

KARTA MODUŁU 2021/2022

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:	Żywnienie kliniczne						
Rodzaj modułu:	Obowiązkowy						
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:	3	30	-	25	-	-	-
Forma zaliczenia:	Egzamin						
Wymagania wstępne:	Podstawowa wiedza w zakresie żywienia człowieka, dietetyki klinicznej, klinicznego zarysu chorób.						
II. CELE KSZTAŁCENIA							
Cele kształcenia:							
<p>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 leczenia żywieniowego oraz pracy w zespole terapeutycznym.</p>							
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 funkcjonowanie i mechanizmy działania układu odpornościowego, ze szczególnym uwzględnieniem alergii i nietolerancji pokarmowych.					K1D_W06	Kolokwium
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	Kolokwium
3	Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia z uwzględnieniem dzieci i młodzieży.					K1D_W16	Kolokwium
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	Kolokwium
umiejętności:							
1	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	Aktywność na zajęciach
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 na zajęciach
kompetencji społecznych:							

1	Przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką, jakość żywności i żywienia.	K1D_K04	Obserwacja
2	Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	K1D_K08	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	Nowotwory złośliwe (prewencja w nowotworach złośliwych, rola żywienia w leczeniu nowotworów złośliwych, wyniszczenia nowotworowe). Obraz kliniczny, rozpoznanie, badania laboratoryjne, leczenie.	6	
Wykład 2	Niedożywienie - etiologia, rozpoznanie.	4	
Wykład 3	Zespół szoku pokarmowego. Niedobór witaminy B1. Wirus HIV, AIDS. Obraz kliniczny, rozpoznanie, badania laboratoryjne, leczenie.	4	
Wykład 4	Leczenie żywieniowe i żywienie dojelitowe (definicje leczenia żywieniowego, zasady żywienia dojelitowego, drogi dostępu do przewodu pokarmowego).	5	
Wykład 5	Podstawy doustnej suplementacji pokarmowej (doustne diety przemysłowe).	2	
Wykład 6	Żywienie pozajelitowe.	5	
Wykład 7	Stany pooperacyjne, poparzenia. Obraz kliniczny, rozpoznanie, badania laboratoryjne, leczenie.	4	
Ćwiczenia:			
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S	
Ćwiczenie 1	Nowotwory złośliwe (prewencja w nowotworach złośliwych, rola żywienia w leczeniu nowotworów złośliwych, wyniszczenia nowotworowe). Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	5	
Ćwiczenie 2	Niedożywienie - etiologia, rozpoznanie. Zespół szoku pokarmowego. Niedobór witaminy B1. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	4	
Ćwiczenie 3	Leczenie żywieniowe i żywienie dojelitowe (definicje leczenia żywieniowego, zasady żywienia dojelitowego, drogi dostępu do przewodu pokarmowego). Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	4	
Ćwiczenie 4	Podstawy doustnej suplementacji pokarmowej (przegląd doustnych diet przemysłowych). Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	4	
Ćwiczenie 5	Żywienie pozajelitowe. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	4	
Ćwiczenie 6	Stany pooperacyjne, poparzenia. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	4	
V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE			
1. Metody kształcenia:			
<ul style="list-style-type: none"> • Wykład multimedialny • Wykład informacyjny • Wykład problemowy • Prezentacja • Studium przypadku • Dyskusja, praca w zespole • Studium literatury 			
VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU			
Forma zaliczenia modułu.			
Egzamin			
Kryteria oceny formującej***:			
<ul style="list-style-type: none"> • Krótkie zadania domowe • Umiejętność samodzielnego rozwiązywania zadań przy tablicy • 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 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	25
Inne (-)	-
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	
Przygotowanie do wykładu	8
Przygotowanie do innych form zajęć	5
Przygotowanie do egzaminu	-
Przygotowanie do zaliczenia innych zajęć	5
Inne (np. gromadzenie materiałów do projektu, kwerenda internetowa, opracowanie prezentacji multimedialnej itp.)	2
Łączna liczba godzin	75
Punkty ECTS za moduł	3

VIII. ZALECANA LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Gromadzka-Ostrowska J. (red): Żywnienie w chorobach nowotworowych. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2022.
2. Grzymisławski M. (red.): Dietetyka kliniczna. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2019.
3. Kłęk S.: Leczenie żywieniowe w onkologii. Wyd. Lekarskie PZWL Warszawa 2020
4. Ciborowska H., Ciborowski A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2021.
5. Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa 2010.
6. Payne A., Barker H.: Dietetyka i Żywnienie kliniczne, wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2021.

Literatura uzupełniająca:

1. Gromadzka-Ostrowska J., Szawłowski A.: Dietetyka w chorobach nowotworowych. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2022.
2. Kapała A.: Dieta w chorobie nowotworowej. Wyd. Buchmann 2018.

3. Kapała A.: Praktyczny przewodnik po ONS. Wyd. Scientifica 2015.
4. Bułhak-Jachymczyk B., Jarosz M.: Normy żywienia człowieka Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. PZWL, Warszawa 2022.

*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