



Patofizjologia
Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22	
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M2B.1561.21	
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski	
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Profil studiów ogólnoakademicki	Dyscypliny Nauki o zdrowiu	
	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie	
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Barbara Woźniak-Stolarska	
Pozostali prowadzący	Barbara Woźniak-Stolarska	
Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie informacji o zmianach i zaburzeniach w pracy komórek, narządów i układów (pokarmowego, nerwowego, oddechowego) organizmu będących wynikiem charakterystycznych dla tych narządów chorób
C2	Zaawansowane wiadomości z fizjologii człowieka. Poznanie patofizjologii chorób podwzgórza, przysadki, nadnerczy, tarczycy, przytarczyc, zaburzeń gospodarki węglowodanowej i lipidowej oraz układu pokarmowego, oddechowego, nerwowego i moczowo-płciowego

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	W stopniu pogłębionym aktualne kierunki rozwoju nauk o żywieniu i zdrowiu człowieka.	NŹD_P7S_WG01	Zaliczenie pisemne
W2	Aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka	NŹD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem prawa autorskiego	NŹD_P7S_UW02	Zaliczenie pisemne
U2	Komunikować się ze specjalistami z dziedziny medycyny i technologii żywności oraz jednostkami i grupami społecznymi w aspekcie żywienia człowieka, dietetyki, promocji zdrowia i profilaktyki chorób żywieniowo zależnych, przedstawiać i uzasadniać swoje stanowisko	NŹD_P7S_UU10, NŹD_P7S_UW02	Zaliczenie pisemne
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Demonstrowania postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów oraz troski o ich dobro	NŹD_P7S_KO05	Zaliczenie pisemne
K2	Wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz zasięgania opinii ekspertów	NŹD_P7S_KK02	Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	10
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10
Konsultacje	2
Udział w egzaminie	2

Przeprowadzenie badań literaturowych	6	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 30	ECTS 1.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 14	ECTS 0.5

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	1. Patofizjologia chorób podwzgórza, przysadki, nadnerczy, tarczycy, przytarczyc. 2. Zaburzenia gospodarki węglowodanowej. Cukrzyca typu I, II, LADA i MODY, insulino oporność. 3. Patomechanizmy zaburzeń rytmu serca. Miażdżyca. Nadciśnienie tętnicze. 4. Patofizjologia chorób układu oddechowego. Ostra i przewlekła niewydolność oddechowa. Astma oskrzelowa. Przewlekła obturacyjna choroba płuc. 5. Patofizjologia chorób układu pokarmowego. Choroby czynnościowe i organiczne układu pokarmowego. Choroby przełyku (achalazja, choroba reflowowa przełyku), żołądka i dwunastnicy (gastropareza, choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy), jelita cienkiego i grubego. 6. Patofizjologia chorób wątroby: niewydolność wątroby, wirusowe zapalenia wątroby, marskość wątroby. Kamica żółciowa. 7. Przewlekłe i ostre zapalenie trzustki. 8. Patofizjologia chorób nerek. Białkomocz. Ostra i przewlekła niewydolność nerek. Kamica nerkowa. 9. Patofizjologia chorób układu nerwowego: choroba Alzheimera i Parkinsona, stwardnienie rozsiane. Padaczka 10. Podsumowanie i przedstawienie najważniejszej problematyki poruszanej w trakcie zajęć	Wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Dyskusja, Wykład, blended learning, możliwe metody kształcenia: zdalna i/lub hybrydowa

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	100%

Wymagania wstępne

fizjologia i anatomia człowieka

Literatura

Obowiązkowa

1. Zahorska-Markiewicz B/. Patofizjologia kliniczna. Podręcznik dla studentów medycyny". Elsevier Urban & Partner, Wrocław, 2017.
2. Kanikowska D., Witowski J.: Patofizjologia – Repetytorium, PZWL, Warszawa, 2018.
3. Badowska – Kozakiewicz A.M.: Patofizjologia człowieka, PZWL, Warszawa, 2013

Dodatkowa

1. Jarosz M., Praktyczny podręcznik dietetyki, Wyd IŻŻ, W-wa, 2017
2. Guzek J. W., Patofizjologia człowieka w zarysie, PZWL, Warszawa, 2002
3. Maśliński W., Dyżewski J., Patofizjologia. Podręcznik dla studentów medycyny. Tom 1-2, PZWL, Warszawa, 2009
4. Peckenpaugh N.J. (red.Gajewska D.), Podstawy żywienia i dietoterapia, Elsevier Urban&Partner, Wrocław, 2010

Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
NŻD_P7S_KK02	Absolwent jest gotów do wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych
NŻD_P7S_KO05	Absolwent jest gotów do demonstrowania postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów/grup społecznych oraz troski o ich dobro
NŻD_P7S_UU10	Absolwent potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, w tym również kierować zespołami ludzkimi
NŻD_P7S_UW02	Absolwent potrafi poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki, w tym też z dziedziny nauk ekonomicznych i społecznych, z zachowaniem prawa autorskiego, dokonać analizy ekonomicznej przedsiębiorstwa
NŻD_P7S_WG01	Absolwent zna i rozumie w stopniu pogłębionym aktualne kierunki rozwoju nauk o żywieniu i zdrowiu człowieka
NŻD_P7S_WG08	Absolwent zna i rozumie aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka