

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915.4.DI1.B/C.PDK	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	<i>Podstawy dietetyki klinicznej</i> <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. Agata Bujak-Krzemińska
1.6. Kontakt	agata.bujak-krzeminska@ujk.edu.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	Egzamin/zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	Wykład: informacyjny z prezentacją multimedialną. Ćwiczenia: projektowe wspomagane komputerowo, opracowanie zadania problemowego.	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	- Grzymisławski M. Dietetyka kliniczna. PZWL, 2019. - Jarosz M. Dietetyka – Żywność żywienie w prewencji i leczeniu. IŻŻ, Warszawa, 2017. - Chojnacki J. Dietetyka i żywienie kliniczne. ELSEVIER, URBAN & PARTNER, 2013. - Ciborowska H., Ciborowski A. Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa, 2022. - Chojnacki J., Klupinska G. Dietetyka kliniczna. ELSEVIER, URBAN & PARTNER, 2014.
	uzupełniająca	- Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.). Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa, 2022. - Chevallier L. 60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych. (Gajewska D., red. wydania polskiego) Wyd. Elservier Urban & Partner, Wrocław, 2015. - Włodarek D., Lange E. Współczesna dietoterapia. PZWL, Warszawa, 2022. - Ostrowska L. Dietetyka Kompendium. PZWL, Warszawa, 2024. - Czapla M., Jankowski P. Żywienie w chorobach serca. PZWL, Warszawa, 2024. - Brytek-Matera A. Zaburzenia odżywiania. PZWL, Warszawa, 2021

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:**

Żywnienie człowieka chorego jako integralna część procesu jego leczenia. Zaburzenia lipidowe jako czynnik ryzyka choroby niedokrwiennej serca - rola w patogenezie miażdżycy. Żywnienie w chorobie niedokrwiennej serca. Żywnienie w zawałe mięśnia sercowego. Zasady nefarmakologicznego leczenia nadciśnienia tętniczego. Żywnienie w fazie przedoperacyjnej. Dieta osób poddawanych zabiegom kardiochirurgicznym. Żywnienie w chorobach neurologicznych. Żywnienie w zatruciach pokarmowych. Żywnienie w wybranych chorobach układu moczowego. Postępowanie dietetyczne w zaburzeniach odżywiania (jadłowstręt psychiczny i bulimia).

Ćwiczenia:

Zapoznanie z zasadami planowania podstawowych diet leczniczych. Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów i technik kulinarnych oraz opracowanie zaleceń żywieniowych w wybranych jednostkach chorobowych. Umiejętność interpretowania wyników badań biochemicznych.

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_W06
W02	Wykazuje znajomość założeń i zaleceń dietetycznych w wybranych jednostkach chorobowych (z uwzględnieniem efektów nadmiernego, jak również niedostatecznego spożycia składników pokarmowych).	DI1P_W07 DI1P_W06
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 jednostką chorobową.	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 (+/-)																	
	Egzamin pisemny			Kolokwium			Praca własna			Aktywność na zajęciach								
	Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć								
	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...						
W01	+				+			+			+							
W02	+				+			+			+							
U01	+				+			+			+							
U02	+				+			+			+							
K01								+			+							

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
Wykład (W)	3	61-68% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
	3,5	69-76% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
	4	77-84% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
	4,5	85-92% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
	5	93-100% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
Ćwiczenia (C)	3	61-68% jako średnia z kolokwium, aktywności na zajęciach oraz pracy własnej.
	3,5	69-76% jako średnia z kolokwium, aktywności na zajęciach oraz pracy własnej.
	4	77-84% jako średnia z kolokwium, aktywności na zajęciach oraz pracy własnej.
	4,5	85-92% jako średnia z kolokwium, aktywności na zajęciach oraz pracy własnej.
	5	93-100% jako średnia z kolokwium, aktywności na zajęciach oraz pracy własnej.

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

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

.....