

**SYLABUS**

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2021/2022 – 2022/2023

(skrajne daty)

Rok akademicki 2021/2022

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

Nazwa przedmiotu	Żywność w stanach chorobowych - ZP
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu
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 Kacper Helma, mgr Izabela Michońska, 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
<b>Razem</b>						<b>100</b>			<b>4</b>

**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 <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_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

<b>Treści merytoryczne</b>
----------------------------

<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.

Żywnienie w chorobach przewodu pokarmowego: ostre zapalenie trzustki, przewlekłe zapalenie trzustki, kamica pęcherzyka żółciowego, nieswoiste choroby zapalne jelit

- 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

Żywnienie w cukrzycy

- 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

Żywnienie w dyslipidemiach

- zapoznanie się z najnowszą literaturą opisującą omawiane zagadnienie
- omówienie rodzajów dyslipidemii
- przeprowadzanie wywiadów żywieniowych oraz edukacja żywieniowa pacjentów
- opracowanie zaleceń żywieniowych z uwzględnieniem dotychczasowych błędów, produktów zalecanych i przeciwwskazanych
- planowanie strategii żywieniowych

Żywnienie w niedokrwistościach (megaloblastyczna, mikrocytarna)

- zapoznanie i analiza literatury fachowej dotyczącej niedokrwistości
- omówienie źródeł oraz zagadnień przyswajalności i wchłanianości żelaza, kwasu foliowego oraz witaminy B<sub>12</sub>
- przeprowadzanie wywiadów żywieniowych oraz edukacja żywieniowa pacjentów
- opracowanie zaleceń żywieniowych i jadłospisu z analizą produktów zalecanych i przeciwwskazanych oraz błędów żywieniowych

Żywnienie w chorobach nerek (Odmiedniczkowe zapalenie nerek, Ostra i przewlekła niewydolność nerek, Cukrzycowa choroba nerek)

- 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)

Żywnienie w kamicach nerkowych

- 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

Żywnienie w wybranych chorobach dermatologicznych (Łuszczyca, Trądzik pospolity, AZS)

- 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_03	KOLOKWIMUM	ZP
EK_04	PROJEKT, ZADANIE DO WYKONANIA	ZP
EK_05	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 ćwiczeń,
4. sprawdzanie wiedzy w czasie ćwiczeń,
5. jadłospis, projekt 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
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>4</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	-
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. 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.
6. Jeznach-Steinhagen A. Żywienie osób z cukrzycą i chorobami towarzyszącymi. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2020.
7. Małgorzewicz S. Żywienie kliniczne. Praktyczne zagadnienia. Tom I-II. Lublin 2020. Wydawnictwo Czelej. Lublin 2020.

Literatura uzupełniająca:

1. Chevallier L : 51 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2010.
2. Jagiełło M., Jurek L.: Żywność dietetyczna : jadłospisy, diety i przykłady żywienia ludzi chorych. Śląskie Centrum Wydawniczo Handlowe "Lexdruk", Rybnik 2010.
3. Jarosz M.: Żywność chorych ze stonią : porady lekarzy i dietetyków. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2007.
4. Jarosz M.: Żywność 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. Adamski Z., Kaszuba A., Dermatologia dla kosmetologów, Edra Urban & Partner, Warszawa 2019
7. Laughin A.: Wątroba: profilaktyka, choroby, żywność, dieta. Wydawnictwo Astrum, Wrocław 2012.
8. S. Bickson, R. Bloomfeld. Nieswoiste zapalenia jelit. Wrocław: ELSEVIER Urban & Partner, 2013.
9. E. Małecka-Panas, M. Słomka. Przewlekłe nieswoiste choroby zapalne jelit choroba Leśniowskiego-Crohna, wrzodziejące zapalenie jelita grubego. Wrocław: MedPharm Polska, 2012.
10. Włodarek D: Dietoterapia, PZWL, Warszawa 2014
11. Kuchnowicz H, Przygoda B, Nadolna I, Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wydawnictwo lekarskie PZWL, Warszawa 2017.
12. Gałęcka M. Żywność w chorobach autoimmunologicznych. Wydawnictwo lekarskie PZWL. Warszawa 2017.
13. Janda K, Chwiłkowska M. Trądzik pospolity – etiologia, klasyfikacja, leczenie. Rocz. Pomor. Akad. Med. w Szczecinie. 2014, 60, 2, 13–18.
14. Biegaj M. Trądzik pospolity i jego leczenie. Kosmetologia Estetyczna; 2 / 2017 / vol. 6

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej