

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:	Postępowanie dietetyczne w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych						
Rodzaj modułu:	Moduł do wyboru						
Język wykładowy:	Język polski*						
Rok studiów:	3	Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:					
Semestr:	6	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
Liczba punktów ECTS ogółem:	4	30	30	-	-	-	-
Forma zaliczenia:	Egzamin						
Wymagania wstępne:	Podstawowa wiedza w zakresie żywienia człowieka, dietetyki, klinicznego zarysu chorób						
II. CELE KSZTAŁCENIA							
Cele kształcenia:							
<p>Cel 1: Opanowanie wiedzy z zakresu postępowania dietetycznego oraz terapii w wybranych chorobach dietozależnych.</p> <p>Cel 2: Doskonalenie umiejętności ustalania diet w chorobach dietozależnych.</p> <p>Cel 3: Poglębianie umiejętności w zakresie profilaktyki oraz poradnictwa żywieniowego.</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 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
2	Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia z uwzględnieniem dzieci i młodzieży.						K1D_W16
3	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
4	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
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	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_U11
5	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz w oparciu o programy komputerowe						K1D_U15

6	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
4	Dobro pacjenta/ grup społecznych jest dla studenta priorytetem we wszelkich wykonywanych działaniach.	K1D_K05
5	Przestrzega praw pacjenta, prawa do informacji na temat proponowanego żywienia dietetycznego z uwzględnieniem jego następstw i ograniczeń.	K1D_K06
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	Choroby stylu życia jako globalny problem zdrowotny. Ogólna charakterystyka najczęstszych chorób dietozależnych. Żywnościowe czynniki ryzyka	5
Wykład 2	Nowotwory dietozależne. Obraz kliniczny, leczenie i profilaktyka.	4
Wykład 3	Choroby jelit (zaparcia, biegunki, zatrucia pokarmowe, zespół jelita nadwrażliwego, zespół jelita krótkiego, wrzodziejące zapalenie jelita grubego, choroba Leśniowskiego-Crohna, alergie pokarmowe, choroba trzewna). Obraz kliniczny, leczenie i profilaktyka	4
Wykład 4	Choroby wątroby (przewlekłe choroby wątroby, alkoholowa choroba wątroby, niealkoholowe stłuszczenie wątroby, marskość wątroby). Obraz kliniczny, leczenie i profilaktyka.	4
Wykład 5	Zaburzenia neurologiczne (choroba Parkinsona, choroba Alzheimera, padaczka lekooporna, zaburzenia ze spektrum autyzmu). Obraz kliniczny, leczenie i profilaktyka.	4
Wykład 6	Zaburzenia psychiczne (depresja, zaburzenia lękowe, bezsenność, nietypowe zaburzenia odżywiania, uzależnienie od jedzenia). Obraz kliniczny, leczenie i profilaktyka.	4
Wykład 7	Choroby skóry (trądzik pospolity, trądzik różowaty, łuszczyca, pokrzywka, atopowe zapalenie skóry). Obraz kliniczny, leczenie i profilaktyka.	4
Wykład 8	Podsumowanie treści wykładowych	1
Ćwiczenia		
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Laboratorium 1	Choroby stylu życia. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Planowanie jadłospisu (profilaktyka).	6
Laboratorium 2	Nowotwory dietozależne. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Planowanie jadłospisu (profilaktyka).	4
Laboratorium 3	Choroby jelit (zaparcia, biegunki, zatrucia pokarmowe, zespół jelita nadwrażliwego, zespół jelita krótkiego, wrzodziejące zapalenie jelita grubego, choroba Leśniowskiego-Crohna, alergie pokarmowe, choroba trzewna). Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Planowanie jadłospisu (profilaktyka).	6
Laboratorium 4	Choroby wątroby (przewlekłe choroby wątroby, alkoholowa choroba wątroby, niealkoholowe stłuszczenie wątroby, marskość wątroby). Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Planowanie jadłospisu (profilaktyka).	4
Laboratorium 5	Zaburzenia neurologiczne (choroba Parkinsona, choroba Alzheimera, padaczka lekooporna, zaburzenia ze spektrum autyzmu). Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Planowanie jadłospisu (profilaktyka).	4
Laboratorium 6	Zaburzenia psychiczne (depresja, zaburzenia lękowe, bezsenność, nietypowe zaburzenia odżywiania, uzależnienie od jedzenia). Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Planowanie jadłospisu (profilaktyka).	4
Laboratorium 7	Choroby skóry (trądzik pospolity, trądzik różowaty, łuszczyca, pokrzywka, atopowe zapalenie skóry). Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Planowanie jadłospisu (profilaktyka).	2
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
<i>Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)</i>	60
Udział w wykładach	30
Udział w laboratoriach	30
<i>Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)</i>	40
Przygotowanie do wykładu	5
Przygotowanie do laboratorium	15
Przygotowanie do egzaminu	10
Przygotowanie do zaliczenia laboratorium	10
<i>Łączna liczba godzin</i>	100
<i>Punkty ECTS za moduł</i>	4

VIII. ZALECANA LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Włodarek D., Lange E.: Współczesna dietoterapia. Wyd. PZWL, Warszawa 2023
2. Ciburowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywnie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. PZWL Warszawa 2021
3. Payne A.: Dietetyka i żywienie kliniczne. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2021

Literatura uzupełniająca:

1. Peckenpaugh N.J., Podstawy żywienia i dietoterapia, Elsevier Urban & Partner Wydawnictwo, Wrocław 2012.
2. Chevallier L., 51 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych, Elsevier Urban & Partner Wydawnictwo, Wrocław 2010.
3. Wybrane pozycje źródłowe z bieżącego piśmiennictwa polskiego i zagranicznego wskazane przez prowadzącego

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)