

## KARTA MODUŁU 2021/2022

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
<b>PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA IM. WITELONA W LEGNICY WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ</b>							
<b>Kierunek studiów:</b>	Dietetyka						
<b>Poziom studiów:</b>	I stopień						
<b>Profil studiów:</b>	praktyczny						
<b>Forma studiów:</b>	stacjonarne						
<b>Nazwa modułu:</b>	Postępowanie dietetyczne w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych						
<b>Rodzaj modułu:</b>	Obowiązkowy						
<b>Język wykładowy:</b>	Język polski*						
<b>Rok studiów:</b>	3	<b>Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:</b>					
<b>Semestr:</b>	6	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
<b>Liczba punktów ECTS ogółem:</b>	5	35	40	-	-	-	-
<b>Forma zaliczenia:</b>	Egzamin						
<b>Wymagania wstępne:</b>	Podstawowa wiedza w zakresie żywienia człowieka, dietetyki, klinicznego zarysu chorób.						
II. CELE KSZTAŁCENIA							
<b>Cele kształcenia:</b>							
<p><b>Cel 1:</b> Opanowanie wiedzy z zakresu postępowania dietetycznego oraz terapii w wybranych chorobach dietozależnych.</p> <p><b>Cel 2:</b> Doskonalenie umiejętności ustalania diet w chorobach dietozależnych.</p> <p><b>Cel 3:</b> Pogłębianie umiejętności w zakresie profilaktyki oraz poradnictwa żywieniowego.</p>							
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
<b>wiedzy:</b>							
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
<b>umiejętności:</b>							
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

<b>kompetencji społecznych:</b>			
1	Przestrzega praw pacjenta, prawa do informacji na temat proponowanego żywienia dietetycznego z uwzględnieniem jego następstw i ograniczeń.	K1D_K06	Obserwacja
<b>IV. TREŚCI PROGRAMOWE</b>			
<b>Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)</b>			
<b>Wykład</b>			
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 Leśniewskiego-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	
<b>Laboratorium</b>			
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 Leśniewskiego-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	
<b>V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE</b>			
<b>1. Metody kształcenia:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wykład multimedialny</li> <li>• Wykład informacyjny</li> <li>• Wykład problemowy</li> <li>• Ćwiczenia teoretyczne</li> <li>• Ćwiczenia praktyczne</li> <li>• Zajęcia obliczeniowe</li> <li>• Studium przypadku</li> <li>• Dyskusja, praca w zespole</li> <li>• Studium literatury</li> </ul>			
<b>2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Projektor/tablica multimedialna</li> <li>• Sprzęt do praktycznej nauki zawodu</li> <li>• Sprzęt komputerowy</li> <li>• Tablica</li> </ul>			

## 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
<b>Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)</b>	75
Udział w wykładach	35
Udział w innych formach zajęć	40
Inne (-)	-
<b>Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)</b>	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
<b>Łączna liczba godzin</b>	125
<b>Punkty ECTS za moduł</b>	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. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywnie zdrowego i chorego człowieka*, Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2014.

### Literatura uzupełniająca:

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