

SYLABUS
DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020/2021-2022/2023
ROK AKADEMICKI 2021/2022

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	Stacjonarne
Rok i semestr studiów	Rok II, semestr III i IV
Rodzaj przedmiotu	Kierunkowy
Język wykładowy	Polski
Koordynator	dr hab. n. med. Mariusz Dąbrowski, prof. UR
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	W.: dr hab. n. med. Mariusz Dąbrowski, prof. UR, dr. n. o zdr. Edyta Łuszczki Ćw.: dr n. o zdr. Sara Jarmakiewicz-Czaja, mgr Aneta Sokal

* - 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	20	25	-	-	-	-	-	15	2
IV	40	40	-	-	-	-	-	40	4
Razem	60	65	-	-	-	-	-	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

[Wpisz tekst]

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
--

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	ma wiedzę na temat roli właściwego sposobu żywienia w profilaktyce i leczeniu chorób	K_W07
EK_02	charakteryzuje i ocenia diety klasyczne i alternatywne	K_W07
EK_03	zna wpływ chorób na stan odżywienia, potrafi rozpoznać zaburzenia odżywiania	K_W07, K_W08
EK_04	potrafi dobrać odpowiednią dietę dla danej jednostki chorobowej	K_U03
EK_05	potrafi zaplanować i prowadzić właściwą dietę, odpowiednią do wieku i stanu zdrowia	K_U03
EK_06	posiada umiejętność wykorzystania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących składników odżywczych i ich znaczenia w planowaniu diet	K_U03
EK_07	potrafi identyfikować i korygować w najbliższym otoczeniu zachowania prozdrowotne i błędy dietetyczne	K_U03
EK_08	przestrzega zasad etyki zawodowej, okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i dba o jego dobro	K_K01
EK_09	rozumie potrzebę zdobycia i ciągłego aktualizowania wiedzy z zakresu dietetyki i nauki o żywności	K_K04

[Wpisz tekst]

3.3 Treści programowe (wypełnia koordynator)

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Mechanizmy regulujące spożywanie pokarmów <ul style="list-style-type: none">• Pojęcie łaknienia (głodu) i sytości• Neurochemiczne mediatory głodu i sytości• Rola podwzgórza• Homeostatyczne i hedonistyczne mechanizmy wpływające na spożywanie pokarmów
Główne procesy energetyczne w organizmie <ul style="list-style-type: none">• Anabolizm i katabolizm• Podstawowa i ponadpodstawowa przemiana materii• Wpływ wysiłku fizycznego na organizm
Diagnozowanie zaburzeń stanu odżywienia <ul style="list-style-type: none">• Wywiad żywieniowy• Pomiary antropometryczne• Wskaźniki wagowo wzrostowe,• Szacowanie składowych masy ciała• Badania biochemiczne
Otyłość i choroby dietozależne <ul style="list-style-type: none">• Epidemiologia otyłości• Przyczyny otyłości (genetyczne, epigenetyczne, środowiskowe, osobnicze, rola flory jelitowej)• Skutki zdrowotne otyłości i jej wpływ na długość życia• Możliwości leczenia otyłości
Żywnienie pacjenta po zabiegu bariatrycznym
Skutki zdrowotne spożywania używek
Żywnienie w cukrzycy <ul style="list-style-type: none">• Definicja, patogenezą i epidemiologia cukrzycy• Objawy kliniczne i kryteria diagnostyczne cukrzycy• Leczenie dietetyczne cukrzycy<ul style="list-style-type: none">○ Cukrzyca typu 1○ Cukrzyca typu 2• Hipoglikemia
Żywnienie w chorobach metabolicznych <ul style="list-style-type: none">• Zespół metaboliczny (otyłość trzewna; nadciśnienie; dyslipidemia; dysglikemia; dna moczanowa)
Żywnienie w chorobach układu krążenia <ul style="list-style-type: none">• Nadciśnienie• Choroby na tle miażdżycy• Niewydolność serca
Żywnienie w chorobach układu pokarmowego <ul style="list-style-type: none">• Choroba refluksowa przełyku;• Choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy;• Choroba trzewna – celiakia;• Nieswoiste choroby zapalne jelit;• Zespół jelita drażliwego;

[Wpisz tekst]

- Biegunki;
- Zaparcia i wzdęcia;
- Uchyłkowatość jelita grubego;
- Choroby wątroby;
 - Wirusowe zapalenia wątroby
 - Niealkoholowe stłuszczenie wątroby
 - Marskość wątroby
- Choroby pęcherzyka żółciowego;
- Choroby trzustki;
- Alergie i nietolerancje pokarmowe

Żywnienie w chorobach nerek

- Kamica nerkowa
- Niewydolność nerek

Żywnienie w chorobach nowotworowych

- Specyfika żywienia w chorobach nowotworowych
- Żywnienie doustne, dojelitowe i pozajelitowe

Czynniki dietetyczne sprzyjające i chroniące przed rozwojem nowotworów złośliwych

Żywnienie dojelitowe i pozajelitowe

Niedożywienie

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:

- Otyłość

Zasady opieki dietetycznej.

Szacowanie zapotrzebowania energetycznego.

Podaż składników odżywczych oraz dobór produktów spożywczych.

Zasady monitorowania i ceny efektywności redukcji masy ciała.

Terapia behawioralna.

- Dna moczanowa

Szacowanie zapotrzebowania energetycznego.

Podaż składników odżywczych oraz dobór produktów spożywczych.

- 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

[Wpisz tekst]

<p>Żywnienie w cukrzycy Cele leczenie dietetycznego. Szacowanie zapotrzebowania energetycznego. Postępowanie dietetyczne w cukrzycy typu I i cukrzycy typu II zależne od formy leczenia</p>
<p>Żywnienie w chorobach układu krążenia</p> <ul style="list-style-type: none">• Miażdżyca• Nadciśnienie tętnicze• Dyslipidemie• Choroby niezapalne serca <p>Ocena jadłospisu Ocena zaleceń Planowanie strategii żywieniowych Sporządzanie zaleceń żywieniowych Ocena wybranych produktów żywnościowych pod kątem zastosowania u pacjentów z chorobami układu krążenia</p>
<p>Żywnienie w chorobach układu pokarmowego</p> <ul style="list-style-type: none">• Żywnienie w chorobach jamy ustnej i przełyku• Żywnienie w chorobach żołądka i dwunastnicy.• Żywnienie w chorobach mięszu wątroby w zależności od stanu wydolności.• Żywnienie w zapaleniu pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych.• Żywnienie w chorobach trzustki• Żywnienie w chorobach jelit <p>Obliczanie zapotrzebowania na energię oraz składniki odżywcze w zależności od stanu pacjenta Ocena jadłospisu Rozszerzanie jadłospisu Szacowanie zapotrzebowania energetycznego Podaż składników odżywczych oraz dobór produktów spożywczych Opracowywanie indywidualnych zaleceń żywieniowych</p>
<p>Żywnienie w chorobach endokrynologicznych</p> <ul style="list-style-type: none">• Żywnienie w niedoczynności tarczycy, w chorobie Hashimoto• Żywnienie w nadczynności tarczycy, choroba Gravesa Basedowa <p>Szacowanie zapotrzebowania energetycznego Podaż składników odżywczych oraz dobór produktów spożywczych Opracowywanie indywidualnych zaleceń żywieniowych</p> <ul style="list-style-type: none">• Żywnienie w zespole policystycznych jajników <p>Ocena jadłospisu Sporządzanie zaleceń żywieniowych, planowanie strategii żywieniowych Analiza zaleceń dot. stylu życia dla pacjentek z PCOŚ</p>

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;

[Wpisz tekst]

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 ustny	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:

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 cząstkowe (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.

[Wpisz tekst]

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.

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	125
Inne z udziałem nauczyciela (udział w konsultacjach, egzaminie)	-
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	55
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

Literatura podstawowa:
1. Marian Grzymisławski (red.). Dietetyka kliniczna. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.

[Wpisz tekst]

2. Treść wykładów prezentujących aktualizowaną, opartą o wyniki badań i obserwacji naukowych opublikowanych w ostatnich latach i miesiącach w literaturze fachowej medycznej i dietetycznej.

Literatura uzupełniająca:

1. Standardy Leczenia otyłości, PTD 2015
2. Zalecenia kliniczne dotyczące postępowania u chorych na cukrzycę 2020, PTD
3. Ostrowska L: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce, PZWL Warszawa 2018
4. Włodarek D: Dietoterpia, PZWL, Warszawa 2014,
5. PeckenPaugh NJ: Podstawy żywienia i dietoterpia, Edra, Wrocław 2015,
6. Mirosław Jarosz. Praktyczny podręcznik dietetyki. Instytut Żywności i Żywienia, Lublin 2010
7. Mirosław Jarosz. Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2017
8. Mirosław Jarosz. Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach Instytut Żywności i Żywienia, 2011
9. Helena Ciborowska, Anna Rudnicka. Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa wyd. IV, 2018
10. Marian Grzymisławski, Jan Gawęcki. Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wydanie 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. S. Bickson, R. Bloomfeld. Nieswoiste zapalenia jelit. Wrocław: ELSEVIER Urban & Partner, 2013.
16. E. Małecka-Panas, M. Słomka. Przewlekłe nieswoiste choroby zapalne jelit choroba Leśniowskiego-Crohna, wrzodziejące zapalenie jelita grubego. Wrocław: MedPharm Polska, 2012.
17. Bednarczuk, T: Podstawy endokrynologii, Item Publishing, Warszaw 2017

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej