

**AKADEMIA WYCHOWANIA FIZYCZNEGO
IM. EUGENIUSZA PIASECKIEGO W POZNANIU**

Filia w Gorzowie Wielkopolskim

Kierunek: Dietetyka

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu: **DIETETYKA KLINICZNA**

Kod przedmiotu: **ZWKF_DT_1_O_C.8_s**

Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot/moduł: **Zakład Dietetyki**

Osoba odpowiedzialna za kartę – koordynator przedmiotu:

dr inż. Kinga Mruczyk

Osoby prowadzące przedmiot:

1. dr inż. Kinga Mruczyk
2. mgr Marta Molska

Data opracowania: **30.09.2024 r.**

1. Podstawowe informacje

Forma studiów	studia stacjonarne			
Stopień studiów	studia pierwszego stopnia			
Profil	praktyczny			
Specjalność	wszystkie			
Rok studiów / semestr	rok 3, semestr 5			
Status przedmiotu	obowiązkowy			
Język przedmiotu	polski			
Forma zajęć	wykład	ćwiczenia	seminaria	inne
Wymiar zajęć		30		
Liczba punktów ECTS	2			

2. Cele przedmiotu

C1	Analiza przypadków chorobowych oraz dolegliwości klinicznych współtowarzyszących.
C2	Przygotowanie zbilansowanej profilaktycznej lub leczniczej dietoterapii żywieniowej.
C3	Określenie wskazań dotyczących zmiany stylu życia.

3. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

- wiedza z zakresu anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem przewodu pokarmowego;
- znajomość charakterystyki biochemicznej oraz roli podstawowych składników pokarmowych w żywieniu człowieka;
- podstawowa wiedza na temat właściwości surowców roślinnych i zwierzęcych decydujących o możliwościach oraz sposobach ich wykorzystania, zwłaszcza w kontekście profilaktyki i leczenia chorób.

4. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych:

Symbol	Efekty uczenia się dla przedmiotu Po zrealizowaniu przedmiotu student:	Odniesienie do efektów uczenia się dla programu studiów	Odniesienie do charakterystyk II stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji (poziom 6)
EK1	zna ogólne zasady postępowania dietetycznego względem osób zdrowych i chorych oraz metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia ludzi zdrowych i chorych	K_W11 K_W12 K_W17	P6S_WG P6S_WK

Symbol	Efekty uczenia się dla przedmiotu Po zrealizowaniu przedmiotu student:	Odniesienie do efektów uczenia się dla programu studiów	Odniesienie do charakterystyk II stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji (poziom 6)
EK2	potrafi zaplanować żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą oraz wstępnie ocenić sposób żywienia i stan odżywienia osób w różnym wieku; samodzielnie wykonuje powierzone mu zadania, właściwie organizuje pracę własną, potrafi brać za nią odpowiedzialność, a także potrafi współdziałać i pracować w grupie; potrafi rozwiązywać problemy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka	K_U03 K_U04 K_U05 K_U10 K_U15 K_K04 K_K06	P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_KK P6S_KR

5. Treści programowe

Lp.	Tematyka zajęć Opis szczegółowych bloków tematycznych	Liczba godzin
ĆWICZENIA		
ĆW1	Żywienie w chorobach dróg moczowych: Kamice nerkowe I.	2
ĆW2	Żywienie w chorobach dróg moczowych: Kamice nerkowe I.	2
ĆW3	Żywienie w chorobach dróg moczowych: Zespół nerczycowy I.	2
ĆW4	Żywienie w chorobach dróg moczowych: Zespół nerczycowy II.	2
ĆW5	Żywienie w nieswoistych stanach zapalnych jelit część I – choroba Leśniewskiego-Crohna.	2
ĆW6	Żywienie w nieswoistych stanach zapalnych jelit część II – Colitis Ulcerosa.	2
ĆW7	Żywienie w Candidozach przewodu pokarmowego.	2
ĆW8	Żywienie w chorobach trzustki część I.	2
ĆW9	Żywienie w chorobach trzustki część II.	2
ĆW10	Dietoterapia w reumatoidalnym zapaleniu stawów RZS część I.	2
ĆW11	Dietoterapia w reumatoidalnym zapaleniu stawów RZS część II.	2
ĆW12	Żywienie w celu utrzymania hemostazy.	2
ĆW13	Dietoterapia zakrzepicy żył głębokich.	2
ĆW14	Żywienie w wybranych endokrynopatiach.	2
ĆW15	Żywienie w zespole policystycznych jajników.	2
Razem		30

6. Metody dydaktyczne

M1	Prezentacja multimedialna etiopatogenezy wybranych chorób – wprowadzenie do ćwiczeń praktycznych
----	--------------------------------------------------------------------------------------------------

M2	Metoda problemowa.
M3	Analiza przypadków.
M4	Dyskusja.
M5	Opracowanie założeń dietetycznych w oparciu o wytyczne dla poszczególnych jednostek chorobowych z wykorzystaniem programów dietetycznych.
M6	Przygotowanie 7- lub 10-dniowych programów żywieniowych z wykorzystaniem programów dietetycznych.

7. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:	
Godziny wynikające z planu studiów	30
Zaliczenia w sesji	2
Godziny bez udziału nauczyciela wynikające z nakładu pracy studenta, w tym:	
Przygotowanie się do zajęć	10
Przygotowanie programów żywieniowych	10
Przygotowanie do zaliczenia	5
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu wynikająca z całego nakładu pracy studenta	57
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2

8. Metody oceny

a. Ocena formująca

F1	Ocena stanu odżywienia pacjenta.
F2	Propozycja diety dla wybranej jednostki chorobowej.
F3	Opracowanie założeń dietetycznych dla pacjenta w ramach poszczególnych jednostek chorobowych.
F4	Przygotowanie programów żywieniowych dla wybranych jednostek chorobowych.

b. Ocena podsumowująca

P1	Zaliczenie końcowe.
----	---------------------

c. Warunki zaliczenia przedmiotu

- średnia z ocen formujących i podsumowującej;
- możliwość podwyższenia oceny zależnie od uczestnictwa we wszystkich zajęciach.

9. Kryteria oceny

Efekt uczenia się EK1	
na ocenę 2	Student nie potrafi wykorzystać wiedzy w planowaniu żywienia dostosowanego do poszczególnych etapów rozwoju człowieka, nie zna wszystkich zasady postępowania dietetycznego względem osób zdrowych i chorych oraz metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia ludzi zdrowych i chorych,
na ocenę 3	Student zna ogólne zasady postępowania dietetycznego względem osób zdrowych i chorych oraz metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia ludzi zdrowych i chorych.
na ocenę 4	Student zna wszystkie zasady postępowania dietetycznego względem osób zdrowych i chorych oraz metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia ludzi zdrowych i chorych; potrafi wykorzystać wiedzę w planowaniu żywienia dostosowanego do poszczególnych etapów rozwoju człowieka,
na ocenę 5	Student zna wszystkie zasady postępowania dietetycznego względem osób zdrowych i chorych oraz metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia ludzi zdrowych i chorych, potrafi wykorzystać zdobytą wiedzę, zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka, a także potrafi udzielić porad dietetycznych i prowadzić dokumentację.
Efekt uczenia się EK2	
na ocenę 2	Student nie potrafi zaplanować i wdrożyć żywienia dostosowanego do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą oraz ocenić sposobu żywienia i stanu odżywienia osób w różnym wieku, stanie zdrowia.
na ocenę 3	Student potrafi zaplanować żywienie dostosowanego do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą oraz wstępnie ocenić sposób żywienia i stan odżywienia osób w różnym wieku.
na ocenę 4	Student potrafi zaplanować żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych chorobą oraz ocenić sposób żywienia i stan odżywienia osób w różnym wieku oraz potrafi zaplanować odpowiednie postępowanie dietetyczne w celu przeciwdziałania następstwom ewentualnych nieprawidłowości, potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw oraz zastosować odpowiednie technologie.
na ocenę 5	Student potrafi zaplanować żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych chorobą oraz ocenić sposób żywienia i stan odżywienia osób w różnym wieku oraz potrafi zaplanować odpowiednie postępowanie dietetyczne w celu przeciwdziałania następstwom ewentualnych nieprawidłowości, potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw oraz zastosować odpowiednie technologie, samodzielnie wykonuje powierzone mu zadania, a także rozwiązuje problemy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka.

10. Macierz realizacji przedmiotu

Efekty uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla programu studiów	Cele przedmiotu	Treści programowe	Metody dydaktyczne	Sposoby oceny
EK1	K_W11, K_W12 K_W17	C1–C3	ĆW1– ĆW15	M1–M6	F1–F4, P1
EK2	K_U03, K_U04 K_U05, K_U10 K_U15, K_K04 K_K06	C1–C3	ĆW1– ĆW15	M1–M6	F1–F4, P1

11. Wykaz piśmiennictwa

a. Piśmiennictwo podstawowe

1.	Ciborowska H., Rudnicka A., <i>Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka</i> , Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2014.
2.	Grzymisławski M., Jan Gawęcki J., <i>Żywnienie człowieka zdrowego i chorego</i> , Wydawnictwo Naukowe PWN, 2010.
3.	Payne A., Barker H.M., <i>Dietetyka i żywienie kliniczne</i> , Elsevier Urban & Partner, 2013.
4.	Width M., Reinhard T., <i>Dietetyka kliniczna</i> , Elsevier Urban & Partner, 2014.
5.	Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głębska D., <i>Dietoterapia</i> , Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2014.

b. Piśmiennictwo uzupełniające

1.	Biernat J. (red.), <i>Wybrane zagadnienia z nauki o żywieniu człowieka</i> , Wrocław 2009.
2.	Sobotka L. (red.), <i>Podstawy żywienia klinicznego</i> , Warszawa 2008.
3.	Bujko J., <i>Podstawy dietetyki</i> , Warszawa 2006.

12. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji

.....
(miejsowość, data)

(kierownik zakładu)

(dziekan wydziału)

Przyjmuję do realizacji (data i podpisy osób prowadzących przedmiot)