

**SYLABUS**  
DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2017-2023

**1.1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE/MODULE**

Nazwa przedmiotu/ modułu	<b>Żywienie kliniczne w chorobach rzadkich i przewlekłych</b>
Kod przedmiotu/ modułu*	<b>ŻC/Fak</b>
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	<b>Kolegium Nauk Medycznych, Uniwersytet Rzeszowski</b>
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	<b>Kolegium Nauk Medycznych, Uniwersytet Rzeszowski</b>
Kierunek studiów	<b>Lekarski</b>
Poziom kształcenia	<b>Jednolite studia magisterskie</b>
Profil	<b>Ogólnoakademicki</b>
Forma studiów	<b>Stacjonarne / niestacjonarne</b>
Rok i semestr studiów	<b>Rok IV, semestr 8</b>
Rodzaj przedmiotu	<b>Do wyboru</b>
Koordinator	<b>Dr Edyta Łuszczki</b>
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	<b>Dr Edyta Łuszczki</b>

\* - zgodnie z ustaleniami na wydziale

**1.2. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS**

Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jaki?)	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
------------------	----------------------------------------

	<b>aktywności</b>
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
<b>SUMA GODZIN</b>	30
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	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