

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:	Zaburzenia odżywiania						
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:	2	20		20			
Forma zaliczenia:	Zaliczenie z oceną						
Wymagania wstępne:	Podstawowa wiedza i umiejętności w zakresie żywienia człowieka i dietetyki.						

II. CELE KSZTAŁCENIA

Cele kształcenia:

Cel 1: Zapoznanie studentów z symptomatologią, przebiegiem, przyczynami, skutkami, formami i metodami leczenia zaburzeń odżywiania. Doskonalenie umiejętności w zakresie diagnozowania zaburzeń odżywiania.
Cel 2: Zapoznanie z formami działalności profilaktycznej w zakresie zaburzeń odżywiania.

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 procesy metaboliczne, rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym, a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.	K1D_W04
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
3	Zna mechanizmy działania leków i wybranych związków chemicznych oraz ich interakcji z innymi lekami oraz ze składnikami pokarmowymi. Zna podstawowe klasy leków, wskazania i przeciwwskazania do ich stosowania.	K1D_W13
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
5	Ma wiedzę o charakterze nauk społecznych i ich wzajemnych relacjach. Zna psychologiczne i społeczne podstawy zachowań żywieniowych.	K1D_W21
6	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, sposoby oraz przeszkody w komunikowaniu. Potrafi wykorzystać tę wiedzę w prowadzeniu edukacji żywieniowej i poradnictwie żywieniowym.	K1D_W22
umiejętności:		

1	Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/ grupą.	K1D_U10
2	Potrafi określić sposób żywienia, stan odżywiania, zdefiniować problemy żywieniowe różnych grup ludności, osób zdrowych i chorych oraz zaplanować diety i wdrożyć żywienie dostosowane do ich potrzeb.	K1D_U11
3	Umie posługiwać się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego i żywieniu człowieka.	K1D_U14
kompetencji społecznych:		
1	Potrafi w profesjonalny sposób uświadomić pacjentowi/klientowi potrzebę konsultacji medycznej, formułuje opinie w kontekście wykonywanego zawodu dietetyka.	K1D_K03
2	Przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia.	K1D_K04

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	Rodzaje i częstość występowania zaburzeń odżywiania, kryteria diagnostyczne (DSM-V, oraz ICD-10) bulimii, anoreksji, zespołu kompulsywnego jedzenia.	2
Wykład 2	Mechanizmy i czynniki wpływające na rozwój zaburzeń odżywiania: model biopsychosocjalny. Diagnoza zaburzeń odżywiania. Kryteria kwalifikacji do hospitalizacji, psychoterapii, farmakoterapii, współpracy specjalistów różnych dziedzin.	2
Wykład 3	Komplikacje somatyczne w najczęściej występujących zaburzeniach odżywiania. Najczęstsze somatyczne objawy fizyczne zaburzeń odżywiania w anoreksji, bulimii, kompulsywnym objadaniu, otyłości. Analiza wyników badań osób cierpiących na zaburzenia odżywiania. Najczęstsze powikłania. Leczenie zaburzeń odżywiania a aktywność fizyczna. Suplementacja w zaburzeniach odżywiania. Choroby układu pokarmowego, a zaburzenia w odżywianiu (wchłaniania, trawienie). Najczęściej stosowane leki, ich działanie oraz skutki uboczne. Hospitalizacja pacjenta aspekty prawne oraz możliwości terapeutyczne.	4
Wykład 4	Zaburzenia specyficzne- czynniki ryzyka, rozpoznanie zjawiska, sposoby leczenia: bulimia (żarłoczność psychiczna, atypowa żarłoczność psychiczna), anoreksja (jadłowstręt psychiczny, jadłowstręt atypowy).	4
Wykład 5	Formy leczenia zaburzeń odżywiania. (diety, psychoterapia). Trudności w karmieniu i błędy wychowawcze. Zaburzenia odżywiania u niemowląt i dzieci.	4
Wykład 6	Atypowe zaburzenie odżywiania: pregoreksja, bigoreksja, diabulimia, ortoreksja, zespół jedzenia nocnego, arfid.	4

Ćwiczenia

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Ćwiczenie 1	Opracowanie kwestionariusza wywiadu z pacjentem cierpiącym na zaburzenia odżywiania. Konsultacja wstępna. Nawiązanie kontaktu z pacjentem. Roli postawy specjalisty. Komunikacja z pacjentem i jego bliskimi. Komplikacje somatyczne w najczęściej występujących zaburzeniach odżywiania. Studium przypadku.	4
Ćwiczenie 2	Planowanie indywidualnej ścieżki leczenia. Rola relacji pacjent- specjalista. Praca z pacjentem niepełnoletnim. Studium przypadku.	4
Ćwiczenie 3	Charakterystyka najczęściej występujących zaburzeń odżywiania. Studium przypadku.	4
Ćwiczenie 4	Rozpoznawanie zaburzeń odżywiania. Kryteria diagnostyczne i wskazówki praktyczne w gabinecie dietetyka. Studium przypadku.	4
Ćwiczenie 5	Zastosowanie dialogu motywacyjnego w pracy z osobami cierpiącymi na zaburzenia odżywiania. Skuteczne prowadzenie edukacji żywieniowej u chorych cierpiących na zaburzenia odżywiania. Konstruowanie broszur dla osób cierpiących na zaburzenia odżywiania. Studium przypadku.	4

V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE

1. Metody kształcenia: - Wykład informacyjny - Ćwiczenia przedmiotowe - Analiza przypadków - Dyskusja 2. Narzędzia (środki) dydaktyczne: - Projektor/tablica multimedialna - Tablica
VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

1. Formy zaliczenia: - zaliczenie z oceną 2. Sposób weryfikacji i oceniania efektów uczenia się: - Aktywność na zajęciach - Kolokwium/ Sprawdzian pisemny - Obserwacja - Prezentacja/ Sprawozdanie 3. 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)	40
Udział w wykładach	20
Udział w innych formach zajęć (**)	20
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	10
Przygotowanie do wykładu	-
Przygotowanie do innych form zajęć (**)	8
Przygotowanie do egzaminu	-
Przygotowanie do zaliczenia innych form zajęć (**)	2
Łączna liczba godzin	50
Punkty ECTS za moduł	2

VIII. ZALECANA LITERATURA
Literatura podstawowa: - Brytek- Matera A.: Zaburzenia odżywiania. PZWL 2022 - Brytek- Matera A., Czepczor K.: Jedzenie pod wpływem emocji, PZWL, Warszawa 2022 - Rabe-Jabłońska J., <i>Zaburzenia jedzenia (odżywiania się)</i>, w: Jarema M., Rabe-Jabłońska J. (red), <i>Psychiatria. Podręcznik dla studentów medycyny</i>, PZWL, Warszawa 2011.
Literatura uzupełniająca: Galecki P., Świącicki Ł., <i>Kryteria diagnostyczne z DSM-5</i>, Elsevier Urban & Partner, 2015.

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)