**Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie**

**Instytut Nauk o Zdrowiu**

# Opis modułu kształcenia

| **Nazwa modułu (przedmiotu)** | **Żywienie kliniczne** | **Kod podmiotu** | S-DIET-I-P-DK-ZYWK _III |
|---|---|---|---|
| Kierunek studiów | Dietetyka | | |
| Profil kształcenia | praktyczny | | |
| Poziom studiów | studia pierwszego stopnia | | |
| Specjalność | dietetyka kliniczna | | |
| Forma studiów | stacjonarne | | |
| Semestr studiów | III | | |

| **Tryb zaliczenia przedmiotu** | Zaliczenie | **Liczba punktów ECTS** | | | | | | Sposób ustalania oceny z przedmiotu |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Całkowita | 5 | Zajęcia kontaktowe | 3 | Zajęcia praktyczne | 2,5 | |

| **Formy zajęć i inne** | **Liczba godzin zajęć w semestrze** | | | **Sposoby weryfikacji efektów kształcenia w ramach form zajęć** | | Waga w % |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Całkowita | Pracy studenta | Zajęcia kontaktowe | | | |
| Wykład | 75 | 30 | 45 | Zaliczenie pisemne - test | | 50 |
| Ćwiczenia praktyczne | 75 | 30 | 45 | Zaliczenie pisemne na ocenę, studium przypadku, ocena bieżąca na ćwiczeniach | | 50 |
| **Razem:** | 150 | 60 | 90 | | Razem | 100 |

| **Kategoria efektów** | **Lp.** | **Efekty kształcenia dla modułu (przedmiotu)** | **Sposoby weryfikacji efektu kształcenia** | **Efekty kierunkowe** | **Formy zajęć** |
|---|---|---|---|---|---|
| Wiedza | 1. | potrafi klasyfikować i scharakteryzować diety stosowane u ludzi chorych i zasady racjonalnego żywienia, zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym | test | K_W17<br>K_W18<br>K_W20 | wykład |
| | 2. | potrafi scharakteryzować i zdefiniować diety lecznicze | test, zaliczenie | K_W18 | wykład, ćwiczenia |
| Umiejętności | 1. | umie obliczać podstawowe parametry diet i je opracowywać | praca pisemna – studium przypadku | K_U11 | ćwiczenia |
| | 2. | umie dobierać produkty zalecane w poszczególnych dietach i wskazać produkty przeciwwskazane | praca pisemna – studium przypadku | K_U04<br>K_U11 | ćwiczenia |
| | 3. | umie dobrać odpowiednie techniki kulinarne do różnych diet i wykorzystać je w opracowaniu jadłospisów | praca pisemna – studium przypadku | K_U04<br>K_U11 | ćwiczenia |
| Kompetencje społeczne | 1. | ma świadomość, że wiedza żywieniowa jest elementem leczenia wielu chorób | dyskusja, obserwacje | K_K01<br>K_K02 | wykład, ćwiczenia |

## Prowadzący

| Forma zajęć | Prowadzący zajęcia (tytuł/stopień naukowy, imię i nazwisko) |
|---|---|
| Wykład | dr hab. n. med. Elżbieta Poniewierka |
| Ćwiczenia praktyczne | dr n. med. Beata Całyniuk |

## Treści kształcenia

| Wykład | Metody dydaktyczne | Prezentacja multimedialna |
|---|---|---|

| L.p. | Tematyka zajęć | Liczba godzin |
|---|---|---|
| 1. | Dieta – definicja, podstawy, rys historyczny. Zasadność, ryzyko komponowania diety. | 5 |
| 2. | Żywienie podstawowe - jak skomponować dietę podstawą, aby spełniała warunki żywienia racjonalnego. Dieta podstawowa u chorych w szpitalu. | 5 |
| 3. | Dieta łatwo strawna Zasady komponowania diety łatwo strawnej. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) Dla kogo Czy są przeciwskazania? | 5 |
| 4. | Dieta bogatobiałkowa. Dla kogo? Zasady komponowania diety bogatobiałkowej Zastosowanie. | 5 |
| 5. | Dieta niskobiałkowa. Przypomnienie z biochemii – białka.<br>Zasady komponowania diety niskobiałkowej. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów. Zastosowanie w chorobach. | 5 |
| 6. | Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Biochemia – węglowodany krótkie repetytorium. Dlaczego szkodliwe? Zasady komponowania diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów. Zastosowanie w chorobach. | 5 |
| 7. | Dieta ubogoenergetyczna Zasady komponowania diety ubogoenergetycznej. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów. Zastosowanie w chorobach. | 5 |
| 8. | Dieta z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego. Dobór diety do stanu pacjenta. | 5 |
| 9. | Dieta z ograniczeniem tłuszczu –cel, zastosowanie, modyfikacje w schorzeniach. | 5 |
| | **Razem liczba godzin:** | **45** |

| Ćwiczenia praktyczne | Metody dydaktyczne | Studium przypadku, prezentacja multimedialna, praktyczne planowanie diety dla pacjenta (studium przypadku) |
|---|---|---|

| L.p. | Tematyka zajęć | Liczba godzin |
|---|---|---|
| 1. | Klasyfikacja i charakterystyka diet stosowanych w żywieniu ludzi chorych<br>-wskazać właściwe nazewnictwo diet<br>-wskazać jednostki chorobowe, w których mają zastosowanie poszczególne diety<br>-uzasadnić nazewnictwo diet | 3 |
| 2. | Dieta podstawowa w warunkach szpitalnych<br>-wskazać zastosowanie, normy<br>-analizować produkty zalecane<br>-zaplanować zestaw posiłków dla diety podstawowej do warunków szpitalnych 2000 kcal | 3 |
| 3,4 | Zastosowanie diety bogatoresztkowej w leczeniu zaparć<br>-wskazać źródła błonnika w diecie, normy spożycia, źródła i normy spożycia płynów<br>-charakteryzować zasady diety<br>-rozróżniać mechaniczne i termiczne sposoby pobudzania perystaltyki jelit<br>-wskazać i uzasadniać możliwości, konieczność indywidualizacji<br>-charakteryzować dietę w zaparciach nawykowych i spastycznych<br>-zaplanować jadłospis stosowany w zaparciach nawykowych i spastycznych<br>-ocenić jadłospis pod kątem produktów zalecanych i zabronionych, sformułować wnioski | 6 |
| 5,6,7. | Planowanie i ocena diety łatwo strawnej jako podstawowej diety leczniczej<br>-określać zasady diety łatwo strawnej i wykorzystać w praktycznym planowaniu<br>-analizować produkty i potrawy zalecane i zabronione<br>-wskazać różnice w stosunku do diety podstawowej<br>-zaplanować jadłospis tygodniowy trzy posiłki (studium przypadku)<br>-korzystać z *Dietetycznej książki kucharskiej*<br>-ocenić zestawy pod kątem produktów zalecanych i zabronionych, sformułować wnioski | 9 |
| 8,9. | Planowanie i ocena diety łatwo strawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego<br>-określać zasady diety i wykorzystać w praktycznym planowaniu<br>-analizować produkty i potrawy zalecane i zabronione<br>-wskazać różnice w stosunku do diety łatwo strawnej | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| | -zaplanować jadłospis<br>-ocenić jadłospis pod kątem produktów i potraw dozwolonych i zabronionych | |
| **10,11.** | Planowanie i ocena diety łatwo strawnej z ograniczeniem tłuszczu<br>-określać zasady diety i wykorzystać w praktycznym planowaniu<br>-analizować produkty i potrawy zalecane i zabronione<br>-wskazać różnice w stosunku do diety łatwo strawnej<br>-zaplanować jadłospis<br>-ocenić jadłospis pod kątem produktów i potraw dozwolonych i zabronionych<br>-ocenić wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami, sformułować wnioski i podjąć działania naprawcze | 6 |
| **12,13.** | Dieta w poszczególnych okresach choroby wrzodowej żołądka i dwunastnicy oraz powikłaniach<br>-charakteryzować dietę w poszczególnych okresach choroby<br>-określać schemat rozszerzania diety w poszczególnych okresach<br>- zróżnicować dietę w przebiegu przewlekłego nieżytu żołądka przebiegającego z nadkwaśnością lub niedokwaśnością<br>-planować żywienie dla poszczególnych okresów leczenia choroby wrzodowej | 6 |
| **14,15.** | Planowanie i modyfikacja diety łatwo strawnej w stanach biegunkowych<br>-określać zasady diety w leczeniu biegunek- bez wskazania przyczyny, w biegunce fermentacyjnej, w biegunce gnilnej<br>-porównać postępowanie dietetyczne<br>-analizować racje pokarmową dla obydwu przypadków w zależności od nasilenia objawów<br>-zaplanować jadłospis dla poszczególnych okresów biegunki gnilnej i fermentacyjnej (studium przypadku)<br>-oceniać jadłospis pod kątem produktów zalecanych i zabronionych oraz sposobu rozszerzania diety | 6 |
| | **Razem liczba godzin:** | **45** |

**Literatura podstawowa:**

| | |
|---|---|
| **1** | Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, H. Ciborowska, A. Rudnicka, PZWL 2014 |
| **2** | Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, pod red. J. Gawęckiego PWN 2000 |
| **3** | Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu, J.Gawęcki, T. Mossor-Pietraszewska PWN 2004 |
| **4** | Praktyczny podręcznik do dietetyki red. M. Jarosz IŻŻ 2011 |

**Literatura uzupełniająca:**

| | |
|---|---|
| **1** | Co warto wiedzieć o diecie łatwo strawnej? J. Mikołajczak, J. Wyka, J.Biernat. Wyd. MedPharm Polska, Wrocław 2007 |
| **2** | Co warto wiedzieć o diecie w cukrzycy? J. Wyka, J. Mikołajczak, J. Biernat Wyd. MedPharm Polska, Wrocław 2008 |
| **3** | Otyłość zespół metaboliczny. J. Tatoń, A. Czech, M. Bernas, PZWL 2007 |
| **4** | Podstawy żywienia klinicznego. red. L. Sobotka, PZWL 2007 |

..... ……

Koordynator modułu (przedmiotu) Dyrektor Instytutu

podpis pieczęć i podpis