

**SYLABUS****DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2024-2026***(skrajne daty)*

Rok akademicki 2025-2026

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

Nazwa przedmiotu	Żywnienie w onkologii
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Katedra Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	II stopień
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok II, semestr III
Rodzaj przedmiotu	Do wyboru/moduł 2
Język wykładowy	polski
Koordynator	dr n. o zdr. inż. Ewelina Polak-Szczybyło
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	W i Ćw: dr n. o zdr. inż. Ewelina Polak-Szczybyło

\* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

**1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS**

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
III	10	20							3

**1.2. Sposób realizacji zajęć** zajęcia w formie tradycyjnej zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość**1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)**

WYKŁAD: ZALICZENIE, ĆWICZENIA: ZALICZENIE Z OCENĄ

**2. WYMAGANIA WSTĘPNE**

BRAK

**3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE****3.1 Cele przedmiotu**

C <sub>1</sub>	Opanowanie zasad żywienia w chorobach nowotworowych z uwzględnieniem rodzaju nowotworu, stanu zdrowia i odżywienia pacjenta, grupy wiekowej.
C <sub>2</sub>	Rozpoznawanie problemu niedożywienia jako istoty chorób nowotworowych.
C <sub>3</sub>	Zapoznanie się ze sposobem odżywienia pacjentów w trakcie chemioterapii i radioterapii.
C <sub>4</sub>	Poszerzenie wiedzy dotyczącej żywienia dojelitowego i pozajelitowego.

### 3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych <sup>1</sup>
EK_01	Posiada rozszerzoną wiedzę w zakresie żywienia w onkologii, w szczególności metod zapobiegania, leczenia i wspomagania terapii.	K_Wo5
EK_02	Zna zasady postępowania dietetycznego w profilaktyce i leczeniu niedożywienia pacjentów onkologicznych.	K_Wo6
EK_3	Potrafi wykorzystać wiedzę w zakresie chorób nowotworowych do określenia zapotrzebowania na rodzaj i zakres interwencji dietetycznych u pacjentów.	K_Uo2
EK_4	Potrafi wyjaśnić etiologię, metody leczenia, diagnozowania chorób nowotworowych oraz wskazać ich wpływ na zmianę sposobu żywienia, ryzyko niedożywienia oraz stan odżywienia	K_Uo6
EK_5	Potrafi identyfikować problemy osób z chorobami nowotworowymi. Radzi sobie z dylematami etycznymi oraz innymi problemami związanymi z wykonywaniem zawodu dietetyka.	K_Ko4

### 3.3 Treści programowe

#### A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Żywienie w profilaktyce chorób nowotworowych
Niedożywienie pacjentów onkologicznych. Zespół wyniszczenia.
Przyczyny, skutki i postępowanie
Refiding syndrom
Otyły pacjent onkologiczny
Immunożywienie

<sup>1</sup> W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

Diety wspomagające chemioterapię i radioterapię

B. Problematyka ćwiczeń, konwersatoriów, laboratoriów, zajęć praktycznych

Treści merytoryczne
Leczenie żywieniowe pacjentów chorych na nowotwory przewodu pokarmowego
Leczenie żywieniowe pacjentów chorych na nowotwory kości i układu krwiotwórczego
Leczenie żywieniowe pacjentów z nowotworami układu moczowego i płuc
Leczenie żywieniowe pacjentów z nowotworami hormonozależnymi
Leczenie żywieniowe dzieci z chorobą nowotworową
Zalecenia dietetyczne, jadłospis dla osób po przebyciu choroby nowotworowej.
Diety alternatywne w leczeniu choroby nowotworowej

**3.4 Metody dydaktyczne**

Wykład: wykład konwersatoryjny z prezentacją multimedialną

Ćwiczenia: wykład z prezentacją multimedialną, konserwatorium, analiza przypadków, ćwiczenia praktyczne

**4. METODY I KRYTERIA OCENY**

**4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się**

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	KOLOKWIUM	W
EK_02	KOLOKWIUM	W
EK_03	KOLOKWIUM	ĆW
EK_04	PROJEKT	ĆW
EK_05	OBSERWACJA OPIEKUNA, OCENA GRUPY, SAMOOCENA	ĆW

**4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)**

Wykłady
Zaliczenie pisemne w postaci testu – student uzupełnia test jednokrotnego wyboru, uzupełniania odpowiedzi
Ćwiczenia
1. obecność na zajęciach (możliwa jedna nieusprawiedliwiona nieobecność)

2. pełne uczestnictwo i ocena aktywności studenta w czasie zajęć,
3. ocena przygotowania do zajęć,
3. dyskusja w czasie ćwiczeń,
5. prezentacja

Zakres ocen: 2,0 – 5,0

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie wiedzy:

Zaliczenie pisemne w postaci testu:

- student uzupełnia test jednokrotnego wyboru, uzupełniania odpowiedzi

Ocena wiedzy:

Kolokwium pisemne

Kryteria oceniania

5.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 93%-100%

4.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 85%-92%

4.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 77%-84%

3.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 69%-76%

3.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 60%-68%

2.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia poniżej 60%

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie umiejętności:

Zaliczenie zorganizowane w postaci prezentacji.

Ocena umiejętności

5.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest dobrze przygotowany, bardzo dobrze dobiera warunki przechowywania i czas magazynowania w zależności od rodzaju surowca, półproduktu, czy

gotowej potrawy i stopnia jej przetworzenia.

4.5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, dobrze dobiera warunki przechowywania i czas magazynowania w zależności od rodzaju surowca, półproduktu, czy gotowej potrawy i stopnia jej przetworzenia.

4.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest poprawiany, dobrze dobiera warunki przechowywania i czas magazynowania w zależności od rodzaju surowca, półproduktu, czy gotowej potrawy i stopnia jej przetworzenia.

3.5 – student uczestniczy w zajęciach, jego zakres przygotowania nie pozwala na całościowe przedstawienie omawianego problemu, dostatecznie dobiera warunki przechowywania i czas magazynowania w zależności od rodzaju surowca, półproduktu, czy gotowej potrawy i stopnia jej przetworzenia.

3.0 – student uczestniczy w zajęciach, dostatecznie dobiera warunki przechowywania i czas magazynowania w zależności od rodzaju surowca, półproduktu, czy gotowej potrawy i stopnia jej przetworzenia, jednak często popełnia błędy.

2.0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wypowiedzi są niepoprawne merytorycznie, nie dostatecznie dobiera warunki przechowywania i czas magazynowania w zależności od rodzaju surowca, półproduktu, czy gotowej potrawy i stopnia jej przetworzenia, często jest poprawiany.

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie kompetencji społecznych:

Obserwacja opiekuna, ocena grupy, samoocena

Ocena kompetencji społecznych:

Ocena średnia ważona wynikająca z ocen cząstkowych za:

-umiejętność pracy w grupie 2/3;

- umiejętność prezentowania wyników prac na forum grupy 1/3.

ZAKRES OCEN: 2,0 - 5,0

## 5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny z harmonogramu studiów	30 godz. (10 godz. W, 20 godz. Ćw.)
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	1 godz. (udział w zaliczeniu)
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	44 godz. (przygotowanie do zajęć, przygotowanie do zaliczenia)
<b>SUMA GODZIN</b>	<b>75</b>
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>3</b>

\* Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.

## 6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

## 7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Andrzej W. Szawłowski, Joanna Gromadzka-Ostrowska, Piotr Paluszkiewicz, Maciej Słodkowski, Jacek Sobocki: Żywnienie w chorobach nowotworowych, PZWL, Warszawa 2020.
2. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2021.
3. Joanna Gromadzka-Ostrowska, Szawłowski Andrzej: Dietetyka w chorobach nowotworowych, PZWL, Warszawa 2022.
4. Leczenie żywieniowe w onkologii : współczesne podejście / redakcja naukowa Stanisław Kłęk. - Wydanie 1. - Warszawa : PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2020.

Literatura uzupełniająca:

1. Aktualne publikacje naukowe.
2. Krzysztof Jan Koper: Żywnienie w chorobie nowotworowej, PZWL, Warszawa 2021.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej