

KARTA PRZEDMIOTU (ZAJĘĆ)

Kod przedmiotu (zajęć): 0915.4.DI1.B/C.PDK

Nazwa przedmiotu (zajęć) w języku polskim: Podstawy dietetyki klinicznej

Nazwa przedmiotu (zajęć) w języku angielskim: The basic of clinical dietetics

1. Usytuowanie przedmiotu (zajęć) 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 (zajęć)	dr n.o zdr. Agata Bujak-Krzemińska
1.6. Kontakt	agata.bujak-krzeminska@ujk.edu.pl

2. Ogólna charakterystyka przedmiotu (zajęć)

2.1. Język wykładowy	Polski
2.2. Wymagania wstępne	Podstawy żywienia człowieka, żywienie człowieka zdrowego, podstawy dietetyki ogólnej

3. Szczegółowa charakterystyka przedmiotu (zajęć)

3.1. Forma zajęć	Wykłady/ćwiczenia. Obecność na wszystkich formach zajęć jest obowiązkowa.
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Przedmiot realizowany w sali dydaktycznej Collegium Medicum, Uniwersytetu Jana Kochanowskiego
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.a. Wykaz literatury podstawowej	1. Grzymisławski M. Dietetyka kliniczna. PZWL, 2019. 2. Jarosz M. Dietetyka – Żywność żywienie w prewencji i leczeniu. Instytut Żywienia i Żywności, Warszawa, 2017. 3. Chojnacki J. Dietetyka i żywienie kliniczne. ELSEVIER, URBAN &PARTNER, 2013. 4. Ciborowska H., Ciborowski A. Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa, 2022. 5. Chojnacki J., Klupinska G. Dietetyka kliniczna. ELSEVIER, URBAN &PARTNER, 2014.
3.5.b. Wykaz literatury uzupełniającej	1. Grzymisławski M., Gawęcki J. (redaktorzy). Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wydawnictwo PWN, Warszawa, 2022. 2. Chevallier L. 60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych. (Gajewska D., redaktor wydania polskiego) Wydawnictwo Elsevier Urban & Partner, Wrocław, 2015. 3. Włodarek D., Lange E. Współczesna dietoterapia. PZWL, Warszawa, 2022. 4. Ostrowska L. Dietetyka Kompendium. PZWL, Warszawa, 2024. 5. Czapla M., Jankowski P. Żywienie w chorobach serca. PZWL, Warszawa, 2024. 6. Brytek-Matera A. Zaburzenia odżywiania. PZWL, Warszawa, 2021

4. Cele, treści i efekty uczenia się

4.1. Cele przedmiotu (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

Wykłady

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

Ćwiczenia

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

4.3. Efekty uczenia się realizowane w ramach przedmiotu (zajęć)

Efekty przedmiotowe (symbol)	Student, który zaliczył przedmiot (zajęcia)	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 efektów uczenia się realizowanych w ramach przedmiotu (zajęć)

Sposób weryfikacji (+/-)

Efekty przedmiotowe (symbol)	Egzamin pisemny	Kolokwium	Praca własna	Aktywność na zajęciach
------------------------------	-----------------	-----------	--------------	------------------------

Forma zajęć

1: 2:	Wykład (W)	Ćwiczenia (C)	Wykład (W)	Ćwiczenia (C)	Wykład (W)	Ćwiczenia (C)	Wykład (W)	Ćwiczenia (C)
W01	+			+		+		+
W02	+			+		+		+
U01	+			+		+		+
U02	+			+		+		+
K01						+		+

Adnotacja. 1: forma zajęć; 2: efekty uczenia się

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć:

WYKŁAD (W) (w tym zajęcia prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość)

Ocena	Kryterium oceny
3,0	61-68% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
3,5	69-76% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
4,0	77-84% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
4,5	85-92% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
5,0	93-100% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.

Forma zajęć:

ĆWICZENIA (C) (w tym zajęcia prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość)

Ocena	Kryterium oceny
3,0	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.
4,0	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.
5,0	93-100% jako średnia z kolokwium, aktywności na zajęciach oraz pracy własnej.

5. Bilans punktów ECTS – nakład pracy studenta

Kategoria	Obciążenie studenta: studia stacjonarne	Obciążenie studenta: studia niestacjonarne
LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA (GODZINY KONTAKTOWE)	40	25
Udział w wykładach	25	15
Udział w ćwiczeniach	15	10

SAMODZIELNA PRACA STUDENTA (GODZINY NIEKONTAKTOWE)	35	50
Przygotowanie do wykładu	25	35
Przygotowanie do ćwiczeń	10	15
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	75	75
PUNKTY ECTS za przedmiot (zajęcia)	3	3

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

.....