

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023-2025

(skrajne daty)

Rok akademicki 2023/2024

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

| | |
|---|---|
| Nazwa przedmiotu | Żywnienie w stanach chorobowych - ZP |
| Kod przedmiotu* | |
| nazwa jednostki prowadzącej kierunek | Kolegium Nauk Medycznych |
| Nazwa jednostki realizującej przedmiot | Instytut Nauk o Zdrowiu, Zakład Dietetyki |
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Poziom studiów | II stopień |
| Profil | praktyczny |
| Forma studiów | Stacjonarne |
| Rok i semestr/y studiów | Rok I; Semestr I, II |
| Rodzaj przedmiotu | obowiązkowy |
| Język wykładowy | polski |
| Koordinator | mgr Aleksandra Padło |
| Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących | mgr Aleksandra Padło mgr Paulina Kempa dr Sara Jarmakiewicz-Czaja |

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

| Semestr (nr) | Wykt. | Ćw. | Konw. | Lab. | Sem. | ZP | Prakt. | Inne (jakie?) | Liczba pkt. ECTS |
|--------------|-------|-----|-------|------|------|------------|--------|---------------|------------------|
| III | - | - | - | - | - | 50 | - | - | 2 |
| IV | - | - | - | - | - | 50 | - | - | 2 |
| Razem | | | | | | 100 | | | 4 |

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) (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_01 | Potrafi zaplanować jadłospis i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w różnych stanach chorobowych. | K_U02, K_U03 |
| EK_02 | Wykazuje aktywność w zdobywaniu wiedzy dotyczącej żywienia w różnych stanach chorobowych oraz doskonaleniu umiejętności praktycznych. | K_Ko6 |

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

3.3 Treści programowe

A. Problematyka zajęć praktycznych

| Treści merytoryczne |
|--|
| <p>Żywienie w cukrzycy</p> <ul style="list-style-type: none">• zapoznanie z zaleceniami PTD 2020 i 2021• przypomnienie systemu wymienników: węglowodanowych, białkowo-tłuszczowych, białkowych, tłuszczowych• przeprowadzanie wywiadu żywieniowego z pacjentem diabetologicznym oraz edukacja żywieniowa z uwzględnieniem dotychczasowych błędów żywieniowych, produktów zalecanych i przeciwwskazanych• opracowanie jadłospisu oraz zaleceń żywieniowych z uwzględnieniem sposobu leczenia cukrzycy oraz chorób współistniejących• porównanie cukrzycy i insulinooporności i stosowanych strategii żywieniowych |
| <p>Żywienie w chorobach przewodu pokarmowego</p> <ul style="list-style-type: none">• analiza i ocena żywienia pacjentów• opracowanie zaleceń żywieniowych• analiza najnowszej fachowej literatury oraz opracowywanie projektów na ich podstawie |
| <p>Profilaktyka chorób układu sercowo-naczyniowego</p> |
| <p>Żywienie w chorobach układu sercowo-naczyniowego</p> <ul style="list-style-type: none">• opracowanie jadłospisu• analiza sposobu żywienia pacjentów ze wskazaniem błędów żywieniowych oraz ich modyfikację |
| <p>Żywienie w niedokrwistościach (megaloblastyczna, mikrocytarna)</p> <ul style="list-style-type: none">• zapoznanie i analiza literatury fachowej dotyczącej niedokrwistości <p>opracowanie zaleceń żywieniowych z uwzględnieniem dotychczasowych błędów żywieniowych, produktów zalecanych i przeciwwskazanych</p> |
| <p>Żywienie w chorobach nerek (Odmiedniczkowe zapalenie nerek, Ostra i przewlekła niewydolność nerek, Cukrzycowa choroba nerek)</p> <ul style="list-style-type: none">• zapoznanie i analiza najnowszej literatury opisującej omawiane zagadnienie• przeprowadzanie wywiadów żywieniowych z pacjentami• edukacja żywieniowa pacjentów• opracowanie zaleceń żywieniowych, analiza produktów zalecanych i przeciwwskazanych w zależności od stanu zdrowia pacjenta• przygotowanie zaleceń żywieniowych w cukrzycowej chorobie nerek (nefropatia cukrzycowa) |
| <p>Żywienie w kamicach nerkowych</p> <ul style="list-style-type: none">• analiza najnowszej fachowej literatury• przeprowadzanie wywiadów żywieniowych oraz edukacja żywieniowa pacjentów• opracowanie zaleceń żywieniowych, analiza produktów zalecanych i przeciwwskazanych w zależności od stanu zdrowia pacjenta i rodzaju kamicy |
| <p>Żywienie w wybranych chorobach dermatologicznych (Łuszczyca, Trądzik pospolity, AZS)</p> <ul style="list-style-type: none">• zapoznanie się z zaleceniami dotyczącymi żywienia w chorobach dermatologicznych• analiza i opracowanie projektów na podstawie literatury fachowej• przeprowadzanie wywiadów żywieniowych i edukacja żywieniowa pacjentów• opracowanie zaleceń żywieniowych z określeniem produktów zalecanych i przeciwwskazanych• opracowanie jadłospisów |

Indywidualne poradnictwo żywieniowe:

- 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_01 | KOLOKWIUM, PROJEKT | ZP |
| EK_02 | OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ | ZP |

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Zajęcia praktyczne:

1. pełne uczestnictwo i ocena aktywności studenta w czasie zajęć,
2. ocena przygotowania do zajęć,
3. dyskusja w czasie zajęć praktycznych,
4. sprawdzanie wiedzy w czasie zajęć,
5. opracowanie jadłospisu, projektu 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 | 100 |
| Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie) | - |
| Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.) | 20 |
| SUMA GODZIN | 120 |
| 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. Grzymiśławski M., Gawęcki J.: Żywienie człowieka zdrowego i chorego, tom 2. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2019.
3. Marian Grzymiśławski (red.). Dietetyka kliniczna. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.
4. Andrzej Szczeklik. Interna Szczeklika 2018/19 : mały podręcznik. Kraków: Medycyna Praktyczna. 2018.
5. Jeznach-Steinhagen A. Żywienie osób z cukrzycą i chorobami towarzyszącymi. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2020.
6. Małgorzewicz S. Żywienie kliniczne. Praktyczne zagadnienia. Tom I-II. Lublin 2020. Wydawnictwo Czelej. Lublin 2020.

Literatura uzupełniająca:

1. Poniewierka E. Żywienie kliniczne. Uniwersytet medyczny im. Piastów Śląskich, Wrocław 2019.
2. Pertkiewicz M.: Standardy żywienia pozajelitowego i żywienia dojelitowego. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2019.

3. Adamski Z., Kaszuba A., Dermatologia dla kosmetologów, Edra Urban & Partner, Warszawa 2019.
4. Laughin A. Zdrowa wątroba. Astrum Media, Wrocław 2018.
5. Rampton D. Shanahan, F.: Nieswoiste choroby zapalenia jelit : kompendium. Wydawca: Arw Dk Media Polska, Warszawa 2018.
Kuchnowicz H, Przygoda B, Nadolna I, Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wydawnictwo lekarskie PZWL, Warszawa 2017.
6. Gałęcka M. Żywnie w chorobach autoimmunologicznych. Wydawnictwo lekarskie PZWL. Warszawa 2017.
7. Alison M. Layton, Thiboutot D. Bettolo V.: Trądzik : kompendium. Wydawca: Arw Dk Media Polska, Warszawa 2018..

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej