

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023-2026

(skrajne daty)

Rok akademicki 2024/2025

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu/ modułu	Żywnienie kliniczne
Kod przedmiotu/ modułu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Zakład Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom kształcenia	I stopień
Profil	Ogólnoakademicki
Forma studiów	Niestacjonarne
Rok i semestr studiów	Rok II, semestr III i IV
Rodzaj przedmiotu	Obowiązkowy
Język wykładowy	Polski
Koordinator	dr. n. o zdr. Edyta Łuszczki
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr. n. o zdr. Edyta Łuszczki, dr. n. o zdr. Sara Jarmakiewicz-Czaja, mgr Kacper Helma

* - zgodnie z ustaleniami na Wydziale

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	-	-	-	-	-	-	4
IV	15	20	-	-	-	-	-	-	4
Razem	25	40	-	-	-	-	-	-	8

1.2. Sposób realizacji zajęć

- zajęcia w formie tradycyjnej
- zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość (w przypadku wprowadzenia obostrzeń epidemiologicznych)

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu /modułu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)**Wykłady:**

Semestr I – zaliczenie bez oceny; Semestr II – egzamin

Ćwiczenia:

Semestr I – zaliczenie z oceną; Semestr II – zaliczenie z oceną

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Posiadanie wiedzy na temat anatomii i fizjologii człowieka w zakresie podstawowym Posiadanie wiedzy na temat biochemii i chemii żywności w zakresie podstawowym
--

3. CELE, EFEKTY KSZTAŁCENIA, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu/modułu

C ₁	Poznanie wiedzy dotyczącej zasad żywienia w różnych jednostkach chorobowych
C ₂	Kształtowanie umiejętności układania jadłospisu i opracowania zaleceń żywieniowych w wybranych jednostkach chorobowych
C ₃	Usystematyzowanie i pogłębienie wiedzy dotyczącej żywienia klinicznego
C ₄	Wypracowanie nawyku aktualizowania wiedzy w oparciu o piśmiennictwo naukowe

3.2 Efekty kształcenia dla przedmiotu/ modułu (wypełnia koordynator)

EK (efekt kształcenia)	Treść efektu kształcenia zdefiniowanego dla przedmiotu (modułu)	Odniesienie do efektów kierunkowych (KEK)
EK_01	ma wiedzę na temat roli właściwego sposobu żywienia w profilaktyce i leczeniu chorób	K_W07
EK_02	zna wpływ chorób na stan odżywienia pacjentów	K_W07, K_W08
EK_03	potrafi dobrać, zaplanować i ułożyć odpowiednią dietę dla danej jednostki chorobowej	K_U03
EK_04	posiada umiejętność wykorzystania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących składników odżywczych i ich znaczenia w planowaniu diet	K_U03
EK_05	potrafi identyfikować i korygować zachowania prozdrowotne i błędy dietetyczne	K_U03
EK_06	ma świadomość swoich ograniczeń i rozumie konieczności konsultowania problemów	K_K04
EK_07	potrafi krytycznie ocenić posiadaną wiedzę oraz odbierane podczas zajęć treści	K_K05
EK_08	jest gotów do planowania i współdziałania w procesie badawczym	K_K07

3.3 Treści programowe (wypełnia koordynator)

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
<p>Semestr I</p> <p>Otyłość i choroby dietozależne</p> <ul style="list-style-type: none">• Epidemiologia otyłości• Przyczyny otyłości (genetyczne, epigenetyczne, środowiskowe, osobnicze, rola flory jelitowej)• Skutki zdrowotne otyłości i jej wpływ na długość życia• Możliwości leczenia otyłości: terapia behawioralna, farmakoterapia, chirurgia bariatryczna• Poradnictwo żywieniowe dzieci i młodzieży z nadmierną masą ciała <p>Żywnienie w cukrzycy</p> <ul style="list-style-type: none">• Definicja, patogenezę i epidemiologię cukrzycy• Objawy kliniczne i kryteria diagnostyczne cukrzycy• Leczenie dietetyczne cukrzycy<ul style="list-style-type: none">○ Cukrzyca typu 1○ Cukrzyca typu 2• Powikłania cukrzycy <p>Żywnienie w chorobach nowotworowych</p> <ul style="list-style-type: none">• Specyfika żywienia w chorobach nowotworowych• Żywnienie doustne, dojelitowe i pozajelitowe• Czynniki dietetyczne sprzyjające i chroniące przed rozwojem nowotworów złośliwych• Niedożywienie <p>Żywnienie w niedokrwistościach</p> <ul style="list-style-type: none">• Przyczyny, objawy, leczenie• Diagnostyka niedokrwistości• Rola diety w leczeniu niedokrwistości
<p>Semestr II</p> <p>Żywnienie w chorobach układu pokarmowego</p> <ul style="list-style-type: none">• Choroba refluksowa przełyku;• Choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy;• Choroba trzewna – celiakia;• Choroby wątroby;<ul style="list-style-type: none">○ Wirusowe zapalenia wątroby○ Niealkoholowe stłuszczenie wątroby○ Marskość wątroby• Choroby pęcherzyka żółciowego;• Choroby trzustki;• Alergie i nietolerancje pokarmowe

Postępowanie dietetyczne w przewlekłej chorobie nerek

- Klasyfikacja i etiologia przewlekłej choroby nerek
- Zalecenia dietetyczne w przewlekłej chorobie nerek w okresie leczenia zachowawczego
- System wymienników stosowany w dietoterapii przewlekłej choroby nerek
- Przewlekła choroba nerek – okres leczenia nerkozastępczego (dializoterapia)

Kamica układu moczowego

- Epidemiologia i etiologia
- Rodzaje kamicy układu moczowego
- Zalecenia dietetyczne specyficzne dla określonego rodzaju kamicy układu moczowego

Dna moczanowa

- Kryteria rozpoznania i epidemiologia dny moczanowej
- Czynniki dietetyczne jako elementy ryzyka hiperurykemii i dny moczanowej

Żywność dojelitowa i pozajelitowa

B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

Treści merytoryczne

Umiejętność analizy i interpretacji treści publikacji w literaturze fachowej na zajęciach

Żywność w chorobach metabolicznych:

- Otyłość

Zasady opieki dietetycznej.

Szacowanie zapotrzebowania energetycznego.

Podaż składników odżywczych oraz dobór produktów spożywczych.

Zasady monitorowania i ceny efektywności redukcji masy ciała.

Terapia behawioralna.

- Dna moczanowa

Szacowanie zapotrzebowania energetycznego.

Podaż składników odżywczych oraz dobór produktów spożywczych.

- Osteoporoza

Ocena produktów spożywczych pod kątem czynników zwiększających oraz zmniejszających masę kostną

Dieta w profilaktyce osteoporozy – zalecenia

Żywność po zabiegu bariatrycznym

Opieka dietetyczna przed i po zabiegu.

Szacowanie zapotrzebowania energetycznego.

Podaż składników odżywczych oraz dobór produktów spożywczych.

Komponowanie jadłospisów dla pacjentów po zabiegu

Żywność w cukrzycy

Cele leczenia dietetycznego.

Szacowanie zapotrzebowania energetycznego.

Postępowanie dietetyczne w cukrzycy typu I i cukrzycy typu II zależne od formy leczenia

Żywność w wybranych chorobach układu krążenia

- Nadciśnienie tętnicze krwi
- Dyslipidemie
- Przewlekłe zespoły wieńcowe

Ocena jadłospisu

Planowanie strategii żywieniowych

Sporządzanie zaleceń żywieniowych

Ocena wybranych produktów żywnościowych pod kątem zastosowania u pacjentów z chorobami układu krążenia

Profilaktyka chorób sercowo-naczyniowych

Żywność w chorobach układu pokarmowego

- Żywność w chorobach jamy ustnej i przełyku
- Żywność w chorobach żołądka i dwunastnicy.
- Żywność w chorobach miększu wątroby w zależności od stanu wydolności.
- Żywność w zapaleniu pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych.
- Żywność w chorobach trzustki
- Żywność w chorobach jelit

Obliczanie zapotrzebowania na energię oraz składniki odżywcze w zależności od stanu pacjenta

Ocena jadłospisu

Rozszerzanie jadłospisu

Szacowanie zapotrzebowania energetycznego

Podaż składników odżywczych oraz dobór produktów spożywczych

Opracowywanie indywidualnych zaleceń żywieniowych

Żywność w chorobach endokrynologicznych

- Żywność w niedoczynności tarczycy, w chorobie Hashimoto
- Żywność w nadczynności tarczycy, choroba Gravesa Basedowa
- Żywność w zespole policystycznych jajników

Szacowanie zapotrzebowania energetycznego

Podaż składników odżywczych oraz dobór produktów spożywczych

Opracowywanie indywidualnych zaleceń żywieniowych

Ocena jadłospisu

Sporządzanie zaleceń żywieniowych, planowanie strategii żywieniowych

Analiza zaleceń dot. stylu życia dla pacjentek z PCOŚ

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład konwersatoryjny z prezentacją multimedialną w formie kontaktowej wraz z wykonywaniem przez studentów odpowiednich zadań teoretycznych; dyskusja;

Ćwiczenia: analiza tekstów z dyskusją, praca w grupach (rozwiązywanie zadań, dyskusja) – zajęcia prowadzone metodą tradycyjną;

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów kształcenia

Symbol efektu	Metody oceny efektów kształcenia (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	Egzamin pisemny	W
EK_02	Egzamin pisemny	W
EK_03	Kolokwium	Ćw.
EK_04	Kolokwium	Ćw.
EK_05	Kolokwium	Ćw.
EK_06	Obserwacja w trakcie zajęć, samoocena	Ćw.
EK_07	Obserwacja w trakcie zajęć, samoocena	Ćw.
EK_08	Obserwacja w trakcie zajęć, samoocena	Ćw.

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

<p>Kryteria oceniania:</p> <p>Wykład:</p> <p>Zaliczenie wykładu:</p> <p>Ocena wiedzy (EK_01, EK_02):</p> <p>Aktywne uczestnictwo w wykładach w trakcie dyskusji. Udział w wykładach jest obowiązkowy.</p> <p>Zal – student opracował wyczerpująco zadany temat, potrafi wyciągać wnioski z badań naukowych i własnych obserwacji i jest gotów go korzystania z obiektywnych źródeł informacji</p> <p>Nzal- student nie opracował wyczerpująco zadanego tematu, nie potrafi wyciągać wniosków z badań naukowych i własnych obserwacji i nie wykazuje gotowości do korzystania z obiektywnych źródeł informacji</p> <p>Ocena wiedzy (EK_01, EK_02):</p> <p>Egzamin pisemny z pytaniami zamkniętymi jednokrotnego wyboru:</p> <p>5.0 – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 93%-100%</p> <p>4.5 – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 85%-92%</p> <p>4.0 – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 77%-84%</p> <p>3.5 – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 69%-76%</p> <p>3.0 – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60%-68%</p>
--

2.0 – wykazuje znajomość treści kształcenia poniżej 60%

Ocenę pozytywną z przedmiotu można otrzymać wyłącznie pod warunkiem uzyskania pozytywnej oceny za każdy z ustanowionych efektów uczenia się.

Ocenę końcową z przedmiotu stanowi ocena z egzaminu.

Kryteria oceniania:

Ćwiczenia:

1. uczestnictwo i aktywność studenta w czasie zajęć,
2. ocena przygotowania do zajęć,
3. dyskusja w czasie zajęć,
4. sprawdzanie wiedzy w czasie zajęć,
5. analiza literatury fachowej,
6. analiza przypadku,
7. zaliczenie pisemne cząstkowe (kolokwium);

Ocena umiejętności:

Kolokwium pisemne końcowe (semestr I i II)

- 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%

Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest pozytywne zaliczenie ćwiczeń w semestrze I i II.

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

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające planu z studiów	65
Inne z udziałem nauczyciela (udział w konsultacjach, egzaminie)	5
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	130
SUMA GODZIN	200
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	8

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

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU/ MODUŁU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Grzymisławski M., Gawęcki J.: Żywnie człowieka zdrowego i chorego, tom 2. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2019.
2. Grzymisławski M. Dietetyka kliniczna. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2019.
3. Ostrowska L. Dietetyka. Kompendium. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2020.
4. Jeznach-Steinhagen A. Żywnie osób z cukrzycą i chorobami towarzyszącymi. red. naukowa Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2020.
5. Ostrowska L, Bogdański P., Mamcarz A. Otyłość i jej powikłania. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa, 2021.
6. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka: żywnie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2018.
7. Treść wykładów prezentujących aktualizowaną, opartą o wyniki badań i obserwacji naukowych opublikowanych w ostatnich latach i miesiącach w literaturze fachowej medycznej i dietetycznej.

Literatura uzupełniająca:

1. Interna Szczeklika 2018 / [zespół redakcyjny, redaktor prowadzący Piotr Gajewski et al.; autorzy Zuzanna Aleksander et al.]. - 10. wyd. - Kraków: Medycyna Praktyczna, cop. 2018.
2. Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce / Lucyna Ostrowska, Karolina Orywał, Ewa Stefańska, Magdalena Lech, Napoleon Waszkiewicz; redakcja naukowa Lucyna Ostrowska. - Warszawa: Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2018.
3. Polskie Towarzystwo Diabetologiczne. Zalecenia Kliniczne Dotyczące postępowania u chorych na cukrzycę 2022 Stanowisko Polskiego Towarzystwa Diabetologicznego. Curr Top Diabetes, 2022;2(1):1-134.
4. Standardy Leczenia otyłości, PTD 2015
5. Postępowanie dietetyczne w kardiologii Polskiego Towarzystwa Dietetyki 2016.
6. Polskie Towarzystwo Nadciśnienie Tętniczego Zasady postępowania w nadciśnieniu tętnicznym – 2019 r.
7. Zasady postępowania w nadciśnieniu tętnicznym – 2019 r. Wytyczne Polskiego Towarzystwa Nadciśnienia Tętniczego; 5, 11-18.
8. Włodarek D, Lange E, Kozłowska L, Głabska D. Dietoterapia. Wyd. 1,3. Dodr. Warszawa: Wyd. Lekarskie PZWL, 2015.
9. Lorenc R, Głuszka P, Franek E, Jabłoński M, et al. Zalecenia postępowania diagnostycznego i leczenia w osteoporozie w Polsce. Aktualizacja 2017. Endokrynol Po. 2017.;68(A):1-18.
10. Sobotka L. Podstawy żywnia klinicznego. Edycja czwarta. Wyd. Scientifica. Kraków. 2013.
11. Jankowski P, Czapła M. Żywnie w chorobach serca. Wyd. Lekarskie PZWL. Warszawa 2022.
12. Małgorzewicz S. Żywnie kliniczne. Praktyczne zagadnienia. Tom I-II. Wyd. Czelej. Lublin 2020.
13. Szawłowski A, Gromadzka-Ostrowska J, Paluszkiewicz P, Maciej Słodowski, et al. Żywnie w chorobach nowotworowych. Wyd. Lekarskie PZWL. Warszawa 2020.
14. Payne A., Barker H. Dietetyka i żywnie kliniczne. Elsevier Urban & Partner 2010, Wrocław 2013

15. Bickson S., Bloomfeld R.. Nieswoiste zapalenia jelit. Wrocław: ELSEVIER Urban & Partner, 2013.
16. Małecka-Panas E., Słomka M. Przewlekłe nieswoiste choroby zapalne jelit choroba Leśniowskiego-Crohna, wrzodziejące zapalenie jelita grubego. Wrocław: MedPharm Polska, 2012.
17. Bednarczuk T. Podstawy endokrynologii, Item Publishing, Warszaw 2017
18. Gawęcki J.: Żywnie człowieka. Podstawy Nauki o Żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2017.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej