

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 w zaburzeniach metabolicznych						
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:	5	40	30	-	-	-	-
Forma zaliczenia:	Egzamin						
Wymagania wstępne:	Znajomość zasad żywienia człowieka.						
II. CELE KSZTAŁCENIA							
Cele kształcenia:							
Cel 1: Zapoznanie studentów z zasadami żywienia oraz planowania i stosowania leczenia dietetycznego w zaburzeniach przemiany materii							
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	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	Egzamin
umiejętności:							
1	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
2	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
kompetencji społecznych:							
1	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	Zaburzenia lipidowe: dyslipidemia, hipercholesterolemia, ciężka hipertriglicydemia. Obraz kliniczny, rozpoznanie, badania laboratoryjne, leczenie.	5
Wykład 2	Otyłość. Zespół metaboliczny. Obraz kliniczny, rozpoznanie, badania laboratoryjne, leczenie.	5
Wykład 3	Cukrzyca typu 1, cukrzyca typu 2, cukrzyca mody. Obraz kliniczny, rozpoznanie, badania laboratoryjne, leczenie.	6
Wykład 4	Porfiria. Obraz kliniczny, rozpoznanie, badania laboratoryjne, leczenie.	3
Wykład 5	Dna moczanowa. Obraz kliniczny, rozpoznanie, badania laboratoryjne, leczenie.	3
Wykład 6	Niedokrwistość. Hemochromatoza. Obraz kliniczny, rozpoznanie, badania laboratoryjne, leczenie.	5
Wykład 7	Choroba syropu klonowego, homocystynuria, fenyloketonuria- zaburzenia metabolizmu aminokwasów. Obraz kliniczny, rozpoznanie, badania laboratoryjne, leczenie.	6
Wykład 8	Choroba spichrzania glikogenu- glikogenowa. Obraz kliniczny, rozpoznanie, badania laboratoryjne, leczenie.	3
Wykład 9	Zaburzenia betaoksydacji kwasów tłuszczowych- deficyt LCHAD. Obraz kliniczny, rozpoznanie, badania laboratoryjne, leczenie.	4

Laboratorium

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Laboratorium 1	Zaburzenia lipidowe: dyslipidemia, hipercholesterolemia, ciężka hipertriglicydemia. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	4
Laboratorium 2	Otyłość. Zespół metaboliczny. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	3
Laboratorium 3	Cukrzyca typu 1, cukrzyca typu 2, cukrzyca mody. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	4
Laboratorium 4	Porfiria. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	3
Laboratorium 5	Dna moczanowa. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	3
Laboratorium 6	Niedokrwistość. Hemochromatoza. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	3
Laboratorium 7	Choroba syropu klonowego, homocystynuria, fenyloketonuria- zaburzenia metabolizmu aminokwasów. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	4
Laboratorium 8	Choroba spichrzania glikogenu- glikogenowa. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	3
Laboratorium 9	Zaburzenia betaoksydacji kwasów tłuszczowych- deficyt LCHAD. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	3

V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE

1. Metody kształcenia:

- Wykład multimedialny
- Wykład informacyjny
- Wykład konwersatoryjny
- Wykład problemowy
- Ćwiczenia problemowe z obliczeniami przy tablicy
- Ćwiczenia teoretyczne
- Ćwiczenia praktyczne
- Zajęcia laboratoryjne
- Zajęcia obliczeniowe
- Pokaz
- Prezentacja
- Studium przypadku
- Dyskusja, praca w zespole
- Studium literatury

2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:

- Projektor/tablica multimedialna

- Tablica
- Sprzęt do praktycznej nauki zawodu

VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

Forma zaliczenia modułu.

Egzamin/ Zaliczenie na ocenę

Kryteria oceny formującej***:

- 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 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	40
Udział w innych formach zajęć	30
Inne (-)	-
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	
Przygotowanie do wykładu	10
Przygotowanie do innych form zajęć	25
Przygotowanie do egzaminu	10
Przygotowanie do zaliczenia innych zajęć	5
Inne (np. gromadzenie materiałów do projektu, kwerenda internetowa, opracowanie prezentacji multimedialnej itp.)	5
Łączna liczba godzin	125
Punkty ECTS za moduł	5

VIII. ZALECANA LITERATURA

Literatura podstawowa:

- 1: Sobotka L. (red.): Podstawy żywienia klinicznego. PZWL, Warszawa 2013.
- 2: Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa 2014.
- 3: Krawczyński M.: Żywienie dzieci w zdrowiu i chorobie. HELP MED, Kraków 2015.
- 4: Ostrowska L.: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. Wyd. PZWL, Warszawa 2018.
- 5: Payne A.: Dietetyka i żywienie kliniczne. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2013.
- 6: Włodarek D.: Dietetoterapia. Wyd. PZWL, Warszawa 2014.

Literatura uzupełniająca:

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

*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