

## KARTA PRZEDMIOTU

Wydział Lekarski i Nauk o Zdrowiu

Kierunek studiów: Pielęgniarstwo

Forma studiów: niestacjonarne

Stopień studiów: studia drugiego stopnia

Specjalności: bez specjalności

ŻYWIENIE W CHOROBYCH PRZEWLEKŁYCH	
NAZWA PRZEDMIOTU	Żywienie w chorobach przewlekłych
GRUPA ZAJĘĆ	Przedmiot do wyboru
LICZBA PUNKTÓW ECTS	2
JĘZYK WYKŁADOWY	polski
PROWADZĄCY	dr Magdalena Stachura
OSOBA ODPOWIEDZIALNA	dr Magdalena Stachura
LICZBA GODZIN:	
WYKŁADY:	15
CELE PRZEDMIOTU	
CEL 1:	Przekazanie wiadomości dotyczących specyfiki żywienia w chorobach przewlekłych i współistniejących.
CEL 2:	Przekazanie informacji dotyczącej specyfiki żywienia zbiorowego oraz organizacji żywienia szpitalnego z uwzględnieniem roli dietetyka.
EFEKTY UCZENIA SIĘ <sup>1</sup>	
MW1:	D.W3 Zna i rozumie związki między chorobą przewlekłą a sposobem odżywiania
MU1:	D. U3 Potrafi wybrać produkty spożywcze z uwzględnieniem związku pomiędzy żywnością a występowaniem choroby przewlekłej
MK1:	A.K2 Gotów do formułowania opinii dotyczących różnych aspektów działalności zawodowej i zasięgania porad ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu

WYMAGANIA WSTĘPNE <sup>2</sup>	
1	Student zna podstawy anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem działania przewodu pokarmowego oraz rolę i charakterystykę biochemiczną podstawowych składników odżywczych.

2	Student zna podstawowe zasady żywienia osób zdrowych, normy żywienia obowiązujące w Polsce oraz metody oceny sposobu żywienia różnych grup ludności.
3	Student posiada podstawowe wiadomości o występujących chorobach przewlekłych.
<b>TREŚCI PROGRAMOWE</b>	<b>SZCZEGÓŁOWY OPIS BLOKÓW TEMATYCZNYCH</b>
<b>WYKŁAD 1:</b>	Wprowadzenie do przedmiotu, omówienie efektów uczenia, treści programowych oraz warunków zaliczenia kursu. Definicje zdrowia. Podstawy żywienia człowieka. Człowiek jako konsument żywności. Prozdrowotny model żywienia. Zasady żywienia osób dorosłych. Starzenie się organizmu a wielochorobowość. Żywienie osób starszych.
<b>WYKŁAD 2:</b>	Żywienie człowieka - podział żywności, krótka charakterystyka składników odżywczych ze szczególnym uwzględnieniem skutków niedoboru. Ogólne zasady żywienia osób chorych. Klasyfikacja i omówienie poszczególnych rodzajów diet.
<b>WYKŁAD 3:</b>	Choroby przewlekłe - klasyfikacja, krótka charakterystyka. Żywienie w profilaktyce oraz w wybranych schorzeniach układu nerwowego, kostnego, układu sercowo-naczyniowego i układu moczowego.
<b>WYKŁAD 4:</b>	Żywienie w profilaktyce oraz w wybranych schorzeniach przewodu pokarmowego i chorobach metabolicznych (otyłość, cukrzyca). Składniki żywności o właściwościach przeciwnowotworowych. Zalecenia żywieniowe do wybranych chorób nowotworowych.
<b>WYKŁAD 5:</b>	Rola dietetyka. Ocena stanu odżywienia i sposobu żywienia. Planowanie i ocena jadłospisów. Zasady żywienia zbiorowego. Organizacja żywienia szpitalnego. Szpitalny system przygotowywania posiłków.
<b>METODY DYDAKTYCZNE</b> <sup>3</sup>	(wymienić)
	M16. Wykłady; M10. Prezentacje multimedialne;
<b>NAKŁAD PRACY STUDENTA:</b> <sup>4</sup>	
<b>GODZINY KONTAKTOWE Z NAUCZYCIELEM AKADEMICKIM</b>	15
<b>GODZINY BEZ UDZIAŁU NAUCZYCIELA AKADEMICKIEGO</b>	35 Przygotowanie do zaliczenia końcowego
<b>SUMARYCZNA LICZBA GODZIN DLA PRZEDMIOTU</b>	50
<b>REGULAMIN ZAJĘĆ I WARUNKI ZALICZENIA</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wykład – zaliczenie z oceną.</li> <li>• Test wielokrotnego wyboru (MCQ) - z jedną prawidłową odpowiedzią. 40 pytań - 40 punktów. Uzyskanie minimum 60% pozytywnego wyniku - 28 punktów.</li> <li>• Obecność studenta obowiązkowa na wykładach. W przypadku nieobecności na zajęciach – dodatkowe opracowanie 1-ej choroby przewlekłej za 1-o opuszczone zajęcie.</li> <li>• Forma: Poster (1-3 slajdy + strona tytułowa)– graficzna, nie opisowa!</li> </ul>

<b>METODY OCENY POSTĘPU STUDENTÓW:</b>	
<b>W ZAKRESIE WIEDZY: <sup>5</sup></b>	Test wielokrotnego wyboru (MCQ) - z jedną prawidłową odpowiedzią. 40 pytań - 40 punktów (wykłady). Uzyskanie minimum 60% pozytywnego wyniku - 28 punktów.
<b>W ZAKRESIE UMIEJĘTNOŚCI: <sup>6</sup></b>	n/d
<b>W ZAKRESIE KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH: <sup>7</sup></b>	n/d
<b>SPRAWDZIANY KSZTAŁTUJĄCE: <sup>8</sup></b>	Test wielokrotnego wyboru (MCQ) - z jedną prawidłową odpowiedzią.. Uzyskanie minimum 60% pozytywnego wyniku.
<b>SPRAWDZIANY PODSUMOWUJĄCE <sup>9</sup> (I i II termin)</b>	Zaliczenie wykładów na ocenę: Termin I: Test - 40 pytań - 40 punktów. Uzyskanie minimum 60% pozytywnego wyniku (28 pkt.)  Termin II: Test - 40 pytań - 40 punktów. Uzyskanie minimum 60% pozytywnego wyniku (28 pkt.)
<b>KRYTERIA EGZAMINU/ ZALICZENIA Z OCENĄ</b>	
<b>NA OCENĘ 3,0</b>	30-28
<b>NA OCENĘ 3,5</b>	32-31
<b>NA OCENĘ 4,0</b>	35-33
<b>NA OCENĘ 4,5</b>	37-36
<b>NA OCENĘ 5,0</b>	40-38
<b>LITERATURA OBOWIĄZKOWA</b>	
<p>[1] Ciborowska H., Ciborowski A., Dietetyka, żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa 2021, wyd. 5.</p> <p>[2] Sobotka L. (red.), Podstawy żywienia klinicznego, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2013.</p> <p>[3] Spodaryk M., Podstawy leczenia żywieniowego, Krakowskie Wydawnictwo Scientifica, Kraków 2019.</p>	
<b>LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA</b>	
<p>[1] Gawęcki J. (red.), Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu Tom 1-3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2022.</p> <p>[2] Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B., Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008.</p> <p>[3] Spodaryk M., Paluszkiwicz P., Praktyczne aspekty leczenia żywieniowego, Wydawnictwo UJ, Kraków 2008.</p>	

<sup>1</sup> **Odnosnie Efektów uczenia się;**

---

Można dodać własne, bardziej szczegółowe: np. student potrafi opracować Historię choroby, potrafi przedstawić wskazania do leczenia.... do zabiegu..... Ważne jest, aby treści zajęć korespondowały z zacytowanymi efektami kształcenia

<sup>2</sup> **W warunkach wstępnych** proszę nie wymieniać konieczności zaliczenia określonych przedmiotów, tylko uprzednio osiągnięte efekty uczenia, które są oczekiwane. (student zna anatomię, potrafi rozpoznać określone struktury w obrazach Rtg czy Usg, a nie student zdał egzamin z Przestrzennej budowy ciała, albo z Podstaw diagnozowania obrazowego.

<sup>3</sup> **Wpisać metody dydaktyczne** np. Wykład, Konwersatorium, Dyskusja, Ćwiczenie laboratoryjne, Prezentacja multimedialna, Rozwiązywanie zadań, Metody e-learningowe, Analiza przypadku, Burza mózgów, Nauczanie przy łóżku chorego, Zajęcia praktyczne, Ćwiczenia komputerowe.

<sup>4</sup> Przy **Nakładzie pracy** studenta należy zwrócić uwagę na to, aby łączna liczba godzin (z Nauczycielem i bez) odpowiadała liczbie punktów ECTS, przy założeniu, że 1 punkt ECTS = 25-30 godzin.

<sup>5</sup> Sprawdziany **w zakresie wiedzy** to test wielokrotnego wyboru, sprawdzian pisemny złożony z pytań otwartych (ilu), sprawdzian ustny

<sup>6</sup> Sprawdziany **w zakresie umiejętności** to: demonstracja umiejętności (egzamin praktyczny, zaliczenie w formie Mini-Cex, a także opracowanie Historii choroby)

<sup>7</sup> Możliwa ocena **kompetencji społecznych** to: aktywność na zajęciach, obserwacja zachowania wobec pacjentów, kolegów, ocena pracy w grupie.

**5,6,7 Oczywiście nie wszystkie te sposoby muszą być zastosowane na każdym kursie.**

<sup>8</sup> Sprawdziany kształtujące np. kolokwia, prace śródsemestralne.

<sup>9</sup> Sprawdziany podsumowujące np. egzamin, zaliczenie końcowe. Uwzględnić sposób oceny w drugim terminie.