

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 2022/2023

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
Ćwiczenia	-	-	5 (w tym jako e-learning)	0,33 (w tym jako e-learning)	Zaliczenie na ocenę
Wykład	-	-	15 (w tym jako e-learning)	1 (w tym jako e-learning)	Egzamin

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 osiągania efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
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 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
Koordynuje stosowanie diety	• K_U08	• sprawozdanie	• Wykład • Ćwiczenia
Identyfikuje czynniki ryzyka różnych schorzeń	• K_W16 • K_W18	• kolokwium	• Wykład • Ćwiczenia
Rozpoznaje zagrożenia związane z nieracjonalnymżywieniem	• K_W19	• kolokwium	• Wykład • Ćwiczenia
Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania 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
Ma świadomość odpowiedzialności za drugiego człowieka, umie postrzegać relację z potencjalnym pacjentem	• K_K02 • K_K06	• pisemne sprawozdanie badawcze	• Wykład • Ćwiczenia
Jest kreatywny w przekazywaniu posiadanych umiejętności i wiedzy	• K_K08	• pisemne sprawozdanie badawcze	• Wykład • Ćwiczenia
1. Charakteryzuje podstawowe pojęcia związane z zagadnieniami dietetyki, definiuje podstawowy podział diet leczniczych. 2. Opisuje i rozróżnia poszczególne diety	• K_W09	• kolokwium	• 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. Żywienie 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. Żywienie człowieka zdrowego i chorego. PWN 2010
5. Grzymisławski M. Dietetyka kliniczna. PZWL 2019.
6. Chevallier L. , red. D. Gajewska, 51 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych. Elsevier Urban & Partner 2010.

7. Jarosz M. (Redakcja): Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. IŻŻ Warszawa 2020.

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 hab. Mariusz Kasprzak, prof. UZ (ostatnia modyfikacja: 28-04-2022 13:39)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ