

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2022-2024

(skrajne daty)

Rok akademicki 2022/2023

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Żywnienie w stanach chorobowych - ZP
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, 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	mgr Kacper Helma
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	mgr Kacper Helma mgr Ewa Sobota Dr n. o zdr. Sara Jarmakiewicz - Czaja

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

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	-	-	-	-	-	50	-	-	2
IV	-	-	-	-	-	50	-	-	2
Razem						100			4

1.2. Sposób realizacji zajęć zajęcia w formie tradycyjnej 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 ₁	Rozszerzenie i utrwalenie specjalistycznej teoretycznej i praktycznej wiedzy z zakresu żywienia w różnych stanach chorobowych.
C ₂	Przygotowanie studenta do prawidłowego żywienia pacjentów z różnymi jednostkami chorobowymi wymagającymi specjalistycznej terapii żywieniowej.
C ₃	Usystematyzowanie i rozszerzenie wiedzy z zakresu żywienia w chorobach układu sercowo-naczyniowego, cukrzycy, chorób nerek i przewodu pokarmowego.
C ₄	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 ¹
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_Ko6

3.3 Treści programowe

A. Problematyka zajęć praktycznych

Treści merytoryczne

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

¹ W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

<ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>Żywnienie w cukrzycy</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>Żywnienie w dyslipidemiach</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>Żywnienie w niedokrwistościach (megaloblastyczna, mikrocytarna)</p> <ul style="list-style-type: none"> • zapoznanie i analiza literatury fachowej dotyczącej niedokrwistości • omówienie źródeł oraz zagadnień przyswajalności i wchłaniania żelaza, kwasu foliowego oraz witaminy B12 • przeprowadzanie wywiadów żywieniowych oraz edukacja żywieniowa pacjentów • opracowanie zaleceń żywieniowych i jadłospisu z analizą produktów zalecanych i przeciwwskazanych oraz błędów żywieniowych
<p>Żywnienie w chorobach nerek (Odmiedniczkowe zapalenie nerek, Ostra i przewlekła niewydolność nerek, Cukrzycowa choroba nerek)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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) <p>Żywnienie w kamicach nerkowych</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>Żywnienie w wybranych chorobach dermatologicznych (Łuszczyca, Trądzik pospolity, AZS)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	KOLOKWIVM	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
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	4

** 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

<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Poniewierka E. Żywnienie kliniczne. Uniwersytet medyczny im. Piastów Śląskich, Wrocław 2019.
2. Pertkiewicz M.: Standardy żywienia pozajelitowego i żywienia dojelitowego. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2019.
3. Adamski Z., Kaszuba A., Dermatologia dla kosmetologów, Edra Urban & Partner, Warszawa 2019.
4. Laughin A. Zdrowa wątroba. Astrum Media, Wrocław 2018.
5. Rampton D. Shanahan, F.: Nieswoiste choroby zapalenia jelit : kompendium. Wydawca: Arw Dk Media Polska, Warszawa 2018.
Kuchnowicz H, Przygoda B, Nadolna I, Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wydawnictwo lekarskie PZWL, Warszawa 2017.
6. Gałęcka M. Żywnienie w chorobach autoimmunologicznych. Wydawnictwo lekarskie PZWL. Warszawa 2017.
7. Alison M. Layton, Thiboutot D. Bettolo V.: Trądzik : kompendium. Wydawca: Arw Dk Media Polska, Warszawa 2018..

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej