

## Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Modyfikacje żywieniowe w różnych chorobach					Kod podmiotu	ZBC	
Kierunek studiów		Ratownictwo medyczne							
Profil kształcenia		Praktyczny							
Poziom studiów		Studia pierwszego stopnia							
Specjalność		-							
Forma studiów		Stacjonarny							
Semestr studiów		II							
						Zajęcia z zakresu naukowe podstawy medycyny		Tak	
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie po II semestrze		Liczba punktów ECTS: 2				Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita		Zajęcia kontaktowe			Zajęcia praktyczne
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia Kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów kształcenia w ramach form zajęć				Waga w %
Wykład		5	-	5	Zaliczenie testowe				50
Ćwiczenia praktyczne		20	10	10	Obserwacja ciągła, ćwiczenia praktyczne				40
Seminaria		20	10	10	Przygotowanie materiałów, dyskusja				10
Samokształcenie		15	15	0					
Razem:		60	35	25				Razem	100 %
Kategoria efektów	Lp.	Efekty kształcenia dla modułu (przedmiotu)			Sposoby weryfikacji efektu kształcenia		Efekty kierunkowe	Efekty obszarowe	Uwagi
Wiedza	1.	zna cele i zadania promocji zdrowia, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności i metody zapobiegania			Zaliczenie testowe,		K_W10	M1_W04 M1_W06	
	2.	Rozumie wpływ uwarunkowań społecznych na zdrowie i chorobę			Zaliczenie testowe		K_W12	M1_W03 M1_W07	
	3.	zna terminologię i ma podstawową wiedzę z zakresu nauk medycznych i nauk o zdrowiu w zakresie właściwym dla kierunku			Zaliczenie testowe,		K_W15	M1_W10	
	4.	Wyjaśnia prawidłowe procesy zachodzące w organizmie człowieka			Zaliczenie testowe,		K_W02	M1_W01 M1_W02	
Umiejętność	1.	Ocenia zdarzenie z uwzględnieniem jego wpływu na bezpieczeństwo oraz podejmuje działania ograniczające jego skutki w szczególności zdrowotne			Obserwacja ciągła		K_U01	M1_U01 M1_U02 M1_U05	
	2.	Potrafi zinterpretować podstawowe parametry biochemiczne			Obserwacja ciągła		K_U13	M1_U02 M1_U05	
	3.	Korzysta z medycznej literatury fachowej i internetowych medycznych baz danych oraz potrafi interpretować zawarte w nich dane			Obserwacja ciągła		K_U27	M1_U08 M1_U06	
	4.	Przygotowuje pisemny raport w oparciu o własne działania			Obserwacja ciągła		K_U29	M1_U07	
	5.	Prezentuje w formie ustnej wyniki własnych działań i przemyśleń			Obserwacja ciągła		K_U30	M1_U13	

Kompetencje społeczne	1.	Wykazuje potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych, posiada nawyk i umiejętność ustawicznego pogłębiania wiedzy teoretycznej i umiejętności praktycznych	Obserwacja ciągła	K_K01	M1_K01	
	2.	Realizuje zadania w sposób zapewniający bezpieczeństwo własne i otoczenia w tym przestrzega zasady BHP	Obserwacja ciągła	K_K08	M1_K07	

**Prowadzący**

<b>Forma zajęć</b>	<b>Prowadzący zajęcia</b> (tytuł/stopień naukowy, imię i nazwisko)
Wykład/seminaria/ćwiczenia	dr hab. Jolanta Zalejska-Fiolka, dr Urszula Błaszczyk

**Treści kształcenia**

Wykład	Semestr II	Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna	
L.p.	Tematyka zajęć			Liczba godzin
1.	Zasady prawidłowego żywienia.			2
2.	Odżywianie w zdrowiu i chorobie.			2
3.	Patomechanizm otyłości.			1
Razem liczba godzin:				5

Seminaria		Semestr II	Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna, dyskusja, odpytanie z obowiązującego materiału
L.p.	Tematyka zajęć			Liczba godzin
1.	Schorzenia na tle wadliwego odżywiania.			2.5
2.	Nadwaga i otyłość u dzieci i dorosłych.			2.5
2.	Dietoterapia			2.5
3.	Jakość żywności.			2.5
Razem liczba godzin:				10

Ćwiczenia praktyczne		Semestr II	Metody dydaktyczne	Wprowadzenie teoretyczne, wykonywanie ćwiczeń praktycznych, interpretacja uzyskanych wyników, wnioskowanie
L.p.	Tematyka zajęć			Liczba godzin
1.	Oznaczanie stężeń elektrolitów i interpretacja wyników. Równowaga kwasowo-zasadowa. Interpretacja wyników.			2.5
2.	Oznaczanie witamin rozpuszczalnych w wodzie i w tłuszczach. Interpretacja wyników.			2.5
3.	Oznaczanie stężeń lipidów w surowicy krwi. Wpływ żywienia na profil lipidowy. Interpretacja wyników.			2.5
4.	Badanie składu masy ciała i interpretacja wyników.			2.5
Razem liczba godzin:				10

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 następującą 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.	Skrypt dla Studentów II roku pod red. Prof. Ewy Birkner Żywnienie człowieka zdrowego i chorego pod red. J. Hasika i J. Gawęckiego PWN tom 1 i 2 Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne pod red. J. Gawęckiego i W. Roszkowskiego tom 3. Chemia żywności. PWN
----	--

#### Literatura uzupełniająca:

1.	BIOCHEMIA Podręcznik dla studentów studiów licencjackich i magisterskich. red. Edward Bańkowski 2006, wydawnictwo MedPh, Wrocław Wskazane publikacje z zakresu tematycznego.
----	--