

**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, Uniwersytet Rzeszowski
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Medycznych, 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	Dr n. o zdr Edyta Łuszczki
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	ZP: Mgr Agata Wąsacz-Kordoń, mgr Natalia Solecka, mgr Paulina Kwasek, mgr Sara Jarmakiewicz-Czaja PZ: Janina Smyrska

\* -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	60	15	2+3
IV	-	-	-	-	-	50	60	15	2+3

**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/Praktyki zawodowe: zaliczenie z oceną na podstawie ocen częściowych.

Zajęcia praktyczne/ Praktyki zawodowe: 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 <sub>1</sub>	Rozszerzenie i utrwalenie specjalistycznej teoretycznej i praktycznej wiedzy z zakresu żywienia w różnych stanach chorobowych.
C <sub>2</sub>	Przygotowanie studenta do prawidłowego żywienia pacjentów z różnymi jednostkami chorobowymi wymagającymi specjalistycznej terapii żywieniowej.
C <sub>3</sub>	Usystematyzowanie i rozszerzenie wiedzy z zakresu żywienia w chorobach układu sercowo-naczyniowego, cukrzycy, chorób nerek i przewodu pokarmowego.
C <sub>4</sub>	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 <sup>1</sup>
EK_o1	Zna wpływ następujących chorób na stan odżywienia: układu pokarmowego, oddechowego, krążenia, kostnowąstwowego, moczowego, nerwowego, chorób zakaźnych i nowotworów.	K_Wo2, K_W11
EK_o2	Posiada wiedzę niezbędną do zaplanowania, opracowania i wdrożenia planu żywienia indywidualnego i zbiorowego w oparciu o zasady żywienia w różnych stanach chorobowych.	K_Wo3, K_W10
EK_o3	Potrafi diagnozować wybrane zaburzenia i jednostki chorobowe oraz wskazywać ich wpływ na zmianę sposobu żywienia oraz stan odżywienia.	K_Uo5, K_Uo5

<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.

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

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

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planowanie strategii żywieniowych</li> </ul>
<p>Żywnienie w chorobach nerek (Odmiedniczkowe zapalenie nerek, Ostra i przewlekła niewydolność nerek)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zapoznanie i analiza najnowszej literatury opisującej omawiane zagadnienie</li> <li>• Przeprowadzanie wywiadów żywieniowych i edukacji żywieniowej pacjentów</li> <li>• Opracowanie zaleceń żywieniowych, analiza produktów zalecanych i przeciwwskazanych w zależności od stanu zdrowia pacjenta</li> <li>• Analiza zaleceń żywieniowych w nefropatii cukrzycowej</li> </ul> <p>Żywnienie w kamicach nerkowych</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Przeprowadzanie wywiadów żywieniowych i edukacji żywieniowej pacjentów</li> <li>• Opracowanie zaleceń żywieniowych, analiza produktów zalecanych i przeciwwskazanych w zależności od stanu zdrowia pacjenta i rodzaju kamicy</li> <li>• Analiza najnowszej fachowej literatury</li> </ul>
<p>Żywnienie w chorobach dermatologicznych (Łuszczyca, Trądzik pospolity, trądzik różowaty)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zapoznanie się z zaleceniami dotyczącymi żywienia w chorobach dermatologicznych</li> <li>• Analiza i opracowanie projektów na podstawie literatury fachowej</li> <li>• Przeprowadzanie wywiadów żywieniowych i edukacja żywieniowa pacjentów</li> <li>• Opracowanie zaleceń żywieniowych z analizą błędów żywieniowych i określeniem produktów zalecanych i przeciwwskazanych</li> <li>• Opracowanie jadłospisów</li> </ul>
<p>Indywidualne poradnictwo żywieniowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• przeprowadzanie oraz interpretacja wyników pomiarów antropometrycznych</li> <li>• przeprowadzanie wywiadu z pacjentem oraz edukacja pacjenta z uwzględnieniem występujących jednostek chorobowych</li> <li>• przygotowanie indywidualnych planów żywieniowych oraz zaleceń dla pacjenta z uwzględnieniem występujących jednostek chorobowych</li> <li>• przeprowadzanie wizyt kontrolnych z pacjentem</li> </ul>

### 3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład problemowy, wykład z prezentacją multimedialną

Ćwiczenia: praca w grupach (rozwiązywanie zadań, dyskusja), prezentacja multimedialna, opisy przypadków, ćwiczenia praktyczne (liczenie i układanie jadłospisów)

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	KOLOKWIMUM	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)

<p><b>Ćwiczenia/zajęcia praktyczne:</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>5. jadłospis, projekt do wykonania</li> <li>6. zaliczenia pisemne cząstkowe</li> </ol> <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	220 (100 ZP + 120 PZ)
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	-
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	30
<b>SUMA GODZIN</b>	<b>250</b>
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>10</b>

*\* 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. Marian Grzymiśławski (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.: Żywienie w chorobach kostno-stawowych. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2011.
12. Wieczorek-Chełmińska Z.: Żywienie w chorobach nerek. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2010.
13. Kaniewska M., Kosmetologia. Podstawy, Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 2011
14. S. Bickson, R. Bloomfeld. Nieswoiste zapalenia jelit. Wrocław: ELSEVIER Urban & Partner, 2013.
15. E. Małecka-Panas, M. Słomka. Przewlekłe nieswoiste choroby zapalne jelit choroba Leśniowskiego-Crohna, wrzodziejące zapalenie jelita grubego. Wrocław: MedPharm Polska, 2012.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej