

## 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 w zaburzeniach metabolicznych						
<b>Rodzaj modułu:</b>	Moduł do wyboru						
<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>	4	30	45	-	-	-	-
<b>Forma zaliczenia:</b>	Egzamin						
<b>Wymagania wstępne:</b>	Znajomość zasad żywienia człowieka, dietetyki klinicznej, klinicznego zarysu chorób.						
II. CELE KSZTAŁCENIA							
<b>Cele kształcenia:</b>							
<b>Cel 1:</b> Zapoznanie studentów z zasadami żywienia oraz planowania i stosowania leczenia dietetycznego w zaburzeniach przemiany materii.							
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 procesy metaboliczne, rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym, a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.						K1D_W04
3	Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia z uwzględnieniem dzieci i młodzieży.						K1D_W16
4	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
5	Definiuje pojęcia związane ze zdrowiem i stylem życia. Zna wpływ aktywności fizycznej na stan zdrowia. Zna zasady zdrowego i racjonalnego żywienia, poradnictwa żywieniowego i zdrowego stylu życia.						K1D_W23
<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	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	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych, chorych, ich rodzin i pracowników ochrony zdrowia oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań.						K1D_U09
4	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_U011

5	Potrafi ocenić ogólny stan zdrowia pacjenta/klienta oraz definiować determinanty zdrowia i choroby.	K1D_U26
<b>kompetencji społecznych:</b>		
1	Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	K1D_K02
2	Potrafi w profesjonalny sposób uświadomić pacjentowi/klientowi potrzebę konsultacji medycznej, formułuje opinie w kontekście wykonywanego zawodu dietetyka.	K1D_K03
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	Potrafi pracować w zespole terapeutycznym.	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	Zaburzenia lipidowe: dyslipidemia, hipercholesterolemia, ciężka hipertriglicydemia. Obraz kliniczny, rozpoznanie, badania laboratoryjne, leczenie.	4
Wykład 2	Otyłość. Zespół metaboliczny. Obraz kliniczny, rozpoznanie, badania laboratoryjne, leczenie.	2
Wykład 3	Cukrzyca typu 1, cukrzyca typu 2, cukrzyca mody. Obraz kliniczny, rozpoznanie, badania laboratoryjne, leczenie.	4
Wykład 4	Porfiria. Obraz kliniczny, rozpoznanie, badania laboratoryjne, leczenie.	2
Wykład 5	Dna moczanowa. Obraz kliniczny, rozpoznanie, badania laboratoryjne, leczenie.	2
Wykład 6	Niedokrwistość. Hemochromatoza. Obraz kliniczny, rozpoznanie, badania laboratoryjne, leczenie.	4
Wykład 7	Fenylketonuria choroba syropu klonowego, homocystynuria - zaburzenia metabolizmu aminokwasów. Obraz kliniczny, rozpoznanie, badania laboratoryjne, leczenie.	6
Wykład 8	Choroba spichrzania glikogenu- glikogenowa. Obraz kliniczny, rozpoznanie, badania laboratoryjne, leczenie.	3
Wykład 9	Zaburzenia betaoksydacji kwasów tłuszczowych- deficyt LCHAD. Obraz kliniczny, rozpoznanie, badania laboratoryjne, leczenie.	3
<b>Laboratorium</b>		
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Laboratorium 1	Zaburzenia lipidowe: dyslipidemia, hipercholesterolemia, ciężka hipertriglicydemia. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	4
Laboratorium 2	Otyłość. Zespół metaboliczny. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	4
Laboratorium 3	Cukrzyca typu 1, cukrzyca mody. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	4
Laboratorium 3	Cukrzyca typu 2. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	3
Laboratorium 4	Porfiria. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu	4
Laboratorium 5	Dna moczanowa. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	4
Laboratorium 6	Niedokrwistość. Hemochromatoza. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	6
Laboratorium 7	Fenylketonuria - zaburzenia metabolizmu aminokwasów. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	4
Laboratorium 8	Choroba syropu klonowego, homocystynuria - - zaburzenia metabolizmu aminokwasów. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu	2
Laboratorium 9	Choroba spichrzania glikogenu- glikogenowa. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	3
Laboratorium 10	Zaburzenia betaoksydacji kwasów tłuszczowych- deficyt LCHAD. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	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> </ul>		

- dyskusja, praca w zespole
- studium literatury

**2. Narzędzia (środki) dydaktyczne: projektor/tablica multimedialna**

**VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU**

**1. Formy zaliczenia modułu:**

- egzamin

**2. Sposób weryfikacji i oceniania efektów uczenia się:**

- kolokwium – praca pisemna
- obserwacja zachowań
- krótkie zadania domowe
- aktywność na zajęciach
- prezentacja
- sprawozdania

**3. Kryteria oceny formującej\*\*\*:**

- kolokwium
- obserwacja zachowań

**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 laboratorium	45
<b>Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)</b>	25
Przygotowanie do wykładu	-
Przygotowanie do laboratorium	10
Przygotowanie do egzaminu	5
Przygotowanie do zaliczenia laboratorium	10
<b>Łączna liczba godzin</b>	100
<b>Punkty ECTS za moduł</b>	4

**VIII. ZALECANA LITERATURA**

**Literatura podstawowa:**

1. Grzymisławski M. (red.): Dietetyka kliniczna, wyd. PZWL, Warszawa 2019
2. Ostrowska L.: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce, wyd. PZWL, Warszawa 2023
3. Ciborowska H., Ciborowski A.: Dietetyka Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, wyd. PZWL, Warszawa 202

**Literatura uzupełniająca:**

1. Jeznach-Steinhagen A: Żywnienie osób z cukrzycą i chorobami towarzyszącymi, wyd. PZWL, Warszawa 2022
2. Payne A. :Dietetyka i żywienie kliniczne. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2021
3. Włodarek D.: Dietetoterapia. Wyd. 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)