

## KARTA PRZEDMIOTU

|                           |                 |                                                                              |
|---------------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Kod przedmiotu            | 0915-7DI-K37-ŻG |                                                                              |
| Nazwa przedmiotu w języku | polskim         | <i>Żywnienie w gastroenterologii</i><br><i>Nutrition in gastroenterology</i> |
|                           | angielskim      |                                                                              |

### 1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

|                                                     |                                                                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1. Kierunek studiów                               | DIETETYKA                                                                                 |
| 1.2. Forma studiów                                  | studia stacjonarne/ niestacjonarne                                                        |
| 1.3. Poziom studiów                                 | studia pierwszego stopnia- licencjackie                                                   |
| 1.4. Profil studiów*                                | praktyczny                                                                                |
| 1.5. Specjalność*                                   | Brak                                                                                      |
| 1.6. Jednostka prowadząca przedmiot                 | Wydział Lekarski i Nauk o Zdrowiu                                                         |
| 1.7. Osoba/zespół przygotowująca/y kartę przedmiotu | prof. zw. dr hab. Grażyna Rydzewska-Wyszkowska, dr hab. Edyta Suliga, prof. UJK           |
| 1.8. Osoba odpowiedzialna za przedmiot              | prof. zw. dr hab. Grażyna Rydzewska-Wyszkowska, mgr Anna Wrzochal, mgr Małgorzata Solecka |
| 1.9. Kontakt                                        | edyta.suliga@ujk.edu.pl                                                                   |

### 2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

|                                                      |                                                                                      |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.1. Przynależność do modułu                         | podstawowy/ kierunkowy                                                               |
| 2.2. Język wykładowy                                 | polski                                                                               |
| 2.3. Semestry, na których realizowany jest przedmiot | IV                                                                                   |
| 2.4. Wymagania wstępne*                              | Podstawy żywienia człowieka, żywienie człowieka zdrowego, podstawy dietetyki ogólnej |

### 3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

|                               |                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.1. Forma zajęć              | Wykłady, ćwiczenia                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 3.2. Miejsce realizacji zajęć | Przedmiot realizowany w sali dydaktycznej WLiNoZ, UJK                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 3.3. Forma zaliczenia zajęć   | Zaliczenie z oceną/ zaliczenie z oceną                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 3.4. Metody dydaktyczne       | Wykład: informacyjny z prezentacją multimedialną<br>Ćwiczenia: projektowe wspomagane komputerowo, opracowanie zadania problemowego |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 3.5. Wykaz literatury         | podstawowa                                                                                                                         | <ol style="list-style-type: none"> <li>Jarosz M. (red.): Praktyczny podręcznik dietetyki. Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2011</li> <li>Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa, 2012.</li> </ol>                                                                                                                                                                                        |
|                               | uzupełniająca                                                                                                                      | <ol style="list-style-type: none"> <li>Bujko J. (red.): Podstawy dietetyki. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2015.</li> <li>Chevallier L.: 60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych. (Gajewska D., red. wydania polskiego) Wyd. Elsevier Urban &amp; Partner, Wrocław, 2015.</li> <li>Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014.</li> </ol> |

### 4. CELE, TREŚCI I EFEKTY KSZTAŁCENIA

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć)</b><br><i>Wykłady</i><br>C1-Przekazanie wiedzy na temat leczenia dietetycznego pacjentów w wybranych chorobach układu pokarmowego.<br><i>Ćwiczenia</i><br>C1-Nabycie umiejętności opracowywania zaleceń żywieniowych dla pacjenta w wybranych jednostkach chorobowych.<br>C2-Nabycie umiejętności prawidłowego doboru produktów w dietach leczniczych opracowywanych dla pacjenta.<br>C3-Kształtowanie chęci współpracy z lekarzami różnych specjalności oraz technologami żywności.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć)</b><br><i>Wykłady:</i><br>Zarys patofizjologii chorób przewodu pokarmowego za szczególnym uwzględnieniem czynników dietetycznych. Kamica pęcherzyka żółciowego (epidemiologia, przebieg kliniczny, diagnostyka, leczenie). Ostre zapalenie trzustki (epidemiologia, przebieg kliniczny, diagnostyka, leczenie). Patofizjologia, przebieg kliniczny i leczenie w niedrożności przewodu pokarmowego i chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy. Choroby nowotworowe górnego odcinka przewodu pokarmowego (rak przełyku, rak żołądka). Choroby nowotworowe przewodu pokarmowego (nowotwory wątroby i jelita grubego). Zasady włączania leczenia żywieniowego u chorych z krwawieniem z przewodu pokarmowego. Rola endoskopii w zapewnieniu żywienia u pacjentów z zaburzeniami połykania (PEG, ahalazja).<br><i>Ćwiczenia:</i><br>Żywnienie pozajelitowe i dojelitowe- wskazania, p/wskazania, wybór metody leczenia, rodzaje preparatów i diet |

przemysłowych, możliwe powikłania. Niedożywienie szpitalne - przyczyny, powikłania, identyfikacja chorych, ocena stanu odżywienia. Choroba Leśniowskiego-Crohna i wrzodziejące zapalenie jelita grubego. Planowanie żywienia w chorobie w wrzodowej żołądka i dwunastnicy.

#### 4.3. Przedmiotowe efekty kształcenia

| Efekt                                       | Student, który zaliczył przedmiot                                                                                                                                             | Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| w zakresie <b>WIEDZY</b> :                  |                                                                                                                                                                               |                                                 |
| W01                                         | Zna zasady konstruowania diety dla chorych z wybranymi chorobami układu pokarmowego.                                                                                          | D1P_W03<br>D1P_W04                              |
| w zakresie <b>UMIEJĘTNOŚCI</b> :            |                                                                                                                                                                               |                                                 |
| U01                                         | Potrafi opracować zalecenia żywieniowe dla osób z wybraną chorobą układu pokarmowego.                                                                                         | D1P_U06<br>D1P_U09<br>D1P_U10                   |
| U02                                         | Potrafi zaprojektować dietę bezglutenową dla osób z chorobą trzewną i samodzielnie dobrać produkty i potrawy niezbędne do jej opracowania.                                    | D1P_U06<br>D1P_U09<br>D1P_U10                   |
| w zakresie <b>KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH</b> : |                                                                                                                                                                               |                                                 |
| K01                                         | Wykazuje chęć współpracy z lekarzami różnych specjalności, technologami żywności oraz innymi osobami, których wiedza pozwala na poszerzanie wiedzy i umiejętności zawodowych. | D1P_K02<br>D1P_K04                              |

#### 4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów kształcenia

| Efekty przedmiotowe<br>(symbol) | Sposób weryfikacji (+/-)  |   |     |             |   |     |             |   |     |                            |   |     |                  |   |     |                    |   |     |                   |   |     |
|---------------------------------|---------------------------|---|-----|-------------|---|-----|-------------|---|-----|----------------------------|---|-----|------------------|---|-----|--------------------|---|-----|-------------------|---|-----|
|                                 | Egzamin<br>ustny/pisemny* |   |     | Kolokwium*  |   |     | Projekt*    |   |     | Aktywność<br>na zajęciach* |   |     | Praca<br>własna* |   |     | Praca<br>w grupie* |   |     | Inne<br>(jakie?)* |   |     |
|                                 | Forma zajęć               |   |     | Forma zajęć |   |     | Forma zajęć |   |     | Forma zajęć                |   |     | Forma zajęć      |   |     | Forma zajęć        |   |     | Forma zajęć       |   |     |
|                                 | W                         | C | ... | W           | C | ... | W           | C | ... | W                          | C | ... | W                | C | ... | W                  | C | ... | W                 | C | ... |
| W01                             |                           |   |     | +           | + |     |             |   |     |                            | + |     |                  | + |     |                    |   |     |                   |   |     |
| U01                             |                           |   |     | +           | + |     |             |   |     |                            | + |     |                  | + |     |                    |   |     |                   |   |     |
| U02                             |                           |   |     | +           | + |     |             |   |     |                            | + |     |                  | + |     |                    |   |     |                   |   |     |
| K01                             |                           |   |     |             |   |     |             |   |     |                            | + |     |                  | + |     |                    |   |     |                   |   |     |

\*niepotrzebne usunąć

#### 4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów kształcenia

| Forma zajęć    | Ocena | Kryterium oceny                                                                                                                                                             |
|----------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| wykład (W)     | 3     | 61-68% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi chaotyczne, konieczne pytania naprowadzające.                                                     |
|                | 3,5   | 69-76% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane, wymaga pomocy nauczyciela.                                                      |
|                | 4     | 77-84% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane, samodzielne. Rozwiązywanie problemów w sytuacjach typowych.                     |
|                | 4,5   | 85-92% zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o podane piśmiennictwo uzupełniające. Rozwiązywanie problemów w sytuacjach nowych i złożonych. |
|                | 5     | 93-100% zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o samodzielnie zdobyte naukowe źródła informacji.                                             |
| ćwiczenia (C)* | 3     | 61-68% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi chaotyczne, konieczne pytania naprowadzające.                                                     |
|                | 3,5   | 69-76% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane, wymaga pomocy nauczyciela.                                                      |
|                | 4     | 77-84% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane, samodzielne. Rozwiązywanie problemów w sytuacjach typowych.                     |
|                | 4,5   | 85-92% zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o podane piśmiennictwo uzupełniające. Rozwiązywanie problemów w sytuacjach nowych i złożonych. |
|                | 5     | 93-100% zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o samodzielnie zdobyte naukowe źródła informacji.                                             |

#### 5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

| Kategoria                                                                              | Obciążenie studenta |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------|
|                                                                                        | Studia stacjonarne  | Studia niestacjonarne |
| LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/ | 40                  | 25                    |

|                                                           |           |           |
|-----------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| <i>Udział w wykładach</i>                                 | 25        | 15        |
| <i>Udział w ćwiczeniach</i>                               | 15        | 10        |
| <b>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</b> | <b>35</b> | <b>50</b> |
| <i>Przygotowanie do wykładu</i>                           | 25        | 35        |
| <i>Przygotowanie do ćwiczeń</i>                           | 10        | 15        |
| <b>ŁĄCZNA LICZBA GODZIN</b>                               | <b>75</b> | <b>75</b> |
| <b>PUNKTY ECTS za przedmiot</b>                           | <b>3</b>  | <b>3</b>  |

***Przyjmuję do realizacji*** (data i podpisy osób prowadzących przedmiot w danym roku akademickim)

.....