

SYLABUS
DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2016-2022

1.1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE/MODULE

Nazwa przedmiotu/ modułu	Żywienie kliniczne w chorobach rzadkich i przewlekłych
Kod przedmiotu/ modułu*	ŻC/Fak
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych, Uniwersytet Rzeszowski
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Medycznych, Uniwersytet Rzeszowski
Kierunek studiów	Lekarski
Poziom kształcenia	Jednolite studia magisterskie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne / niestacjonarne
Rok i semestr studiów	Rok IV, semestr 7
Rodzaj przedmiotu	Do wyboru
Koordinator	Dr Edyta Łuszczki
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Dr Edyta Łuszczki

* - zgodnie z ustaleniami na wydziale

1.2. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Wykl.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt ECTS
				30				1

1.3. Sposób realizacji zajęć

zajęcia w formie tradycyjnej

zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

1.4. Forma zaliczenia przedmiotu/ modułu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)

ZALICZENIE Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Wiedza z zakresu biochemii, anatomii oraz fizjologii człowieka

3. CELE, EFEKTY KSZTAŁCENIA, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1. Cele przedmiotu/modułu

C1	Poznanie składników pokarmowych ich roli w żywieniu człowieka.
C2	Zapoznanie studenta z aktualną wiedzą na temat żywienia człowieka chorego i zdrowego, w tym również dzieci.
C3	Zapoznanie się z technikami leczenia żywieniowego – żywienia drogą przewodu pokarmowego i całkowitego żywienia pozajelitowego.

3.2 EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU/ MODUŁU (WYPEŁNIA KOORDYNATOR)

EK (efekt kształcenia)	Treść efektu kształcenia zdefiniowanego dla przedmiotu (modułu)	Odniesienie do efektów kierunkowych (KEK)
EK_01	ZNA ZASADY ŻYWIENIA DZIECI ZDROWYCH I CHORYCH, SZCZEPIEŃ OCHRONNYCH I PROWADZENIA BILANSU ZDROWIA DZIECKA;	E.W2 (++)
EK_02	STOSUJE LECZENIE ŻYWIENIOWE (Z UWZGLĘDNIENIEM ŻYWIENIA DOJELITOWEGO I POZAJELITOWEGO);	E.U25. (+++)

3.3 TREŚCI PROGRAMOWE (wypełnia koordynator)

A. Problematyka wykładu

B. Problematyka seminariów:

1.	Energia i składniki odżywcze (energetyczne, budulcowe, regulujące, wartość odżywcza)
2.	Obliczanie kaloryczności i zawartości składników pokarmowych w produktach i posiłkach.
3.	Ocena stanu odżywienia (wywiad, badania antropometryczne i biochemiczne).
4.	Zapotrzebowanie energetyczne organizmu
	Prawidłowe żywienia w różnych okresach życia (dzieci i młodzież, osoby dorosłe, osoby starsze)
7.	Żywienie w różnych stanach chorobowych
8	Żywienie pozajelitowe i dojelitowe
9	Żywienie w chorobach rzadkich

3.4 METODY DYDAKTYCZNE

SEMINARIA: ĆWICZENIA PRAKTYCZNE, WYKŁAD KONWERSATORYJNY, DYSKUSJA

4 METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów kształcenia

Symbol efektu	Metody oceny efektów kształcenia (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	ZALICZENIE PISEMNE	SEMIANRIUM
EK_02	ZALICZENIE PISEMNE, ODDANIE PROJEKTU	SEMIANRIUM

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Seminarium:

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. opis przypadku
6. zaliczenia pisemne cząstkowe

Zakres ocen: 2,0 – 5,0

Ocena wiedzy:

Skala ocen:

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

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

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

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

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

2.0 – wykazuje znajomość treści kształcenia poniżej 60%

Ocena umiejętności

5.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest dobrze przygotowany, bardzo dobrze potrafi diagnozować wybrane zaburzenia i jednostki chorobowe oraz układu do nich jadłospis.

4.5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, dobrze zna potrafi diagnozować wybrane zaburzenia i jednostki chorobowe oraz układu do nich jadłospis.

4.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest poprawiany, dobrze potrafi diagnozować wybrane zaburzenia i jednostki chorobowe oraz układu do nich jadłospis.

3.5 – student uczestniczy w zajęciach, jego zakres przygotowania nie pozwala na całościowe przedstawienie omawianego problemu, potrafi diagnozować wybrane zaburzenia i jednostki chorobowe oraz układu do nich jadłospis, często jest poprawiany.

3.0 – student uczestniczy w zajęciach, dostatecznie potrafi diagnozować wybrane zaburzenia i jednostki chorobowe oraz układu do nich jadłospis, jednak często popełnia błędy.

2.0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wypowiedzi są niepoprawne merytorycznie, nie potrafi diagnozować wybranych zaburzeń i jednostek chorobowych, układu do nich jadłospis nieprawidłowo, często jest poprawiany.

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 planu z studiów	30
Inne z udziałem nauczyciela (udział w konsultacjach, egzaminie)	0
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	0
SUMA GODZIN	30
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	1

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU/ MODUŁU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2010.
2. Gawęcki J.: Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010.
3. Grzymisławski M., Gawęcki J.: Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010.
4. Sobótka L. red: Podstawy żywienia klinicznego. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008.

Literatura uzupełniająca:

1. Chevallier L : 51 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2010.
2. Jagiełło M., Jurek L.: Żywienie dietetyczne : jadłospisy, diety i przykłady żywienia ludzi chorych. Śląskie Centrum Wydawniczo Handlowe "Lexdruk", Rybnik 2010.
3. Jarosz M.: Żywienie chorych ze stomią : porady lekarzy i dietetyków. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2007.
4. Jarosz M.: Żywienie osób w wieku starszym : porady lekarzy i dietetyków. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2011.
5. Pertkiewicz M.: Standardy żywienia pozajelitowego i żywienia dojelitowego. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2011.
6. Włodarek D, Kozłowska L, Głębska D. Dietoterapia. Wyd. PZWL Warszawa 2014.
7. Czasopisma z zakresu nauki o żywności i żywieniu dostępne przez Bibliotekę Uniwersytecką: Food & Nutrition Research, Clinical Nutrition, Better Nutrition for Today's Living i in.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej