

KARTA PRZEDMIOTU

Wydział Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów: Dietetyka
Forma studiów: niestacjonarne
Stopień studiów: licencjackie
Rok akademicki: 2025/2026

ŻYWIENIE CZŁOWIEKA ZDROWEGO I CHOREGO CZ.III	
NAZWA PRZEDMIOTU	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA ZDROWEGO I CHOREGO CZ.III
LICZBA PUNKTÓW ECTS	5
JĘZYK WYKŁADOWY	polski
PROWADZĄCY	dr n. med. Elżbieta Gabrowska mgr Joanna Dudek
OSOBA ODPOWIEDZIALNA	Dr n. med. Elżbieta Gabrowska
LICZBA GODZIN	
WYKŁADY	20
ĆWICZENIA	10
CELE PRZEDMIOTU	
CEL 1	Nauczenie wpływu chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, nerwowego oraz chorób nowotworowych i zakaźnych na stan odżywienia człowieka, a także uświadomienie Studentom znaczenia interwencji żywieniowej w poprawie stanu odżywienia w wybranych chorobach.
CEL 2	Omówienie i nauczanie Studentów zasad żywienia w chorobach przewlekłych, planowania i realizacji żywienia w chorobach wątroby, ciężkich urazach i oparzeniach, chorobach/uszkodzeniach układu nerwowego oraz komponowania diet w profilaktyce niezakaźnych chorób przewlekłych.
EFEKTY UCZENIA SIĘ	
MW1	Zna odmienność patofizjologiczną wieku dziecięcego, dojrzałego i starczego. (EUK6_W1; EUK6_W2; EUK6_W7)
MW2	Zna potrzeby żywieniowe osób w różnych grupach wiekowych i potrafi je wykorzystać w ustalaniu metabolicznego zapotrzebowania w chorobie (EUK6_W11; EUK6_W13)

ŻYWIENIE CZŁOWIEKA ZDROWEGO I CHOREGO CZ.III

MW3	Zna zasady żywienia w przewlekłych chorobach m. innymi: wątroby i dróg żółciowych, niewydolności nerek, ciężkich urazach i oparzeniach i chorobach ośrodkowego układu nerwowego. (EUK6_W10; EUK6_W11; EUK6_W12)
MU1	Planuje żywienie człowieka w różnym wieku z uwzględnieniem zapotrzebowania wynikającego ze stanu ogólnego, towarzyszących chorób i wydolności przewodu pokarmowego (EUK6_U1; EUK6_U2; EUK6_U3; EUK6_U9; EUK6_U10)
MU2	Opracowuje zasady żywienia dla pacjenta z przewlekłą niewydolnością nerek w okresie przed- dializacyjnym oraz w trakcie dializoterapii (EUK6_U1; EUK6_U3; EUK6_U4; EUK6_U9; EUK6_U10)
MU3	Planuje interwencje żywieniową dla pacjenta z chorobą wątroby i dróg żółciowych oraz dietę w profilaktyce chorób przewlekłych o charakterze niezakaźnym (EUK6_U1; EUK6_U3; EUK6_U4; EUK6_U9; EUK6_U10)
MU4	Wykorzystuje diety eliminacyjne, przemysłowe i metody ich podania do realizacji potrzeb metabolicznych wynikających z choroby (EUK6_U1; EUK6_U3; EUK6_U4; EUK6_U9; EUK6_U10)

WYMAGANIA WSTĘPNE

- 1 podstawy anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem szczegółów budowy i funkcji przewodu pokarmowego, mechanizmy wpływające na procesy trawienia i wchłaniania jelitowego oraz zależności pomiędzy przewodem pokarmowym a pozostałymi układami człowieka.
- 2 zna systematykę diet leczniczych oraz przemysłowych, metody ich podaży, zna zasady doboru składników odżywczych i ich znaczenia w metabolizmie człowieka.

TREŚCI PROGRAMOWE

SZCZEGÓŁOWY OPIS BLOKÓW TEMATYCZNYCH

WYKŁAD 1	Omówienie treści nauczania, literatury oraz warunków zaliczenia przedmiotu. Odmienność patofizjologiczna wieku dziecięcego, dojrzałego, podeszłego i starczego jako uwarunkowanie zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze oraz płyny (3h)
WYKŁAD 2	Zasady żywienia w chorobach wątroby i dróg żółciowych: rola wątroby w metabolizmie składników odżywczych, symptomatologia chorób wątroby i zasady postępowania dietetycznego i żywieniowego (3h)
WYKŁAD 3	Żywienie pacjentów z przewlekłą niewydolnością nerek w okresie przed dializacyjnym i w trakcie dializoterapii.(3h)
WYKŁAD 4	Żywienie pacjentów po ciężkich urazach i oparzeniach – zasady interwencji żywieniowej.(2h)
WYKŁAD 5	Zasady żywienia pacjentów z uszkodzeniem CUN (2h)
WYKŁAD 6	Żywienie pacjentów z przerostem bakteryjnym jelita cienkiego (SIBO)(2h)

ŻYWIENIE CZŁOWIEKA ZDROWEGO I CHOREGO CZ.III	
WYKŁAD 7	Profilaktyka żywieniowa chorób przewlekłych o charakterze niezakaźnym- cz.1 (3h)
WYKŁAD 8	Profilaktyka żywieniowa chorób przewlekłych o charakterze niezakaźnym- cz.2. (2h)
ĆWICZENIE 1	Planowanie diety dla człowieka w wieku starszym z uwzględnieniem przyzwyczajień, preferencji i nawyków żywieniowych
ĆWICZENIE 2	Planowanie diety u pacjenta z przewlekłą niewydolnością nerek w okresie przed i dializacyjnym
ĆWICZENIE 3	Planowanie diety u pacjenta z ostrym i przewlekłym zapaleniem wątroby i/lub kamicą pęcherzyka żółciowego.
METODY DYDAKTYCZNE	
M1	Wykłady
M2	Dyskusja nad przypadkiem klinicznym
M3	Studium przypadków klinicznych i ćwiczenia w grupie
M4	Prezentacje multimedialne
NAKŁAD PRACY STUDENTA	
GODZINY KONTAKTOWE Z NAUCZYCIELEM AKADEMICKIM	30 godz. w tym 20 godz. – wykłady, 10 godz. – ćwiczenia,
GODZINY BEZ UDZIAŁU NAUCZYCIELA AKADEMICKIEGO	95, w tym: Przygotowanie do zajęć, studiowanie zalecanej literatury – 30 Opracowanie diety, projektu – 30 Przygotowanie raportu, projektu, prezentacji, dyskusji – 35
SUMARYCZNA LICZBA GODZIN DLA PRZEDMIOTU	125
REGULAMIN ZAJĘĆ I WARUNKI ZALICZENIA	
Wszystkie zajęcia są obowiązkowe.	
METODY OCENY POSTĘPU STUDENTÓW	
W ZAKRESIE WIEDZY	Test wielokrotnego wyboru jednej odpowiedzi
W ZAKRESIE UMIEJĘTNOŚCI	Dyskusja merytoryczna nad konkretnym przykładem klinicznym
W ZAKRESIE KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH	Aktywność na zajęciach, twórcza współpraca w grupie

ŻYWIENIE CZŁOWIEKA ZDROWEGO I CHOREGO CZ.III

SPRAWDZIANY KSZTAŁTUJĄCE	Przedstawienie opracowań żywienia człowieka w wybranych sytuacjach związanych ze zdrowiem i/lub chorobą
SPRAWDZIANY PODSUMOWUJĄCE (I i II termin)	Zaliczenie testowe (40 pytań) oceniane wg kryteriów- I termin 3-4 pytania otwarte – II termin

KRYTERIA EGZAMINU/ ZALICZENIA Z OCENĄ

NA OCENĘ 3,0	udzielenie min. 60% poprawnych odpowiedzi w zaliczeniu testowym, zaliczenie części praktycznej na podstawie kolokwium i pozytywnie ocenionego projektu żywienia pacjenta z wybranym problemem klinicznym, tj. min. na ocenę 3,0
NA OCENĘ 3,5	udzielenie min. 70% poprawnych odpowiedzi w zaliczeniu testowym, zaliczenie części praktycznej na podstawie kolokwium i opracowanego projektu żywienia pacjenta z wybranym problemem klinicznym na ocenę min. 3.5
NA OCENĘ 4,0	udzielenie min. 80% poprawnych odpowiedzi w zaliczeniu testowym, zaliczenie części praktycznej na podstawie kolokwium i opracowanego projektu żywienia pacjenta z wybranym problemem klinicznym min. na ocenę min. 4.0
NA OCENĘ 4,5	udzielenie min. 85 % poprawnych odpowiedzi w zaliczeniu testowym, zaliczenie części praktycznej na podstawie kolokwium i opracowanego projektu żywienia pacjenta z wybranym problemem klinicznym na ocenę min. 4.0
NA OCENĘ 5,0	udzielenie min. 90% poprawnych odpowiedzi w zaliczeniu testowym, zaliczenie części praktycznej na podstawie kolokwium i opracowanego projektu żywienia pacjenta z wybranym problemem klinicznym na ocenę min. 4.5
Na ocenę 6,0	udzielenie min. 95% poprawnych odpowiedzi w zaliczeniu testowym, zaliczenie części praktycznej na podstawie kolokwium i opracowanego projektu żywienia pacjenta z wybranym problemem klinicznym na ocenę min. 5.0

LITERATURA OBOWIĄZKOWA

1. Ciborowska H., Ciborowski A.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, Warszawa, 2021, Wydawnictwo Lekarskie PZWL
2. Spodaryk M., Paluszkiwicz P.: Praktyczne aspekty leczenia żywieniowego, Kraków, 2008, Wydawnictwo UJ
3. Spodaryk M.: Podstawy leczenia żywieniowego, Kraków, 2019, Scientifica
4. Payne A. Barker H.: Dietetyka i żywienie kliniczne. Chojnacki J (red. pol). Wyd. Urban Partner.. Wrocław. 2017.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1. Sobotka L. (red.): Podstawy żywienia klinicznego, Kraków, 2013, Scientifica sp z oo
2. Włodarek D i in.: Dietoterapia. Warszawa, 2014, PZWL