KARTA MODUŁU

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	Ćwiczenia				
Liczba punktów ECTS ogółem:	3	15	20				
Forma zaliczenia:		Egzamin					
Wymagania wstępne:		Podstawowa wiedza w zakresie żywienia człowieka, dietetyki, klinicznego zarysu chorób					

II. CELE KSZTAŁCENIA
Cele kształcenia:
Cel 1: : Poznanie zasad żywienia i monitorowania leczenia żywieniowego w wybranych chorobach. **Cel 2**: Opanowanie zasad komponowania jadłospisu w wybranych stanach chorobowych z uwzględnieniem profilaktyki. **Cel 3**: Poszerzenie wiedzy z zakresu wpływu wybranych czynników chorobowych na układ pokarmowy, krążenia i oddychania oraz ich projekcja w różnych okresach życia. **Cel 4**: Umiejętność planowania leczenie żywieniowego oraz pracy w zespole terapeutycznym.

III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH		
Efekt uczenia się	Student, który zaliczył moduł w zakresie:	Odniesienie do efektów kierunkowych
wiedzy:		
W01	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
W02	Zna procesy metaboliczne, rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym, a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.	K1D_W04
W03	Zna funkcjonowanie i mechanizmy działania układu odpornościowego, ze szczególnym uwzględnieniem alergii i nietolerancji pokarmowych.	K1D_W06
W04	Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego i nowotworów.	K1D_W07
W05	Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia z uwzględnieniem dzieci i młodzieży.	K1D_W16
W06	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:		
U01	Potrafi korzystać ze zrozumieniem z fachowej literatury z zakresu żywienia i dietetyki oraz zastosować tę wiedzę w odniesieniu do wykonywanego zawodu.	K1D_U01
U02	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
U03	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
kompetencji społecznych:		

K01	Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	K1D_K02
KO2	Przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką, jakość żywności i żywienia.	K1D_K04
KO3	Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	K1D_K08

IV. TREŚCI PROGRAMOWE

Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałam na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)

Wykład

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
w1	Przedstawienie treści karty modułu. Nowotwory złośliwe (prewencja w nowotworach złośliwych, rola żywienia w leczeniu nowotworów złośliwych, wyniszczenia nowotworowe). Obraz kliniczny, rozpoznanie, badania laboratoryjne, leczenie.	3
w2	Niedożywienie - etiologia, rozpoznanie.	3
w3	Zespół szoku pokarmowego. Niedobór witaminy B1. Obraz kliniczny, rozpoznanie, badania laboratoryjne, leczenie.	2
w4	Leczenie żywieniowe i żywienie dojelitowe (definicje leczenia żywieniowego, zasady żywienia dojelitowego, drogi dostępu do przewodu pokarmowego).	3
w5	Podstawy doustnej suplementacji pokarmowej (doustne diety przemysłowe).	2
w6	Żywienie pozajelitowe.	2

Ćwiczenia

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
ćw1	Przedstawienie treści karty modułu. Nowotwory złośliwe. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	4
ćw2	Niedożywienie. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	4
ćw3	Zespół szoku pokarmowego. Niedobór witaminy B1. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	2
ćw4	Leczenie żywieniowe i żywienie dojelitowe. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	4
ćw5	Doustna suplementacja pokarmowa (przegląd doustnych diet przemysłowych). Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	2
ćw6	Żywienie pozajelitowe. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	2
cw7	Stany pooperacyjne, poparzenia. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	2

V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE

1. Metody kształcenia:

Wykład: wykład informacyjny, wykład problemowy
Ćwiczenia: analiza przypadków, dyskusja, praca w zespole

2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:

- Projektor/tablica multimedialna – prezentacja multimedialna
- Tablica
- Teksty źródłowe

VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

1. Formy zaliczenia:

- Wykład: egzamin
- Ćwiczenia: zaliczenia z oceną

2. Sposób weryfikacji i oceniania efektów uczenia się:

Wykład:

- pisemny test wiedzy - kryteria oceny: kryteria oceny: • 51% - 60% - ocena dostateczna, • 61% - 70% - ocena dostateczna plus, • 71% - 80% - ocena dobra, • 81% - 90% - ocena dobra plus, • 91% - 100% - ocena bardzo dobra,
- obserwacja i ocena postaw studenta

Ćwiczenia:

- kolokwium pisemne - - kryteria oceny: kryteria oceny: • 51% - 60% - ocena dostateczna, • 61% - 70% - ocena dostateczna plus, • 71% - 80% - ocena dobra, • 81% - 90% - ocena dobra plus, • 91% - 100% - ocena bardzo dobra,
- obserwacja i ocena postaw studenta

3. Podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne określane 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)	35
Udział w wykładach	15
Udział w ćwiczeniach	20
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	35
Przygotowanie do wykładu	-
Przygotowanie do ćwiczeń	20
Przygotowanie do egzaminu	10
Przygotowanie do zaliczenia ćwiczeń	5
Łączna liczba godzin	70
Punkty ECTS za moduł	3

VIII. ZALECANA LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Gromadzka-Ostrowska J. (red): Żywienie 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. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2023.

Literatura uzupełniająca:

1. Payne A., Barker H.: Dietetyka i Żywienie 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

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)