

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915.7.DI1.B/C20.PDK	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	Podstawy dietetyki klinicznej <i>The basic of clinical dietetics</i>
	angielskim	

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	Dietetyka
1.2. Forma studiów	Stacjonarne/niestacjonarne
1.3. Poziom studiów	Studia I stopnia
1.4. Profil studiów*	Praktyczny
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	Dr n. o zdr. Anna Tokarska, mgr Agata Bujak-Krzemińska, mgr Małgorzata Solecka
1.6. Kontakt	annato@onkol.kielce.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	Polski
2.2. 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 CM, UJK	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Zaliczenie z oceną/zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	Wykład: informacyjny z prezentacją multimedialną. Ćwiczenia: projektowe wspomagane komputerowo, opracowanie zadania problemowego.	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	1. Chojnacki J. Dietetyka i żywienie kliniczne. ELSEVIER, URBAN &PARTNER, 2013. 2. Jarosz M. (red.). Praktyczny podręcznik dietetyki. Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2011. 3. Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka. Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2014. 4. Chojnacki J., Klupinska G. Dietetyka kliniczna. ELSEVIER, URBAN &PARTNER, 2014.
	uzupełniająca	1. Jarosz M. (red.). Dietetyka. Żywność, żywienie w prewencji i leczeniu. IŻŻ, Warszawa, 2017. 2. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.). Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa, 2012. 3. Chevallier L. 60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych. (Gajewska D., red. wydania polskiego) Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław, 2015. 4. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głabska D. Dietoterapia. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa, 2014.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykłady: C1. Przekazanie wiedzy na temat leczenia dietetycznego pacjentów w wybranych jednostkach chorobowych. Ćwiczenia: C1. Nabycie umiejętności prawidłowego doboru produktów w dietach leczniczych w wybranych jednostkach chorobowych. C2. Nabycie umiejętności opracowywania zaleceń żywieniowych dla pacjenta w wybranych jednostkach chorobowych.
4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykłady: Żywienie człowieka chorego jako integralna część procesu jego leczenia. Zaburzenia lipidowe jako czynnik ryzyka choroby niedokrwiennej serca - rola w patogenezie miażdżycy. Żywienie w chorobie niedokrwiennej serca. Żywienie w zawałe mięśnia sercowego. Zasady nefarmakologicznego leczenia nadciśnienia tętniczego. Żywienie w fazie przedoperacyjnej. Dieta osób poddawanych zabiegom kardiochirurgicznym. Żywienie w chorobach neurologicznych.

Żywienie w wybranych chorobach układu moczowego. Postępowanie dietetyczne w zaburzeniach odżywiania (jadłowstręt psychiczny i bulimia).

Ćwiczenia:

Żywienie w zakażeniach i zatruciach pokarmowych. Wskazówki dietetyczne dla dorosłych z ostrą biegunką. Dietoterapia powikłań miażdżycy. Opracowanie praktycznych wskazówek dietetycznych dla pacjenta z nadciśnieniem tętniczym. Dieta w chorobie Parkinsona. Dietoterapia przewlekłej choroby nerek.

4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie WIEDZY:		
W01	Ma wiedzę dotyczącą etiologii oraz leczenia dietetycznego pacjentów w wybranych jednostkach chorobowych.	DI1P_W01 DI1P_W02
W02	Wykazuje pogłębioną znajomość efektów nadmiernego, jak również niedoborowego spożycia składników pokarmowych w wybranych jednostkach chorobowych.	DI1P_W01 DI1P_W02
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI:		
U01	Potrafi zaprojektować dietę dla osoby z wybraną chorobą układu krążenia i samodzielnie dobrać produkty i potrawy niezbędne do jej opracowania.	DI1P_U06 DI1P_U09
U02	Potrafi opracować zalecenia żywieniowe dla osób z wybraną chorobą układu moczowego.	DI1P_U06 DI1P_U09
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:		
K01	Wykazuje chęć do współpracy w opracowywaniu zaleceń dietetycznych przestrzegając zasad etyki zawodowej.	DI1P_K03

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)																	
	Kolokwium*			Aktywność na zajęciach*			Praca w grupie*											
	Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć		
	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...
W01	+	+			+													
W02	+	+			+													
U01	+	+			+			+										
U02	+	+			+			+										
K01								+										

*niepotrzebne usunąć

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

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
<i>LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/</i>	40	25
<i>Udział w wykładach*</i>	20	15
<i>Udział w ćwiczeniach, konwersatoriach, laboratoriach*</i>	15	10
<i>Udział w egzaminie/kolokwium zaliczeniowym*</i>		
<i>Inne (jakie?)* e-learning</i>	5	
<i>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</i>	35	50
<i>Przygotowanie do wykładu*</i>	25	35
<i>Przygotowanie do ćwiczeń, konwersatorium, laboratorium*</i>	10	15
<i>Przygotowanie do egzaminu/kolokwium*</i>		
<i>Zebranie materiałów do projektu, kwerenda internetowa*</i>		
<i>Opracowanie prezentacji multimedialnej*</i>		
<i>Inne (należy wskazać jakie? np. e-learning)*</i>		
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	75	75
PUNKTY ECTS za przedmiot	3	3

**niepotrzebne usunąć*

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

.....