

**SYLABUS**

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2024-2026

(skrajne daty)

Rok akademicki 2024/2025

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

Nazwa przedmiotu	Żywność w stanach chorobowych - ZP
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 stopień
Profil	praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	Rok I; Semestr I, II
Rodzaj przedmiotu	obowiązkowy
Język wykładowy	polski
Koordinator	mgr Aleksandra Padło
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	mgr Aleksandra Padło mgr Paulina Kempa mgr Katarzyna Ferenc dr 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
<b>Razem</b>						<b>100</b>			<b>4</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 (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 <sub>1</sub>	Rozszerzenie i utrwalenie specjalistycznej teoretycznej i praktycznej wiedzy z zakresu żywienia w różnych stanach chorobowych.
C <sub>2</sub>	Przygotowanie studenta do prawidłowego żywienia pacjentów z różnymi jednostkami chorobowymi wymagającymi specjalistycznej terapii żywieniowej.
C <sub>3</sub>	Usystematyzowanie i rozszerzenie wiedzy z zakresu żywienia w chorobach układu sercowo-naczyniowego, cukrzycy, chorób nerek i przewodu pokarmowego.
C <sub>4</sub>	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 <sup>1</sup>
EK_01	Potrafi zaplanować jadłospis i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe z uwzględnieniem różnych potrzeb pacjentów wynikających m.in. ze zdiagnozowanych chorób, płci, wieku.	K_U02, K_U03
EK_02	Wykazuje aktywność w zdobywaniu wiedzy dotyczącej żywienia w różnych stanach chorobowych oraz doskonaleniu umiejętności praktycznych.	K_Ko6

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

### 3.3 Treści programowe

#### A. Problematyka zajęć praktycznych

<b>Treści merytoryczne</b>
<p>Żywienie w cukrzycy</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• zapoznanie z zaleceniami PTD 2020 i 2021</li><li>• przypomnienie systemu wymienników: węglowodanowych, białkowo-tłuszczowych, białkowych, tłuszczowych</li><li>• przeprowadzanie wywiadu żywieniowego z pacjentem diabetologicznym oraz edukacja żywieniowa z uwzględnieniem dotychczasowych błędów żywieniowych, produktów zalecanych i przeciwwskazanych</li><li>• opracowanie jadłospisu oraz zaleceń żywieniowych z uwzględnieniem sposobu leczenia cukrzycy oraz chorób współistniejących</li><li>• porównanie cukrzycy i insulinooporności i stosowanych strategii żywieniowych</li></ul>
<p>Żywienie w chorobach przewodu pokarmowego</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• analiza i ocena żywienia pacjentów</li><li>• opracowanie zaleceń żywieniowych</li><li>• analiza najnowszej fachowej literatury oraz opracowywanie projektów na ich podstawie</li></ul>
<p>Żywienie w zaburzeniach lipidowych</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• analiza sposobu żywienia pacjentów ze wskazaniem błędów żywieniowych oraz ich modyfikację</li><li>• analiza wytycznych Polskiego Towarzystwa Lipidowego</li><li>• analiza najnowszej fachowej literatury oraz opracowywanie projektów na ich podstawie</li></ul>
<p>Żywienie w niedokrwistościach (megaloblastyczna, mikrocytarna)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• zapoznanie i analiza literatury fachowej dotyczącej niedokrwistości</li><li>• opracowanie zaleceń żywieniowych z uwzględnieniem produktów zalecanych i przeciwwskazanych</li></ul>
<p>Żywienie w chorobach nerek (Odmiedniczkowe zapalenie nerek, Ostra i przewlekła niewydolność nerek, Cukrzycowa choroba nerek)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• zapoznanie i analiza najnowszej literatury opisującej omawiane zagadnienie</li><li>• przeprowadzanie wywiadów żywieniowych z pacjentami</li><li>• edukacja żywieniowa pacjentów</li><li>• opracowanie zaleceń żywieniowych, analiza produktów zalecanych i przeciwwskazanych w zależności od stanu zdrowia pacjenta</li><li>• przygotowanie zaleceń żywieniowych w cukrzycowej chorobie nerek (nefropatia cukrzycowa)</li></ul>
<p>Żywienie w kamicach nerkowych</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• analiza najnowszej fachowej literatury</li><li>• przeprowadzanie wywiadów żywieniowych oraz edukacja żywieniowa pacjentów</li><li>• opracowanie zaleceń żywieniowych, analiza produktów zalecanych i przeciwwskazanych w zależności od stanu zdrowia pacjenta i rodzaju kamicy</li></ul>
<p>Żywienie w wybranych chorobach dermatologicznych (Łuszczyca, Trądzik pospolity, AZS)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• zapoznanie się z zaleceniami dotyczącymi żywienia w chorobach dermatologicznych</li><li>• analiza i opracowanie projektów na podstawie literatury fachowej</li><li>• przeprowadzanie wywiadów żywieniowych i edukacja żywieniowa pacjentów</li><li>• opracowanie zaleceń żywieniowych z określeniem produktów zalecanych i przeciwwskazanych</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• opracowanie jadłospisów</li> </ul>
Indywidualne poradnictwo żywieniowe: <ul style="list-style-type: none"> <li>• przeprowadzanie oraz interpretacja wyników pomiarów antropometrycznych</li> <li>• przeprowadzanie wywiadu z pacjentem oraz edukacja pacjenta z uwzględnieniem występujących jednostek chorobowych</li> <li>• przygotowanie indywidualnych planów żywieniowych oraz zaleceń dla pacjenta z uwzględnieniem występujących jednostek chorobowych</li> <li>• przeprowadzanie wizyt kontrolnych z pacjentem</li> </ul>

### 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_01	KOLOKWIMUM, PROJEKT	ZP
EK_02	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 zajęć praktycznych,
4. sprawdzanie wiedzy w czasie zajęć,
5. opracowanie jadłospisu, projektu do wykonania,
6. zaliczenia pisemne cząstkowe;

Zakres ocen: 2,0 – 5,0

5.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest bardzo dobrze przygotowany, bardzo dobrze zna żywienie w różnych jednostkach chorobowych.

4.5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, dobrze zna żywienie w różnych jednostkach chorobowych.

4.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest poprawiany, dobrze zna żywienie w różnych jednostkach chorobowych.

3.5 – student uczestniczy w zajęciach, jego zakres przygotowania nie pozwala na całościowe przedstawienie omawianego problemu, dostatecznie zna żywienie w różnych jednostkach chorobowych, często jest poprawiany.

3.0 – student uczestniczy w zajęciach, dostatecznie zna żywienie w różnych jednostkach chorobowych, jednak często popełnia błędy.

2.0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wypowiedzi są niepoprawne merytorycznie, nie zna żywienia w różnych jednostkach chorobowych, 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 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
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>4</b>

*\* 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

Literatura podstawowa:

1. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2021.
2. Grzymiśławski M., Gawęcki J.: Żywienie człowieka zdrowego i chorego, tom 2. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2019.
3. Marian Grzymiśławski (red.). Dietetyka kliniczna. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.
4. Andrzej Szczeklik. Interna Szczeklika 2023/24 : mały podręcznik. Kraków: Medycyna Praktyczna. 2023.
5. Jeznach-Steinhagen A. Żywienie osób z cukrzycą i chorobami towarzyszącymi. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2020.
6. Małgorzewicz S. Żywienie kliniczne. Praktyczne zagadnienia. Tom I-II. Lublin 2020. Wydawnictwo Czelej. Lublin 2020.

Literatura uzupełniająca:

1. Poniewierka E. Żywienie 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. Żywienie 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..
8. Edukacja antydyskryminacyjna. pod redakcją Mai Branki i Dominiki Cieślukowskiej. Towarzystwo Edukacji Antydyskryminacyjnej. Wydanie II. Wydawnictwo Villa Decius. Warszawa-Kraków 2023

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej