

**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	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	

\* - 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	-	-	-	-	-	-	15	2
IV	40	-	-	25	-	-	-	40	4
<b>Razem</b>	<b>60</b>	<b>65</b>	-	40	-	-	-	<b>55</b>	<b>6</b>

**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**

[Wpisz tekst]

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 <sub>1</sub>	Poznanie wiedzy dotyczącej zasad żywienia w różnych jednostkach chorobowych
C <sub>2</sub>	Kształtowanie umiejętności układania jadłospisu i opracowania zaleceń żywieniowych w wybranych jednostkach chorobowych
C <sub>3</sub>	Usystematyzowanie i pogłębienie wiedzy dotyczącej żywienia klinicznego
C <sub>4</sub>	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_Wo7
EK_02	charakteryzuje i ocenia diety klasyczne i alternatywne	K_Wo7
EK_03	zna wpływ chorób na stan odżywienia, potrafi rozpoznać zaburzenia odżywiania	K_Wo7, K_Wo8
EK_04	potrafi dobrać odpowiednią dietę dla danej jednostki chorobowej	K_Uo3
EK_05	potrafi zaplanować i prowadzić właściwą dietę, odpowiednią do wieku i stanu zdrowia	K_Uo3
EK_06	posiada umiejętność wykorzystania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących składników odżywczych i ich znaczenia w planowaniu diet	K_Uo3
EK_07	potrafi identyfikować i korygować w najbliższym otoczeniu zachowania prozdrowotne i błędy dietetyczne	K_Uo3
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_Ko4

#### 3.3 Treści programowe (wypełnia koordynator)

##### A. Problematyka wykładu

[Wpisz tekst]

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

[Wpisz tekst]

<ul style="list-style-type: none"><li>• Choroby wątroby;<ul style="list-style-type: none"><li>○ Wirusowe zapalenia wątroby</li><li>○ Niealkoholowe stłuszczenie wątroby</li><li>○ Marskość wątroby</li></ul></li><li>• Choroby pęcherzyka żółciowego;</li><li>• Choroby trzustki;</li><li>• Alergie i nietolerancje pokarmowe</li></ul>
<b>Żywnienie w chorobach nerek</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Kamica nerkowa</li><li>• Niewydolność nerek</li></ul>
<b>Żywnienie w chorobach nowotworowych</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Specyfika żywienia w chorobach nowotworowych</li><li>• Żywnienie doustne, dojelitowe i pozajelitowe</li></ul> Czynniki dietetyczne sprzyjające i chroniące przed rozwojem nowotworów złośliwych
<b>Żywnienie dojelitowe i pozajelitowe</b>
<b>Niedożywienie</b>

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

<b>Treści merytoryczne</b>
<b>Umiejętność analizy i interpretacji treści publikacji w literaturze fachowej na zajęciach</b>
<b>Żywnienie w chorobach metabolicznych:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Otyłość</li></ul> 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"><li>• Dna moczanowa</li></ul> Szacowanie zapotrzebowania energetycznego. Podaż składników odżywczych oraz dobór produktów spożywczych. <ul style="list-style-type: none"><li>• Osteoporoza</li></ul> Ocena produktów spożywczych pod kątem czynników zwiększających oraz zmniejszających masę kostną Dieta w profilaktyce osteoporozy – zalecenia
<b>Żywnienie po zabiegu bariatrycznym</b> Opieka dietetyczna przed i po zabiegu. Szacowanie zapotrzebowania energetycznego. Podaż składników odżywczych oraz dobór produktów spożywczych. Komponowanie jadłospisów dla pacjentów po zabiegu
<b>Żywnienie w cukrzycy</b> Cele leczenia dietetycznego. Szacowanie zapotrzebowania energetycznego. Postępowanie dietetyczne w cukrzycy typu I i cukrzycy typu II zależne od formy leczenia
<b>Żywnienie w chorobach układu krążenia</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Miażdżyca</li></ul>

[Wpisz tekst]

- 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

#### **Żywność w chorobach układu pokarmowego**

- Żywność w chorobach jamy ustnej i przełyku
- Żywność w chorobach żołądka i dwunastnicy.
- Żywność w chorobach miąższu wątroby w zależności od stanu wydolności.
- Żywność w zapaleniu pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych.
- Żywność w chorobach trzustki
- Żywność w chorobach jelit

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

#### **Żywność w chorobach endokrynologicznych**

- Żywność w niedoczynności tarczycy, w chorobie Hashimoto
- Żywność w nadczynności tarczycy, choroba Gravesa Basedowa

Szacowanie zapotrzebowania energetycznego

Podaż składników odżywczych oraz dobór produktów spożywczych

Opracowywanie indywidualnych zaleceń żywieniowych

- Żywność w zespole policystycznych jajników

Ocena jadłospisu

Sporządzanie zaleceń żywieniowych, planowanie strategii żywieniowych

Analiza zaleceń dot. stylu życia dla pacjentek z PCOŚ

### **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	Forma zajęć dydaktycznych
---------------	---	------------------------------

[Wpisz tekst]

	pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	(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.

##### 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

[Wpisz tekst]

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
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>6</b>

*\* 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.
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

[Wpisz tekst]

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. Luboš 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