

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Instytut Nauk o Zdrowiu

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Żywnienie kliniczne			Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DK-ZYWK_V			
Kierunek studiów		Dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia							
Specjalność		dietetyka kliniczna							
Forma studiów		stacjonarne							
Semestr studiów		V							
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	7	Zajęcia kontaktowe	3,5		Zajęcia praktyczne
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów kształcenia w ramach form zajęć				Waga w %
Wykład		120	60	60	Zaliczenie pisemne na ocenę				50
Ćwiczenia praktyczne		90	45	45	Zaliczenie pisemne na ocenę				50
Razem:		210	105	105	Razem				10%
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, zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym			odpowiedź ustna	K_W17 K_W18 K_W20		wykład	
	2.	potrafi wymienić schorzenia, w których mają zastosowanie poszczególne diety			odpowiedź ustna	K_W18		wykład	
Umiejętności	1.	umie obliczać podstawowe parametry diet i je opracowywać			praca pisemna – studium przypadku	K_U11		ćwiczenia	
	2.	umie dobrać produkty zalecane w poszczególnych dietach i wskazać produkty przeciwwskazane			praca pisemna – studium przypadku	K_U04 K_U11		ćwiczenia	
	3.	umie dobrać odpowiednie techniki kulinarne do różnych diet i wykorzystać je w opracowaniu jadłospisów			praca pisemna – studium przypadku	K_U04 K_U11		ćwiczenia	
	4.	potrafi dobrać odpowiednią dietę do schorzenia pacjenta i skorygować ją zależnie od stopnia zaawansowania choroby i wyników badań dodatkowych			praca pisemna – studium przypadku	K_U04 K_U05 K_U06 K_U07 K_U15 K_U16		ćwiczenia	
	5.	potrafi dobrać odpowiednią dietę przy współistnieniu kilku chorób u jednego pacjenta			praca pisemna – studium przypadku	K_U04 K_U05 K_U06 K_U07 K_U15 K_U16		ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	ma świadomość, że wiedza żywieniowa jest elementem leczenia wielu chorób			dyskusja, obserwacje	K_K01		ćwiczenia	

Prowadzący

Forma zajęć	Prowadzący zajęcia (tytuł/stopień naukowy, imię i nazwisko)
Wykład	dr hab. n. med. Elżbieta Poniewierka
Ćwiczenia praktyczne	dr n. o zdr. Jagoda Rydelek

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna
L.p.	Tematyka zajęć	
1.	Żywienie w wybranych chorobach przewodu pokarmowego. Żywienie w chorobach jamy ustnej. Nietolerancja laktozy. Choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy. Żywienie w stanach po resekcji żołądka oraz w zaburzeniach opróżniania żołądkowego	
2.	Żywienie w chorobach trzustki. Żywienie do i poza jelitowe w tych chorobach. Żywienie w ostrym i przewlekłym zapaleniu trzustki. Mukowiscydoza.	
3.	Żywienie w chorobach wątroby. Stłuszczeniowe choroby wątroby. Żywienie w niewydolności wątroby w zależności o stadiów choroby. Marskość wątroby. Encefalopatia wątrobowa. Cholestatyczne choroby wątroby.	
4.	Żywienie w kamicy żółciowej. Stan ostry i przewlekły.	
5.	Żywienie w chorobach zapalnych jelit. Wrzodziejące zapalenie jelita grubego. Choroba Leśniowskiego Crohna. Zespół krótkiego jelita. Żywienie do i pozajelitowe	
6.	Żywienie w warunkach domowych. Rys historyczny. Wskazania, przeciwwskazania. Powikłania	
7.	Żywienie wspomagające odporność. Immunomodulacja aminokwasami i kwasami tłuszczowymi. Żywienie w zespołach złego wchłaniania	
8.	Żywienie w chorobach sercowo-naczyniowych. Działania profilaktyczne. Niewydolność krążenia. Zawał mięśnia sercowego. Żywienie u chorych poddawanych zabiegom kardiochirurgicznym. Żywienie w nadciśnieniu tętniczym. Żywienie w miażdżycy.	
9.	Żywienie w chorobach nerek. Zespół nerczycowy. Ostra i przewlekła niewydolność nerek. Żywienie pacjentów dializowanych.	
10.	Żywienie w profilaktyce i leczeniu chorób nowotworowych.	
11.	Diety niekonwencjonalne	
12.	Fenyloketonuria, rozpoznawanie, leczenie żywieniowe	
13.	Zaliczenie pisemne	
Razem liczba godzin:		60

Ćwiczenia	Metody dydaktyczne	Studium przypadku, prezentacja multimedialna, praktyczne układanie diety dla pacjenta
L.p.	Tematyka zajęć	
1.	ŻYWIENIE W CHOROBYCH JAMY USTNEJ I PRZELYKU-zastosowanie diet o zmienionej konsystencji, planowanie diety	
2.	PLANOWANIE ŻYWIENIA W NIEŻYTACH ŻOŁADKA- plan żywieniowy w ostrym niezycie żołądka, dobór produktów zalecanych i zabronionych dla stanów przewlekłych, dobór produktów zalecanych i zabronionych w refluksie żołądkowo-przełykowym, dieta po resekcji żołądka	
3.	DIETY W CHOROBYCH JELIT-określać zasady żywienia ww/w stanach, różnicować dietę w zależności od stanu wydolności, zaplanować jadłospis dla różnych okresów leczenia, oceniać jadłospis pod kątem produktów i potraw zabronionych i zalecanych, oceniać wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami	
4.	DIETA WE WRZODZIEJĄCYM ZALALENIU JELITA GRUBEGO -dobierać produkty w zależności od wywiadu, planować dietę	
5.	ŻYWIENIE W CHOROBYCH MIĄZSZU WĄTROBY W ZALEŻNOŚCI OD STANU WYDOLNOŚCI NARZĄDU -określać zasady żywienia ww/w stanach, różnicować dietę w zależności od stanu wydolności, zaplanować jadłospis dla różnych okresów leczenia, oceniać jadłospis pod kątem produktów i potraw zabronionych i zalecanych, oceniać wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami	
6.	ŻYWIENIE W ZAPALENIU PĘCHERZYKA ŻÓLCIOWEGO I DRÓG ŻÓLCIOWYCH ORAZ KAMICY ŻÓLCIOWEJ -określać zasady żywienia ww/w stanach, różnicować dietę w zależności od stanu wydolności, zaplanować jadłospis dla różnych okresów leczenia, oceniać jadłospis pod kątem produktów i potraw zabronionych i zalecanych, oceniać wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami	
7.	ŻYWIENIE W OSTRYM I PRZEWLEKŁYM ZAPALENIU TRZUSTKI - określać zasady żywienia w chorobach trzustki, różnicować dietę w zależności od stanu ostrego i przewlekłego, wskazać różnice w stosunku do diety w chorobach wątroby, zaplanować jadłospis do różnych okresów leczenia, oceniać jadłospis pod kątem produktów i potraw dozwolonych i zabronionych, oceniać wartość odżywczą jadłospisu	

	i porównać z założeniami	
8.	DIETA W CHOROBYCH UKŁADU MOCZOWEGO –objawy, określać zasady żywienia w chorobach układu moczowego, różnicować dietę w zależności od stanu ostrego i przewlekłego (odmiedniczkowe, kłębuszkowe zapalenie nerek), planować dietę dla pacjentów w ostrej i przewlekłej niewydolności nerek bez leczenia dializą (dieta bezsodowa do 20g. białka; dieta uboga sodowa do 50g. białka)	3
9.	PLANOWANIE DIETY DLA PACJENTÓW DIALIZOWANYCH -studium przypadku	3
10.	ŻYWIENIE W KAMICACH NERKOWYCH -dobór produktów w zależności od postaci kamicy, planowanie żywienia w zależności od postaci kamicy	3
11.	PLANOWANIE ŻYWIENIA W DNIU MOCZANOWEJ -analiza produktów i potraw zabronionych i stosowanych, planowanie jadłospisów z wykorzystaniem wymienników, przygotowanie karty dietetycznej dla pacjenta	3
12.	ŻYWIENIE W OPARZENIACH - zaplanować podaż składników odżywczych do przypadku, zaplanować jadłospis, wskazać możliwości wzbogacania diety, ocenić zawartość białka i podaż płynów	3
13.	PROFILAKTYKA CHOROBY NOWOTWOROWYCH ORAZ POSTĘPOWANIE ŻYWIENIOWE W CHOROBY -charakteryzować żywienie w profilaktyce i chorobie w zależności rodzaju nowotwory i sposobu leczenia, planować schemat żywienia	3
14.	DIETY NIEKONWENCJONALNE I ICH ZASTOSOWANIE	3
Razem liczba godzin:		45

Literatura podstawowa:

1.	H. Ciborowska, A. Rudnicka: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa 2014
2.	H. Kunachowicz, B. Przygoda, I. Nadolna, K. Iwanow: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. PZWL, Warszawa 2017
3.	L. Sobotka: Podstawy żywienia klinicznego. Scientifica, Kraków 2013

Literatura uzupełniająca:

1.	J. Gawęcki, M. Grzymisławski: Żywienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2010
2.	S. Langley-Ewans: Żywienie: wpływ na zdrowie człowieka. PZWL, Warszawa 2014
3.	A. Kapała: Praktyczny przewodnik po ONS. Scientifica, Kraków 2015
4.	M. Pertkiewicz, T. Korta: Standardy żywienia dojelitowego i pozajelitowego. Scientifica, Kraków 2015
5.	A. Payne, J. Chojnacki: Dietetyka i żywienie kliniczne. Elsevier Urban&Partner, Wrocław 2013

.....

Koordynator modułu (przedmiotu)
podpis

.....

Dyrektor Instytutu
pieczęć i podpis