

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023-2025
(skrajne daty)

Rok akademicki 2024/2025

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Żywnienie w onkologii
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Zakład dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	II stopień
Profil	Praktyczny
Forma studiów	niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	Rok II; Semestr III
Rodzaj przedmiotu	Obowiązkowy
Język wykładowy	polski
Koordynator	dr n. o zdr. inż. Ewelina Polak-Szczybyło
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr n. o zdr. inż. Ewelina Polak-Szczybyło

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
III	8	12							3

1.2. Sposób realizacji zajęć

zajęcia w formie tradycyjnej

zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)

Wykład: Zaliczenie, Ćwiczenia: Zaliczenie z oceną

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

BRAK

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C1	Opanowanie zasad żywienia w chorobach nowotworowych z uwzględnieniem rodzaju nowotworu, stanu zdrowia i odżywienia pacjenta, grupy wiekowej.
C2	Rozpoznawanie problemu niedożywienia jako istoty chorób nowotworowych.
C3	Zapoznanie się ze sposobem odżywienia pacjentów w trakcie chemioterapii i radioterapii.
C4	Poszerzenie wiedzy dotyczącej żywienia dojelitowego i pozajelitowego.

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	Posiada rozszerzoną wiedzę w zakresie żywienia w onkologii, w szczególności metod zapobiegania, leczenia i wspomagania terapii.	K_Wo5
EK_02	Zna zasady postępowania dietetycznego w profilaktyce i leczeniu niedożywienia pacjentów onkologicznych.	K_Wo6
EK_03	Potrafi wykorzystać wiedzę w zakresie chorób nowotworowych do określenia zapotrzebowania na rodzaj i zakres interwencji dietetycznych u pacjentów.	K_Uo2
EK_04	Potrafi wyjaśnić etiologię, metody leczenia, diagnozowania chorób nowotworowych oraz wskazać ich wpływ na zmianę sposobu żywienia, ryzyko niedożywienia oraz stan odżywienia	K_Uo6
EK_05	Potrafi identyfikować problemy osób z chorobami nowotworowymi. Radzi sobie z dylematami etycznymi oraz innymi problemami związanymi z wykonywaniem zawodu dietetyka.	K_Ko4

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Prekaheksja i kacheksja nowotworowa. Rozpoznanie niedożywienia. Dieta w niedożywieniu.
Profilaktyka nowotworowa i żywienie ozdrowieńców.
Diety wspomagające chemioterapię i radioterapię. Dieta profilaktyczna i wspomagająca podstawowe metody leczenia.
Otyły pacjent onkologiczny.

B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

¹ W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

Treści merytoryczne
Wpływ żywienia na układ immunologiczny w nowotworach. Immunożywienie.
Żywnienie w nowotworach układu pokarmowego i stomii.
Żywnienie w nowotworach hormonozależnych.
Wspomaganie żywieniowe dzieci chorujących na nowotwory.
Nowotwory układu krwiotwórczego, płuc, układu moczowego – najczęstsze problemy i dietoterapia.
Diety alternatywne w chorobach nowotworowych

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład konwersatoryjny z prezentacją multimedialną

Ćwiczenia: wykład z prezentacją multimedialną, konserwatorium, analiza przypadków, ćwiczenia praktyczne

Np.:

Wykład: wykład problemowy, wykład z prezentacją multimedialną, metody kształcenia na odległość

Ćwiczenia: analiza tekstów z dyskusją, metoda projektów (projekt badawczy, wdrożeniowy, praktyczny), praca w grupach (rozwiązywanie zadań, dyskusja), gry dydaktyczne, metody kształcenia na odległość

Laboratorium: wykonywanie doświadczeń, projektowanie doświadczeń

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	KOLOKWIMUM	W
EK_02	KOLOKWIMUM	W
EK_03	Obserwacja opiekuna, ocena grupy, samoocena	Ćw
EK_04	Projekt- prezentacja	Ćw
EK_05	Obserwacja opiekuna, ocena grupy, samoocena	Ćw

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Wykłady

Zaliczenie pisemne w postaci testu – student uzupełnia test jednokrotnego wyboru, uzupełniania odpowiedzi

Ćwiczenia

1. pełne uczestnictwo i ocena aktywności studenta w czasie zajęć,
2. ocena przygotowania do zajęć,
3. dyskusja w czasie ćwiczeń,
4. sprawdzanie wiedzy w czasie ćwiczeń,
5. analiza przypadków

Zakres ocen: 2,0 – 5,0

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie wiedzy:

Zaliczenie pisemne w postaci testu:

– student uzupełnia test jednokrotnego wyboru, uzupełniania odpowiedzi

Ocena wiedzy:

Kolokwium pisemne

Kryteria oceniania

5.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 93%-100%

4.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 85%-92%

4.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 77%-84%

3.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 69%-76%

3.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 60%-68%

2.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia poniżej 60%

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie umiejętności:

Zaliczenie zorganizowane w postaci prezentacji.

Ocena umiejętności

5.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest dobrze przygotowany, bardzo dobrze dobiera warunki przechowywania i czas magazynowania w zależności od rodzaju surowca, półproduktu, czy gotowej potrawy i stopnia jej przetworzenia.

4.5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, dobrze dobiera warunki przechowywania i czas magazynowania w zależności od rodzaju surowca, półproduktu, czy gotowej potrawy i stopnia jej przetworzenia.

4.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest poprawiany, dobrze dobiera warunki przechowywania i czas magazynowania w zależności od rodzaju surowca, półproduktu, czy gotowej potrawy i stopnia jej przetworzenia.

3.5 – student uczestniczy w zajęciach, jego zakres przygotowania nie pozwala na całościowe przedstawienie omawianego problemu, dostatecznie dobiera warunki przechowywania i czas magazynowania w zależności od rodzaju surowca, półproduktu, czy gotowej potrawy i stopnia jej przetworzenia.

3.0 – student uczestniczy w zajęciach, dostatecznie dobiera warunki przechowywania i czas magazynowania w zależności od rodzaju surowca, półproduktu, czy gotowej potrawy i stopnia jej przetworzenia, jednak często popełnia błędy.

2.0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wypowiedzi są niepoprawne merytorycznie, nie dostatecznie dobiera warunki przechowywania i czas magazynowania w zależności od rodzaju surowca, półproduktu, czy gotowej potrawy i stopnia jej przetworzenia, często jest poprawiany.

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie kompetencji społecznych:

Obserwacja opiekuna, ocena grupy, samoocena

Ocena kompetencji społecznych:

Ocena średnia ważona wynikająca z ocen cząstkowych za:
 -umiejętność pracy w grupie 2/3;
 - umiejętność prezentowania wyników prac na forum grupy 1/3.
ZAKRES OCEN: 2,0 - 5,0

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	20 godz. (8 godz. W, 12 godz. Ćw.)
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	1 godz. (udział w zaliczeniu)
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	54 godz. (przygotowanie do zajęć, przygotowanie do zaliczenia)
SUMA GODZIN	75
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	3

** Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.*

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Andrzej W. Szawłowski, Joanna Gromadzka-Ostrowska, Piotr Paluszkiwicz, Maciej Słodkowski, Jacek Sobocki: Żywnienie w chorobach nowotworowych, PZWL, Warszawa 2020.
2. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2021.
3. Joanna Gromadzka-Ostrowska, Szawłowski Andrzej: Dietetyka w chorobach nowotworowych, PZWL, Warszawa 2022.
4. Leczenie żywieniowe w onkologii : współczesne podejście / redakcja naukowa Stanisław Kłęk. - Wydanie 1. - Warszawa : PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2020.

Literatura uzupełniająca:

1. Aktualne publikacje naukowe.
2. Krzysztof Jan Koper: Żywnienie w chorobie nowotworowej, PZWL, Warszawa 2021.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej