i żywienie dojelitowe. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	4
Ćwiczenie 5	Doustna suplementacja pokarmowa (przegląd doustnych diet przemysłowych). Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	2
Ćwiczenie 6	Żywność pozajelitowa. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	2
Ćwiczenie 7	Stany pooperacyjne, poparzenia. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	2
Ćwiczenie 8	Podsumowanie treści ćwiczeniowych.	1
V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE		
<p>1. Metody kształcenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wykład multimedialny • wykład problemowy • prezentacja • ćwiczenia teoretyczne • studium przypadku • dyskusja, praca w zespole • studium literatury <p>2. Narzędzia (środki) dydaktyczne: projektor/tablica multimedialna</p>		
VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU		

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