

## 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	mgr 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	<ol style="list-style-type: none"> <li>Grzymisławski M. Dietetyka kliniczna. PZWL, 2019.</li> <li>Jarosz M. Dietetyka – Żywność żywienie w prewencji i leczeniu. IŻŻ, Warszawa, 2017.</li> <li>Chojnacki J. Dietetyka i żywienie kliniczne. ELSEVIER, URBAN &amp;PARTNER, 2013.</li> <li>Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka. Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2016.</li> <li>Chojnacki J., Klupinska G. Dietetyka kliniczna. ELSEVIER, URBAN &amp;PARTNER, 2014.</li> </ol>
	uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> <li>Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.). Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa, 2012.</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>Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D. Dietoterapia. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa, 2014.</li> </ol>

## 4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

<p><b>4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć)</b> <i>Wykłady:</i> C1. Przekazanie wiedzy na temat leczenia dietetycznego pacjentów w wybranych jednostkach chorobowych. <i>Ćwiczenia:</i> 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.</p>
<p><b>4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć)</b> <i>Wykłady:</i> 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 zawale mięśnia sercowego. Zasady nefarmakologicznego leczenia nadciśnienia tętniczego. Żywienie w fazie przedoperacyjnej. Dieta osób poddawanych zabiegom kardiochirurgicznym. Żywienie w chorobach neurologicznych. Żywienie w zatruciach pokarmowych. Żywienie w wybranych chorobach układu moczowego. Postępowanie dietetyczne</p>

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. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.

**4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się**

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie <b>WIEDZY:</b>		
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 <b>UMIEJĘTNOŚCI:</b>		
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 <b>KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:</b>		
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>	<b>40</b>	<b>25</b>
<i>Udział w wykładach</i>	25	15
<i>Udział w ćwiczeniach</i>	15	10
<i>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</i>	<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 czytelne podpisy osób prowadzących przedmiot w danym roku akademickim)

.....