**KARTA PRZEDMIOTU**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kod przedmiotu** | 0915.4.DI2.B/C.DK | |
| **Nazwa przedmiotu w języku** | **polskim** | ***Dietetyka kliniczna***  ***Clinical nutrition*** |
| **angielskim** |

1. **USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW**

|  |  |
| --- | --- |
| **1.1. Kierunek studiów** | Dietetyka |
| **1.2. Forma studiów** | Stacjonarne/niestacjonarne |
| **1.3. Poziom studiów** | Studia II 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 |

1. **OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU**

|  |  |
| --- | --- |
| **2.1. Język wykładowy** | Polski |
| **2.2. Wymagania wstępne** | Anatomia, fizjologia, kliniczny zarys chorób, podstawy żywienia człowieka, podstawy dietetyki ogólnej. |

1. **SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **3.1. Forma zajęć** | | Wykład/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: prezentacja multimedialna, dyskusja, pokaz, instruktaż, indywidualny projekt studencki. |
| **3.5. Wykaz literatury** | **podstawowa** | 1. Ostrowska L. (red.) Dietetyka – kompendium. PZWL, Warszawa, 2020. 2. Grzymisławski M. (red.) Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa, 2019. 3. Jarosz M. Dietetyka. Żywność i żywienie w prewencji i leczeniu. IŻŻ, Warszawa, 2017. |
| **uzupełniająca** | 1. Chevallier L. 60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych. Elservier Urban&Partner, Wrocław, 2015. 2. Włodarek D, Lange E, Kozłowska L, Głąbska D. Dietoterapia. PZWL, Warszawa, 2014. 3. Ciborowska H, Rudnicka A. Dietetyka. Żywienie człowieka zdrowego i chorego. PZWL, Warszawa, 2019. |

1. **CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ**

|  |
| --- |
| **4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć)**  **Wykłady:**  **C1.** Przekazanie wiedzy na temat przyczyn i objawów choroby oraz 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 dietetycznych dla pacjenta w wybranych jednostkach chorobowych. |
| **4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć)**  **Wykłady:**   1. **Żywienie dietetyczne człowieka chorego jako integralna część procesu jego leczenia.** 2. **Żywienie w chorobach z wydolnością i niewydolnością układu krążenia.** 3. Zasady żywienia w nadciśnieniu tętniczym. 4. Zalecenia dietetyczne w dyslipidemiach. 5. Żywienie w chorobach neurologicznych. 6. Żywienie dietetyczne w wybranych chorobach układu moczowego. 7. Postępowanie dietetyczne w zaburzeniach odżywiania. 8. Żywienie w zakażeniach i zatruciach pokarmowych.   **Ćwiczenia:**   1. Planowanie diety w chorobach układu krążenia. 2. Planowanie diety w chorobach układu moczowego. 3. Planowanie diety w chorobach neurologicznych 4. Planowanie diety w zaparciach i biegunkach. |

**4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Efekt** | **Student, który zaliczył przedmiot** | **Odniesienie**  **do kierunkowych efektów uczenia się** |
| w zakresie **WIEDZY:** | | |
| W01 | Posiada wiedzę dotyczącą doboru składników żywności i planowania żywienia dietetycznego w procesie profilaktyki i w trakcie leczenia chorób układu krążenia, chorób układu moczowego, chorób neurologicznych, zaburzenia odżywiania. | DI2P\_W06  DI2P\_W07  DI2P\_W08 |
| w zakresie **UMIEJĘTNOŚCI:** | | |
| U01 | Potrafi zaplanować jadłospis w profilaktyce chorób układu krążenia, chorób układu moczowego, chorób neurologicznych, w zaburzeniu odżywiania. | DI2P\_U04  DI2P\_U07 |
| U02 | Potrafi zaplanować prawidłowe założenia dietetyczne w poszczególnych jednostkach chorobowych. | DI2P\_U02  DI2P\_U09 |
| w zakresie **KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:** | | |
| K01 | Wykazuje chęć do współpracy w opracowywaniu zaleceń dietetycznych przestrzegając zasad etyki zawodowej. | DI2P\_K03 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| * 1. **Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Efekty przedmiotowe**  ***(symbol)*** | **Sposób weryfikacji (+/-)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Egzamin pisemny** | | | **Kolokwium** | | | **Aktywność na zajęciach** | | | **Praca własna** | | |  | | |  | | |  | | |
| ***Forma zajęć*** | | | ***Forma zajęć*** | | | ***Forma zajęć*** | | | ***Forma zajęć*** | | |  | | |  | | |  | | |
| *W* | *C* | *...* | *W* | *C* | *...* | *W* | *C* | *…* | *W* | *C* | *...* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| W01 | ***+*** |  |  |  | ***+*** |  |  | ***+*** |  |  | ***+*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| U01 | ***+*** |  |  |  | ***+*** |  |  | ***+*** |  |  | ***+*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| U02 | ***+*** |  |  |  | ***+*** |  |  | ***+*** |  |  | ***+*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| K01 |  |  |  |  |  |  |  | ***+*** |  |  | ***+*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się** | | |
| **Forma zajęć** | **Ocena** | **Kryterium oceny** |
| **Wykład (W)** | **3** | Uzyskanie 61-68% maksymalnej liczby punktów z egzaminu. |
| **3,5** | Uzyskanie 69-76% maksymalnej liczby punktów z egzaminu. |
| **4** | Uzyskanie 77-84% maksymalnej liczby punktów z egzaminu. |
| **4,5** | Uzyskanie 85-92% maksymalnej liczby punktów z egzaminu. |
| **5** | Uzyskanie 93-100% maksymalnej liczby punktów z egzaminu. |
|  | | |
| **Ćwiczenia (C)** | **3** | Uzyskanie 61-68% maksymalnej liczby punktów z kolokwium, aktywności na zajęciach i pracy własnej. |
| **3,5** | Uzyskanie 69-76% maksymalnej liczby punktów z kolokwium, aktywności na zajęciach i pracy własnej. |
| **4** | Uzyskanie 77-84% maksymalnej liczby punktów z kolokwium, aktywności na zajęciach i pracy własnej. |
| **4,5** | Uzyskanie 85-92% maksymalnej liczby punktów z kolokwium, aktywności na zajęciach i pracy własnej. |
| **5** | Uzyskanie 93-100% maksymalnej liczby punktów z kolokwium, aktywności na zajęciach i pracy własnej. |

1. **BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kategoria** | **Obciążenie studenta** | |
| **Studia**  **stacjonarne** | **Studia**  **niestacjonarne** |
| *LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/* | **65** | **50** |
| *Udział w wykładach* | 35 | 30 |
| *Udział w ćwiczeniach* | 30 | 20 |
| *SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/* | **60** | **75** |
| *Przygotowanie do wykładu* | 40 | 45 |
| *Przygotowanie do ćwiczeń* | 20 | 30 |
| ***ŁĄCZNA LICZBA GODZIN*** | **125** | **125** |
| **PUNKTY ECTS za przedmiot** | **5** | **5** |

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

*............................................................................................................................*