Załącznik do Uchwały RWNZ nr z dnia 30.01.2018

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **KARTA PRZEDMIOTU / SYLABUS**  **Wydział Nauk o Zdrowiu** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Kierunek** | | | | | **Dietetyka** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Profil kształcenia** | | | | | **□ ogólnoakademicki x praktyczny □ inny jaki……………………………………….** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Nazwa jednostki realizującej moduł/przedmiot:** | | | | | **Zakład Dietetyki i Żywienia Klinicznego** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Kontakt (tel./email):** | | | | | **ul. Mieszka I-go 4B 15-054 Białystok tel/fax.: (85) 732 82 44 / e-mail: zdiet@umb.edu.pl** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Osoba odpowiedzialna za przedmiot:** | | | | | **dr hab. n. med. Lucyna Ostrowska** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Osoba(y) prowadząca(e)** | | | | | **mgr Urszula Borkowska, mgr Barbara Pietraszewska** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Przedmioty wprowadzające wraz z wymaganiami wstępnymi** | | | | | 1. Znajomość zagadnień z zakresu żywienia człowieka, żywienia w zdrowiu i chorobie. 2. Umiejętności uzyskane w wyniku kształcenia w/w przedmiotów. | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Poziom studiów:** | | | | | **I stopnia (licencjackie) □ II stopnia (magisterskie) X jednolite magisterskie □** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Rodzaj studiów:** | | | | | **stacjonarne niestacjonarne X** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Rok studiów** | | | | | **I □ II X III □ I V □ V □** | | | **Semestr studiów:** | | | **1 □ 2 □ 3 X 4 X 5 □ 6 □ 7 □ 8 □ 9 □ 10 □** | | | | | | | | | |
| **Nazwa modułu/przedmiotu:** | | | | | DIETOPROFILAKTYKA I LECZENIE DIETETYCZNE CHORÓB NIEZAKAŹNYCH I ŻYWIENIOWO – ZALEŻNYCH | | | | | | **ECTS 6** | | | | **Kod modułu** | | | **D-2-S-B-DIETOPROF.LECZ.DIET.CH.NIEZ.ŻYW.** | | |
| **Typ modułu/ przedmiotu:** | | | | | **Obowiązkowy X fakultatywny □** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Rodzaj modułu/ przedmiotu:** | | | | | **Kształcenia ogólnego □ podstawowy □ kierunkowy/profilowy x inny……………………………□** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Język wykładowy:** | | | | | **polski X obcy □** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Miejsce realizacji :** | | | | | **ZAJĘĆ PRAKTYCZNYCH** | | | **-** | | | | | | | | | | | | |
| **PRAKTYK ZAWODOWYCH** | | | **-** | | | | | | | | | | | | |
| **FORMA KSZTAŁCENIA** | | | | | **Liczba godzin** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Wykład | | | | | 30 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Seminarium | | | | | 10 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ćwiczenia | | | | | 20 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Samokształcenie | | | | | - | | | | | | | | | | | | | | | |
| Laboratorium | | | | | - | | | | | | | | | | | | | | | |
| E-learning | | | | | - | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zajęcia praktyczne | | | | | - | | | | | | | | | | | | | | | |
| Praktyki zawodowe | | | | | - | | | | | | | | | | | | | | | |
| Inne - godziny bez nauczyciela | | | | | 90 | | | | | | | | | | | | | | | |
| **RAZEM** | | | | | 150 | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Opis przedmiotu:** | **Założenia i cel przedmiotu:** | | | | Wykształcenie prawidłowego postępowania dietetycznego w celu zapobiegania i zwalczania chorób niezakaźnych i żywieniowo zależnych. Rozwijanie umiejętności i postaw służących zdrowiu. Przygotowanie studenta do samodzielnego wdrażania działań dietetycznych. Zapoznanie z mechanizmami oraz metodami warunkującymi prawidłową i efektywną pracę w relacji z pacjentem. W ramach przedmiotu student zostanie zapoznany ze specyfiką kontaktu dietetyka z osobami cierpiącymi na wybrane zaburzenia psychiczne. | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Metody dydaktyczne** | | | | Wykład, dyskusja, praca w grupach, metody praktyczne (ćwiczenia, realizacji zadań), prezentacje multimedialne. | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Narzędzia dydaktyczne** | | | | Komputer, rzutnik multimedialny, tablice, albumy, kalkulatory | | | | | | | | | | | | | | | |
| **MACIERZ EFEKTÓW KSZTAŁCENIA DLA MODUŁU /PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA,**  **METOD WERYFIKACJI ZAMIERZONYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA ORAZ FORMY REALIZACJI ZAJĘĆ.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Symbol i numer przedmiotowego efektu kształcenia** | | **Student, który zaliczy moduł (przedmiot) wie/umie/potrafi:** | | | | | | | | **Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia** | | | **Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia:** | | | | | | | **Forma zajęć dydaktycznych\* wpisz symbol** |
|  | |  | | | | | | | |  | | | **Formujące**  **\*\*\*** | | | **Podsumowujące\*\*** | | | |  |
| **WIEDZA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| K\_W01 | | Wykazuje znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania. | | | | | | | | M2P\_W01  M2P\_W02  M2P\_W03 | | | Wejściówki na ćwiczeniach | | | Egzamin pisemny - student generuje odpowiedź | | | | W, S, Ć |
| K\_W02 | | Zna i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu demografii oraz czynników ryzyka chorób żywieniowozależnych. | | | | | | | | M2P\_W01  M2P\_W02  M2P\_W03 | | | Wejściówki na ćwiczeniach | | | Egzamin pisemny - student generuje odpowiedź | | | | W, S, Ć |
| K\_W12 | | Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego. | | | | | | | | M2P\_W03  M2P\_W07 | | | Obserwacja pracy studenta | | | Egzamin pisemny - student generuje odpowiedź | | | | W, S, Ć |
|  | |  | | | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| K\_U06 | | Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu. | | | | | | | | M2P\_U02  M2P\_U05 | | Obserwacja pracy studenta | | | | Realizacja zleconego zadania | | | | Ć |
| K\_U21 | | Zna zasady dietoprofilaktyki i potrafi zaplanować, dostosowane do wieku postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem i brakiem aktywności fizycznej. | | | | | | | | M2P\_U04  M2P\_U05 | | Obserwacja pracy studenta | | | | Realizacja zleconego zadania | | | | Ć |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE / POSTAWY** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| K\_K03 | | Potrafi kierować zespołem i współpracować z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia w celu prowadzenia edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych w społeczności lokalnej. | | | | | | | | M2P\_K04 | | Obserwacja pracy studenta | | | | Przedłużona obserwacja przez opiekuna/nauczyciela prowadzącego | | | | Ć |
| K\_K06 | | Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego. | | | | | | | | M2P\_K03 | | Obserwacja pracy studenta | | | | Przedłużona obserwacja przez opiekuna/nauczyciela prowadzącego | | | | Ć |
|  | |  | | | | | | | |  | |  | | | |  | | | |  |
| \* **FORMA ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH**  **W**- wykład; **S**- seminarium; **Ć**- ćwiczenia; **EL**- e-learning; **ZP**- zajęcia praktyczne; **PZ**- praktyka zawodowa;  **METODY WERYFIKACJI OSIĄGNĘCIA ZAMIERZONYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA**  **\*\*przykłady metod PODSUMOWUJĄCYCH**  **metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie wiedzy:**  Egzamin ustny (niestandaryzowany, standaryzowany, tradycyjny, problemowy)  Egzamin pisemny – student generuje / rozpoznaje odpowiedź (esej, raport; krótkie strukturyzowane pytania /SSQ/; test wielokrotnego wyboru /MCQ/; test wielokrotnej odpowiedzi /MRQ/; test dopasowania; test T/N; test uzupełniania odpowiedzi)  Egzamin z otwartą książką  **Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie umiejętności:**  Egzamin praktyczny  Obiektywny Strukturyzowany Egzamin Kliniczny /OSCE/ - egzamin zorganizowany w postaci stacji z określonym zadaniem do wykonania /stacje z chorym lub bez chorego, z materiałem klinicznym lub bez niego, z symulatorem, z fantomem, pojedyncze lub sparowane, z obecnością dodatkowego personelu, wypoczynkowe/  Mini-CEX (mini – clinical examination)  Realizacja zleconego zadania  Projekt, prezentacja  **Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie kompetencji społecznych / postaw:**  Esej refleksyjny  Przedłużona obserwacja przez opiekuna / nauczyciela prowadzącego  Ocena 360° (opinie nauczycieli, kolegów/koleżanek, pacjentów, innych współpracowników)  Samoocena ( w tym portfolio)  **\*\*\*PRZYKŁADY METOD FORMUJĄCYCH**  Obserwacja pracy studenta  Test wstępny  Bieżąca informacja zwrotna  Ocena aktywności studenta w czasie zajęć  Obserwacja pracy na ćwiczeniach  Zaliczenie poszczególnych czynności  Zaliczenie każdego ćwiczenia  Kolokwium praktyczne ocena w systemie punktowym  Ocena przygotowania do zajęć  Dyskusja w czasie ćwiczeń  Wejściówki na ćwiczeniach  Sprawdzanie wiedzy w trakcie ćwiczeń  Zaliczenia cząstkowe  Ocena wyciąganych wniosków z eksperymentów  Zaliczenie wstępne  Opis przypadku  Próba pracy | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **NAKŁAD PRACY STUDENTA (BILANS PUNKTÓW ECTS)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Forma nakładu pracy studenta**  *(udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie sprawdzenie, itp.)* | | | | | | | | | | | | | | | | **Obciążenie studenta (h)** | | | | |
| ***Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim (wg planu studiów)*** | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | |
| Udział w wykładach ***(wg planu studiów)*** | | | | | | | | | | | | | | | | 30 | | | | |
| Udział w ćwiczeniach(***wg planu studiów)*** | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | | | | |
| Udział w seminariach (***wg planu studiów)*** | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | | | | |
| Udział w konsultacjach związanych z zajęciami | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | |
| Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich (zajęcia praktyczne) (***wg planu studiów)*** | | | | | | | | | | | | | | | | - | | | | |
| ***Samodzielna praca studenta (przykładowa forma pracy studenta)*** | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | |
| Samodzielne przygotowanie do ćwiczeń | | | | | | | | | | | | | | | | 30 | | | | |
| Samodzielne przygotowanie do seminariów | | | | | | | | | | | | | | | | 30 | | | | |
| Wykonanie projektu, dokumentacji, opisu przypadku, samokształcenia itd………………………………. | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | | | | |
| Przygotowanie do zajęć praktycznych | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | |
| Obciążenie studenta związane z praktykami zawodowymi (***wg planu studiów)*** | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | |
| Przygotowanie do egzaminu/ zaliczenia i udział w egzaminie | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | | | | |
| **Sumaryczne obciążenie pracy studenta**  **Godziny ogółem** | | | | | | | | | | | | | | | | **150** | | | | |
| **Punkty ECTS za moduł/przedmiotu** | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | |
| **TREŚĆ PROGRAMOWE POSZCZEGÓLNYCH ZAJĘĆ:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **Liczba godzin** | |
| **WYKŁADY** | | | 1. Dietoprofilaktyka otyłości i zespołu metabolicznego | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | |
| 1. Dietoprofilaktyka chorób żołądka | | | | | | | | | | | | | | | | 1,5 | |
| 1. Dietoprofilaktyka chorób jelit | | | | | | | | | | | | | | | | 1,5 | |
| 1. Dietoprofilaktyka chorób wątroby i dróg żółciowych | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | |
| 1. Dietoprofilaktyka chorób trzustki | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | |
| 1. Dietoprofilaktyka chorób nerek. | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | |
| 1. Dietoprofilaktyka chorób układu kostno-stawowego | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | |
| 1. Dietoprofilaktyka chorób nowotworowych | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | |
| 1. Dietoprofilaktyka kacheksji | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | |
| 1. Rola żywienia w leczeniu i profilaktyce niedokrwistości | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | |
| 1. Rola żywienia w alergiach | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | |
| 1. Leczenie żywieniowe i profilaktyka zatruć pokarmowych | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | |
| 1. Leczenie żywieniowe w wybranych chorobach metabolicznych | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | |
|  | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | **Suma 30** | |
| **ĆWICZENIA** | | | 1. Profilaktyka i leczenie dietetyczne zespołu metabolicznego | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | |
| 1. Projekt programu profilaktycznego – zespół metaboliczny | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | |
| 1. Projekt programu motywacyjnego w leczeniu składowych zespołu metabolicznego | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | |
| 1. Profilaktyka i leczenie dietetyczne chorób żołądka | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | |
| 1. Profilaktyka i leczenie dietetyczne chorób jelit | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | |
| 1. Profilaktyka i leczenie dietetyczne chorób wątroby | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | |
| 1. Profilaktyka i leczenie dietetyczne chorób trzustki | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | |
| 1. Profilaktyka i leczenie dietetyczne chorób nerek | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | |
| 1. Projekt programu profilaktycznego – osteoporoza | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | |
| 1. Profilaktyka i leczenie dietetyczne chorób nowotworowych | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | |
| 1. Profilaktyka i leczenie dietetyczne chorób układu krążenia | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | |
| 1. Profilaktyka i leczenie dietetyczne niedokrwistości | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | |
| 1. Profilaktyka i leczenie dietetyczne zatruć pokarmowych | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | |
| 1. Profilaktyka i leczenie dietetyczne niedożywienia u dzieci | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | |
| 1. Profilaktyka i leczenie dietetyczne niedożywienia u osób starszych | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | |
| 1. Profilaktyka zaburzeń odżywiania | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | |
| 1. Profilaktyka chorób neurodegeneracyjnych | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | |
| 1. Profilaktyka chorób oczu | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | **Suma 20** | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| **SEMINARIA** | | | 1. Planowanie profilaktyki żywieniowej | | | | | | | | | | | | | | | | 0,5 | |
| 1. Szkolenia dietetyczne dla osób z różnymi typami cukrzycy | | | | | | | | | | | | | | | | 0,5 | |
| 1. Szkolenia dietetyczne dla osób z nadwagą i otyłością | | | | | | | | | | | | | | | | 0,5 | |
| 1. Szkolenia dietetyczne dla rodziców dzieci z zaburzeniami odżywienia | | | | | | | | | | | | | | | | 0,5 | |
| 1. Szkolenia dietetyczne dla osób z zaburzeniami gospodarki lipidowej | | | | | | | | | | | | | | | | 0,5 | |
| 1. Szkolenia dietetyczne dla osób z podagrą | | | | | | | | | | | | | | | | 0,5 | |
| 1. Szkolenia dietetyczne dla osób z chorobami żołądka | | | | | | | | | | | | | | | | 0,5 | |
| 1. Szkolenia dietetyczne dla osób z IBS | | | | | | | | | | | | | | | | 0,5 | |
| 1. Szkolenia dietetyczne dla osób z chorobami zapalnymi jelit | | | | | | | | | | | | | | | | 0,5 | |
| 1. Szkolenia dietetyczne dla osób z kamicą pęcherzyka żółciowego | | | | | | | | | | | | | | | | 0,5 | |
| 1. Szkolenia dietetyczne dla osób. z niealkoholowym stłuszczeniem wątroby | | | | | | | | | | | | | | | | 0,5 | |
| 1. Profilaktyka osteoporozy (kobiety w okresie okołomenopauzalnym) | | | | | | | | | | | | | | | | 0,5 | |
| 1. Szkolenie dietetyczne dla rodzin osób w podeszłym wieku | | | | | | | | | | | | | | | | 0,5 | |
| 1. Szkolenie dietetyczne dla osób leczonych chemioterapeutycznie | | | | | | | | | | | | | | | | 0,5 | |
| 1. Szkolenie „Niedokrwistości a ciąża i rozwój płodu” | | | | | | | | | | | | | | | | 0,5 | |
| 1. Szkolenie dietetyczne dla rodziców dzieci z mukowiscydozą | | | | | | | | | | | | | | | | 0,5 | |
| 1. Szkolenie dietetyczne dla rodziców dzieci z atopowym zapaleniem skóry | | | | | | | | | | | | | | | | 0,5 | |
| 1. Szkolenie dietetyczne dla rodziców dzieci z celiakią | | | | | | | | | | | | | | | | 0,5 | |
| 1. Szkolenie dietetyczne dla rodziców dzieci z autyzmem | | | | | | | | | | | | | | | | 0,5 | |
| 1. Szkolenie dietetyczne dla rodziców dzieci z nietolerancją laktozy | | | | | | | | | | | | | | | | 0,5 | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | **Suma 10** | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| **ZAJĘCIA PRAKTYCZNE** | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| **PRAKTYKI ZAWODOWE** | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| **SAMOKSZTAŁCENIE** | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| **LITERATURA** | | | **PODSTAWOWA** | | | 1. Bawa Sa’eed, Gajewska D., Kozłowska L. i inni: Dietoterapia 1. SGGW, wydanie I, Warszawa 2009. 2. Woynarowska B.: Profilaktyka w pediatrii. PZWL, 2008. 3. Tatoń J., Czech A., Bernas M.: Otyłość zespół metaboliczny. PZWL, Warszawa 2007. 4. Jarosz M., Dzieniszewski J.. Alergie pokarmowe. Porady lekarzy i dietetyków. Wydawnictwo Lekarskie PZWL. 5. Łysiak-Szydłowska W.: Żywienie kliniczne. Wybrane zagadnienia. Via Medica, Gdańsk 2000. 6. Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ, 2010. 7. Huch R., Schaefer S.: Niedobór żelaza i niedokrwistość z niedoboru żelaza. MedPharm 2008. 8. Ogden J (2011): Psychologia odżywiania się, Kraków, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego. 9. Pilska M (2008): Psychologia żywienia. Wybrane zagadnienia, Warszawa, Wydawnictwo SGGW. 10. Maine M, McGilley BH, Bunell DW (2013): Leczenie zaburzeń odżywiania, Wrocław, Elsevier Urban&Partner. 11. Gauntlett-Gilbert J, Grace C (2007): Przezwyciężanie problemów z wagą, Gdynia, Alliance Press. | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | **UZUPEŁNIAJĄCA** | | | 1. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, wydanie III, Warszawa 2007. 2. Gawęcki J., Hryniewiecki L.: Żywienie człowieka podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2000,  tom 1. 3. Hasik J., Gawędki J.: Żywienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2000, tom 2. 4. Hasik J.: Dietetyka. PZWL, Warszawa 1999. 5. Gertig H., Przysławski J.: Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. PZWL, Warszawa 2006. 6. Herold G.: Medycyna wewnętrzna, repetytorium dla studentów medycyny i lekarzy. PZWL, wydanie III, Warszawa 2004. 7. Raszeja-Wyszomirska J., Ławniczak M., Marlicz W. i wsp.: Niealkoholowa choroba stłuszczeniowa wątroby – nowe spojrzenie. Pol. Merk. Lek., 2008, XXIV, 144, 568. 8. Mach T.: Niealkoholowa stłuszczeniowa choroba wątroby. Przegląd Gastroenterologiczny 2007; 2 (2): 101–105. 9. Szadkowska A., Bodalski J.: Epidemie XXI wieku – otyłość i cukrzyca: prewencja i leczenie w wieku rozwojowym. Polska Medycyna Rodzinna, 2003, 5, 3, 317 – 325. 10. Szczeklik – Kumala Z., Czech A., Tatoń J.: Taktyka prewencji cukrzycy typu 2. Medycyna Metaboliczna,2002, 6, 4, 41 – 47. 11. Łapińska J.: Postępy w leczeniu zachowawczym nieswoistych zapaleń jelit. Polska Medycyna Rodzinna, 2004, 6, 3, 1073 – 1078. 12. Stadnicki A., Witalińska – Łabuzek J.: Nieswoiste zapalenia jelit – patogeneza i leczenie. Polska Medycyna Rodzinna, 2003, 5, 2, 105 – 112. 13. Szostak W. B.: Zwalczanie otyłości w profilaktyce metabolicznych chorób cywilizacyjnych. Żywienie Człowieka i Metabolizm, 2005, 32, 1, 15 – 27. 14. Tatoń J.: Patogeneza i klasyfikacja otyłości dla celów prewencji i leczenia. Polska Medycyna Rodzinna, 2003, 5, 3, 523 – 536. 15. Krakuska M. E.: Rola odżywiania w profilaktyce onkologicznej. Zdr. Publ., 2006, 116 (2), 296 – 300. 16. Hałoń A., Samet A., Gładszy A.: Leczenie biegunek – praktyczne spojrzenie na współczesne możliwości i ograniczenia terapii. Przew Lek, 2001, 4, 5, 60-65. 17. Gładszy A., Samet A., Hałoń A.: Biegunki – etiopatogeneza i klinika w świetle współczesnej wiedzy. Przew Lek 2000, 10, 19-26. 18. Ciok J.: Żywienie w patogenezie i leczeniu nieswoistych zapalnych chorób jelit. Nowa Medycyna, 1999, 6, 10, zeszyt 94, 24 – 31. 19. Stadnicki A., Witalińska – Łabuzek J.: Nieswoiste zapalenia jelit – patogeneza i leczenie. Polska Medycyna Rodzinna, 2003, 5, 2, 105 – 112. 20. Szajewska H.: Probiotyki i prebiotyki w pediatrii. Lekarz Rodzinny, 2006 (czerwiec),Rok 11, dodatek, 6 – 15. 21. www. nzj. iimcb. gov. pl/ poradnik. pdf 22. www. nzj. iimcb. gov. pl/ dieta. Ppt 23. Rutkowski B., Małgorzewicz S., Łysiak - Szydłowska W. z Grupą Ekspertów. Stanowisko dotyczące rozpoznawania oraz postępowania w przypadku niedożywienia dorosłych chorych z przewlekłą chorobą nerek. Forum Nefrol. 2010, 3, 2, 138 - 142. 24. Rydzewska – Rosłowska A., Myśliwiec M.: Nefroprotekcja. Lekarz 2007; 12: 39-48. 25. Życińska K., Olędzka – Oręziak M., Wardyn K.A.: Profilaktyka przewlekłej niewydolności nerek. W jaki sposób można opóźnić postępy choroby? Nowa Klinika 2001, 8 (10):1045-1049. 26. Seligman MEP, Walker EF, Rosenhan DL (2015): Psychopatologia, Zysk i S-ka, Poznań. 27. Jarema M, Rabe-Jabłońska J (2013): Psychiatria. Podręcznik dla studentów medycyny, Warszawa, PZWL. 28. Fairburn ChG (2008): Terapia poznawczo-behawioralna i zaburzenia odżywiania, Kraków, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego. | | | | | | | | | | | | | | |
| **KRYTERIA OCENY OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA**  **(opisowe, procentowe, punktowe, inne ……………………..formy oceny do wyboru przez wykładowcę)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **EFEKTY KSZTAŁCENIA** | | | | **NA OCENĘ 3** | | | **NA OCENĘ 3.5** | | **NA OCENĘ 4** | | | | | **NA OCENĘ 4.5** | | | **NA OCENĘ 5** | | | |
| Wyżej wymienione **formujące** metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia oceniono systemem procentowym lub | | | | **60 – 69,9%** | | | **70 - 79,9%** | | **80 – 89,9%** | | | | | **90 - 95,9%** | | | **96- 100%** | | | |
| średniej ocen | | | | **3,0 - 3,49** | | | **3,5 - 3,99** | | **4 - 4,49** | | | | | **4,5 - 4,79** | | | **4,8 - 5** | | | |
|  | | | |  | | |  | |  | | | | |  | | |  | | | |
|  | | | |  | | |  | |  | | | | |  | | |  | | | |
|  | | | |  | | |  | |  | | | | |  | | |  | | | |
|  | | | |  | | |  | |  | | | | |  | | |  | | | |
|  | | | |  | | |  | |  | | | | |  | | |  | | | |
|  | | | |  | | |  | |  | | | | |  | | |  | | | |
| **WARUNKI UZYSKANIA ZALICZENIA PRZEDMIOTU:**  **Podsumowujące** metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia **K\_W01, K\_W02, K\_W12 (wiedza)** oceniono metodą:   * Egzamin pisemny - student generuje odpowiedź * Czas trwania egzaminu **60 minut** * Liczba pytań egzaminacyjnych - **5** * Kryterium uzyskania oceny pozytywnej jest udzielenie prawidłowych odpowiedzi na **60%** pytań egzaminacyjnych * Średnia z ocen za 5 pytań egzaminacyjnych   **< 3,0 niedostateczny (2,0)**  **3,0 - 3,49 dostateczny (3,0)**  **3,5 - 3,99 dość dobry (3,5)**  **4,0 - 4,49dobry (4,0)**  **4,5 - 4,79 ponad dobry (4,5)**  **4,8 – 5,0 bardzo dobry (5,0)**  **Efekty K\_U06, K\_U21 (umiejętności)** oceniane są metodą   * Realizacji zleconego zadania * Kryterium uzyskania oceny pozytywnej prawidłowe wykonanie zadania   **Efekty K\_K03, K\_K06 (kompetencje)** oceniane są metodą   * Przedłużonej obserwacji przez opiekuna/nauczyciela prowadzącego | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **OSIĄGNIĘCIE ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA I**  □ pozytywny wynik końcowego egzaminu  **X egzamin teoretyczny pisemny**  □ egzamin teoretyczny ustny  □ egzamin praktyczny  □ zaliczenie | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Data opracowania programu 14.09.2018 Program opracowały: mgr Urszula Borkowska, mgr Barbara Pietraszewska** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |