KARTA MODUŁU

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
COLLEGIUM WITELONA UCZELNIA PAŃSTWOWA WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ							
Kierunek studiów:	DIETETYKA						
Poziom studiów:	studia pierwszego stopnia						
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				
Liczba punktów ECTS ogółem:	6	30	45				
Forma zaliczenia:	Egzamin						
Wymagania wstępne:	Podstawowa wiedza w zakresie żywienia człowieka, dietetyki, klinicznego zarysu chorób						

II. CELE KSZTAŁCENIA
Cele kształcenia:
Cel 1: Opanowanie wiedzy z zakresu postępowania dietetycznego oraz terapii w wybranych chorobach dietozależnych. **Cel 2**: Doskonalenie umiejętności ustalania diet w chorobach dietozależnych. **Cel 3**: Pogłębianie umiejętności w zakresie profilaktyki oraz poradnictwa żywieniowego.

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 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
W02	Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia z uwzględnieniem dzieci i młodzieży.	K1D_W16
W03	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
W04	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:		
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	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	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych, chorych, ich rodzin i pracowników ochrony zdrowia oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań.	K1D_U09
U04	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
U05	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
U06	Potrafi ocenić ogólny stan zdrowia pacjenta/klienta. Potrafi definiować determinanty zdrowia i choroby.	K1D_U26
kompetencji społecznych:		

K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	K1D_K01
K02	Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	K1D_K02
K03	Dobro pacjenta/ grup społecznych jest dla studenta priorytetem we wszelkich wykonywanych działaniach.	K1D_K05
K04	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 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. Choroby stylu życia jako globalny problem zdrowotny. Ogólna charakterystyka najczęstszych chorób dietozależnych. Żywieniowe czynniki ryzyka	5
w2	Nowotwory dietozależne. Obraz kliniczny, leczenie i profilaktyka.	4
w3	Choroby jelit (zaparcia, biegunki, zatrucia pokarmowe, zespół jelita nadwrażliwego, zespół jelita krótkiego, wrzodziejące zapalenie jelita grubego, choroba Leśniewskiego-Crohna, alergie pokarmowe, choroba trzewna). Obraz kliniczny, leczenie i profilaktyka	5
w4	Choroby wątroby (przewlekłe choroby wątroby, alkoholowa choroba wątroby, niealkoholowe stłuszczenie wątroby, marskość wątroby). Obraz kliniczny, leczenie i profilaktyka.	4
w5	Zaburzenia neurologiczne (choroba Parkinsona, choroba Alzheimera, padaczka lekooporna, zaburzenia ze spektrum autyzmu). Obraz kliniczny, leczenie i profilaktyka.	4
w6	Zaburzenia psychiczne (depresja, zaburzenia lękowe, bezsenność, nietypowe zaburzenia odżywiania, uzależnienie od jedzenia). Obraz kliniczny, leczenie i profilaktyka.	4
w7	Choroby skóry (trądzik pospolity, trądzik różowaty, łuszczyca, pokrzywka, atopowe zapalenie skóry). Obraz kliniczny, leczenie i profilaktyka.	4

Laboratorium

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
lab1	Przedstawienie treści karty modułu. Choroby stylu życia. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Planowanie jadłospisu (profilaktyka).	6
lab2	Nowotwory dietozależne. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Planowanie jadłospisu (profilaktyka).	6
lab3	Choroby jelit (zaparcia, biegunki, zatrucia pokarmowe, zespół jelita nadwrażliwego, zespół jelita krótkiego, wrzodziejące zapalenie jelita grubego, choroba Leśniewskiego-Crohna, alergie pokarmowe, choroba trzewna). Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Planowanie jadłospisu (profilaktyka).	8
lab4	Choroby wątroby (przewlekłe choroby wątroby, alkoholowa choroba wątroby, niealkoholowe stłuszczenie wątroby, marskość wątroby). Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Planowanie jadłospisu (profilaktyka).	7
lab5	Zaburzenia neurologiczne (choroba Parkinsona, choroba Alzheimera, padaczka lekooporna, zaburzenia ze spektrum autyzmu). Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Planowanie jadłospisu (profilaktyka).	6
lab6	Zaburzenia psychiczne (depresja, zaburzenia lękowe, bezsenność, nietypowe zaburzenia odżywiania, uzależnienie od jedzenia). Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Planowanie jadłospisu (profilaktyka).	6
lab7	Choroby skóry (trądzik pospolity, trądzik różowaty, łuszczyca, pokrzywka, atopowe zapalenie skóry). Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Planowanie jadłospisu (profilaktyka).	6

V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE

1. Metody kształcenia:
Wykład: wykład informacyjny, wykład problemowy
Laboratorium: 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
   - Laboratorium: 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

Laboratorium:

- 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,
- aktywność na zajęciach
- 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)	75
Udział w wykładach	30
Udział w laboratoriach	45
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	75
Przygotowanie do wykładu	15
Przygotowanie do laboratorium	35
Przygotowanie do egzaminu	15
Przygotowanie do zaliczenia laboratorium	10
Łączna liczba godzin	150
Punkty ECTS za moduł	6

VIII. ZALECANA LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Włodarek D., Lange E.: Współczesna dietoterapia. Wyd. PZWL, Warszawa 2023
2. Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowiek. Wyd. PZWL Warszawa 2021
3. Payne A. :Dietetyka i żywienie kliniczne. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wroclaw 2021

Literatura uzupełniająca:

1. Peckenpaugh N.J., Podstawy żywienia i dietoterapia, Elsevier Urban & Partner Wydawnictwo, Wrocław 2012.
2. Chevallier L., 60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych, Elsevier Urban & Partner Wydawnictwo, Wrocław 2015.
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)