



## KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	<b>DIETETYKA KLINICZNA</b>
			w jęz. angielskim	<b>CLINICAL DIETETICS</b>

Kierunek	<b>Towaroznawstwo</b>
Specjalność	<b>Menedżer Usług Dietetycznych</b>
Poziom kształcenia	<b>studia drugiego stopnia</b>
Forma studiów	<b>stacjonarne</b>
Profil kształcenia	<b>ogólnoakademicki</b>
Status przedmiotu	<b>obowiązkowy</b>
Rygor	<b>egzamin</b>

Semestr studiów	Liczba punktów ECTS	Liczba godzin w tygodniu				Liczba godzin w semestrze			
		W	C	L	P	W	C	L	P
III/IV	4	2		2		30		30	
<b>Razem w czasie studiów</b>						<b>60</b>			

### Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji

Ma poszerzoną wiedzę z zakresu biochemii i fizjologii żywienia człowieka, biologicznych podstaw żywienia człowieka i zna podstawy dietetyki pozwalające na zrozumienie i interpretację zjawisk i procesów w zakresie żywienia człowieka. Wymagana znajomość charakterystyki żywieniowej różnych grup produktów spożywczych.

### Cele przedmiotu

Zdobycie poszerzonej wiedzy z zakresu dietetyki i leczenia żywieniowego oraz praktyczne jej zastosowanie w wybranych jednostkach chorobowych oraz kształtowanie przekonania o bezwzględnej konieczności indywidualizacji interwencji dietetycznych.

### Osiągane efekty uczenia się dla przedmiotu (EKP)

Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
EKP_01	zna definicje i określenia charakterystyczne dla dietetyki, potrafi posługiwać się i interpretować obowiązujące zakresy wartości normatywnych (dietetycznych, medycznych) służących indywidualizacji zaleceń żywieniowych w różnych jednostkach chorobowych.	NK_W02, NK_W03, NK_W07, NK_W09, NK_U02, NK_U04, NK_K01, NK_K02
EKP_02	opisuje i interpretuje patofizjologiczne aspekty choroby i ich wpływ na żywienie oraz potrafi zaproponować właściwe interwencje dietetyczne.	NK_W02, NK_W03, NK_W07, NK_W09, NK_U02, NK_U04, NK_U05, NK_U07, NK_U15, NK_K01, NK_K02
EKP_03	dokonuje pogłębionej analizy zastosowań różnych diet leczniczych w charakterystycznych dla nich jednostkach chorobowych, oraz potrafi modyfikować i łączyć ze sobą różne zalecenia i rekomendacje dietetyczne.	NK_W02, NK_W03, NK_W07, NK_W09, NK_U02, NK_U04, NK_U05, NK_U07, NK_U14, NK_U15, NK_K01, NK_K02

EKP_04	potrafi zaprojektować i dopasować interwencje dietetyczną w zależności od stanu, potrzeb i oczekiwań klienta (pacjenta).	NK_W02, NK_W03, NK_W07, NK_W08, NK_W09, NK_U02, NK_U03, NK_U04, NK_U05, NK_U07, NK_U14, NK_K01, NK_K02
EKP_05	potrafi analizować oraz oceniać walory merytoryczne i rzetelność różnych źródeł wiedzy na temat żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz potrafi krytycznie i odpowiedzialnie formułować opinie w tym zakresie.	NK_W02, NK_W03, NK_W07, NK_U15, NK_U16, NK_K02, NK_K04, NK_K05
EKP_06	merytorycznie komunikuje się z otoczeniem posługując się językiem specjalistycznym i dostosowanym do właściwości percepcyjnych (kognitywnych) odbiorcy.	NK_W02, NK_W03, NK_W08, NK_W07, NK_U15, NK_U16, NK_K02, NK_K04, NK_K05

Treści programowe	Liczba godzin				Odniesienie do EKP
	W	C	L	P	
Podstawy leczenia żywieniowego i opieki metabolicznej	2		2		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05
Leczenie dietetyczne w otyłości (żywienie dietetyczne, dietetyka bariatryczna)	4		2		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05, EKP_06
Żywienie w cukrzycy	2		2		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05, EKP_06
Żywienie w zaburzeniach przemian lipidowych	2		-		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05, EKP_06
Żywienie w zespole metabolicznym i wybranych chorobach układu sercowo-naczyniowego	2		4		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05, EKP_06
Żywienie w chorobach układu pokarmowego - żywienie w chorobach górnego odcinka przewodu pokarmowego (1h) - żywienie w chorobach dolnego odcinka przewodu pokarmowego (4h) - żywienie w wybranych chorobach trzustki i wątroby (2h) - żywienie w wybranych nadwrażliwościach pokarmowych (1)	8		12		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05, EKP_06
Żywienie w chorobach nerek	2		2		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05, EKP_06
Żywienie w chorobie nowotworowej	2		2		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05, EKP_06
Żywienie kobiet w ciąży i karmiących w warunkach zdrowia i choroby	2		2		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05, EKP_06
Żywienie osób starszych	2		2		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05, EKP_06
Postępowanie dietetyczne w wybranych zaburzeniach odżywiania	2		-		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05, EKP_06
<b>Łącznie godzin</b>	<b>30</b>		<b>30</b>		

Metody weryfikacji efektów uczenia się dla przedmiotu									
Symbol EKP	Test	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Sprawozdanie	Projekt	Prezentacja	Zaliczenie praktyczne	Inne
EKP_01			X	X	X				
EKP_02			X	X	X				
EKP_03			X	X	X				
EKP_04			X	X	X				
EKP_05			X					X	
EKP_06			X					X	

Kryteria zaliczenia przedmiotu	
Zaliczenie zajęć laboratoryjnych: obecność na wszystkich zajęciach, zaliczone wszystkie prace kontrolne (co najmniej 60% punktów możliwych do zdobycia), zaliczone i przyjęte sprawozdania.	
Egzamin pisemny (co najmniej 60% punktów możliwych do zdobycia), obecność na wykładach, aktywny udział na wykładach, w przypadku egzaminu poprawkowego - możliwość przeprowadzenia egzaminu w postaci ustnej.	
<b>Ocena:</b>	<b>Kryteria oceny:</b>
Bardzo dobra (5,0)	Uzyskanie 91-100% maksymalnej liczby punktów z zaliczenia końcowego
Dobra plus (4,5)	Uzyskanie 81-90% maksymalnej liczby punktów z zaliczenia końcowego
Dobra (4,0)	Uzyskanie 71-80% maksymalnej liczby punktów z zaliczenia końcowego
Dostateczna plus (3,5)	Uzyskanie 61-70% maksymalnej liczby punktów z zaliczenia końcowego
Dostateczna (3,0)	Uzyskanie 60-65% maksymalnej liczby punktów z zaliczenia końcowego
W przypadku aktywnego i merytorycznego udziału w wykładach oraz zajęciach laboratoryjnych, możliwość podniesienia oceny końcowej.	

Uwaga: student otrzymuje ocenę powyżej dostatecznej, jeżeli uzyskane efekty kształcenia przekraczają wymagane minimum.

Nakład pracy studenta				
Forma aktywności	Szacunkowa liczba godzin przeznaczona na zrealizowanie aktywności			
	W	C	L	P
Godziny kontaktowe	30		30	
Czytanie literatury	6		8	
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych			10	
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	8		3	
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania			10	
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	2		5	
Udział w konsultacjach	4		4	
<b>Łącznie godzin</b>	<b>50</b>		<b>70</b>	
<b>Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu</b>	<b>120</b>			
<b>Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu</b>	<b>4</b>			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	70		3	
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	75		3	

Literatura podstawowa
Gawęcki J., Grzymisławski M., <i>Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Tom II.</i> Wyd. PWN, Warszawa 2010
Grzymisławski M. (red.) <i>Dietetyka kliniczna.</i> Wyd. PZWL, Warszawa 2019
Jarosz M. (red.), <i>Praktyczny podręcznik dietetyki.</i> Wyd. IŻŻ, Warszawa 2010
Payne A., Barker H., <i>Dietetyka i żywienie kliniczne.</i> Wyd. Elsevier Urban& Partner, Wrocław 2013
Sobotka L. (red.), <i>Podstawy Żywnienia Klinicznego Edycja Czwarta – przekład książki „Basics in Clinical Nutrition” Fourth Edition,</i> Wyd. Scientifica, Kraków 2013
Literatura uzupełniająca
Allison S. i in.: <i>Podstawy żywienia klinicznego.</i> Wyd. PZWL, 2007
Ciborowska H., A. Rudnicka., <i>Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka.</i> Wyd. PZWL, 2014
Chevallier L., <i>60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych.</i> Wyd. Elsevier Urban& Partner, 2015
Maine M., Hartman McGilley B., Bunnell D.W. (red.), <i>Leczenie zaburzeń odżywiania. Pomost między nauką a praktyką.</i> Wyd. Elsevier Urban& Partner, Wrocław 2010
Ogden J. <i>Psychologia odżywiania się. Od zdrowych do zaburzonych zachowań żywieniowych.</i> Wyd. Uniwersytet Jagielloński, Kraków 2010
Ostrowska L., Orywał K., Stefańska E. <i>Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce.</i> Wyd. PZWL, Warszawa 2018

Poniewierka E. (red.), *Żywnienie w chorobach przewodu pokarmowego i zaburzeń metabolicznych*. Wyd. Cornetis, Wrocław 2010

Poniewierka E. (red.) *Dietetyka oparta na dowodach*. Wyd. MedPharm Polska, Wrocław 2016

Poniewierka E. (red.), *Dietetyka kliniczna*. Wyd. Uniwersytet Medyczny Wrocław, Wrocław 2016

Polskie Towarzystwo Żywnienia Pozajelitowego, Dojelitowego i Metabolizmu. *Standardy żywienia dojelitowego i pozajelitowego*. Wyd. Scientifica,

Spodaryk M., *Podstawy leczenia żywieniowego*. Wyd. Scientifica, 2019

Szczygieł B. (red.): *Niedożywienie związane z chorobą. 2 Zapobieganie Leczenie*. Wyd. PZWL, Warszawa 2017

Tatoń J., Czech A., Bernas M., *Diabetologia kliniczna*. Wyd. PZWL, Warszawa 2008

Tatoń J., Czech A., Bernas M., *Otyłość. Zespół metaboliczny*. Wyd. PZWL, Warszawa 2007

Width M., Reinhard T., *Dietetyka kliniczna*. Wyd. Elsevier Urban& Partner, Wrocław 2014

Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D., *Dietoterapia* Wyd. PZWL, Warszawa 2014

Czasopisma naukowe w przedmiotowym zakresie

<b>Osoba odpowiedzialna za przedmiot</b>	
dr inż. Witold Kozirok	KTiZJ
<b>Pozostałe osoby prowadzące przedmiot</b>	
dr Katarzyna Mironiuk	KTiZJ