

SYLABUS
DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2021-2024
ROK AKADEMICKI 2022/2023

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu/ modułu	Żywienie kliniczne
Kod przedmiotu/ modułu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Zakład Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom kształcenia	I stopień
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Niestacjonarne
Rok i semestr studiów	Rok II, semestr III i IV
Rodzaj przedmiotu	Kierunkowy
Język wykładowy	Polski
Koordinator	mgr Sara Jarmakiewicz-Czaja, mgr Aneta Sokal
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	

* - zgodnie z ustaleniami na Wydziale

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
III	10	-	-	20	-	-	-	15	2
IV	15	-	-	20	-	-	-	40	4
Razem	25	-	-	40	-	-	-	55	6

1.2. Sposób realizacji zajęć

- zajęcia w formie tradycyjnej
 zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu /modułu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)

Semestr I – zaliczenie z oceną
Semestr II – egzamin

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Posiadanie wiedzy na temat anatomii i fizjologii człowieka w zakresie podstawowym Posiadanie wiedzy na temat biochemii i chemii żywności w zakresie podstawowym Posiadanie podstawowej wiedzy dotyczącej zasad żywienia człowieka zdrowego i chorego
--

[Wpisz tekst]

3. CELE, EFEKTY KSZTAŁCENIA, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu/modułu

C ₁	Poznanie wiedzy dotyczącej zasad żywienia w różnych jednostkach chorobowych
C ₂	Kształtowanie umiejętności układania jadłospisu i opracowania zaleceń żywieniowych w wybranych jednostkach chorobowych
C ₃	Usystematyzowanie i pogłębienie wiedzy dotyczącej żywienia klinicznego
C ₄	Wypracowanie nawyku aktualizowania wiedzy w oparciu o piśmiennictwo naukowe

3.2 Efekty kształcenia dla przedmiotu/ modułu (wypełnia koordynator)

EK (efekt kształcenia)	Treść efektu kształcenia zdefiniowanego dla przedmiotu (modułu)	Odniesienie do efektów kierunkowych (KEK)
EK_01	Student wyjaśnia rolę właściwego sposobu żywienia w profilaktyce i leczeniu chorób	K_Wo7
EK_02	Student charakteryzuje diety klasyczne i alternatywne	K_Wo7
EK_03	Student wyjaśnia wpływ chorób na stan odżywienia, potrafi rozpoznać zaburzenia odżywiania	K_Wo7, K_Wo8
EK_04	Student dobiera odpowiednią dietę dla danej jednostki chorobowej	K_Uo3
EK_05	Student planuje i wprowadza właściwą dietę, odpowiednią do wieku i stanu zdrowia	K_Uo3
EK_06	Student wykorzystuje informacje pochodzące z różnych źródeł, dotyczące składników odżywczych i ich znaczenia w planowaniu diet	K_Uo3
EK_07	Student identyfikuje i koryguje w najbliższym otoczeniu zachowania prozdrowotne i błędy dietetyczne	K_Uo3
EK_08	Student przestrzega zasad etyki zawodowej, okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i dba o jego dobro	K_K01
EK_09	Student rozumie potrzebę zdobycia i ciągłego aktualizowania wiedzy z zakresu dietetyki i nauki o żywności	K_Ko4

3.3 Treści programowe (wypełnia koordynator)

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Żywienie w chorobach metabolicznych <ul style="list-style-type: none">• Zespół metaboliczny• Otyłość Epidemiologia otyłości <ul style="list-style-type: none">• Przyczyny otyłości (genetyczne, epigenetyczne, środowiskowe, osobnicze, rola flory jelitowej)• Skutki zdrowotne otyłości i jej wpływ na długość życia• Możliwości leczenia otyłości

[Wpisz tekst]

Żywnienie pacjenta po zabiegu bariatrycznym <ul style="list-style-type: none">• Rodzaje zabiegów chirurgicznych• Schemat żywienia pacjentów po zabiegach
Żywnienie w cukrzycy <ul style="list-style-type: none">• Definicja, patogeneza i epidemiologia cukrzycy• Objawy kliniczne i kryteria diagnostyczne cukrzycy• Leczenie dietetyczne cukrzycy<ul style="list-style-type: none">○ Cukrzyca typu 1○ Cukrzyca typu 2
Żywnienie w dnacie moczanowej <ul style="list-style-type: none">• Definicja, patogeneza i epidemiologia• Diagnostyka laboratoryjna
Żywnienie w osteoporozie <ul style="list-style-type: none">• Patogeneza, diagnostyka laboratoryjna• Klasyfikacja• Żywnienie
Żywnienie w chorobach układu krążenia <ul style="list-style-type: none">• Miażdżycy• Nadciśnienie tętnicze• Dyslipidemie• Choroby niezapalne serca (zawał mięśnia sercowego)
Żywnienie w chorobach układu pokarmowego <ul style="list-style-type: none">• Choroby jamy ustnej<ul style="list-style-type: none">○ kserostomia• Choroba refluksowa przełyku;• Choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy;• Nieswoiste choroby zapalne jelit<ul style="list-style-type: none">○ choroba Leśniowskiego-Crohna,○ wrzodziejące zapalenie jelita grubego;• Biegunki;• Zaparcia;• Uchyłkowatość jelita grubego;• Choroby wątroby;<ul style="list-style-type: none">○ Wirusowe zapalenia wątroby○ Niealkoholowe stłuszczenie wątroby○ Marskość wątroby• Choroby pęcherzyka żółciowego;• Choroby trzustki<ul style="list-style-type: none">○ ostre zapalenie trzustki○ przewlekłe zapalenie trzustki;
Żywnienie dojelitowe i pozajelitowe
Żywnienie w chorobach endokrynologicznych <ul style="list-style-type: none">• Zespół policystycznych jajników• Żywnienie w niedoczynności tarczycy, w chorobie Hashimoto• Żywnienie w nadczynności tarczycy, choroba Gravesa Basedowa

[Wpisz tekst]

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

Treści merytoryczne
Umiejętność analizy i interpretacji treści publikacji w literaturze fachowej na zajęciach
Żywnienie w chorobach metabolicznych: <ul style="list-style-type: none">• Otyłość Zasady opieki dietetycznej. Szacowanie zapotrzebowania energetycznego. Podaż składników odżywczych oraz dobór produktów spożywczych. Zasady monitorowania i ceny efektywności redukcji masy ciała. Terapia behawioralna. <ul style="list-style-type: none">• Dna moczanowa Szacowanie zapotrzebowania energetycznego. Podaż składników odżywczych oraz dobór produktów spożywczych. <ul style="list-style-type: none">• Osteoporoza Ocena produktów spożywczych pod kątem czynników zwiększających oraz zmniejszających masę kostną Dieta w profilaktyce osteoporozy – zalecenia
Żywnienie po zabiegu bariatrycznym Opieka dietetyczna przed i po zabiegu. Szacowanie zapotrzebowania energetycznego. Podaż składników odżywczych oraz dobór produktów spożywczych. Komponowanie jadłospisów dla pacjentów po zabiegu.
Żywnienie w cukrzycy Cele leczenia dietetycznego. Szacowanie zapotrzebowania energetycznego. Postępowanie dietetyczne w cukrzycy typu I i cukrzycy typu II zależne od formy leczenia.
Żywnienie w chorobach układu pokarmowego <ul style="list-style-type: none">• Żywnienie w chorobach żołądka i dwunastnicy.• Żywnienie w chorobach miąższu wątroby w zależności od stanu wydolności.• Żywnienie w zapaleniu pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych.• Żywnienie w chorobach jamy ustnej i przełyku• Żywnienie w chorobach trzustki• Żywnienie w chorobach jelit Opracowywanie zaleceń żywieniowych, infografik dla pacjenta Analiza artykułów naukowych Obliczanie zapotrzebowania na energię oraz składniki odżywcze w zależności od stanu pacjenta Ocena jadłospisu Rozszerzanie jadłospisu
Żywnienie w chorobach endokrynologicznych <ul style="list-style-type: none">• Żywnienie w niedoczynności tarczycy, w chorobie Hashimoto• Żywnienie w nadczynności tarczycy, choroba Gravesa Basedowa Szacowanie zapotrzebowania energetycznego. Podaż składników odżywczych oraz dobór produktów spożywczych. Opracowywanie indywidualnych zaleceń żywieniowych.

[Wpisz tekst]

<ul style="list-style-type: none">• Żywnienie w zespole policystycznych jajników Ocena jadłospisu Sporządzanie zaleceń żywieniowych, planowanie strategii żywieniowych Analiza zaleceń dot. stylu życia dla pacjentek z PCOS
Żywnienie w chorobach układu krążenia <ul style="list-style-type: none">• Miażdżyca• Nadciśnienie tętnicze• Dyslipidemie• Choroby niezapalne serca Ocena jadłospisu Ocena zaleceń Planowanie strategii żywieniowych Sporządzanie zaleceń żywieniowych Ocena wybranych produktów żywnościowych pod kątem zastosowania u pacjentów z chorobami układu krążenia

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład z prezentacją multimedialną (w formie zdanej);

Ćwiczenia: analiza tekstów z dyskusją, metoda projektów (przygotowanie prezentacji multimedialnej), praca w grupach (rozwiązywanie zadań, dyskusja) – zajęcia prowadzone hybrydowo: metodą tradycyjną i metodą zdalną;

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów kształcenia

Symbol efektu	Metody oceny efektów kształcenia (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	Egzamin pisemny	w
EK_02	Zaliczenie pisemne (kolokwium)	ćw
EK_03	Projekt, ćwiczenia praktyczne	ćw.
EK_04	Projekt, ćwiczenia praktyczne	ćw.
EK_05	Analiza artykułu z literatury fachowej	ćw.
EK_06	Obserwacja opiekuna, ocena grupy, samoocena	ćw.

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Kryteria oceniania:
Ćwiczenia:

[Wpisz tekst]

1. pełne uczestnictwo i aktywności studenta w czasie zajęć,
2. ocena przygotowania do zajęć,
3. dyskusja w czasie zajęć,
4. sprawdzanie wiedzy w czasie zajęć,
5. analiza literatury fachowej
6. przygotowanie prezentacji multimedialnej
7. analiza przypadku
8. zaliczenie pisemne częściowe (kolokwium)
 - pytania testowe wielokrotnego wyboru
 - pytania otwarte do uzupełnienia
 - pytanie opisowe – analiza problemu klinicznego

Ocena wiedzy:

Kolokwium pisemne

- 5.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 92%-100%
- 4.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 84%-91%
- 4.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 76%-83%
- 3.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 68%-75%
- 3.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 60%-67%
- 2.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia poniżej 60%

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie umiejętności:

Zaliczenie praktyczne

Przygotowanie z prezentacji na zadany temat związany z żywieniem i analiza artykułu z literatury fachowej.

Ocena umiejętności

- 5.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest dobrze przygotowany, bardzo dobrze zna żywienie w różnych jednostkach chorobach.
- 4.5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, dobrze zna żywienie w różnych jednostkach chorobach.
- 4.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest poprawiany, dobrze zna choroby układu sercowo-naczyniowego i dobiera odpowiednie zalecenia żywieniowe.
- 3.5 – student uczestniczy w zajęciach, jego zakres przygotowania nie pozwala na całościowe przedstawienie omawianego problemu, dostatecznie zna żywienie w różnych jednostkach chorobach, często jest poprawiany.
- 3.0 – student uczestniczy w zajęciach, dostatecznie zna żywienie w różnych jednostkach chorobach, jednak często popełnia błędy.
- 2.0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wypowiedzi są niepoprawne merytorycznie, nie zna żywienia w różnych jednostkach chorobach, często jest poprawiany.

[Wpisz tekst]

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 planu z studiów	57
Inne z udziałem nauczyciela (udział w konsultacjach, egzaminie)	-
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	123
SUMA GODZIN	180
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	6

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

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU/ MODUŁU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Marian Grzymisławski (red.). Dietetyka kliniczna. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.2. Treści i materiały z wykładów opracowane na podstawie aktualnych publikacji naukowych.
<p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Standardy Leczenia otyłości, PTD 20152. Zalecenia kliniczne dotyczące postępowania u chorych na cukrzycę 2020, PTD3. Ostrowska L: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce, PZWL Warszawa 20184. Włodarek D: Dietoterpia, PZWL, Warszawa 2014,5. PeckenPaugh NJ: Podstawy żywienia i dietoterapia, Edra, Wrocław 2015,6. Mirosław Jarosz. Praktyczny podręcznik dietetyki. Instytut Żywności i Żywienia, Lublin 20107. Mirosław Jarosz. Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 20178. Mirosław Jarosz. Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach Instytut Żywności i Żywienia, 20119. Helena Ciborowska, Anna Rudnicka. Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa wyd. IV, 201810. Marian Grzymisławski, Jan Gawęcki. Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wydanie

[Wpisz tekst]

II zmienione. Wydawnictwo Naukowe PWN. Warszawa 2012

11. Laurent Chevalier. 51 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych. Elsevier Urban & Partner. Wrocław 2010
12. Anne Payne, Helen Barker. Dietetyka i żywienie kliniczne. Elsevier Urban & Partner 2010, Wrocław 2013
13. Luboś Sobotka. Podstawy żywienia klinicznego, Wydanie IV, Krakowskie Wydawnictwo Scientifica sp. z o.o, Kraków 2014
14. Andrzej Szczeklik. Interna Szczeklika 2018/19: mały podręcznik. Kraków: Medycyna Praktyczna. 2018
15. Kunachowicz H., Nadolna J., Przygoda B., Iwanow K.: Tabele składników i wartości odżywczej żywności. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017
16. S. Bickson, R. Bloomfeld. Nieswoiste zapalenia jelit. Wrocław: ELSEVIER Urban & Partner, 2013.
17. E. Małecka-Panas, M. Słomka. Przewlekłe nieswoiste choroby zapalne jelit: choroba Leśniowskiego-Crohna, wrzodziejące zapalenie jelita grubego. Wrocław: MedPharm Polska, 2012.
18. B. Sands. Gastroenterologia Tom I i II. Wydawnictwo Czelej, 2018.
19. Bednarczuk, T: Podstawy endokrynologii, Item Publishing, Warszaw 2017

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej