

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_VI			
Kierunek studiów		Dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia							
Specjalność		dietetyka kliniczna							
Forma studiów		stacjonarne							
Semestr studiów		VI							
Tryb zaliczenia przedmiotu		Egzamin		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	6	Zajęcia kontaktowe	2,5		Zajęcia praktyczne
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów kształcenia w ramach form zajęć				Waga w %
Wykład		60	30	30	Egzamin pisemny				60
Ćwiczenia praktyczne		120	75	45	Egzamin pisemny				40
Razem:		180	105	75	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, 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/stożień 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		Liczba godzin
1.	Leczenie żywieniowe: wskazania, przeciwwskazania, powikłania. Niedożywienie. Metody rozpoznawania		3
2.	Żywnienie pacjentów przed i po zabiegach operacyjnych.		3
3.	Żywnienie osób z chorobami neurologicznymi. Udar mózgu Rola żywnienia w chorobie Alzheimera		3
4.	Żywnienie w stanach niedoborowych. Badania diagnostyczne pozwalające na ocenę niedoborów pokarmowych		3
5.	Żywnienie w chorobach endokrynologicznych. Przypomnienie wiadomości dotyczących żywnienia w cukrzycy		3
6.	Żywnienie do i pozajelitowe wskazania, przeciwwskazania, powikłania		3
7.	Żywnienie w chorobach narządów ruchu. Żywnienie osób po urazach w zakresie układu kostnego.		3
8.	Żywnienie a schorzenia dermatologiczne		1
9.	Żywnienie osób w stanach wzmożonego katabolizmu		1
10.	Żywnienie osób w wieku podeszłym w zdrowiu i chorobie		1
11.	Profilaktyka żywieniowa i żywnienie w chorobach stomatologicznych		1
12.	Znaczenie żywnienia dzieci w profilaktyce chorób dietozależnych		1
13.	Zaliczenie pisemne		1
Razem liczba godzin:			30

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	Studium przypadku, prezentacja multimedialna, praktyczne układanie diety dla pacjenta	
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	PLANOWANIE DIET DLA PACJENTÓW PO ZABIEGU OPERACYJNYM -przygotowanie żywieniowe do zabiegu, rodzaje zabiegów na przewodzie pokarmowym, sposoby rozszerzania diety (tworzenie planów żywieniowych) po zabiegu na żołądku, jelicie grubym i po usunięciu pęcherzyka żółciowego		4
2.	ŻYWIENIE DOJELITOWE –PLANOWANIE DIETY -metody podawania żywnienia do przewodu pokarmowego –zglębnik, przetoka, gastrostomia, jejunostomia, wskazania do żywnienia jelitowego, rodzaje diet przemysłowych stosowanych w żywnieniu dojelitowym, planowanie żywnienia na podstawie znajomości składu mieszanek, działanie pompy, powikłania		4
3.	LECZENIE ŻYWIENIOWE POZAJELITOWE -określać wskazania do żywnienia pozajelitowego (leczenie żywieniowe), charakteryzować skład diety, analiza preparatów do żywnienia pozajelitowego		4
4.	DIETY W STANACH NIEDOBOROWYCH -choroby z niedoboru, zmiany w organizmie w czasie niedoborów pokarmowych, dieta w stanach niedoborów energetycznych i białkowych (marasmus, kwashiorkor, niedowaga, wyniszczenie), tworzenie planów żywieniowych		4
5.	PLANOWANIE ŻYWIENIA W NIEDOKRWISTOŚCIACH -analiza produktów zalecanych, planowanie jadłospisów i obliczanie podaży białka, żelaza		3
6.	ŻYWIENIE W SCHORZENIACH NEUROLOGICZNYCH		4
7.	ŻYWIENIE W CHOROBY GRUCZOŁÓW DOKREWNYCH		4
8.	DIETA W CHOROBY ZAKAŻNYCH PRZEBIEGAJĄCYCH Z GORĄCZKĄ -studium przypadku		4
9.	ŻYWIENIE W CHOROBY NARZĄDU RUCHU -analiza produktów zalecanych, planowanie jadłospisów i obliczanie podaży białka, magnezu i wapnia		4
10.	ŻYWIENIOWA PROFILAKTYKA CHOROBY ZĘBÓW -przygotowanie konspektu pogadanki dla dzieci i młodzieży, przeprowadzenie pogadanki		3
11.	DIETA KETOGENNA -analiza przypadku		3
12.	DIETA BOGATOPOTASOWA I BEZPOTASOWA -produkty zasobne w potas i niskopotasowe, sposoby obniżenia i podniesienia potasu w diecie		4
Razem liczba godzin:			45

Literatura podstawowa:

1.	H. Ciborowska, A. Rudnicka: Dietetyka. Żywnienie 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: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2010
2.	S. Langley-Ewans: Żywnienie: 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