

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:		Postępowanie dietetyczne w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych					
Rodzaj modułu:		Obowiązkowy					
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:	5	35	40	-	-	-	-
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: Poglębianie umiejętności w zakresie profilaktyki oraz poradnictwa żywieniowego.							
III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH ORAZ METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW							
Efekt	Student, który zaliczył moduł w zakresie: Przepisujemy i dopasowujemy					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
3	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	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	Prezentacja
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	Prezentacja
3	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	Aktywność podczas zajęć
4	Potrafi ocenić ogólny stan zdrowia pacjenta/klienta. Potrafi definiować determinanty zdrowia i choroby.					K1D_U26	Ocena z analizy przypadku

kompetencji społecznych:			
1	Przestrzega praw pacjenta, prawa do informacji na temat proponowanego żywienia dietetycznego z uwzględnieniem jego następstw i ograniczeń.	K1D_K06	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	Choroby stylu życia jako globalny problem zdrowotny. Ogólna charakterystyka najczęstszych chorób dietozależnych. Żywnościowe czynniki ryzyka.	8	
Wykład 2	Nowotwory dietozależne. Obraz kliniczny, leczenie i profilaktyka.	2	
Wykład 3	Choroby jelit (zaparcia, biegunki, zatrucia pokarmowe, zespół jelita nadwrażliwego, zespół jelita krótkiego, wrzodziejące zapalenie jelita grubego, choroba Leśniowskiego-Crohna, alergię pokarmowe, choroba trzewna). Obraz kliniczny, leczenie i profilaktyka.	6	
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.	6	
Wykład 6	Zaburzenia psychiczne (depresja, zaburzenia lękowe, bezsenność, nietypowe zaburzenia odżywiania, uzależnienie od jedzenia). Obraz kliniczny, leczenie i profilaktyka.	6	
Wykład 7	Choroby skóry (trądzik pospolity, trądzik różowaty, łuszczyca, pokrzywka, atopowe zapalenie skóry). Obraz kliniczny, leczenie i profilaktyka.	3	
Laboratorium			
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S	
Laboratorium 1	Choroby stylu życia. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Planowanie jadłospisu (dieta profilaktyczna).	8	
Laboratorium 2	Nowotwory dietozależne. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Planowanie jadłospisu (dieta profilaktyczna).	4	
Laboratorium 3	Choroby jelit (zaparcia, biegunki, zatrucia pokarmowe, zespół jelita nadwrażliwego, zespół jelita krótkiego, wrzodziejące zapalenie jelita grubego, choroba Leśniowskiego-Crohna, alergię pokarmowe, choroba trzewna). Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Planowanie jadłospisu.	8	
Laboratorium 4	Choroby wątroby (przewlekłe choroby wątroby, alkoholowa choroba wątroby, niealkoholowe stłuszczenie wątroby, marskość wątroby). Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Planowanie jadłospisu.	8	
Laboratorium 5	Zaburzenia neurologiczne (choroba Parkinsona, choroba Alzheimera, padaczka lekooporna, zaburzenia ze spektrum autyzmu). Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Planowanie jadłospisu.	4	
Laboratorium 6	Zaburzenia psychiczne (depresja, zaburzenia lękowe, bezsenność). Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Planowanie jadłospisu.	4	
Laboratorium 7	Choroby skóry (trądzik pospolity, trądzik różowaty, łuszczyca, pokrzywka, atopowe zapalenie skóry). Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Planowanie jadłospisu.	4	
V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE			
1. Metody kształcenia:			
• Wykład multimedialny • Wykład informacyjny • Wykład problemowy • Ćwiczenia teoretyczne • Ćwiczenia praktyczne • Zajęcia obliczeniowe • Studium przypadku • Dyskusja, praca w zespole • Studium literatury			
2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:			
• Projektor/tablica multimedialna • Sprzęt do praktycznej nauki zawodu • Sprzęt komputerowy • Tablica			

VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

Forma zaliczenia modułu. Egzamin

Kryteria oceny formującej***:

- Krótkie zadania domowe
- Aktywność na zajęciach
- Kolokwium pisemne
- Obserwacja
- Test
- Prezentacja
- 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 pielęgniarstwie. 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)	75
Udział w wykładach	35
Udział w innych formach zajęć	40
Inne (-)	-
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	50
Przygotowanie do wykładu	10
Przygotowanie do innych form zajęć	15
Przygotowanie do egzaminu	10
Przygotowanie do zaliczenia innych zajęć	-
Inne (np. gromadzenie materiałów do projektu, kwerenda internetowa, opracowanie prezentacji multimedialnej itp.)	15
Łączna liczba godzin	125
Punkty ECTS za moduł	5

VIII. ZALECANA LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D., *Dietoterapia*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2014.
2. Peckenpaugh N.J., *Podstawy żywienia i dietoterapia*, Elsevier Urban & Partner Wydawnictwo, Wrocław 2011.
3. Chevallier L., *51 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych*, Elsevier Urban & Partner Wydawnictwo, Wrocław 2010.
4. Cíborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka*, Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2014.

Literatura uzupełniająca:

Wybrane pozycje źródłowe z bieżącego piśmiennictwa polskiego i zagranicznego wskazane przez prowadzącego.