



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Żywność kliniczna I Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22	
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M2B.2904.21	
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski	
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Profil studiów ogólnoakademicki	Dyscypliny Nauki o zdrowiu	
	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Barbara Woźniak-Stolarska	
Pozostali prowadzący	Barbara Woźniak-Stolarska, Monika Maćków	
Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 6.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 20 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Poznanie podstawowych wiadomości z żywienia człowieka zdrowego i chorego.
C2	Interpretacja badań laboratoryjnych.
C3	Poznanie zasad planowania i stosowania diet w leczeniu chorób układu pokarmowego, odpornościowego, układu kostnego, krwionośnego.
C4	Poznanie zasad leczenia niedożywienia
C5	Poznanie specyfiki leczenia dojelitowego i pozajelitowego
C6	Zrozumienie stosowania terapii żywieniowej w jednostkach klinicznych.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	w stopniu zaawansowanym możliwości wykorzystania różnych metod oceny stanu odżywienia i stanu zdrowia człowieka	NŻD_P7S_WG02	Egzamin pisemny, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W2	objawy i przyczyny chorób dietozależnych oraz sposoby ich leczenia	NŻD_P7S_WG04	Egzamin pisemny, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki oraz technologii żywności z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii	NŻD_P7S_UK08	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Studium przypadku
U2	planować ścieżkę własnego rozwoju naukowego i zawodowego, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i aktualizowania wiedzy związanej z wykonywanym zawodem	NŻD_P7S_UU11	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka i wymagania tego od innych	NŻD_P7S_KOR6	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
K2	wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NŻD_P7S_KK02	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	20	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Przygotowanie do zajęć	20	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	40	
Udział w egzaminie	2	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do ćwiczeń	20	
Przeprowadzenie badań literaturowych	10	
Przygotowanie raportu	20	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 166	ECTS 6.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 56	ECTS 2.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 50	ECTS 2.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>1. Metody oceny stanu odżywienia pacjentó w szpitalu. Kwestionariusze stanu odżywienia pacjentó. Znaczenie badañ laboratoryjnych w dietetyce. Interpretacja badañ laboratoryjnych.</p> <p>2. Choroby układu krążenia - miażdżycy, hiperlipdemie, nadciśnienie tętnicze.</p> <p>3. Zawał mięśnia sercowego.</p> <p>4. Cukrzyca typu 1 i 2.</p> <p>5. Zespół metaboliczny</p> <p>6. Choroba refluksowa przełyku. Choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy.</p> <p>7. Dna moczanowa</p> <p>8. Osteoporoza.</p> <p>9. Choroby układu krwiotwórczego. Kliniczny podział niedokrwistości.</p> <p>10. Niedożywienie: przyczyny, rodzaje, leczenie żywieniowe.</p> <p>11. Zasady żywienia dojelitowego i pozajelitowego.</p> <p>12. Choroby wątroby i dróg żółciowych.</p> <p>13. Ostre i przewlekłe zapalenie trzustki.</p> <p>14. Choroby nowotworowe i sposoby leczenia (chemioterapia i radioterapia)</p> <p>15. Wybrane zagadnienia z chorób zakaźnych (HIV, AIDS)</p>	Wykład
----	--	--------

2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ocena stanu odżywienia za pomocą kwestionariuszy. Interpretacja badań laboratoryjnych. Wywiad żywieniowy. 2. Zalecenia żywieniowe i układanie jadłospisów w chorobach układu krążenia - miażdżycan hiperlipidemie, nadciśnienie tętnicze. 3. Zalecenia żywieniowe i układanie jadłospisu dla chorych z cukrzycą typu 1 4. Zalecenia żywieniowe i układanie jadłospisu dla chorych z cukrzycą typu 2 i zespołem metabolicznym. 5. Zalecenia żywieniowe, układanie jadłospisu i profilaktyka choroby refluksowej przełyku i choroby wrzodowej żołądka i dwunastnicy. 6. Zalecenia żywieniowe i układanie jadłospisu w dnie moczanowej. 7. Zalecenia żywieniowe, układanie jadłospisu dla chorych z osteoporozą. 8. Zalecenia żywieniowe i profilaktyka niedorwistości. 9. Zasady żywienia w niedożywieniu. 10. Zasady żywienia dojelitowego i pozajelitowego. 11. Zalecenia żywieniowe i układanie jadłospisu w chorobach wątroby. 12. Zalecenia żywieniowe i układanie jadłospisu w chorobach trzustki. 13. Zalecenia żywieniowe i układanie jadłospisu w chorobach nowotworowych. 14. Zalecenia żywieniowe, zasady żywienia i układanie jadłospisu dla chorych z HIV. 15. Zaliczenie ćwiczeń. 	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

analiza przypadków, Metoda problemowa, Metoda projektów, Pracownia komputerowa, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia, blended learning, możliwe metody kształcenia zdalnego i/lub hybrydowego

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	60%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku	40%

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka, podstawy fizjologii, znajomość podstawowych składników pokarmowych i odżywczych żywności

Literatura

Obowiązkowa

1. Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. L.Ostrowska, K.Orywal, E.Stefańska, PZWL 2018
2. Podstawy żywienia klinicznego. (red.) Sobotka L., 2007, PZWL, Warszawa
3. Standardy żywienia pozajelitowego i dojelitowego, (red.) Pertkiewicz M., Korta T., 2005, PZWL, Warszawa
4. Dietetyka i żywienie kliniczne, A.Payne red. J.Chojnacki , 2013, Elsevier Urban & Partner, Wrocław
5. Dna moczanowa. Poradnik dla lekarzy i dietetyków, 2013 PZWL, Warszawa

Dodatkowa

1. Endokrynologia, Otyłość i Zaburzenia Przemiany Materii
2. Gastroenterologia Polska
3. Forum Zaburzeń Metabolicznych
4. Postępy żywienia klinicznego
5. Żywienie chorych z nowotworami, M.Jarosz, I. Sajór, Warszawa, PZWL, 2019

Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
NŻD_P7S_KK02	Absolwent jest gotów do wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych
NŻD_P7S_KOR6	Absolwent jest gotów do przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej i podejmowania działań na rzecz przestrzegania tych zasad, a także za właściwe prowadzenie prac doświadczalnych oraz działań związanych z zawodem dietetyka
NŻD_P7S_UK08	Absolwent potrafi przygotować wystąpienie ustne i opracowanie pisemne, komunikować się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki, przedstawiać i uzasadniać swoje stanowisko
NŻD_P7S_UU11	Absolwent potrafi samodzielnie planować i realizować własną karierę zawodową lub naukową, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i ukierunkowywania innych w tym zakresie
NŻD_P7S_WG02	Absolwent zna i rozumie w stopniu pogłębionym zasady planowania i metody badań sposobu żywienia i stanu odżywienia człowieka, w tym również narzędzia statystyczne
NŻD_P7S_WG04	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu nowoczesne chemiczne, biologiczne i żywieniowe metody badawcze i analityczne stosowane w obszarze żywienia człowieka i dietetyki