

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2024-2026

(skrajne daty)

Rok akademicki 2025/2026

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Żywnienie w cukrzycy
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Katedra Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	II stopnia
Profil	praktyczny
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	II rok, semestr III
Rodzaj przedmiotu	Do wyboru/ moduł 2
Język wykładowy	polski
Koordinator	Dr n. o zdr. Marta Brzuszek
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Dr n. o zdr. Marta Brzuszek

* -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	10	20							3

1.2. Sposób realizacji zajęć

x zajęcia w formie tradycyjnej

 zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość**1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) : zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny**

Wykład: zaliczenie

Ćwiczenia: Zaliczenie z oceną

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Wiedza i umiejętności w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego, profilaktyki i leczenia chorób niezakaźnych i żywieniowo- zależnych

Podstawowa wiedza z zakresu żywienia w cukrzycy

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów ze sposobem żywienia w cukrzycy z uwzględnieniem leczenia farmakologicznego.
C2	Doskonalenie umiejętności w zakresie bilansowania posiłków w systemie wymienników oraz układania jadłospisów z ich zastosowaniem.
C3	Przygotowanie studentów do współpracy w diabetologicznym zespole terapeutycznym.

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych (KEK)
W ZAKRESIE WIEDZY STUDENT ZNA I ROZUMIE:		
EK_01	Podstawy patofizjologii klinicznej i wpływ procesów patologicznych na metabolizm, trawienie i wchłanianie składników odżywczych;	K_W05
EK_02	Zasady postępowania dietetycznego w cukrzycy , w tym dietyki pediatrycznej, żywienia kobiet w ciąży z uwzględnieniem leczenia farmakologicznego w cukrzycy.	K_W06
W ZAKRESIE UMIEJĘTNOŚCI STUDENT POTRAFI:		
EK_03	Planować i realizować postępowanie żywieniowe pacjenta z cukrzycą w różnych grupach wiekowych, stanach fizjologicznych oraz różnym stopniu aktywności fizycznej.	K_U02
EK_04	Wykorzystywać posiadaną wiedzę w formułowaniu i rozwiązywaniu problemów żywieniowych pacjenta z cukrzycą oraz uwzględniać je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego.	K_U06
W ZAKRESIE KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH STUDENT JEST GOTÓW DO:		
EK_05	Inicjowania działań na rzecz interesu publicznego, w tym prowadzenia indywidualnej i grupowej edukacji żywieniowej pacjenta z cukrzycą .	K_K04

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne - wykład	Ilość godzin
Cukrzyca - przyczyny, objawy, rodzaje, rozpoznawanie, powikłania. Cukrzyca jako choroba metaboliczne oraz cywilizacyjna.	2

Metody leczenia, insulinoterapia, doustne środki farmakologiczne. Rodzaje preparatów insulinowych, sposoby podawania, różnice pomiędzy insuliną ludzką, a analogiem.	2
Zalecenia żywieniowe w zależności od stosowanej metody leczenia. Postępowanie dietetyczne w zależności od stosowanej insuliny.	2
Zasady żywienia w cukrzycy. Edukacja pacjenta diabetologicznego.	2
Edukacja dzieci i młodzieży chorujących na cukrzycę.	2

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

Treści merytoryczne – ćwiczenia	Ilość godzin
Planowanie żywienia chorych na cukrzycę.	3
Układanie jadłospisu w przypadku insulinoterapii.	2
Układanie jadłospisu w przypadku stosowania doustnych środków farmakologicznych	2
Projektowanie jadłospisu w zależności od metody leczenia i stosowanej insuliny.	2
Wymienniki węglowodanowe, białkowe, tłuszczowe - układanie jadłospisu.	2
Wymienniki wg Tatonia - układanie jadłospisu	2
Obliczanie dawki insuliny do pompy insulinowej. Obliczanie wymienników węglowodanowych oraz wymienników białkowo- tłuszczowych.	2
Cukrzyca ciężarnych. Modyfikacje żywienia zależne od ciąży oraz chorób współistniejących z cukrzycą.	3
Indeks glikemiczny - zastosowanie w cukrzycy.	2

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład problemowy z prezentacją multimedialną

Ćwiczenia: analiza przypadków z dyskusją, praca w grupach (rozwiązywanie zadań, dyskusja)

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
EK_01	kolokwium	Wykład
EK_02	kolokwium	Wykład
EK_03	Kolokwium	Ćwiczenia
EK_04	kolokwium	Ćwiczenia
EK_05	Obserwacja w trakcie zajęć, prezentacja multimedialna	Samokształcenie (przygotowanie prezentacji)

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

WYKŁAD: zaliczenie - uzyskanie co najmniej 60% punktów z testu pisemnego jednokrotnego wyboru – 25 pytań, obecność na wykładach : 100 %;

ĆWICZENIA: zaliczenie – uzyskanie co najmniej 60% z kolokwium końcowego (3 zadania otwarte, punktowane po 4 pkt każde)

obecność na ćwiczeniach 100% (w przypadku nieobecności student zobowiązany jest do odrobienia zajęć):

Kryteria oceny:

5.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 93%-100%

4.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 85%-92%

4.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 77%-84%

3.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 69%-76%

3.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 60%-68%

2.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia poniżej 60%

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
	Liczba godzin	Liczba punktów ECTS
I. Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów		
Zajęcia kontaktowe z nauczycielem		
• udział w wykładach	10	2
• udział w ćwiczeniach	20	
• udział w konsultacjach	10	
• udział w zaliczeniach	5	
II. Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)		
Przygotowanie do zajęć, egzaminu, przygotowanie prezentacji	30	1
SUMA GODZIN	75	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	3	

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

6. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Cichocka A. Poradnik żywieniowy dla chorych na cukrzycę typu 2. Wydawnictwo Medyk, Warszawa 2016.

2. Cichocka A. Stan przedcukrzycowy i cukrzyca typu 2: dieta i styl życia. Wydawnictwo Medyk, Warszawa 2022.
3. Cichocka A. Praktyczny poradnik żywieniowy w odchudzaniu, profilaktyce i leczeniu cukrzycy typu 2 oraz chorób sercowo- naczyniowych. Wydawnictwo Medyk, Warszawa 2016.
4. Kapusta J., Kapusta P., Rusin W. Jak żyć z cukrzycą. Wyd. Dragon, Bielsko- Biała 2016.
5. Fabian W., Koziarska-Rościszewska M., Szymczyk I.: Cukrzyca. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, cop. Warszawa 2008.
- 6.Red. n. Nieznach- Steinhagen A. i inni .Żywienie osób z cukrzycą i chorobami towarzyszącymi. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2022.
- 7.Jarosz M., Kłosiewicz- Latoszek L.: Cukrzyca: zapobieganie i leczenie: porady lekarzy i dietetyków. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, cop. Warszawa 2009.
8. Keller J.S.: Podstawy fizjologii żywienia człowieka. Wydawnictwo Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego, Warszawa 2000.
9. Laughin A.: Cukrzyca: nowe spojrzenie na leczenie. Wydawnictwo Astrum, Wrocław 2012.
10. Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa 2014 r.

Literatura uzupełniająca:

1. Chevallier L : 51 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2010.
2. Zalecenia Kliniczne dotyczące postępowania u chorych na cukrzycę, 2023 r. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Diabetologicznego. Wyd. Via Medica.
3. Gawęcki J.: Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010.
4. Jarosz M.(red.) Praktyczny podręcznik dietetyki. Instytut Żywności i Żywienia 2010.