

## KARTA PRZEDMIOTU

Wydział Nauk o Zdrowiu  
Kierunek studiów: Pielęgniarstwo  
Forma studiów: Niestacjonarne  
Stopień studiów: II stopień  
Specjalności: Bez specjalności

NAZWA PRZEDMIOTU: Żywienie w chorobach przewlekłych	
NAZWA PRZEDMIOTU	Żywienie w chorobach przewlekłych
GRUPA ZAJĘĆ	Przedmioty do wyboru
LICZBA PUNKTÓW ECTS	2
JĘZYK WYKŁADOWY	polski
PROWADZĄCY	dr Magdalena Stachura
OSOBA ODPOWIEDZIALNA	dr Magdalena Stachura
<b>LICZBA GODZIN:</b>	
WYKŁADY:	15
<b>CELE PRZEDMIOTU</b>	
CEL 1:	Przekazanie wiadomości dotyczących specyfiki żywienia w chorobach przewlekłych i współistniejących.
CEL 2:	Przekazanie informacji związanej z organizacją żywienia szpitalnego oraz wpływu technologii potraw na stosowane żywienie.
<b>EFEKTY UCZENIA SIĘ</b>	
D.W3:	Zna i rozumie związki między chorobą przewlekłą a sposobem odżywiania
D.U3:	Potrafi wybrać produkty spożywcze z uwzględnieniem związku pomiędzy żywnością a występowaniem choroby przewlekłej
A.K2:	Gotów do formułowania opinii dotyczących różnych aspektów działalności zawodowej i zasięgania porad ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
<b>WYMAGANIA WSTĘPNE</b>	
1. Student zna podstawy anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem działania przewodu pokarmowego oraz rolę i charakterystykę biochemiczną podstawowych składników odżywczych.	
2. Student zna podstawowe zasady żywienia osób zdrowych, normy żywienia obowiązujące w Polsce oraz metody oceny sposobu żywienia różnych grup ludności.	
3. Student posiada podstawowe wiadomości o występujących chorobach przewlekłych.	
<b>TREŚCI PROGRAMOWE</b>	
<b>SZCZEGÓŁOWY OPIS BLOKÓW TEMATYCZNYCH</b>	
WYKŁAD 1:	Definicje zdrowia. Człowiek jako konsument żywności. Podstawy żywienia człowieka. Anatomia i fizjologia układu pokarmowego

<b>NAZWA PRZEDMIOTU: Żywnienie w chorobach przewlekłych</b>	
<b>WYKŁAD 2:</b>	Żywnienie człowieka - charakterystyka składników odżywczych i rodzajów diet
<b>WYKŁAD 3:</b>	Choroby przewlekłe - charakterystyka. Profilaktyka i leczenie chorób przewlekłych. Starzenie się organizmu a wielochorobowość. Zalecenia żywieniowe do wybranych chorób nowotworowych i chorób układu sercowo-naczyniowego
<b>WYKŁAD 4:</b>	Klasyfikacja, etiopatogeneza, objawy, problemy żywienia i postępowania żywieniowego w wybranych chorobach układu nerwowego, układu kostnego i układu moczowego
<b>WYKŁAD 5:</b>	Żywnienie w profilaktyce oraz w wybranych schorzeniach przewodu pokarmowego
<b>WYKŁAD 6:</b>	Żywnienie w profilaktyce oraz w wybranych schorzeniach metabolicznych (otyłość, cukrzyca).
<b>WYKŁAD 7:</b>	Zasady żywienia zbiorowego. Organizacja żywienia szpitalnego. Szpitalny system przygotowywania posiłków. Rola dietetyka.
<b>METODY DYDAKTYCZNE</b>	(wymienić)
Wykłady; Prezentacje multimedialne;	
<b>NAKŁAD PRACY STUDENTA:</b>	
<b>GODZINY KONTAKTOWE Z NAUCZYCIELEM AKADEMICKIM</b>	15 GODZIN
<b>GODZINY BEZ UDZIAŁU NAUCZYCIELA AKADEMICKIEGO</b>	ŁĄCZNIE 35 GODZIN Przygotowanie do zaliczenia końcowego
<b>SUMARYCZNA LICZBA GODZIN DLA PRZEDMIOTU</b>	50 godzin
<b>REGULAMIN ZAJĘĆ I WARUNKI ZALICZENIA</b>	
	Warunkiem dopuszczenia do zaliczenia/egzaminu jest obecność we wszystkich formach dydaktycznych oraz aktywność na zajęciach. Zaliczenie efektów uczenia się.
<b>METODY OCENY POSTĘPU STUDENTÓW:</b>	
<b>W ZAKRESIE WIEDZY:</b>	test jednokrotnego wyboru. Uzyskanie minimum 70% pozytywnego wyniku.
<b>W ZAKRESIE UMIEJĘTNOŚCI:</b>	nie dotyczy
<b>W ZAKRESIE KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:</b>	nie dotyczy
<b>SPRAWDZIANY KSZTAŁTUJĄCE:</b>	test jednokrotnego wyboru. Uzyskanie minimum 70% pozytywnego wyniku.
<b>SPRAWDZIANY PODSUMOWUJĄCE (I i II termin)</b>	Zaliczenie wykładów na ocenę: Termin I: Test - 40 pytań jednokrotnego wyboru Termin II: Test - 40 pytań jednokrotnego wyboru

<b>NAZWA PRZEDMIOTU: Żywnienie w chorobach przewlekłych</b>	
<b>KRYTERIA EGZAMINU/ ZALICZENIA Z OCENĄ</b>	
<b>NA OCENĘ 3,0</b>	30-28 prawidłowych odpowiedzi
<b>NA OCENĘ 3,5</b>	32-31 prawidłowych odpowiedzi
<b>NA OCENĘ 4,0</b>	35-33 prawidłowych odpowiedzi
<b>NA OCENĘ 4,5</b>	37-36 prawidłowych odpowiedzi
<b>NA OCENĘ 5,0</b>	40-38 prawidłowych odpowiedzi
<b>LITERATURA OBOWIĄZKOWA</b>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ciborowska, Helena; Rudnicka, Anna. <i>Dietetyka, żywienie zdrowego i chorego człowieka</i>, Warszawa, 2016, PZWL.</li> <li>2. Berger, Stanisław; Hasik, Jan.; Gawęcki, Jan; Białkowska, Magdalena. <i>Żywnienie człowieka. [T.] 2 zdrowego i chorego</i>, Warszawa, 2000, Wydawnictwo Naukowe PWN</li> <li>3. Sobotka, Lubo; Allison, Simon P.; Korta, Teresa.; Łyszkowska, Małgorzata; Brzezińska, Monika— <i>Podstawy żywienia klinicznego</i>, PZWL, Warszawa, 2008,</li> <li>4. Spodaryk M., Paluszkiewicz P. — <i>Praktyczne aspekty leczenia żywieniowego</i>, Kraków, 2008, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego</li> <li>5. Spodaryk, Mikołaj. <i>Podstawy leczenia żywieniowego</i>, Kraków, 2019, Krakowskie Wydawnictwo Scientifica.</li> </ol>
<b>LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA</b>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jarosz, Mirosław.; Bułhak-Jachymczyk, Barbara. — <i>Normy żywienia człowieka podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych</i>, Warszawa, 2011, Wydawnictwo Lekarskie PZWL</li> </ol>