

## Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Żywnienie w profilaktyce i chorobie		Kod podmiotu	PŻC			
Kierunek studiów		Ratownictwo medyczne						
Profil kształcenia		praktyczny						
Poziom studiów		Studia pierwszego stopnia						
Specjalność		-						
Forma studiów		stacjonarny						
Semestr studiów		I						
				Zajęcia z zakresu nauk podstawowych	Tak			
Tryb zaliczenia przedmiotu		zaliczenie		Liczba punktów ECTS	3,0	Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne	Liczba godzin zajęć			Sposoby weryfikacji efektów kształcenia w ramach form zajęć	Waga w %			
	Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe					
Wykład	30	-	30	Zaliczenie testowe	40			
Ćwiczenia	10	-	10	Obserwacja ciągła	60			
Seminarium	20	-	20	-	-			
Samokształcenie	30	30	-	-	-			
Razem:		90	30	60	Razem	100		
Kategoria efektów	Lp.	Efekty kształcenia dla modułu (przedmiotu)			Sposoby weryfikacji efektu kształcenia	Efekty kierunkowe	Efekty obszarowe	Uwagi
Wiedza	1.	Zna zalecenia związane z zasadami racjonalnego żywienia i rolę aktywności fizycznej w profilaktyce i chorobie			Kolokwium testowe	K_W10	M1_W06	
	2.	Posiada wiedzę na temat działania poszczególnych składników odżywczych pożywienia na organizm człowieka.			Kolokwium testowe	K_W02	M1_W01 M1_W02	
	3.	Zna schorzenia powstałe na tle wadliwego żywienia.			Kolokwium testowe	K_W03	M1_W03	
	4.	Potrafi określić podział społeczeństwa na grupy w zależności od płci, wieku, poziomu aktywności fizycznej i stanu fizjologicznego			Kolokwium testowe	K_W09 OM1_W02	M1_W01	
Umiejętności	1.	Rozpoznaje przyczyny i skutki nieprawidłowego odżywiania.			Ocena pracy indywidualnej	K_U07	M1_U10	
	2.	Wymienia i potrafi wdrażać zasady racjonalnego żywienia osób dorosłych oraz dietoterapii.			Ocena pracy indywidualnej	K_U26	M1_U05	
	3.	Potrafi oszacować skutki niedoborów żywieniowych, jakościowych i ilościowych u dzieci, młodzieży kobiet w ciąży i matek karmiących			Ocena pracy indywidualnej	K_W13 OM1_W02	M1_U04 M1_U03 M1_U02	
Kompetencje społeczne	1.	okazuje szacunek wobec pacjenta, klienta, grup społecznych oraz troskę o ich dobro			obserwacja ciągła	M1_K03	M1_K03	
	2.	potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role			obserwacja ciągła	M1_K04	M1_K04	
	3.	potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów, klientów, grup społecznych w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu			obserwacja ciągła	M1_K08	M1_K08	

**Prowadzący**

<b>Forma zajęć</b>	<b>Prowadzący zajęcia</b> (tytuł/stopień naukowy, imię i nazwisko)
Wykład	Dr hab. Elżbieta Grochowska -Niedworok
Ćwiczenia	Dr hab. Elżbieta Grochowska -Niedworok
Seminarium	Dr hab. Elżbieta Grochowska -Niedworok

**Treści kształcenia**

<b>Wykład</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>	wykłady w oparciu o prezentacje multimedialne
<b>L.p.</b>	<b>Tematyka zajęć</b>	<b>Liczba godzin</b>
1.	Podstawowe pojęcia i definicje związane z żywnością i żywieniem. Zasady żywienia człowieka w zdrowiu i chorobie.	3
2.	Schorzenia powstałe na tle wadliwego żywienia. Błędy żywieniowe - charakterystyka.	3
3.	Zapotrzebowanie na składniki odżywcze ludzi zdrowych i chorych. Różnice indywidualne w zapotrzebowaniu na energię i składniki odżywcze.	3
4.	Niedobory i nadmiary składników odżywczych. Czynniki wpływające na stopień wykorzystania składników odżywczych z pożywienia.	3
5.	Produkty spożywcze i ich wykorzystanie w dietoterapii.	3
6.	Żywienie w wybranych chorobach – żywienie dietetyczne w chorobach układu pokarmowego, w chorobach miększu wątroby, w zapaleniu pęcherzyka żółciowego, w kamicy żółciowej, w zapaleniu trzustki	3
7.	Żywienie w chorobach metabolicznych- otyłości, cukrzycy, dnie moczanowej	3
8.	Żywienie w chorobach układu krążenia i miażdżycy	3
9.	Żywienie w chorobie nowotworowej, leczenie żywieniowe - żywienie dojelitowe i pozajelitowe	3
10.	Żywienie dzieci niemowląt kobiet w ciąży osób dorosłych oraz w wieku podeszłym	3
<b>Razem liczba godzin:</b>		<b>30</b>

<b>Ćwiczenia</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>	Prelekacja, dyskusja, prezentacje multimedialne
<b>L.p.</b>	<b>Tematyka zajęć</b>	<b>Liczba godzin</b>
1.	Zasady planowania jadłospisów w zdrowiu	5
2.	Zasady planowania jadłospisów w wybranych jednostkach chorobowych	5
<b>Razem liczba godzin:</b>		<b>10</b>

<b>Seminarium</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>	prezentacje multimedialne
<b>L.p.</b>	<b>Tematyka zajęć</b>	<b>Liczba godzin</b>
1.	Podstawowe pojęcia i definicje związane z żywnością i żywieniem. Zasady żywienia człowieka w zdrowiu i chorobie	2
2.	Schorzenia powstałe na tle wadliwego żywienia. Błędy żywieniowe - charakterystyka.	2
3.	Zapotrzebowanie na składniki odżywcze ludzi zdrowych i chorych. Różnice indywidualne w zapotrzebowaniu na energię i składniki odżywcze.	2
4.	Niedobory i nadmiary składników odżywczych. Czynniki wpływające na stopień wykorzystania składników odżywczych z pożywienia.	2

5.	Produkty spożywcze i ich wykorzystanie w dietoterapii.	2
6.	Żywnienie w wybranych chorobach – żywienie dietetyczne w chorobach układu pokarmowego, w chorobach miększu wątroby, w zapaleniu pęcherzyka żółciowego, w kamicy żółciowej, w zapaleniu trzustki	2
7.	Żywnienie w chorobach metabolicznych- otyłości, cukrzycy, dnie moczanowej	2
8.	Żywnienie w chorobach układu krążenia i miażdżycy	2
9.	Żywnienie w chorobie nowotworowej, leczenie żywieniowe - żywienie dojelitowe i pozajelitowe	2
10.	Żywnienie dzieci niemowląt kobiet w ciąży osób dorosłych oraz w wieku podeszłym	2
<b>Razem liczba godzin:</b>		<b>20</b>

<b>Samokształcenie</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>	Korzystanie z zasobów biblioteki, Korzystanie z zasobów internetu
------------------------	---------------------------	--

**Literatura podstawowa:**

1.	Gawęcki J, Hryniewicz L, red. Żywnienie człowieka. T. 1. Podstawy nauki o żywieniu. Warszawa: PWN; 2009.
2.	Hasik J, Gawęcki J, red. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. T. 2. Warszawa: PWN; 2009
3.	Kunachowicz H, Nadolna I, Iwanow K, Przygoda B. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Warszawa: PZWL; 2008.
4.	Jarosz M, Bułhak-Jachymczyk B, red. Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Warszawa: PZWL; 2008.
5.	Ziemlański Ś, red. Normy żywienia człowieka. Fizjologiczne podstawy. Warszawa: PZWL; 2001.

**Literatura uzupełniająca:**

1.	M. Spodarek: Podstawy leczenia żywieniowego u dzieci. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2001.
2.	W. Lubczyńska-Kowalska: Żywnienie ludzi zdrowych oraz diety w wybranych chorobach wewnętrznych: skrypt dla studentów uczelni medycznych i wychowania fizycznego. Wyd. Akademia Medyczna we Wrocławiu, 2002.
3.	R. Połec, Z. Zawistowska: Żywnienie w chorobach nerek i dróg moczowych. Wyd. PZWL, Warszawa 1982.
4.	Z. Wieczorek-Chelmińska: Żywnienie w chorobach nowotworowych. Wyd. PZWL, Warszawa 2006.
5.	Z. Wieczorek-Chelmińska: Żywnienie w chorobach przewodu pokarmowego. Wyd. PZWL, Warszawa 2004
6.	Z. Wieczorek-Chelmińska: Żywnienie w chorobach wątroby, dróg żółciowych i trzustki. Wyd. PZWL, Warszawa 2001
7.	H. Kurowska: Żywnienie w cukrzycy. Wyd. PZWL, Warszawa 1987
8.	J. Tatoń: Zdrowe i smaczne żywienie osób z cukrzycą i ich rodzin. Wyd. PZWL, Warszawa 2006.