

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023-2025
(skrajne daty)

Rok akademicki 2023/2024

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu/ modułu	Żywienie w stanach chorobowych
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	II stopień
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Rok i semestr studiów	Rok I, semestr I, II
Rodzaj przedmiotu	Obowiązkowy
Język wykładowy	Polski
Koordinator	dr. n. o zdr. Edyta Łuszczki
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Dr n. o zdr. Edyta Łuszczki mgr Katarzyna Ferenc

* - 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	10	40	-	-	-	-	-	-	3
IV	10	25	-	-	-	-	-	-	2
Razem	20	65	-	-	-	-	-	-	5

1.2. Sposób realizacji zajęć

- zajęcia w formie tradycyjnej
- zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość (w przypadku wprowadzenia obostrzeń epidemiologicznych)

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu /modułu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)**Wykłady:**

Semestr I – zaliczenie bez oceny; Semestr II – zaliczenie bez oceny, egzamin

Ćwiczenia:

Semestr I – zaliczenie z oceną; Semestr II – zaliczenie z oceną

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Podstawowe informacje dotyczące żywienia w chorobach układu sercowo-naczyniowego, cukrzycy, chorobach przewodu pokarmowego, nerek.

3. CELE, EFEKTY KSZTAŁCENIA, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu/modułu

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.

3.2 Efekty kształcenia dla przedmiotu/ modułu (wypełnia koordynator)

EK (efekt kształcenia)	Treść efektu kształcenia zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych (KEK)
EK_01	Zna wpływ następujących chorób na stan odżywienia: układu pokarmowego, oddechowego, krążenia, kostno- stawowego, moczowego, nerwowego, chorób zakaźnych i chorób nowotworowych.	K_W05
EK_02	Posiada wiedzę niezbędną do zaplanowania, opracowania i wdrożenia planu żywienia indywidualnego i zbiorowego w oparciu o zasady żywienia w różnych stanach chorobowych.	K_W05
EK_03	Potrafi diagnozować wybrane zaburzenia i jednostki chorobowe oraz wskazywać ich wpływ na zmianę sposobu żywienia oraz stan odżywienia.	K_U02, K_U03
EK_04	Potrafi zaplanować jadłospis i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w różnych stanach chorobowych.	K_U02, K_U03
EK_05	Wykazuje aktywność w zdobywaniu wiedzy dotyczącej żywienia w różnych stanach chorobowych oraz doskonaleniu umiejętności praktycznych.	K_Ko6

3.3 Treści programowe (wypełnia koordynator)

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
<ul style="list-style-type: none">• Żywienie w niedokrwistościach i stanach niedoborów energetycznych i białkowych.• Profilaktyka chorób nowotworowych oraz postępowanie żywieniowe w chorobie nowotworowej.• Żywienie w chorobach układu moczowego.• Postępowanie żywieniowe u pacjentów z niewydolnością nerek.

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

Treści merytoryczne
Umiejętność analizy i interpretacji treści publikacji w literaturze fachowej na zajęciach
<ul style="list-style-type: none">• Żywienie w chorobach jelit: nieswoiste choroby zapalne jelit, zespół jelita drażliwego, zespół rozrostu bakteryjnego jelita cienkiego.• Żywienie w chorobach miększu wątroby, pęcherzyka żółciowego, dróg żółciowych oraz w ostrym i przewlekłym zapaleniu trzustki.• Żywienie w diecie moczanowej, osteoporozie oraz reumatoidalnym zapaleniu stawów.• Żywienie w chorobach tarczycy: choroba Hashimoto, niedoczynność i nadczynność tarczycy.• Planowanie żywienia dla pacjentów z niewydolnością nerek i dializowanych.• Żywienie w zespołach policystycznych jajników i endometriozie.• Żywienie w otyłości i po zabiegu bariatrycznym. Problem otyłości i nadwagi w Polsce oraz na świecie.• Żywienie w cukrzycy. Planowanie jadłospisów z zastosowaniem wymienników węglowodanowych, białkowych, tłuszczowych oraz z uwzględnieniem stosowanej insulinoterapii.• Żywienie w zaburzeniach lipidowych.• Żywienie w chorobach układu sercowo-naczyniowego: nadciśnienie tętnicze, miażdżyca, choroba niedokrwienna serca, zawał mięśnia sercowego.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład konwersatoryjny z prezentacją multimedialną wraz z wykonywaniem przez studentów odpowiednich zadań teoretycznych; dyskusja;

Ćwiczenia: praca w grupach (rozwiązywanie zadań, dyskusja), prezentacja multimedialna, opisy przypadków, ćwiczenia praktyczne (liczenie i układanie jadłospisów);

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 pisemny	W
EK_02	Egzamin pisemny	W
EK_03	Kolokwium	Ćw.
EK_04	Projekt, zadanie do wykonania	Ćw.
EK_05	Obserwacja w trakcie zajęć, samoocena	Ćw.

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uczestnictwo studenta w zajęciach dydaktycznych oraz uzyskanie z nich zaliczenia oraz pozytywnej oceny z egzaminu.

Kryteria oceniania:

Wykład:

Zaliczenie wykładu:

Ocena wiedzy (EK_01, EK_02):

Aktywne uczestnictwo w wykładach w trakcie dyskusji. Udział w wykładach jest obowiązkowy.

Zal – student opracował wyczerpująco zadany temat, potrafi wyciągać wnioski z badań naukowych i własnych obserwacji i jest gotów go korzystać z obiektywnych źródeł informacji.

Nzal- student nie opracował wyczerpująco zadanego tematu, nie potrafi wyciągać wniosków z badań naukowych i własnych obserwacji i nie wykazuje gotowości do korzystania z obiektywnych źródeł informacji.

Ocena wiedzy (EK_01, EK_02):

Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest pozytywne zaliczenie wykładów i ćwiczeń w semestrze I i II.

Czas trwania egzaminu: 60 minut

Za odpowiedź prawidłową student otrzymuje 1 punkt, za błędną 0 punktów.

Egzamin teoretyczny pisemny składający się z pytań testowych obejmujących tematykę wykładów z semestru I i II.

Egzamin pisemny z pytaniami zamkniętymi jednokrotnego wyboru:

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

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

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

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

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

2.0 – wykazuje znajomość treści kształcenia poniżej 60%

Ocenę pozytywną z przedmiotu można otrzymać wyłącznie pod warunkiem uzyskania pozytywnej oceny za każdy z ustanowionych efektów uczenia się.

Egzamin poprawkowy ma formę pisemną.

Dwa terminy egzaminu (zgodnie z regulaminem studiów UR rozdział 8, §29). W przypadku nieobecności na pierwszym terminie student nie otrzymuje zaliczenia (rozdział 9, §33). Nieobecność usprawiedliwiona zgodnie z regulaminem studiów UR (rozdział 8, §26).

Egzamin poprawkowy w celu poprawienia oceny pozytywnej jest niedopuszczalne (Regulamin studiów UR rozdział 8, §29)

Ćwiczenia:

1. uczestnictwo i aktywność 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 jadłospisu
7. zaliczenie pisemne (kolokwium)

Zakres ocen: 2,0 – 5,0

Ocena umiejętności:

Kolokwium pisemne końcowe (semestr I i II)

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
Godziny kontaktowe wynikające planu z studiów	85
Inne z udziałem nauczyciela (udział w konsultacjach, egzaminie)	5
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	60
SUMA GODZIN	150
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	5

** 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

<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Grzymisławski M., Gawęcki J.: Żywnie człowieka zdrowego i chorego, tom 2. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2019.2. Gawęcki J.: Żywnie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2017.3. Grzymisławski M. Dietetyka kliniczna. Wyd. Lekarskie PZWL, warszawa 2019.4. Ostrowska L. Dietetyka. Kompendium. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2020.5. Jeznach-Steinhagen A. Żywnie osób z cukrzycą i chorobami towarzyszącymi. red. naukowa Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2020.6. Ostrowska L, Bogdański P., Mamcarz A. Otyłość i jej powikłania. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa, 2021.7. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2018.8. Treść wykładów prezentujących aktualizowaną, opartą o wyniki badań i obserwacji naukowych opublikowanych w ostatnich latach i miesiącach w literaturze fachowej medycznej i dietetycznej.
<p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Interna Szczeklika 2018 / [zespół redakcyjny, redaktor prowadzący Piotr Gajewski et al.; autorzy Zuzanna Aleksander et al.]. - 10. wyd. - Kraków: Medycyna Praktyczna, cop. 2018.2. Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce / Lucyna Ostrowska, Karolina Orywał, Ewa Stefańska, Magdalena Lech, Napoleon Waszkiewicz; redakcja naukowa Lucyna

- Ostrowska. - Warszawa: Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2018.
3. Polskie Towarzystwo Diabetologiczne. Zalecenia Kliniczne Dotyczące postępowania u chorych na cukrzycę 2022 Stanowisko Polskiego Towarzystwa Diabetologicznego. *Curr Top Diabetes*, 2022;2(1):1-134.
 4. Standardy Leczenia otyłości, PTD 2015
 5. Postępowanie dietetyczne w kardiologii Polskiego Towarzystwa Dietetyki 2016.
 6. Polskie Towarzystwo Nadciśnienie Tętniczego Zasady postępowania w nadciśnieniu tętniczym – 2019 r.
 7. Zasady postępowania w nadciśnieniu tętniczym – 2019 r. Wytyczne Polskiego Towarzystwa Nadciśnienia Tętniczego; 5, 11-18.
 8. Włodarek D, Lange E, Kozłowska L, Głabska D. Dietoterapia. Wyd. 1,3. Dodr. Warszawa: Wyd. Lekarskie PZWL, 2015.
 9. Lorenc R, Głuszka P, Franek E, Jabłoński M, et al. Zalecenia postępowania diagnostycznego i leczenia w osteoporozie w Polsce. Aktualizacja 2017. *Endokrynol Po.* 2017.;68(A):1-18.
 10. Sobotka L. Podstawy żywienia klinicznego. Edycja czwarta. Wyd. Scientifica. Kraków. 2013.
 11. Jankowski P, Czapla M. Żywienie w chorobach serca. Wyd. Lekarskie PZWL. Warszawa 2022.
 12. Małgorzewicz S. Żywienie kliniczne. Praktyczne zagadnienia. Tom I-II. Wyd. Czelej. Lublin 2020.
 13. Szawłowski A, Gromadzka-Ostrowska J, Paluszkiwicz P, Maciej Słodowski, et al. Żywienie w chorobach nowotworowych. Wyd. Lekarskie PZWL. Warszawa 2020.
 14. Payne A., Barker H. Dietetyka i żywienie kliniczne. Elsevier Urban & Partner 2010, Wrocław 2013
 15. Bickson S., Bloomfeld R.. Nieswoiste zapalenia jelit. Wrocław: ELSEVIER Urban & Partner, 2013.
 16. Małecka-Panas E., Słomka M. 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
 18. Żywienie w zaburzeniach mikrobioty jelitowej / redakcja naukowa Ewa Stachowska ; [autorzy Tomasz Banasiewicz i 28 pozostałych]. - Wydanie I. - Warszawa : PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2021.
 19. Współczesna dietoterapia / redakcja naukowa Ewa Lange, Dariusz Włodarek ; autorzy Danuta Gajewska [i 7 pozostałych]. - Wydanie II rozszerzone i uaktualnione. - Warszawa : Wydawnictwo Lekarskie PZWL : Wydawnictwo Naukowe PWN S.A., 2023.
 20. Mikrobiota przewodu pokarmowego / redakcja naukowa Anatol Panasiuk ; autorzy Anatol Panasiuk, Joanna Kowalińska. - Warszawa : PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2019.
 21. Dietetyka kliniczna / redakcja naukowa Marian Grzymisławski. - Warszawa : PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2019.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej