

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020/2022

(skrajne daty)

Rok akademicki 2020/2021

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Żywnienie w stanach chorobowych zp,pz
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych, Instytut Nauk o Zdrowiu
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Zakład Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	II stopień
Profil	praktyczny
Forma studiów	Niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	Rok I; Semestr I, II
Rodzaj przedmiotu	obowiązkowy
Język wykładowy	polski
Koordinator	Dr n. o zdr Edyta Łuszczki
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	ZP: Mgr Agata Wąsacz-Kordoń, mgr Natalia Solecka, mgr Sara Jarmakiewicz-Czaja

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykt. (zdalnie)	Ćw. Kontaktowo/ćw. zdalnie	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Samokształcenie (zdalnie)	Liczba pkt. ECTS
III	-	-	-	-	-	50	-	-	2
IV	-	-	-	-	-	50	-	-	2

1.2. Sposób realizacji zajęć

X zajęcia w formie tradycyjnej

X zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (zaliczenie z oceną)

Zajęcia praktyczne: zaliczenie z oceną na podstawie ocen cząstkowych.

Zajęcia praktyczne: studenci oceniani są na podstawie uczestnictwa i aktywności na zajęciach, rzetelnego wykonywania zadań oraz współpracy w wyznaczonym zespole. Dodatkowe kryterium oceny stanowią terminowość wykonywania zadań oraz dostosowanie się do wymagań (procedur) dotyczących sposobu ich wykonania.

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Podstawowe informacje dotyczące żywienia w chorobach układu sercowo-naczyniowego, cukrzycy, chorób przewodu pokarmowego;
Znajomość zasad BHP obowiązujących w Placówkach Medycznych.

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C ₁	Rozszerzenie i utrwalenie specjalistycznej teoretycznej i praktycznej wiedzy z zakresu żywienia w różnych stanach chorobowych.
C ₂	Przygotowanie studenta do prawidłowego żywienia pacjentów z różnymi jednostkami chorobowymi wymagającymi specjalistycznej terapii żywieniowej.
C ₃	Usystematyzowanie i rozszerzenie wiedzy z zakresu żywienia w chorobach układu sercowo-naczyniowego, cukrzycy, chorób nerek i przewodu pokarmowego.
C ₄	Przygotowanie studenta do prowadzenia indywidualnej wizyty z pacjentem w gabinecie dietetyka.

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_03	Potrafi diagnozować wybrane zaburzenia i jednostki chorobowe oraz wskazywać ich wpływ na zmianę sposobu żywienia oraz stan odżywienia.	K_U05, K_U05
EK_04	Potrafi zaplanować jadłospis i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w różnych stanach chorobowych.	K_U02, K_U03, K_U07
EK_05	Wykazuje aktywność w zdobywaniu wiedzy dotyczącej żywienia w różnych stanach chorobowych oraz doskonaleniu umiejętności praktycznych.	K_K03

3.3 Treści programowe

A. Problematyka zajęć praktycznych

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

Treści merytoryczne
<p>Żywnienie w chorobach przewodu pokarmowego: ostre zapalenie trzustki, przewlekłe zapalenie trzustki, kamica pęcherzyka żółciowego, nieswoiste choroby zapalne jelit</p> <ul style="list-style-type: none"> • przeprowadzanie wywiadów żywieniowych z pacjentami • edukacja żywieniowa pacjentów • analiza i ocena jadłospisu • analiza produktów spożywczych zalecanych/przeciwwskazanych • opracowanie zaleceń żywieniowych w zależności od stanu pacjenta • planowanie strategii żywieniowych • analiza najnowszej fachowej literatury oraz opracowywanie projektów na ich podstawie
<p>Żywnienie w cukrzycy</p> <ul style="list-style-type: none"> • zapoznanie z zaleceniami PTD 2020 i 2021 • planowanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla pacjentów • Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego i edukacja żywieniowa pacjentów diabetologicznych • Opracowanie jadłospisów z uwzględnieniem sposobu leczenia cukrzycy na podstawie najnowszej, fachowej literatury
<p>Żywnienie w nadciśnieniu tętniczym</p> <ul style="list-style-type: none"> • zapoznanie z wytycznymi PTNT 2019 • Przeprowadzanie wywiadów żywieniowych z pacjentami, edukacja żywieniowa • Opracowanie zaleceń żywieniowych z uwzględnieniem błędów żywieniowych, produktów zalecanych i przeciwwskazanych oraz analizy prawidłowych nawyków żywieniowych w odniesieniu do jednostki chorobowej i stanu pacjenta • Opracowanie jadłospisów • Analiza najnowszej literatury fachowej
<p>Żywnienie w niedokrwistościach (megaloblastyczna, mikrocytarna)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zapoznanie i analiza literatury fachowej dotyczącej niedokrwistości • Przeprowadzanie wywiadów żywieniowych i edukacji żywieniowej pacjentów • Opracowanie zaleceń żywieniowych i jadłospisu z analizą produktów zalecanych i przeciwwskazanych oraz błędów żywieniowych
<p>Żywnienie w dyslipidemiach</p> <ul style="list-style-type: none"> • Przeprowadzanie wywiadów żywieniowych i edukacji żywieniowej pacjentów • Opracowanie zaleceń żywieniowych i jadłospisu z analizą produktów zalecanych i przeciwwskazanych oraz błędów żywieniowych • Analiza literatury fachowej dotyczącej dietoterapii w różnych rodzajach zaburzeń gospodarki tłuszczowej • Planowanie strategii żywieniowych
<p>Indywidualne poradnictwo żywieniowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • przeprowadzanie oraz interpretacja wyników pomiarów antropometrycznych • przeprowadzanie wywiadu z pacjentem oraz edukacja pacjenta z uwzględnieniem występujących jednostek chorobowych • przygotowanie indywidualnych planów żywieniowych oraz zaleceń dla pacjenta z uwzględnieniem występujących jednostek chorobowych • przeprowadzanie wizyt kontrolnych z pacjentem

3.4 Metody dydaktyczne

Zajęcia praktyczne: praca w grupach, przeprowadzanie edukacji żywieniowej indywidualnej i grupowej, prowadzenie konsultacji dietetycznej, projekt do wykonania, dyskusja, prezentacja multimedialna, opisy przypadków, układanie jadłospisów

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_03	KOLOKWIVUM	ZP
EK_04	PROJEKT, ZADANIE DO WYKONANIA	ZP
EK_05	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ	ZP

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

<p>Zajęcia praktyczne:</p> <ol style="list-style-type: none"> pełne uczestnictwo i ocena aktywności studenta w czasie zajęć, ocena przygotowania do zajęć, dyskusja w czasie ćwiczeń, sprawdzanie wiedzy w czasie ćwiczeń, jadłospis, projekt do wykonania zaliczenia pisemne cząstkowe <p>Zakres ocen: 2,0 – 5,0</p>
--

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 z harmonogramu studiów	100
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	-
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	30
SUMA GODZIN	130
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	4

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

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

Praktyki w poradni dietetycznej i na oddziałach szpitalnych

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2018.
2. Gawęcki J.: Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2017.
3. Grzymisławski M., Gawęcki J.: Żywienie człowieka zdrowego i chorego, tom 2. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2019.
4. Marian Grzymisławski (red.). Dietetyka kliniczna. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.
5. Andrzej Szczeklik. Interna Szczeklika 2018/19 : mały podręcznik. Kraków: Medycyna Praktyczna. 2018

Literatura uzupełniająca:

1. Chevallier L : 51 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2010.
2. Jagiełło M., Jurek L.: Żywienie dietetyczne : jadłospisy, diety i przykłady żywienia ludzi chorych. Śląskie Centrum Wydawniczo Handlowe "Lexdruk", Rybnik 2010.
3. Jarosz M.: Żywienie chorych ze stomią : porady lekarzy i dietetyków. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2007.
4. Jarosz M.: Żywienie osób w wieku starszym : porady lekarzy i dietetyków. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2011.
5. Pertkiewicz M.: Standardy żywienia pozajelitowego i żywienia dojelitowego. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2011.
6. Schidlo C., Fronius-Gaier D.: Dieta w chorobach stawów: smaczne przepisy na zdrowe posiłki. "Klub dla Ciebie", Warszawa 2009.
7. Makarowska M., Musiałowska D.: Insulinooporność w polskiej kuchni. JK, Łódź 2018
8. Adamski Z., Kaszuba A., Dermatologia dla kosmetologów, Edra Urban & Partner, Warszawa 2019
9. Laughin A.: Wątroba : profilaktyka, choroby, żywienie, dieta. Wydawnictwo Astrum, Wrocław 2012.
10. Tatoń J., Czech A., Idaszak D.: Żywienie w cukrzycy. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2010.

11. Wieczorek-Chełmińska Z.: Żywnienie w chorobach kostno-stawowych. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2011.
12. S. Bickson, R. Bloomfeld. Nieswoiste zapalenia jelit. Wrocław: ELSEVIER Urban & Partner, 2013.
13. E. Małecka-Panas, M. Słomka. Przewlekłe nieswoiste choroby zapalne jelit choroba Leśniowskiego-Crohna, wrzodziejące zapalenie jelita grubego. Wrocław: MedPharm Polska, 2012.
14. Włodarek D: Dietoterpia, PZWL, Warszawa 2014

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej