

Opis przedmiotu

1. Nazwa przedmiotu: **Żywnie w profilaktyce i chorobie**
2. Kod przedmiotu:
3. Język wykładowy: język polski
4. Kierunek: Zdrowie publiczne
5. Specjalność: Promocja zdrowia
6. Rok: III Semestr: VI
7. Tytuł/stopień oraz imię i nazwisko prowadzącego przedmiot: dr Adam Stolarczyk
8. Tytuły/stopnie oraz imiona i nazwiska pozostałych członków zespołu:
9. Formy zajęć wchodzące w skład przedmiotu, wymiar godzinowy, forma zaliczenia:

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia/ Ćwiczenia tablicowe	Laboratorium/ Ćwiczenia praktyczne	Projekt	Seminarium
Liczba godzin w semestrze	30	30			
Forma zaliczenia	Zaliczenie na ocenę	Zaliczenie na ocenę			

10. Liczba punktów ECTS: 3
11. Poziom (podstawowy/zaawansowany):
12. Wymagania wstępne:

podstawowe wiadomości z chemii i biologii w zakresie szkoły średniej;
zaliczenie przedmiotu podstawy żywienia człowieka

13. Cele kształcenia:

Student zna ogólne zasady żywienia i podstawy planowania diet leczniczych; zna podstawy dietytyki klinicznej, tj. zasady diet, sposoby sporządzania posiłków, normy energii i składników pokarmowych, wykazy produktów oraz potraw dozwolonych i zabronionych, przykłady jadłospisów w najczęściej występujących chorobach.

14. Opis treści kształcenia w ramach poszczególnych form zajęć:

- 14.1. Wykład:

Diety stosowane w lecznictwie: klasyfikacja i charakterystyka diet. Żywnie w wybranych chorobach - żywnie dietytyczne w chorobach układu pokarmowego, w chorobach mięszu wątroby, w zapaleniu pęcherzyka żółciowego, w kamicy żółciowej, w zapaleniu trzustki. Żywnie po zabiegach chirurgicznych. Leczenie żywniowe - żywnie dojelitowe i pozajelitowe. Żywnie dietytyczne w chorobach układu moczowego, w chorobach metabolicznych, w chorobach układu krążenia. Żywnie w chorobach jamy ustnej. Żywnie w refleksie żołądkowo-przetykowym. Żywnie w hiperlipidemiach. Żywnie w profilaktyce chorób układu krążenia.

14.2.Ćwiczenia/Ćwiczenia tablicowe:

Zasady prawidłowego żywienia. Choroby pierwotne na tle niedoborów żywieniowych: niedobory energii i białka, niedobory niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych, niedobory witamin antyoksydacyjnych, niedobory jodu, niedobory wapnia, niedobory fluoru, niedobory żelaza, niedobory kwasu foliowego, niedobory witaminy A. Żywienie w chorobach wieku dziecięcego. Żywienie w alergiach, nietolerancjach pokarmowych i zespołach złego wchłaniania.

15. Literatura podstawowa:

Hasik J., Gawęcki J.: Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Cz. II. PWN, Warszawa 2000.
Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B.: Normy żywienia człowieka. PZWL, Warszawa 2008.
Sobotka L.(red.): Podstawy żywienia klinicznego. PZWL, Warszawa 2007.
Ziemiański Św.: Normy żywienia człowieka. Fizjologiczne podstawy. PZWL, Warszawa 2001.

16. Literatura towarzysząca:

Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa 2002.
Jethon Z., Grzybowski A.: Medycyna zapobiegawcza i środowiskowa. PZWL, Warszawa 2000.
Kierst W.: Nauka o żywieniu zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa 1989.
Wieczorek-Chełmińska Z.: Zasady żywienia i dietetyka stosowana. PZWL, Warszawa 1992.