

44 O1		KARTA PRZEDMIOTU				
Nazwa przedmiotu/modułu:		Dietetyka kliniczna				
Nazwa angielska:		Clinical Dietetics				
Kierunek studiów:		Fizjoterapia				
Tryb/Poziom studiów:		Stacjonarne, jednolite magisterskie				
Profil studiów		Praktyczny				
Jednostka prowadząca:		Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk o Kulturze Fizycznej i Zdrowiu				
Prowadzący przedmiot:		mgr Beata Lewandowska				
I. Formy zajęć, liczba godzin						
Semestr	W	C	L	Samodzielna praca studenta	Łącznie	ECTS
4	-	30	-	30	60	2
II Cel przedmiotu						
<p>C1 – Wyposażenie studentów w wiedzę dotyczącą przebiegu procesów energetycznych, równowagi kwasowo-zasadowa i gospodarki wodnej w organizmie.</p> <p>C2 – Zapoznanie studentów z rolą i znaczeniem w żywieniu składników odżywczych, witamin i składników mineralnych.</p> <p>C3 – Wyposażenie studentów w wiedzę dotyczącą epidemiologii zaburzeń odżywiania, wpływu niedożywienia i przekarmiania na funkcje fizjologiczne w organizmie.</p> <p>C4 – Wyposażenie studentów w wiedzę z zakresu żywienia do- i pozajelitowego, uwzględniając wskazania i przeciwwskazania, metody podawania, rodzaje diet, powikłania.</p> <p>C5 – Zapoznanie studentów z klasyfikacją i charakterystyką diet w oparciu o nomenklaturę IŻŻ.</p> <p>C6 - Wyposażenie w wiedzę z zakresu leczenia żywieniowego w różnych schorzeniach układowych (schorzenia przewodu pokarmowego, wątroby i dróg żółciowych, trzustki, choroby układu moczowego, krążenia, neurologicznego, choroby metaboliczne, nowotworowe, choroba oparzeniowa, zakażenia i zatrucia pokarmowe, stany przed i pooperacyjne, urazy).</p>						
III Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji						
Brak wymagań wstępnych						
IV Oczekiwane efekty uczenia się						
<p>EU 1 – Student posiada wiedzę w zakresie procesów energetycznych, metabolicznych oraz równowagi kwasowo-zasadowej i gospodarki wodnej w organizmie, posiada umiejętność poprawnego obliczania podstawowej i całkowitej przemiany materii, wartości odżywczej pożywienia i bilansu energetycznego, zna normy żywienia i wyżywienia.</p> <p>EU 2 – Student potrafi omówić znaczenie wszystkich składników odżywczych oraz witamin i związków mineralnych dla organizmu, uwzględniając zapotrzebowanie, skutki niedoboru i nadmiaru, źródła występowania.</p>						

- EU 3** – Student posiada wiedzę z zakresu epidemiologii zaburzeń odżywiania, potrafi przedstawić wpływ niedożywienia i przekarmiania na funkcje fizjologiczne w organizmie.
- EU 4** – Student zna problematykę żywienia drogą dojelitową i pozajelitową, potrafi wymienić wskazania i przeciwwskazania do danego sposobu żywienia, metody podawania żywienia, rodzaje diet, powikłania, zna zasady monitorowania leczenia żywieniowego.
- EU 5** – Student zna klasyfikację i potrafi scharakteryzować poszczególne rodzaje diet leczniczych według obowiązującej nomenklatury.
- EU 6** – Student potrafi scharakteryzować leczenie żywieniowe w poszczególnych chorobach układowych (schorzenia przewodu pokarmowego, wątroby i dróg żółciowych, trzustki, choroby układu moczowego, krążenia, neurologicznego, choroby metaboliczne, nowotworowe, choroba oparzeniowa, zakażenia i zatrucia pokarmowe, stany przed i pooperacyjne, urazy).

V Treści programowe

Forma zajęć: Ćwiczenia		Liczba godzin
Ćw1	Procesy energetyczne, równowaga kwasowo-zasadowa i gospodarka wodna w organizmie. Składniki odżywcze (białka, tłuszcze, węglowodany) oraz witaminy i składniki mineralne – znaczenie w żywieniu.	2
Ćw2	Epidemiologia zaburzeń odżywiania, wpływ niedożywienia i przekarmiania na funkcje fizjologiczne. Substraty stosowane w żywieniu pozajelitowym i dojelitowym	2
Ćw3	Żywienie drogą przewodu pokarmowego: Wskazania i przeciwwskazania do żywienia drogą przewodu pokarmowego, metody podawania żywienia do przewodu pokarmowego, podawanie żywienia dojelitowego przez zgłębnik.	2
Ćw4	Diety stosowane w żywieniu dojelitowym domowe i przemysłowe. Powikłania żywienia drogą przewodu pokarmowego.	2
Ćw5	Żywienie pozajelitowe : Sposoby podawania żywienia pozajelitowego, systemy żywienia pozajelitowego,	2
Ćw6	Mieszaniny do żywienia pozajelitowego. Leki a mieszaniny odżywcze. Powikłania metaboliczne żywienia pozajelitowego.	2
Ćw7	Klasyfikacja i charakterystyka diet. Leczenie żywieniowe w chorobach przewodu pokarmowego (jamy ustnej, przełyku, żołądka, dwunastnicy i jelit).	2
Ćw8	Leczenie żywieniowe w chorobach przewodu pokarmowego (jamy ustnej, przełyku, żołądka, dwunastnicy i jelit). Leczenie żywieniowe w chorobach wątroby, dróg żółciowych i trzustki.	2
Ćw9	Leczenie żywieniowe w chorobach nerek i układu moczowego.	2
Ćw10	Leczenie żywieniowe w chorobach metabolicznych (cukrzyca, otyłość, wychudzenie, hiperlipidemie, dna moczanowa).	2
Ćw11	Leczenie żywieniowe w chorobach układu krążenia.	2
Ćw12	Leczenie żywieniowe w wybranych chorobach neurologicznych (udar mózgu, choroba Parkinsona)	2
Ćw13	Leczenie żywieniowe w chorobach nowotworowych. Zespół wyniszczenia nowotworowego – rola środków antykachetycznych.	2
Ćw14	Leczenie żywieniowe chorych oparzonych.	2
Ćw15	Podsumowanie wiedzy.	2

Suma godzin:		30
VI Narzędzia dydaktyczne		
1.	Tablica, plansze, makieta piramidy żywienia.	
2.	Kalkulatory.	
3.	Filmy szkoleniowe.	
VII Metody dydaktyczne		
1.	Metoda ćwiczeniowa.	
2.	Metoda realizacji zadań.	
3.	Metoda pracy w grupach.	
4.	Dyskusja panelowa.	
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1.	Sprawdziany tematycznie związane z ćwiczeniami.	
F2.	Przygotowanie projektu.	
F3.	Kontrola obecności.	
P1.	P1=F1+F2+F3	
IX. Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)		30
Przygotowanie się do zajęć (w tym studiowanie zalecanej literatury)		10
Przygotowanie się do sprawdzianów		10
Przygotowanie projektu		10
SUMA		60
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU		2
X. Literatura podstawowa i uzupełniająca		
Literatura podstawowa		
1. Sobotka L. (red.) Podstawy żywienia klinicznego. PZWL, Warszawa, 2008.		
2. Ciborowska H., Rudnicka A. : Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL Warszawa, 2012.		
3. Łysiak –Szydłowska W. Żywienie kliniczne. Via Medica Gdańsk 2000.		
4. Bujko J. Podstawy dietetyki. Wyd. SGGW, Warszawa, 2008.		
5. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B., Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. PZWL, IŻŻ, Warszawa, 2011.		
Literatura uzupełniająca		
1. Grzymisławski M., Gawęcki J. Żywienie człowieka zdrowego i chorego, PWN ,Warszawa, 2011.		
2. Ziemiański S.: Normy żywienia człowieka – fizjologiczne podstawy. PZWL Warszawa, 2005.		
3. Praca zbiorowa Dietoterapia 1 Wyd. SGGW Warszawa, 2009.		
4. Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T.: Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. PWN, Warszawa, 2008.		
5. Wieczorek-Chełmińska Z. : Żywienie w chorobach nowotworowych. PZWL Warszawa,		

2006.

XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty kształcenia	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EK 1	K_W06,K_W11K_U9,K_U7, K_K12	C1	Ćw.1,Ćw.2,Ćw.3.Ćw.4,Ćw.5, Ćw.6,Ćw.7,	1, 2	1,3	F1,F3,P1
EK 2	K_W07,K_W11K_U9,K_U7, K_K12	C2	Ćw.1,Ćw.2,Ćw.3.Ćw.4,Ćw.5, Ćw.6,Ćw.7,	1,2	1,3	F1 F3,P1
EK 3	K_W07,K_W11K_U09,K_U07, K_K05	C3	Ćw.1,Ćw.2,Ćw.3.Ćw.4,Ćw.5, Ćw.6,Ćw.7,Ćw.8,Ćw.9,Ćw.10,	1, 2	1	F1,F2, F3,P1
EK 4	K_W07,K_W11K_U09,K_U07, K_K05	C4	Ćw.1,Ćw.2,Ćw.3.Ćw.4,Ćw.5, Ćw.6,Ćw.7,Ćw.8,Ćw.9,Ćw.10,	1,2,3	1,3	F2,F3,P1
EK 5	K_W07,K_W11K_U09,K_U07, K_K05	C5	Ćw.6,Ćw.7,Ćw.8,Ćw.9,Ćw.10,Ćw11,Ćw.12,Ćw.13,Ćw.14,Ćw.15	1,2	2,4	F1, F3,P1
EK 6	K_W07,K_W11K_U09,K_U07, K_K05	C6	Ćw.1,Ćw.2,Ćw.3.Ćw.4,Ćw.5, Ćw.6,Ćw.7,Ćw.8,Ćw.9,Ćw.10, Ćw.11,Ćw.12	1,2	2,4	F3,P1

XII ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Sposób oceny sprawdzianów z przedmiotu : Dietetyka kliniczna obejmuje treści programowe z ćwiczeń.

Liczba uzyskanych punktów:

od 90% do 100% student uzyskuje ocenę - bardzo dobrą – 5,0;

od 80% do 90% student uzyskuje ocenę - dobrą plus – 4,5,

od 70% do 80% student uzyskuje ocenę - dobrą – 4,0;

od 60% do 70% student uzyskuje ocenę – dostateczną plus – 3,5;
od 50% do 60% student uzyskuje ocenę - dostateczną – 3,0;
W przypadku uzyskania liczby punktów mniejszej od 50% student otrzymuje ocenę niedostateczną - 2,0

Ocena projektu z zakresu tematyki dietetyki klinicznej

Student prawidłowo :

- wskazał cele adekwatnie do treści tematu, skala od 0-3 pkt,
- opracował projekt, skala od 0-3 pkt,
- zrealizował zadania wynikające z celów 0-3 pkt,
- wskazał istotę problemu 0-3 pkt,
- wyciągnął wnioski 0-3 pkt,

Skala ocen- nds (poniżej 7 pkt)
dst (8-9 pkt)
db (10-12 pkt)
bdb (13-15 pkt)

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Przyrodniczo -Technicznego budynek nr 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WPT