

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020 - 2022

(skrajne daty)

Rok akademicki 2020/2021

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Żywność w stanach chorobowych
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych, Uniwersytet Rzeszowski
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	Dr n. o zdr Edyta Łuszczki, mgr Lidia Sękowska, mgr Paulina Kwasek

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł. (zdalnie)	Ćw. Kontaktowo/ćw. zdalnie	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Samokształcenie (zdalnie)	Liczba pkt. ECTS
III	8	30	-	-	-	50	60	47	3+2+3 =8
IV	8	15	-	-	-	50	60	47	2+2+3 =7

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) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)

SEMESTR III – ZALICZENIE Z OCENĄ

SEMESTR IV – EGZAMIN

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Podstawowe informacje dotyczące żywienia w chorobach układu sercowo-naczyniowego, cukrzycy, chorób przewodu pokarmowego, chorób nerek;

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.

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	Zna wpływ następujących chorób na stan odżywienia: układu pokarmowego, oddechowego, krążenia, kostnowstawowego, moczowego, nerwowego, chorób zakaźnych i nowotworów.	K_W02, K_W11
EK_02	Posiada wiedzę niezbędną do zaplanowania, opracowania i wdrożenia planu żywienia indywidualnego i zbiorowego w oparciu o zasady żywienia w różnych stanach chorobowych.	K_W03, K_W10
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 wykładu

Treści merytoryczne

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

Żywnienie w niedokrwistościach i stanach niedoborów energetycznych i białkowych.
Żywnienie w chorobach mięszu wątroby, pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych. Żywnienie w ostrym przewlekłym zapaleniu trzustki.
Żywnienie w chorobach układu moczowego.
Profilaktyka chorób nowotworowych oraz postępowanie żywieniowe w chorobie nowotworowej.
Żywnienie w cukrzycy.

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

Treści merytoryczne
Żywnienie w chorobach układu sercowo-naczyniowego: miażdżyca, choroba niedokrwienna serca, zawał mięśnia sercowego, nadciśnienie tętnicze.
Żywnienie w cukrzycy. Planowanie jadłospisów z zastosowaniem wymienników węglowodanowych, białkowych, tłuszczowych oraz z uwzględnieniem stosowanej insulinoterapii.
Żywnienie w chorobach mięszu wątroby w zależności od stanu wydolności. Żywnienie w chorobach pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych. Ocenić jadłospis pod kątem produktów zalecanych i zabronionych. Planowanie diet.
Żywnienie w chorobach jelit. Analiza produktów zalecanych i przeciwwskazanych oraz planowanie dietoterapii.
Żywnienie w ostrym zapaleniu trzustki. Planowanie jadłospisu.
Żywnienie w chorobach układu moczowego. Planowanie diety dla pacjentów dializowanych.
Dieta ubogoenergetyczna. Problem nadwagi i otyłości w Polsce i na świecie.
Planowanie żywnienia w dnie moczanowej. Przygotowanie karty dietetycznej dla pacjenta.
Planowanie żywnienia w niedokrwistościach. Analiza produktów zalecanych. Planowanie jadłospisów.
Profilaktyka chorób nowotworowych. Postępowanie żywieniowe w chorobie nowotworowej. Planowanie schematów żywieniowych.
Żywnienie w chorobach narządu ruchu, kośćca i stawów.
Planowanie diety w profilaktyce i leczeniu osteoporozy. Analiza produktów zalecanych. Planowanie jadłospisów i obliczanie podaży białka, wapnia, magnezu.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład problemowy, wykład z prezentacją multimedialną, zajęcia przeprowadzane za pomocą metod kształcenia na odległość (MS Teams)

Ćwiczenia: praca w grupach (rozwiązywanie zadań, dyskusja), prezentacja multimedialna, opisy przypadków, ćwiczenia praktyczne (liczenie i układanie jadłospisów), zajęcia przeprowadzane za pomocą technik kształcenia na odległość

Zajęcia praktyczne: praca w grupach, przeprowadzanie edukacji żywieniowej indywidualnej i grupowej, prowadzenie konsultacji dietetycznej, projekt do wykonania

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	EGZAMIN PISEMNY	W
EK_02	EGZAMIN PISEMNY	W
EK_03	KOLOKWIUM	Ćw, ZP
EK_04	PROJEKT, ZADANIE DO WYKONANIA	Ćw, ZP
EK_05	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ	Ćw, ZP

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Wykład:

Pozytywna ocena z egzaminu końcowego

- test jednokrotnego wyboru

- tj. uzyskanie co najmniej 60% punktów z testu pisemnego

Egzamin teoretyczny pisemny składający się z pytań testowo-opisowych obejmujących całość materiału (tematyka wykładów i ćwiczeń)

Czas trwania egzaminu: 1 godz.

Za odpowiedź prawidłową student otrzymuje 1 punkt, za błędną 0 punktów

Egzamin poprawkowy ma formę pisemną.

Student otrzymuje pozytywną ocenę z egzaminu poprawkowego, gdy uzyska minimum 60% punktów

Zakres ocen: 2,0 – 5,0

Ocena wiedzy:

5,0 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 91-100%

4,5 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 81-90%

4,0 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 71-80%

3,5 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 61-70%

3,0 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 60%

Ćwiczenia/zajęcia praktyczne:

1. pełne uczestnictwo i ocena aktywności studenta w czasie zajęć,
2. ocena przygotowania do zajęć,
3. dyskusja w czasie ćwiczeń,
4. sprawdzanie wiedzy w czasie ćwiczeń,
5. jadłospis do wykonania
6. zaliczenia pisemne cząstkowe

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 kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	281
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	6
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	94
SUMA GODZIN	375
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	15

* 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	120 godzin (60+60), 6 pkt ECTS
zasady i formy odbywania praktyk	Zgodnie z informacjami zawartymi w Dzienniczku Kształcenia praktycznego dla kierunku Dietetyka II stopnia

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. Grzymiśławski M., Gawęcki J.: Żywienie człowieka zdrowego i chorego, tom 2. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2019.
4. Laughin A.: Wątroba : profilaktyka, choroby, żywienie, dieta. Wydawnictwo Astrum, Wrocław 2012.
5. Tatoń J., Czech A., Idaszak D.: Żywienie w cukrzycy. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2010.
6. Wieczorek-Chełmińska Z.: Żywienie w chorobach kostno-stawowych. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2011.
7. Wieczorek-Chełmińska Z.: Żywienie w chorobach nerek. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2010.

Literatura uzupełniająca:

1. Chevallier L : 51 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2010.
2. Jagiełło M., Jurek L.: Żywnienie dietetyczne : jadłospisy, diety i przykłady żywienia ludzi chorych. Śląskie Centrum Wydawniczo Handlowe "Lexdruk", Rybnik 2010.
3. Jarosz M.: Żywnienie chorych ze stomią : porady lekarzy i dietetyków. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2007.
4. Jarosz M.: Żywnienie 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.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej