



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Projekt współfinansowany przez  
Unię Europejską w ramach  
Europejskiego Funduszu  
Społecznego

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



<b>Nazwa przedmiotu</b>		<b>Kod ECTS</b>	
Żywnienie w profilaktyce i leczeniu chorób		13.3.0671	
<b>Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot</b>			
Faculty of Chemistry			
<b>Studia</b>			
<b>wydział</b>	<b>kierunek</b>	<b>poziom</b>	<b>pierwszego stopnia</b>
Wydział Chemii	Chemia	forma	stacjonarne
		moduł	wszystkie
		specjalnościowy	wszystkie
		specjalizacja	wszystkie
<b>Nazwisko osoby prowadzącej (osób prowadzących)</b>			
dr Małgorzata Czerwicka			
<b>Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin</b>		<b>Liczba punktów ECTS</b>	
<b>Formy zajęć</b>		1 zajęcia 30 godz. RAZEM: 30 godz. - 1 ECTS	
Wykład			
<b>Sposób realizacji zajęć</b>			
zajęcia w sali dydaktycznej			
<b>Liczba godzin</b>			
Wykład: 30 godz.			
<b>Cykl dydaktyczny</b>			
2017/2018 letni			
<b>Status przedmiotu</b>		<b>Język wykładowy</b>	
fakultatywny (do wyboru)		polski	
<b>Metody dydaktyczne</b>		<b>Forma i sposób zaliczenia oraz podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne</b>	
		<b>Sposób zaliczenia</b>	
		Zaliczenie na ocenę	
		<b>Formy zaliczenia</b>	
		zaliczenie pisemne: pytania testowe oraz otwarte	
		<b>Podstawowe kryteria oceny</b>	
		- Warunkiem uzyskania pozytywnej oceny jest min. 51% możliwych do uzyskania punktów z zaliczenia pisemnego obejmującego zakres materiału realizowanego podczas wykładów	
		- Negatywna ocena może być poprawiana na podstawie dodatkowego zaliczenia z materiału realizowanego podczas wykładów (min. 51% możliwych do uzyskania punktów)	
<b>Sposób weryfikacji założonych efektów kształcenia</b>			
Sposób weryfikacji przyswojenia wiedzy:			
Student poprawnie rozwiązuje testy i odpowiada na pytania związane z zagadnieniami poruszonymi podczas zajęć (K_W03, K_W05)			
Sposób weryfikacji nabycia umiejętności:			
Student poprawnie odpowiada na pytania problemowe związane z zagadnieniami poruszonymi podczas zajęć (K_U01), stosując jednocześnie odpowiednią naukową terminologię (K_U08) i opierając się na wiedzy zdobytej podczas i poza zajęciami (K_U09)			
Sposób weryfikacji nabrania kompetencji społecznych:			
Student zadaje pytania, podejmuje dyskusję podczas zajęć oraz uczestniczy w konsultacjach (K_K01, K_K06, K_K08)			
<b>Określenie przedmiotów wprowadzających wraz z wymogami wstępnymi</b>			
<b>A. Wymagania formalne</b>			
chemia ogólna, biologia ogólna			

<p><b>B. Wymagania wstępne</b> podstawy chemii ogólnej, organicznej i biologii</p>	
<p><b>Cele kształcenia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zaznajomienie studentów z podstawowymi zasadami żywienia ludzi w różnym wieku.</li> <li>• Zapoznanie studentów z głównymi zasadami żywienia w profilaktyce chorób.</li> <li>• Wprowadzenie studentów w zasady żywienia w leczeniu najczęściej występujących chorób.</li> <li>• Zapoznanie studentów z możliwymi interakcjami pomiędzy składnikami pożywienia i lekami.</li> </ul>	
<p><b>Treści programowe</b></p> <p>Problematyka wykładu: Zasady żywienia w różnych okresach życia. Porównanie trawienia, wchłaniania oraz przemiany materii u osób zdrowych i chorych. Wpływ niedożywienia na metabolizm, funkcje fizjologiczne i zaburzenia odporności. Zasady żywienia w profilaktyce wybranych chorób. Żywność w leczeniu najczęściej występujących chorób (np. otyłość, bulimia, choroby układu krążenia, układu pokarmowego, nowotworowe) oraz w różnych sytuacjach klinicznych (np. w okresie okołoperacyjnym, po urazach wielonarządowych, chorych w stanie terminalnym). Metody leczenia żywieniowego. Wpływ leków na wchłanianie i metabolizm składników odżywczych pożywienia. Wpływ żywienia na wchłanianie, transport, metabolizm, wydalanie oraz działanie wybranych leków.</p>	
<p><b>Wykaz literatury</b></p> <p>A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć (zdania egzaminu):</p> <p>A.1. wykorzystywana podczas zajęć</p> <p>M. Grzymisławski, J. Gawęcki, Żywność człowieka zdrowego i chorego, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010</p> <p>N. J. Peckenpaug, red. wyd. pol. D. Gajewska, Podstawy żywienia i dietoterapia, Elsevier Urban &amp; Partner, Wrocław 2011</p> <p>Z. Zachwieja, Leki i pożywienie - interakcje, MedPharm, Wrocław 2008</p> <p>B. Szczygieł, Niedożywienie związane z chorobą - zapobieganie, leczenie, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2012</p> <p>A.2. studiowana samodzielnie przez studenta</p> <p>M. Grzymisławski, J. Gawęcki, Żywność człowieka zdrowego i chorego, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010</p> <p>Z. Zachwieja, Leki i pożywienie - interakcje, MedPharm, Wrocław 2008</p> <p>B. Szczygieł, Niedożywienie związane z chorobą - zapobieganie, leczenie, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2012</p> <p>B. Literatura uzupełniająca</p> <p>L. Chevallier, red. wyd. pol. D. Gajewska, 51 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych, Elsevier Urban &amp; Partner, Wrocław 2010</p> <p>B. Szczygieł, Niedożywienie związane z chorobą - występowanie, rozpoznanie, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2011</p> <p>J. Fiedurek, Rola żywności i żywienia w profilaktyce i terapii chorób człowieka, UMCS, Lublin 2007</p>	
<p><b>Efekty kształcenia (obszarowe i kierunkowe)</b></p> <p>K_W03: wyjaśnia zależności pomiędzy strukturą materii a jej obserwowanymi właściwościami;</p> <p>K_W05: posiada podstawową wiedzę w zakresie studiowanej specjalności chemicznej;</p> <p>K_U01: identyfikuje, analizuje i rozwiązuje problemy z zakresu szeroko pojętej chemii w oparciu o zdobytą wiedzę;</p> <p>K_U08: przedstawia w sposób przystępny, językiem naukowym typowym dla nauk chemicznych podstawowe fakty z chemii;</p> <p>K_U09: umie uczyć się samodzielnie;</p> <p>K_K01: identyfikuje poziom swojej wiedzy i umiejętności, potrzebę ciągłego doskonalenia się oraz rozwoju osobistego;</p> <p>K_K06: podnosi swoje kompetencje zawodowe i osobiste poprzez korzystanie z informacji podawanych w różnych źródłach;</p> <p>K_K08: formułuje opinie z zakresu nauk ścisłych przy zachowaniu ostrożności i krytycyzmu w ich wyrażaniu;</p>	<p><b>Wiedza</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Student zna podstawowe zasady żywienia związane z profilaktyką i leczeniem chorób.</li> <li>2. Opisuje wybrane metody leczenia żywieniowego.</li> <li>4. Rozumie istotność odpowiednich zasad żywienia w leczeniu różnych chorób.</li> <li>5. Potrafi wskazać możliwe interakcje pomiędzy składnikami pożywienia i lekami.</li> </ol>
	<p><b>Umiejętności</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Student potrafi wykazać związek między żywnością a profilaktyką i leczeniem chorób.</li> <li>2. Wykazuje się umiejętnością samodzielnego wyszukiwania niezbędnych danych w literaturze.</li> <li>3. Mówi o zagadnieniach związanych z żywnością człowieka chorego zrozumiałym językiem, stosując poprawną nomenklaturę.</li> </ol>
	<p><b>Kompetencje społeczne (postawy)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Student rozumie potrzebę dalszego kształcenia się w zakresie zasad prawidłowego żywienia w różnych sytuacjach klinicznych.</li> <li>2. Świadomie ocenia rolę żywienia człowieka w profilaktyce i leczeniu chorób.</li> <li>3. Wykazuje krytyczne podejście do informacji zawartych w literaturze fachowej i popularnej</li> </ol>
<p><b>Kontakt</b></p> <p>malgorzata.czerwicka@ug.edu.pl</p>	