

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Kod przedmiotu</b>	<b>0915.7.DI1.F6.ŻwWCHN</b>	
<b>Nazwa przedmiotu w języku</b>	<b>polskim</b>	<i>Żywnie w wybranych chorobach nowotworowych</i> <i>Feeding in chosen cancer diseases</i>
	<b>angielskim</b>	

### 1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

<b>1.1. Kierunek studiów</b>	Dietetyka
<b>1.2. Forma studiów</b>	Stacjonarne/niestacjonarne
<b>1.3. Poziom studiów</b>	Studia I stopnia
<b>1.4. Profil studiów*</b>	Praktyczny
<b>1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu</b>	mgr Agata Bujak-Krzemińska
<b>1.6. Kontakt</b>	agata.bujak-krzeminska@ujk.edu.pl

### 2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

<b>2.1. Język wykładowy</b>	Polski
<b>2.2. Wymagania wstępne*</b>	Anatomia, fizjologia, kliniczny zarys chorób, podstawy żywienia człowieka, technologia żywności i potraw

### 3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

<b>3.1. Forma zajęć</b>	Wykłady/ćwiczenia	
<b>3.2. Miejsce realizacji zajęć</b>	Przedmiot realizowany w sali dydaktycznej CM, UJK	
<b>3.3. Forma zaliczenia zajęć</b>	Zaliczenie z oceną/zaliczenie z oceną	
<b>3.4. Metody dydaktyczne</b>	Wykład: informacyjny, konwersatoryjny, ćwiczenia: prezentacja multimedialna, pokaz, instruktaż, indywidualny projekt studencki, objaśnienie.	
<b>3.5. Wykaz literatury</b>	<b>podstawowa</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Szawłowski A, Żywnie w chorobach nowotworowych. PZWL 2021.</li> <li>2. Grzymisławski M. Dietetyka kliniczna. PZWL, 2019.</li> <li>3. Jarosz M. Dietetyka – Żywność żywnie w prewencji i leczeniu. IŻŻ, Warszawa, 2017.</li> <li>4. Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka. Żywnie Zdrowego i Chorego Człowieka, wydanie 4. PZWL, Warszawa, 2016.</li> </ol>
	<b>uzupełniająca</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wieczorek-Chelmińska Z. Żywnie w chorobach nowotworowych. PZWL, Warszawa, 2006.</li> <li>2. <a href="http://patients.gi.org/topics/enteral-and-parenteral-nutrition/">http://patients.gi.org/topics/enteral-and-parenteral-nutrition/</a>.</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 nt. wpływu żywienia na rozwój nowotworów złośliwych. C2. Przekazanie wiedzy nt. zasad żywienia dietetycznego w leczeniu chorób nowotworowych. C3. Przekazanie wiedzy nt. metod leczenia wyniszczenia nowotworowego. <i>Ćwiczenia:</i> C2. Kształtowanie umiejętności dokonywania obliczeń zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze oraz planowania jadłospisów. Rekomendacje w zapobieganiu powstawania nowotworów. C3. Kształtowanie umiejętności postępowania z chorymi ze znacznym wyniszczeniem nowotworowym (żywnie dojelitowe i pozajelitowe).</p>
<p><b>4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć)</b> <i>Wykłady:</i> Nowotwór – powstawanie i epidemiologia. Zjawisko wyniszczenia nowotworowego-kacheksja. Żywnie w chorobach nowotworowych – nowotwory dietozależne, niekonwencjonalne metody zapobiegania i leczenia chorób nowotworowych. Profilaktyka chorób nowotworowych. Nowotwory złośliwe przewodu pokarmowego ze szczególnym uwzględnieniem raka jelita grubego. <i>Ćwiczenia:</i> Dieta jako profilaktyka chorób nowotworowych Dieta w wyniszczeniu nowotworowym. Dieta w chemioterapii - zalecenia żywieniowe dla pacjenta oraz jego rodziny z uwzględnieniem skutków ubocznych chemioterapii. Jadłospis dla pacjenta z chorobą nowotworową z uwzględnieniem produktów bogatych w antyoksydanty.</p>

#### 4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie <b>WIEDZY:</b>		
W01	Posiada wiedzę dotyczącą wpływu żywności i żywienia na proces powstawania nowotworów.	DI1P_W04
W02	Zna zasady prawidłowego żywienia dietetycznego w leczeniu chorób nowotworowych.	DI1P_W05
w zakresie <b>UMIEJĘTNOŚCI:</b>		
U01	Umie dokonać prawidłowych obliczeń na energię i składniki odżywcze oraz zaplanować jadłospis dla osoby chorej na chorobę nowotworową.	DI1P_U05 DI1P_U10
U02	Potrafi monitorować efekty interwencji dietetycznych u chorych i ocenić ich jakość i skuteczność.	DI1P_U04
U03	Potrafi dokonać wraz z zespołem interdyscyplinarnym stanu odżywienia chorego po przebytej terapii.	DI1P_U06 DI1P_U10
w zakresie <b>KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:</b>		
K01	Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualnienia wiedzy i umiejętności zawodowych w oparciu min. o interpretację wyników badań naukowych z danej dziedziny specjalistycznej.	DI1P_K05
K02	Potrafi kierować zespołem, współpracować z innymi przedstawicielami zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia w celu prowadzenia prawidłowego żywienia dietetycznego chorych na nowotwory.	DI1P_K04

#### 4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)																				
	Kolokwium			Aktywność na zajęciach			Praca własna														
	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	+				+			+													
W02	+				+			+													
U01	+				+			+													
U02					+			+													
U03					+			+													
K01								+													
K02								+													

#### 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**

<b>Kategoria</b>	<b>Obciążenie studenta</b>	
	<b>Studia stacjonarne</b>	<b>Studia niestacjonarne</b>
<i>LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/</i>	<b>50</b>	<b>40</b>
<i>Udział w wykładach*</i>	25	20
<i>Udział w ćwiczeniach, konwersatoriach, laboratoriach*</i>	25	20
<i>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</i>	<b>50</b>	<b>60</b>
<i>Przygotowanie do wykładu*</i>	25	30
<i>Przygotowanie do ćwiczeń, konwersatorium, laboratorium*</i>	25	30
<b>ŁĄCZNA LICZBA GODZIN</b>	<b>100</b>	<b>100</b>
<b>PUNKTY ECTS za przedmiot</b>	<b>4</b>	<b>4</b>

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

.....