

Żywienie człowieka chorego - dietetyka w wybranych chorobach wewnętrznych i metabolicznych - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Żywienie człowieka chorego - dietetyka w wybranych chorobach wewnętrznych i metabolicznych
Kod przedmiotu	POD żczch
Wydział	Wydział Nauk Biologicznych
Kierunek	Studia podyplomowe żywienie człowieka i dietoterapia
Profil	ogólnoakademicki
Rodzaj studiów	podyplomowe
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2020/2021

Informacje o przedmiocie	
Semestr	2
Liczba punktów ECTS do zdobycia	4
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	• dr inż. Anna Gawrońska • mgr inż. Magdalena Golińczak • 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	-	-	15 (w tym jako e-learning)	1 (w tym jako e-learning)	Egzamin
Ćwiczenia	-	-	5 (w tym jako e-learning)	0,33 (w tym jako e-learning)	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

Celem przedmiotu jest nabycie wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu zasad żywienia osób chorych na wybrane choroby wewnętrzne i metaboliczne

Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza, umiejętności oraz kompetencje w zakresie informacji o żywieniu człowieka.

Zakres tematyczny

Treści programowe:

Wykłady:

1. Podział diet
2. Zalecenia dietetyczne w profilaktyce i leczeniu osteoporozy
3. Zalecenia dietetyczne w leczeniu alergii pokarmowych
4. Zalecenia dietetyczne w różnych stadiach choroby nowotworowej z wykorzystaniem żywienia dojelitowego i pozajelitowego
5. Zalecenia dietetyczne w wybranych chorobach jamy ustnej, przełyku i żołądka
6. Dieta niskoenergetyczna zalecana w leczeniu otyłości
7. Zasady diety w wybranych chorobach układu krążenia i tarczycy
8. Dieta zalecana w leczeniu cukrzycy
10. Zalecenia dietetyczne w wybranych chorobach jelita cienkiego i grubego
11. Zalecenia dietetyczne w wybranych chorobach wątroby, trzustki i nerek
12. Egzamin

Ćwiczenia:

1. Ćwiczenia organizacyjne. Przygotowanie odczynników i sprzętu, zapoznanie się z programem ćwiczeń. Zastosowanie programów komputerowych

2. Opracowanie diet opartych na zasadach racjonalnego żywienia. Zaplanowanie jadłospisów .
3. Opracowanie diet opartych na zasadach diety łatwostrawnej. Zaplanowanie jadłospisów .
4. Opracowanie diet opartych na zasadach diety redukcyjnej. Zaplanowanie jadłospisów .
5. Opracowanie diet opartych na zasadach diety wysokoenergetycznej. Zaplanowanie jadłospisów .
6. Opracowanie diet opartych na zasadach diety w cukrzycy. Zaplanowanie jadłospisów .

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
1. Charakteryzuje podstawowe pojęcia związane z zagadnieniami dietetyki, definiuje podstawowy podział diet leczniczych. 2. Opisuje i rozróżnia poszczególne diety	• K_W09	• kolokwium	• Wykład • Ćwiczenia
Identyfikuje czynniki ryzyka różnych schorzeń	• K_W16 • K_W18	• kolokwium	• Wykład • Ćwiczenia
Rozpoznaje zagrożenia związane z nieracjonalnym żywieniem	• K_W19	• kolokwium	• Wykład • Ćwiczenia
1. Oblicza diety 2. Interpretuje wyniki stosowania diety 3. Dobiera poszczególne diety do konkretnego schorzenia 4. Planuje dietę do konkretnego schorzenia wykorzystując technologie informatyczne	• K_U08 • K_U09 • K_U13	• sprawozdanie	• Wykład • Ćwiczenia
Ma świadomość odpowiedzialności za drugiego człowieka, umie postrzegać relację z potencjalnym pacjentem	• K_K02 • K_K06	• pisemne sprawozdanie badawcze	• Wykład • Ćwiczenia
Rozumie potrzebę ciągłego doksztalcania się – podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych, postępuje zgodnie z zasadami etyki w zawodzie dietetyka lub doradcy żywieniowego	• K_K01 • K_K05	• pisemne sprawozdanie badawcze	• Wykład • Ćwiczenia
Jest kreatywny w przekazywaniu posiadanych umiejętności i wiedzy	• K_K08	• pisemne sprawozdanie badawcze	• Wykład • Ćwiczenia
Koordynuje stosowanie diety	• K_U08	• sprawozdanie	• Wykład • Ćwiczenia
Ma świadomość z odpowiedzialności wykonywania zawodu związanego z zagadnieniami żywienia człowieka	• K_K01	• pisemne sprawozdanie badawcze	• Wykład • Ćwiczenia
Jest kreatywny w przekazywaniu posiadanych umiejętności i wiedzy	• K_K08	• pisemne sprawozdanie badawcze	• Wykład • Ćwiczenia

Warunki zaliczenia

- 2 kolokwia w trakcie semestru,
- sprawozdania z wykonanych ćwiczeń,
- egzamin część pisemna.

Sposób zaliczenia: Egzamin pisemny, testowy (warunkiem przystąpienia do egzaminu jest zaliczenie ćwiczeń).

Literatura podstawowa

1. Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL 2014
2. Gawęcki J. Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN 2010
3. Gawęcki J., Mossor - Pietraszewska T. Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. PWN 2004
4. Grzymisławski M., Gawęcki J. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN 2010.
5. Jarosz M. Normy żywienia dla populacji Polski. IŻŻ Warszawa 2017.
6. Grzymisławski M. Dietetyka kliniczna. PZWL 2019.

7. Chevallier L. , red. D. Gajewska, 51 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych. Elsevier Urban & Partner 2010.

Literatura uzupełniająca

1. Peckenpaugh N.: Podstawy żywienia i dietoterapia. Wydawnictwo Elsevier, Urban & Partner 2015
2. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2005.
3. Wybrane pozycje źródłowe z bieżącego piśmiennictwa polskiego i zagranicznego - wskazane przez wykładowcę

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr inż. Anna Gawrońska (ostatnia modyfikacja: 25-04-2020 21:19)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ