

KARTA MODUŁU 2020/2021

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA IM. WITELONA W LEGNICY WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ							
Kierunek studiów:		Dietetyka					
Poziom studiów:		I stopień					
Profil studiów:		praktyczny					
Forma studiów:		stacjonarne					
Nazwa modułu:		Kliniczny zarys chorób					
Rodzaj modułu:		Obowiązkowy					
Język wykładowy:		Język polski*					
Rok studiów:	1	Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:					
Semestr:	2	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
Liczba punktów ECTS ogółem:	4	30	-	30	-	-	-
Forma zaliczenia:		Egzamin					
Wymagania wstępne:		Podstawowa znajomość anatomii, fizjologii i patologii.					
II. CELE KSZTAŁCENIA							
Cele kształcenia:							
Cel 1: Zapoznanie studentów z etiopatogenezą, obrazem klinicznym i możliwościami leczenia chorób narządów wewnętrznych osób dorosłych i dzieci.							
Cel 2: Zapoznanie studentów z zasadami żywienia chorych z różnymi schorzeniami.							
III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH ORAZ METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW							
Efekt	Student, który zaliczył moduł w zakresie:					Odniesienie do efektów kierunkowych	Metody weryfikacji
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	Kolokwium
2	Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia z uwzględnieniem dzieci i młodzieży.					K1D_W16	Kolokwium
umiejętności:							
1	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych, chorych, ich rodzin i pracowników ochrony zdrowia oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań.					K1D_U09	Aktywność podczas zajęć
2	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	Aktywność podczas zajęć
kompetencji społecznych:							
1	Potrafi w profesjonalny sposób uświadomić pacjentowi/klientowi potrzebę konsultacji medycznej, formułuje opinie w kontekście wykonywanego zawodu dietetyka.					K1D_K03	Obserwacja

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	Wpływ chorób na stan odżywienia. Zaburzenia odżywiania a powstawanie chorób.	4
Wykład 2	Choroby przewodu pokarmowego, wątroby, dróg żółciowych i trzustki.	2
Wykład 3	Zaburzenia metaboliczne i choroby układu dokrewnego. Choroby żywieniowo-zależne.	4
Wykład 4	Choroby układu krążenia.	4
Wykład 5	Choroby układu oddechowego.	4
Wykład 6	Choroby krwi i układu krwiotwórczego.	4
Wykład 7	Zaburzenia układu immunologicznego niedobory odporności i odczyny alergiczne. Alergie pokarmowe a nietolerancje pokarmowe.	2
Wykład 8	Choroby układu moczowego.	2
Wykład 9	Choroby układu ruchu i układu nerwowego.	2
Wykład 10	Choroby skóry.	2
Ćwiczenia		
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Ćwiczenie 1	Niedożywienie i hiperalimentacja.	4
Ćwiczenie 2	Żywnienie w profilaktyce i leczeniu chorób przewodu pokarmowego, wątroby, dróg żółciowych i trzustki.	2
Ćwiczenie 3	Żywnienie w profilaktyce i leczeniu zaburzeń metabolicznych i hormonalnych.	4
Ćwiczenie 4	Żywnienie w profilaktyce i leczeniu chorób układu krążenia.	4
Ćwiczenie 5	Żywnienie w profilaktyce i leczeniu chorób układu oddechowego.	4
Ćwiczenie 6	Żywnienie w profilaktyce i leczeniu chorób krwi i układu krwiotwórczego.	4
Ćwiczenie 7	Żywnienie w zaburzeniach odporności, alergiach i nietolerancjach pokarmowych.	2
Ćwiczenie 8	Żywnienie w profilaktyce i leczeniu chorób układu moczowego.	2
Ćwiczenie 9	Żywnienie w profilaktyce i leczeniu chorób układu nerwowego.	2
Ćwiczenia 10	Kolokwium zaliczeniowe.	2
V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE		
1. Metody kształcenia: - Wykład multimedialny - Wykład problemowy - Prezentacja - Studium przypadku - Dyskusja, praca w zespole - Studium literatury 2. Narzędzia (środki) dydaktyczne: - Projektor/tablica multimedialna - Tablica		

VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

Forma zaliczenia modułu. Egzamin

Kryteria oceny formującej***:

- Aktywność na zajęciach
- Kolokwium
- Obserwacja
- Test
- Prezentacja
- Sprawozdania
- Prezentacja umiejętności

Kryteria oceny podsumowującej***

5,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje najwyższe oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

4,5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 80% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

4,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 60% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

3,5 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje poprawne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

3,0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje pozytywne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

2,0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonane zadania są nieprawidłowe, większość wymaga korekty ze strony prowadzącego, brak samodzielności w wykonaniu czynności i zadań, nie przestrzega zasad bezpieczeństwa oraz zasad etycznych w dietetyce. Uczestniczy nieregularnie na zajęcia, nie jest do nich przygotowany i uzyskuje negatywne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

Ocena podsumowująca***:

Średnia arytmetyczna ocen formujących.

VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta
Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)	
Udział w wykładach	30
Udział w innych formach zajęć	30
Inne (-)	-
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	
Przygotowanie do wykładu	5
Przygotowanie do innych form zajęć	10
Przygotowanie do egzaminu	15
Przygotowanie do zaliczenia innych zajęć	5
Inne (np. gromadzenie materiałów do projektu, kwerenda internetowa, opracowanie prezentacji multimedialnej itp.)	5
Łączna liczba godzin	100
Punkty ECTS za moduł	4

VIII. ZALECANA LITERATURA

Literatura podstawowa:

- 1: Interna Szczeklika. Medycyna Praktyczna, Kraków 2018.
- 2: Gajewski P. (red.): Choroby wewnętrzne - kompendium. Medycyna Praktyczna, Kraków 2012.

Literatura uzupełniająca:

- 1: Antczak A., Myśliwiec M., Pruszczyk P. (red.): Wielka interna, t. I, XI. Medical Tribune Poland, Warszawa 2009-2010.
- 2: Pączek L., Mucha K., Foroniewicz B. (red.): Choroby wewnętrzne. Podręcznik dla studentów pielęgniarstwa i położnictwa. Wyd. Lek. PZWL, Warszawa 2009.

*należy odpowiednio wypełnić

**należy wpisać formę/formy przypisane do modułu określone w programie studiów (wykład, ćwiczenia, seminarium, konwersatorium, lektorat, laboratorium, warsztat, projekt, zajęcia praktyczne, zajęcia terenowe, zajęcia wychowania fizycznego, praktyka zawodowa, inne)

*** należy wpisać odpowiednie kryteria oceny