

**SYLABUS**

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019-2021

(skrajne daty)

Rok akademicki 2019/2020

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

Nazwa przedmiotu	Dietoprofilaktyka i leczenie chorób niezakaźnych i żywieniowo zależnych
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 II
Rodzaj przedmiotu	obowiązkowy
Język wykładowy	polski
Koordynator	Dr n. o zdr Edyta Łuszczki
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Dr n. o zdr Edyta Łuszczki

\* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

**1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS**

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
II	10	15							1

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

SEMESTR II – EGZAMIN

## 2. WYMAGANIA WSTĘPNE

-
---

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

### 3.1 Cele przedmiotu

C <sub>1</sub>	Ugruntowanie i poszerzenie wiedzy z zakresu patofizjologii, diagnostyki, leczenia farmakologicznego chorób niezakaźnych i dietozależnych.
C <sub>2</sub>	Dietoterapia chorób niezakaźnych i dietozależnych oraz ich oddziaływanie na występowanie i przebieg.
C <sub>3</sub>	Praktyczne zastosowanie dietoterapii u pacjentów z niezakaźnymi schorzeniami narządów wewnętrznych oraz opracowywanie zaleceń żywieniowych dla pacjentów.

### 3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych <sup>1</sup>
EK_01	Posiada rozszerzoną wiedzę w zakresie profilaktyki chorób dietozależnych oraz zasad i metod promocji zdrowia na poziomie umożliwiającym opracowanie i wdrożenie prostych strategii promujących zdrowe odżywianie. Rozumie wybrane modele zachowań prozdrowotnych.	K_W02, K_W03
EK_02	Zna pogłębione sposoby oceny stanu odżywienia, zapotrzebowania energetycznego w zależności od wieku i stanu zdrowia oraz planuje dietoterapię, dobiera produkty zasadnie do zaleceń dietetycznych w wybranej chorobie żywieniowo-zależnej.	K_W10, K_W11
EK_03	Potrafi wyjaśnić etiologię, metody leczenia, diagnozowania wybranych zaburzeń i jednostek chorobowych, oraz wskazać ich wpływ na zmianę sposobu żywienia oraz stan odżywienia.	K_U06, K_U07
EK_04	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym zaburzeń odżywiania w każdej grupie odbiorców.	K_U02, K_U03
EK_05	Inicjuje działania profilaktyki chorób dieto-zależnych wśród różnych grup odbiorców.	K_K04

<sup>1</sup> 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 wykładu

<b>Treści merytoryczne</b>
Patofizjologia i dietoprofilaktyka niezakaźnych chorób jelit, chorób trzustki, chorób wątroby i dróg żółciowych.
Patofizjologia i dietoprofilaktyka zaburzeń lipidowych, cukrzycy, otyłości oraz innych chorób metabolicznych.
Patofizjologia i dietoprofilaktyka chorób serca, naczyń oraz chorób układu oddechowego.
Patofizjologia i dietoprofilaktyka chorób nerek, układu krwiotwórczego oraz gruczołów wydzielania wewnętrznego.
Patofizjologia i dietoprofilaktyka chorób układu ruchu. Znaczenie nowoczesnej diagnostyki obrazowej.

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

<b>Treści merytoryczne</b>
Utrwalanie i doskonalenie zbierania wywiadów żywieniowych od pacjentów dotyczących choroby i sposobu odżywiania, dokonywania podstawowych pomiarów antropometrycznych, prowadzenie podstawowej dokumentacji medycznej.
Dietoterapia choroby wrzodowej żołądka i dwunastnicy.
Zalecenia ogólne, modyfikacja sposobu żywienia w zależności od postaci zespołu jelita nadwrażliwego.
Zalecenia żywieniowe w chorobie trzewnej.
Zalecenia żywieniowe dla osób z chorobami wątroby i trzustki, kamicą żółciową.
Zalecenia dietetyczne w zależności rodzaju kamicy nerkowej, dietoprofilaktyka ostrej i przewlekłej niewydolności nerek.
Dietoprofilaktyka oraz leczenie dietetyczne zaburzeń lipidowych, choroby niedokrwiennej serca, nadciśnienia tętniczego oraz niewydolności serca.
Leczenie żywieniowe cukrzycy.
Leczenie żywieniowe niedokrwistości.
Ocena stanu odżywienia, ocena stanu ryzyka związanego ze stanem odżywienia, subiektywna globalna ocena stanu odżywienia.

### 3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład problemowy, wykład z prezentacją multimedialną

Ćwiczenia: praca w grupach (rozwiązywanie zadań, dyskusja), prezentacja multimedialna, opisy przypadków, analiza tekstów źródłowych

#### 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	REFERAT	Ćw
EK_04	PROJEKT, ZADANIE DO WYKONANIA	Ćw
EK_05	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ	Ćw

##### 4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

<p><b>Wykład:</b></p> <p>Pozytywna ocena z egzaminu końcowego</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- test jednokrotnego wyboru</li><li>- tj. uzyskanie co najmniej 60% punktów z testu pisemnego</li></ul> <p>Egzamin teoretyczny pisemny składający się z pytań testowo-opisowych obejmujących całość materiału (tematyka wykładów i ćwiczeń)</p> <p>Czas trwania egzaminu: 1 godz.</p> <p>Za odpowiedź prawidłową student otrzymuje 1 punkt, za błędną 0 punktów</p> <p>Egzamin poprawkowy ma formę pisemną.</p> <p>Student otrzymuje pozytywną ocenę z egzaminu poprawkowego, gdy uzyska minimum 60% punktów</p> <p>Zakres ocen: 2,0 – 5,0</p> <p>Ocena wiedzy:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>5,0 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 91-100%</li><li>4,5 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 81-90%</li><li>4,0 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 71-80%</li><li>3,5 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 61-70%</li><li>3,0 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 60%</li></ul> <p><b>Ćwiczenia:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. pełne uczestnictwo i ocena aktywności studenta w czasie zajęć,</li><li>2. ocena przygotowania do zajęć,</li><li>3. dyskusja w czasie ćwiczeń,</li><li>4. sprawdzanie wiedzy w czasie ćwiczeń,</li><li>6. przygotowanie referatu</li></ol>
---

7. Projekt, zadanie do wykonania

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	25
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	2
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	5
SUMA GODZIN	30
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>1</b>

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

## 6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

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. 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 kostnowstawowych. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2011.
7. Wieczorek-Chełmińska Z.: Żywienie w chorobach nerek. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2010.
8. Profilaktyka kardiodiabetologiczna : jak realizować profilaktykę chorób sercowo-naczyniowych u osób z cukrzycą, stanem przedcukrzycowym,

otyłością lub zespołem metabolicznym, EBM - dla lekarzy wszystkich specjalności / Jan Tatoń, Anna Czech oraz Grupa Konsultantów [Danuta Pupek-Musialik et al.]. - Poznań : Termedia Wydawnictwo Medyczne, 2014.

9. Profilaktyka otyłości u dzieci i młodzieży : od urodzenia do dorosłości : praca zbiorowa / pod red. Anny Oblacińskiej i Haliny Weker ; aut. Marta Barańska [et al.]. - Kraków : Wydawnictwo Help-Med, 2008.

**Literatura uzupełniająca:**

1. Profilaktyka, epidemiologia i opieka w chorobach nowotworowych / [red. nauk. Elżbieta Cipora, Anna Bednarek]. - Sanok : Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Jana Grodka, 2010.
2. Kunachowicz H., Nadolna J., Przygoda B., Iwanow K.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008.
3. Tatoń J., Czech A., Bernas M.: Otyłość, zespół metaboliczny. Wydawnictwo lekarskie PZWL, Warszawa 2006.
4. Wieczorek-Chełmińska Z.: Żywność w chorobach nowotworowych. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2006
5. Wieczorek-Chełmińska Z.: Żywność w chorobach wątroby, dróg żółciowych i trzustki. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2001.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej