

KARTA MODUŁU KSZTAŁCENIA

Informacje ogólne

1 Nazwa modułu kształcenia/przedmiotu**Dietoterapia****2 Nazwa jednostki prowadzącej moduł**

Wydział Nauk o Zdrowiu i nauk Społecznych

Katedra Zdrowia

Zakład Zdrowia Publicznego

3 Kod modułu (wypełnia koordynator ECTS)**4 Grupa treści kształcenia**
kierunkowy**5 Typ modułu**
obowiązkowy**6 Poziom studiów**

studia I stopnia

7 Liczba punktów ECTS

3

8 Poziom przedmiotu

średnio- zaawansowany

9 Rok studiów

II, semestr IV

10 Liczba godzin w semestrze 15

wyk.	ćw.	lab.	sem.	zp.
30		30		

studia stacjonarne

studia niestacjonarne

11 Liczba godzin w tygodniu

wyk.	ćw.	lab.	sem.	zp.
2		2		

12 Język wykładowy: język polski**13 Wykładowca (wykładowcy)****Aneta Danilewicz, lic.**

Informacje szczegółowe

14 Wymagania wstępne

1. Podstawowa wiedza z zakresu żywienia człowieka
2. Podstawowa wiedza z zakresu patofizjologii chorób dietozależnych

15 Cele przedmiotu

C1 Zapoznanie studenta z podstawowymi informacjami na temat kliniki chorób dietozależnych.

C2 Zdobycie wiedzy pozwalającej tworzyć zalecenia żywieniowe dla pacjentów z chorobami dietozależnymi oraz pozwalającej planować żywienie takich pacjentów.

16 Efekty kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych

nr	student, który zaliczył przedmiot, potrafi:	odniesienie do celów przedmiotu
WIEDZA		
EK01	Posiada wiedzę z zakresu żywienia oraz wpływu żywności na stan zdrowia w poszczególnych jednostkach chorobowych.	C1, C2
EK02	Posiada wiedzę z zakresu kliniki i dietoterapii chorób dietozależnych.	C1, C2
UMIEJĘTNOŚCI		
EK03	Opracowywać zalecenia żywieniowe oraz planować żywienie w chorobach układu krążenia, układu pokarmowego, chorobach metabolicznych, alergiach oraz nietolerancjach pokarmowych, chorobach nowotworowych, chorobach układu moczowego i wydalniczego.	C1, C2
EK04	Potrafi przeprowadzić edukację żywieniową dla pacjentów chorych oraz potrafi opracowywać materiały edukacyjne dla pacjentów z wyżej wymienionymi schorzeniami.	C1, C2
KOMPETENCJE		
EK05	Student posiada świadomość własnych ograniczeń oraz potrafi zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.	C1, C2
EK06	Student posiada świadomość konieczności współpracy z zespołem terapeutycznym w przypadku dietoterapii schorzeń dietozależnych.	C1, C2

WIEDZA

EK01 Posiada wiedzę z zakresu żywienia oraz wpływu żywności na stan zdrowia w poszczególnych jednostkach chorobowych.

C1, C2

EK02 Posiada wiedzę z zakresu kliniki i dietoterapii chorób dietozależnych.

C1, C2

UMIEJĘTNOŚCI

EK03 Opracowywać zalecenia żywieniowe oraz planować żywienie w chorobach układu krążenia, układu pokarmowego, chorobach metabolicznych, alergiach oraz nietolerancjach pokarmowych, chorobach nowotworowych, chorobach układu moczowego i wydalniczego.

C1, C2

EK04 Potrafi przeprowadzić edukację żywieniową dla pacjentów chorych oraz potrafi opracowywać materiały edukacyjne dla pacjentów z wyżej wymienionymi schorzeniami.

C1, C2

KOMPETENCJE

EK05 Student posiada świadomość własnych ograniczeń oraz potrafi zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.

C1, C2

EK06 Student posiada świadomość konieczności współpracy z zespołem terapeutycznym w przypadku dietoterapii schorzeń dietozależnych.

C1, C2

17 Treści programowe				
forma zajęć - wykłady		liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
W1	Żywnienie w chorobach przewodu pokarmowego – choroba wrzodowa, nieswoiste choroby zapalne jelit	4		EK01, EK02
W2	Żywnienie w chorobach trzustki i wątroby	4		EK01, EK02
W3	Żywnienie w chorobach układu krążenia - nadciśnienie tętnicze, miażdżycy	4		EK01, EK02
W4	Żywnienie w cukrzycy typu 2	2		EK01, EK02
W5	Żywnienie w schorzeniach nerek	2		EK01, EK02
W6	Żywnienie w dnie moczanowej	2		EK01, EK02
W7	Żywnienie w celiakii	2		EK01, EK02
W8	Żywnienie w alergiach i nietolerancjach pokarmowych	4		EK01, EK02
W9	Żywnienie w chorobach nowotworowych	2		EK01, EK02
W 10	Żywnienie w schorzeniach tarczycy	2		EK01, EK02
W11	Żywnienie w anemii/niedokrwistości	2		EK01, EK02
suma godzin		30		
forma zajęć – laboratoria		liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
L1	Opracowywanie zaleceń żywieniowych oraz planu żywienia w chorobach układu pokarmowego	6		EK01, EK02, EK03, EK04, EK05, EK06
L2	Opracowywanie zaleceń żywieniowych oraz planu żywienia w chorobach układu krążenia	4		EK01, EK02, EK03, EK04, EK05, EK06
L3	Opracowywanie zaleceń żywieniowych oraz planu żywienia w cukrzycy typu 2	2		EK01, EK02, EK03, EK04, EK05, EK06
L4	Opracowywanie zaleceń żywieniowych oraz planu żywienia w celiakii oraz alergiach i nietolerancjach pokarmowych	6		EK01, EK02, EK03, EK04, EK05, EK06
L5	Opracowywanie zaleceń żywieniowych oraz planu żywienia w chorobach nerek	2		EK01, EK02, EK03, EK04, EK05, EK06
L6	Opracowywanie zaleceń żywieniowych oraz planu żywienia w chorobach nowotworowych	4		EK01, EK02, EK03, EK04, EK05, EK06
L7	Opracowywanie zaleceń żywieniowych oraz planu żywienia w schorzeniach tarczycy	2		EK01, EK02, EK03, EK04, EK05, EK06
L8	Kolokwia sprawdzające wiedzę studenta, prezentowanie prac własnych	4		EK01, EK02, EK03, EK04, EK05, EK06
suma godzin		30		
forma zajęć - zajęcia praktyczne		liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
ZP1				
suma godzin				
18 Narzędzia/metody dydaktyczne				
1.	Wykłady informacyjne z użyciem sprzętu multimedialnego			
2.	Praca projektowa indywidualna			
3.	Praca w grupach			
4.	Dyskusja/burza mózgów			
5.	Metoda studium przypadku			
19 Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)				

F1.	Obserwacja pracy studenta na zajęciach
F2.	Zaliczenie każdego ćwiczenia
F3.	Kolokwia sprawdzające wiedzę
P1.	Egzamin końcowy
P2.	Egzamin końcowy

20 Obciążenie pracą studenta	
forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
	S NS
Godziny kontaktowe z nauczycielem	60
Przygotowanie się do zajęć	5
Przygotowanie się do zaliczenia końcowego	10
SUMA	75
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	3

21 Literatura podstawowa i uzupełniająca	
Literatura podstawowa:	
1.	Ciborowska H., Rudnicka A.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PZWL, Warszawa 2019.
2.	Włodarek J., Lange E.: Dietoterapia. Wyd. PZWL, Warszawa 2014.
3.	Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki.
4.	Gawęcki J., Grzymisławski M.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa 2010.
Literatura uzupełniająca:	
1.	

22 Kryteria oceny *	
Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu: zajęcia kończą się zaliczeniem z oceną	
<u>Warunkiem zaliczenia zajęć praktycznych jest:</u>	
-oddanie wszystkich prac projektowych wykonywanych na zajęciach,	
-uzyskanie pozytywnej oceny z kolokwium sprawdzającego wiedzę,	
-obecność na zajęciach (w przypadku nieobecności zaliczenie jej w inny sposób np. w formie referatu)	
-przygotowanie prezentacji na zadany temat.	
<u>Podstawą zaliczenia wykładów</u> jest pozytywna ocena z egzaminu końcowego. Czas trwania 45 min.	
Egzamin w formie pisemnej, zadania typu otwartego i testowego. Warunkiem uzyskania oceny pozytywnej jest uzyskanie 50% maksymalnej liczby punktów.	
Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnych ocen z wyżej wymienionych zadań	

23 Inne przydatne informacje o przedmiocie	
1.	Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji
2.	Zajęcia odbywać się będą w PSW w Białej Podlaskiej
3.	Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć
4.	Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem

*do decyzji koordynatora

Tabela podsumowująca

Efekt kształcenia	Odniesienie danego efektu do efektów kierunkowych	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia/metody dydaktyczne	Sposób oceny
EK01	K_W21, K_W22	C1, C2	W1-W11,	1-5	F1-F3, P1,

			L1-L8		P2
EK02	K_W21, K_W22	C1, C2	W1-W11, L1-L8	1-5	F1-F3, P1, P2
EK03	K_U05, K_U11, K_U18	C1, C2	W1-W11, L1-L8	1-5	F1-F3, P1, P2
EK04	K_U05, K_U11, K_U18	C1, C2	W1-W11, L1-L8	1-5	F1-F3, P1, P2
EK05	K_K01, K_K02	C1, C2	W1-W11, L1-L8	1-5	F1-F3, P1, P2
EK06	K_K01, K_K02, K_K11	C1, C2	W1-W11, L1-L8	1-5	F1-F3, P1, P2