

Podstawy dietetyki w chorobach wewnętrznych - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Podstawy dietetyki w chorobach wewnętrznych
Kod przedmiotu	01.3-WZS-ŻCZP-PDCHW
Wydział	Filia Uniwersytetu Zielonogórskiego w Sulechowie
Kierunek	Żywnienie człowieka i dietoterapia.
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	pierwszego stopnia z tyt. inżyniera
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2019/2020

Informacje o przedmiocie	
Semestr	7
Liczba punktów ECTS do zdobycia	5
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	- dr inż. Anna Gawrońska - dr inż. Bogna Latacz

Formy zajęć					
Forma zajęć	Liczba godzin w semestrze (stacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (stacjonarne)	Liczba godzin w semestrze (niestacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (niestacjonarne)	Forma zaliczenia
Wykład	30	2	18	1,2	Egzamin
Ćwiczenia	30	2	18	1,2	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

Celem przedmiotu jest nabycie wiedzy i umiejętności praktycznych w zakresie postępowania dietetycznego wobec osób chorych, ze szczególnych uwzględnieniem chorób wewnętrznych.

Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza, umiejętności oraz kompetencje w zakresie żywienia człowieka i dietetyki.

Zakres tematyczny

Podział i charakterystyka diet leczniczych. Charakterystyka wybranych chorób wewnętrznych (etiologia, patogenez, czynniki ryzyka) oraz postępowanie dietetyczne w przypadku tych chorób (choroby różnych odcinków przewodu pokarmowego, choroby trzustki i wątroby, choroby nerek, choroby tkanki łącznej, choroby autoimmunologiczne, choroby zakaźne). Planowanie i obliczanie diet dla osób chorych. Przygotowywanie zaleceń żywieniowych. Praktyczne przygotowywanie posiłków zgodnie z zaleceniami diety dla osób chorych. Żywnienie do jelitowe i pozajelitowe - wybrane zagadnienia(*)

** Temat realizowany dzięki wiedzy i praktyce otrzymanej w ramach studiów podyplomowych "Żywnienie kliniczne i opieka metaboliczna"*

Metody kształcenia

- Metody podające:
 - wykłady informacyjne z wykorzystaniem technik informacyjnych
 - wykłady problemowe
- Metody poszukujące:
 - ćwiczenia praktyczne – obliczeniowe w ramach ćwiczeń komputerowych (programy dietetyczne)

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Opisuje i rozróżnia poszczególne diety lecznicze, dostosowuje je do jednostek chorobowych	- K_W11 - K_W15	test egzaminacyjny z progami punktowymi	Wykład

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Planuje i oblicza diety zalecane w konkretnych jednostkach chorobowych	K_U08 K_U15	- obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta - ocena przygotowanych diet	Ćwiczenia
Formułuje zalecenia żywieniowe dla osób chorych dostosowując je do ich indywidualnych potrzeb potrzeb i stanu zdrowia	K_U10 K_U15 K_U17	- obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta - ocena przygotowanych zaleceń żywieniowych	Ćwiczenia
Charakteryzuje podstawowe pojęcia związane z zagadnieniami dietetyki, definiuje podstawowy podział diet leczniczych.	K_W15	test egzaminacyjny z progami punktowymi	Wykład
Identyfikuje czynni ryzyka różnych schorzeń oraz zna i rozumie skutki niestosowania zaleceń żywieniowych u osób chorych	K_W15 K_W18	test egzaminacyjny z progami punktowymi	Wykład
Przygotowuje posiłki zgodnie z zaleceniami żywieniowymi	K_U08	obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta	Ćwiczenia
Rozumie potrzebę ciągłego doskazywania się – podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych, postępuje zgodnie z zasadami etyki w zawodzie dietetyka lub doradcy żywieniowego	K_K01 K_K03	- obserwacja i ocena aktywności na zajęciach - test egzaminacyjny z progami punktowymi	- Wykład - Ćwiczenia
Opisuje i rozróżnia metody żywienia do jelitowego i poza jelitowego *	K_W15	test egzaminacyjny z progami punktowymi	Wykład

Warunki zaliczenia

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest zdanie egzaminu w formie testu z pytaniami zamkniętymi i otwartymi. Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest zaliczenie ćwiczeń z przedmiotu (sformułowanie zaleceń żywieniowych oraz obliczenie diet dla osób chorych, a także praktyczne przygotowanie posiłków zgodnie z zaleceniami żywieniowymi).

Literatura podstawowa

1. Dietetyka, J. Hasik PZWL 1999
2. Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, H. Ciborowska, A. Rudnicka, PZWL 2018
3. Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu, J.Gawęcki, T. Mossor - Pietraszewska PWN 2006
4. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, Grzymiśławski M., Gawęcki J. PWN 2016
5. Normy żywienia człowieka Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Bułhak-Jachymczyk B., Jarosz M. 2008, PZWL, Warszawa.
6. Jarosz M. (Redakcja): Normy żywienia dla populacji Polski . IŻŻ Warszawa 2017.
7. 51 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych. L. Chevallier, red. D. Gajewska, 2010. Elsevier Urban & Partner, Wrocław.
8. Żywnienie w prewencji i leczeniu choroby Alzheimera i choroby Parkinsona. Dochniak M. , Ekiert K. Piel. Zdr. Publ. 2015

Literatura uzupełniająca

Wybrane pozycje źródłowe z bieżącego piśmiennictwa polskiego i zagranicznego (wskazane przez wykładowcę)

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr inż. Anna Gawrońska (ostatnia modyfikacja: 29-04-2019 19:06)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ