

Żywnienie w wybranych chorobach dietozależnych - course description

General information	
Course name	Żywnienie w wybranych chorobach dietozależnych
Course ID	01.3-WZS-ŻCZP-ŻWCHD
Faculty	The Branch Faculty of the University of Zielona Góra in Sulechów
Field of study	Human nutrition
Education profile	practical
Level of studies	First-cycle studies leading to Engineer's degree
Beginning semester	winter term 2020/2021

Course information	
Semester	7
ECTS credits to win	4
Course type	obligatory
Teaching language	polish
Author of syllabus	- dr inż. Anna Gawrońska - dr inż. Bogna Latacz

Classes forms					
The class form	Hours per semester (full-time)	Hours per week (full-time)	Hours per semester (part-time)	Hours per week (part-time)	Form of assignment
Lecture	30	2	18	1,2	Exam
Class	30	2	18	1,2	Credit with grade

Aim of the course

Celem przedmiotu jest nabycie wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu zasad żywienia osób będących w grupie ryzyka oraz chorych na choroby dietozależne.

Prerequisites

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

Scope

Postępowanie dietetyczne w przypadkach: chorobliwa otyłość, choroby układu krążenia, nadciśnienie tętnicze, zaburzenia pracy trzustki, wybranych nowotworów dietozależnych, alergii i nietolerancji pokarmowych. Żywnienie dojelitowe i pozajelitowe w wybranych nowotworach dietozależnych*. Przygotowywanie zaleceń żywieniowych i jadłospisów dla osób z grupy wysokiego ryzyka lub chorych na choroby dietozależne z wykorzystaniem programów komputerowych. Projektowanie i wykonanie produktów i potraw zalecanych w profilaktyce i leczeniu pacjentów cierpiących na choroby dietozależne.

Teaching methods

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

Learning outcomes and methods of theirs verification

Outcome description	Outcome symbols	Methods of verification	The class form
przygotowuje produkty i potrawy zgodnie z zaleceniami dietetycznymi	K_U15	an observation and evaluation of the student's practical skills	Class
Rozumie potrzebę ciągłego doskonalenia się – podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych, postępuje zgodnie z zasadami etyki w zawodzie dietetyka lub doradcy żywieniowego	K_K01 K_K03	an observation and evaluation of activities during the classes	Class
Identyfikuje czynniki ryzyka różnych schorzeń dietozależnych	K_W15	an examination test with score scale	Lecture
Oblicza diety dostosowane do indywidualnych potrzeb osoby chorej	K_U08 K_U15	- an observation and evaluation of the student's practical skills - przygotowanie diety	Class
Formułuje zalecenia żywieniowe dla osoby chorej	K_U10 K_U15 K_U21	- an observation and evaluation of the student's practical skills - ocena zaleceń żywieniowych	Class

Outcome description	Outcome symbols	Methods of verification	The class form
Charakteryzuje podstawowe pojęcia związane z zagadnieniami dietetyki z zakresu opieki żywieniowej nad chorymi cierpiącymi na choroby dietozależne	K_W15	an examination test with score scale	Lecture
Opisuje i rozróżnia poszczególne programy żywienia w chorobach dietozależnych	K_W15	- an examination test with score scale - an observation and evaluation of the student's practical skills - przygotowanie diety i zaleceń żywieniowych	- Lecture - Class

Assignment conditions

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest zdanie egzaminu w formie testu z pytaniami zamkniętymi i otwartymi. Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest zaliczenie ćwiczeń (przygotowanie zaleceń żywieniowych i jadłospisów dla osób chorych na choroby dietozależne oraz zaplanowanie i przygotowanie posiłków dostosowanych do potrzeb osób chorych).

Recommended reading

1. Dietetyka, J. Hasik PZWL 1999
2. Dietetyka. żywienie zdrowego i chorego człowieka, H. Ciborowska, A. Rudnicka, PZWL 2000
3. Dietetyka oparta na dowodach. Poniewierka E. Wyd. MedPH 2016
4. Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, H. Ciborowska, A. Rudnicka, PZWL 2000
5. Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu, J.Gawęcki, T. Mossor - Pietraszewska PWN 2004
6. Jarosz M. (Redakcja): Normy żywienia dla populacji Polski . IŻŻ Warszawa 2017.
7. Normy żywienia człowieka Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Bułhak-Jachymczyk B., Jarosz M. 2008, PZWL, Warszawa
8. Poradnik żywieniowy dla chorych na cukrzycę typu 2.Jadłospisy i smaczne przepisy. Doroba P. Wyd Medyk. Warszawa 2016

Further reading

1. 51 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych. L. Chevallier, red. D. Gajewska, 2010. Elsevier Urban & Partner, Wrocław
2. Jak uniknąć interakcji pomiędzy lekami a żywnością?: poradnik żywieniowy. Jarosz M.. Wyd. Borgis 2016

Notes

*W sylabusie wprowadzono treści dotyczące zagadnień z zakresu:

1. Żywienia dojelitowego
2. Żywienia pozajelitowego
3. Opieki metabolicznej nad pacjentem nowotworowym

nabytych podczas studiów podyplomowych Żywienie kliniczne i opieka metaboliczna na Uniwersytecie Jagiellońskim w ramach projektu "Zintegrowany program kształcenia na Uniwersytecie Zielonogórskim" współfinansowanym ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach osi priorytetowej:III. Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój, Działanie 3.5 Kompleksowe programy szkół wyższych.

Modified by dr inż. Anna Gawrońska (last modification: 16-04-2020 17:53)

Generated automatically from SylabUZ computer system