



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Projekt współfinansowany przez
Unię Europejską w ramach
Europejskiego Funduszu
Społecznego

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Nazwa przedmiotu		Kod ECTS	
Żywienie w profilaktyce i leczeniu chorób		13.3.0671	
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot			
Faculty of Chemistry			
Studia			
wydział	kierunek	poziom	pierwszego stopnia
Wydział Chemii	Chemia	forma	stacjonarne
		moduł	wszystkie
		specjalnościowy	wszystkie
		specjalizacja	wszystkie
Nazwisko osoby prowadzącej (osób prowadzących)			
dr Małgorzata Czerwicka			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin		Liczba punktów ECTS	
Formy zajęć		1	
Wykład		zajęcia 30 godz.	
Sposób realizacji zajęć		RAZEM: 30 godz. - 1 ECTS	
zajęcia w sali dydaktycznej			
Liczba godzin			
Wykład: 30 godz.			
Cykl dydaktyczny			
2019/2020 letni			
Status przedmiotu	Język wykładowy		
fakultatywny (do wyboru)	polski		
Metody dydaktyczne	Forma i sposób zaliczenia oraz podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne		
	Sposób zaliczenia		
	Zaliczenie na ocenę		
	Formy zaliczenia		
	zaliczenie pisemne: pytania testowe oraz otwarte		
	Podstawowe kryteria oceny		
	- 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)		
Sposób weryfikacji założonych efektów kształcenia			
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)			
Określenie przedmiotów wprowadzających wraz z wymogami wstępnymi			
A. Wymagania formalne			
chemia ogólna, biologia ogólna			

B. Wymagania wstępne podstawy chemii ogólnej, organicznej i biologii	
Cele kształcenia • Zaznajomienie studentów z podstawowymi zasadami żywienia ludzi w różnym wieku. • Zapoznanie studentów z głównymi zasadami żywienia w profilaktyce chorób. • Wprowadzenie studentów w zasady żywienia w leczeniu najczęściej występujących chorób. • Zapoznanie studentów z możliwymi interakcjami pomiędzy składnikami pożywienia i lekami.	
Treści programowe 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. Żywnienie 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.	
Wykaz literatury A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć (zdania egzaminu): A.1. wykorzystywana podczas zajęć M. Grzymisławski, J. Gawęcki, Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010 N. J. Peckenpaug, red. wyd. pol. D. Gajewska, Podstawy żywienia i dietoterapia, Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2011 Z. Zachwieja, Leki i pożywienie - interakcje, MedPharm, Wrocław 2008 B. Szczygieł, Niedożywienie związane z chorobą - zapobieganie, leczenie, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2012 A.2. studiowana samodzielnie przez studenta M. Grzymisławski, J. Gawęcki, Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010 Z. Zachwieja, Leki i pożywienie - interakcje, MedPharm, Wrocław 2008 B. Szczygieł, Niedożywienie związane z chorobą - zapobieganie, leczenie, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2012 B. Literatura uzupełniająca L. Chevallier, red. wyd. pol. D. Gajewska, 51 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych, Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2010 B. Szczygieł, Niedożywienie związane z chorobą - występowanie, rozpoznawanie, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2011 J. Fiedurek, Rola żywności i żywienia w profilaktyce i terapii chorób człowieka, UMCS, Lublin 2007	
Efekty kształcenia (obszarowe i kierunkowe) K_W03: wyjaśnia zależności pomiędzy strukturą materii a jej obserwowanymi właściwościami; K_W05: posiada podstawową wiedzę w zakresie studiowanej specjalności chemicznej; K_U01: identyfikuje, analizuje i rozwiązuje problemy z zakresu szeroko pojętej chemii w oparciu o zdobytą wiedzę; K_U08: przedstawia w sposób przystępny, językiem naukowym typowym dla nauk chemicznych podstawowe fakty z chemii; K_U09: umie uczyć się samodzielnie; K_K01: identyfikuje poziom swojej wiedzy i umiejętności, potrzebę ciągłego doskonalenia się oraz rozwoju osobistego; K_K06: podnosi swoje kompetencje zawodowe i osobiste poprzez korzystanie z informacji podawanych w różnych źródłach; K_K08: formułuje opinie z zakresu nauk ścisłych przy zachowaniu ostrożności i krytycyzmu w ich wyrażaniu;	Wiedza 1. Student zna podstawowe zasady żywienia związane z profilaktyką i leczeniem chorób. 2. Opisuje wybrane metody leczenia żywieniowego. 4. Rozumie istotność odpowiednich zasad żywienia w leczeniu różnych chorób. 5. Potrafi wskazać możliwe interakcje pomiędzy składnikami pożywienia i lekami.
	Umiejętności 1. Student potrafi wykazać związek między żywieniem a profilaktyką i leczeniem chorób. 2. Wykazuje się umiejętnością samodzielnego wyszukiwania niezbędnych danych w literaturze. 3. Mówi o zagadnieniach związanych z żywieniem człowieka chorego zrozumiałym językiem, stosując poprawną nomenklaturę.
	Kompetencje społeczne (postawy) 1. Student rozumie potrzebę dalszego kształcenia się w zakresie zasad prawidłowego żywienia w różnych sytuacjach klinicznych. 2. Świadomie ocenia rolę żywienia człowieka w profilaktyce i leczeniu chorób. 3. Wykazuje krytyczne podejście do informacji zawartych w literaturze fachowej i popularnej
Kontakt malgorzata.czerwicka@ug.edu.pl	