

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

| Forma zajęć | Prowadzący zajęcia (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

| Wykład | Metody dydaktyczne | wykłady w oparciu o prezentacje multimedialne |
|-----------------------------|--|---|
| L.p. | Tematyka zajęć | Liczba godzin |
| 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 |
| Razem liczba godzin: | | 30 |

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

| Seminarium | Metody dydaktyczne | prezentacje multimedialne |
|-------------------|---|---------------------------|
| L.p. | Tematyka zajęć | Liczba godzin |
| 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 |
| Razem liczba godzin: | | 20 |

| | | |
|------------------------|---------------------------|--|
| Samokształcenie | Metody dydaktyczne | Korzystanie z zasobów biblioteki, Korzystanie z zasobów internetu |
|------------------------|---------------------------|--|

Zgodnie z Regulaminem Studiów SUM w Katowicach przy zaliczeniu na ocenę i egzaminach stosuje się następująca skalę ocen:

| OCENA | SŁOWNIE |
|-------|----------------|
| 5 | bardzo dobry |
| 4,5 | ponad dobry |
| 4 | dobry |
| 3,5 | dość dobry |
| 3 | dostateczny |
| 2 | niedostateczny |

KRYTERIA OCENIANIA:

1. Ocena **bardzo dobra (5)**: student zna, rozumie i wyjaśnia zakładane efekty kształcenia i potrafi je zastosować w praktyce w stopniu bardzo dobrym
2. Ocena **ponad dobra (4,5)**: student zna, rozumie i wyjaśnia zakładane efekty kształcenia i potrafi je zastosować w praktyce w stopniu ponad dobrym
3. Ocena **dobra (4)**: student zna, rozumie i wyjaśnia zakładane efekty kształcenia
4. i potrafi je zastosować w praktyce w stopniu dobrym
5. Ocena **dość dobra (3,5)**: student zna, rozumie i wyjaśnia zakładane efekty kształcenia i potrafi je zastosować w praktyce w stopniu dość dobrym
6. Ocena **dostateczna (3)**: student zna, rozumie i wyjaśnia zakładane efekty kształcenia i potrafi je zastosować w praktyce w stopniu dostatecznym

ZALICZENIE - student zna, rozumie i wyjaśnia zakładane efekty kształcenia i potrafi je zastosować w praktyce.

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. | Ziemiański 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. |