

Karta przedmiotu

Cz. 1

Informacje ogólne o przedmiocie			
1. Kierunek studiów: DIETETYKA		2. Poziom kształcenia: I stopień	
		3. Forma studiów: stacjonarne	
4. Rok: 3		5. Semestr: V	
6. Nazwa przedmiotu: ŻYWIENIE KLINICZNE			
7. Status przedmiotu: wybieralny – dietetyka kliniczna			
8. Cel/-e przedmiotu			
Treści programowe obejmują klasyfikacje diet stosowanych w różnych chorobach, ich cel, zastosowanie, zasady poszczególnych diet mających zastosowanie w różnych chorobach.			
Efekty uczenia się/odniesienie do efektów uczenia się zawartych w (właściwe podkreślić): standardach kształcenia (Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego) /Uchwale Senatu SUM (podać określenia zawarte w standardach kształcenia/symbole efektów zatwierdzone Uchwałą Senatu SUM)			
w zakresie wiedzy student zna i rozumie: K_W19			
w zakresie umiejętności student potrafi: K_U4, K_U5, K_U07, K_U11, K_U13			
w zakresie kompetencji społecznych: K_K08			
9. Liczba godzin z przedmiotu	56	10. Liczba punktów ECTS dla przedmiotu	4,0
11. Forma zaliczenia przedmiotu: zaliczenie i egzamin			
12. Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się			
Efekty uczenia się	Sposoby weryfikacji	Sposoby oceny*/zaliczenie	
W zakresie wiedzy	Sprawdzian pisemny	*	
W zakresie umiejętności	Obserwacja Sprawozdanie	*	
W zakresie kompetencji	Obserwacja	*	

* w przypadku egzaminu/zaliczenia na ocenę zakłada się, że ocena oznacza na poziomie:

Bardzo dobry (5,0) - zakładane efekty uczenia się zostały osiągnięte i znacznym stopniu przekraczają wymagany poziom

Ponad dobry (4,5) - zakładane efekty uczenia się zostały osiągnięte i w niewielkim stopniu przekraczają wymagany poziom

Dobry (4,0) – zakładane efekty uczenia się zostały osiągnięte na wymaganym poziomie

Dość dobry (3,5) – zakładane efekty uczenia się zostały osiągnięte na średnim wymaganym poziomie

Dostateczny (3,0) - zakładane efekty uczenia się zostały osiągnięte na minimalnym wymaganym poziomie

Niedostateczny (2,0) – zakładane efekty uczenia się nie zostały uzyskane.

Karta przedmiotu

Cz. 2

Inne przydatne informacje o przedmiocie		
13. Jednostka realizująca przedmiot, adres, e-mail: Katedra i Zakład Propedeutyki Chorób Wewnętrznych i Medycyny Ratunkowej Wydział Zdrowia Publicznego w Bytomiu Śląski Uniwersytet Medyczny w Katowicach ul. Piekarska 18, 41-902 Bytom internabytom@sum.edu.pl		
14. Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za realizację przedmiotu /koordynatora przedmiotu: Dr hab. n. o zdr Edyta Fatyga		
15. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji: Nie dotyczy		
16. Liczebność grup	Zgodna z Zarządzeniem Rektora SUM	
17. Materiały do zajęć/ środki dydaktyczne	Zgodnie z Regulaminem Jednostki realizującej przedmiot	
18. Miejsce odbywania się zajęć	Zgodnie z harmonogramem	
19. Miejsce i godzina konsultacji	Zgodnie z Regulaminem Jednostki realizującej przedmiot	
20. Efekty uczenia się		
Numer przedmiotowego efektu uczenia się	Przedmiotowe efekty uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się zawartych w <i>(właściwe podkreślić)</i> : standardach kształcenia/ <u>zatwierdzonych przez Senat SUM</u>
P_W01	<u>Klasyfikuje</u> diety stosowane w różnych chorobach, <u>określa</u> cel, zastosowanie i zasady poszczególnych diet stosowanych w różnych chorobach.	K_W19
P_U01	<u>Dobiera</u> produkty i potrawy do poszczególnych diet zalecanych w chorobach.	K_U11
P_U02 P_K01	<u>Planuje</u> żywienie dietetyczne uwzględniając normy dla żywienia zbiorowego, <u>modyfikuje</u> dietę w zależności od indywidualnych potrzeb, <u>rozpoznaje i dokonuje korekty</u> w zależności od masy ciała, <u>ocenia</u> zaplanowane żywienie.	K_U05 K_W19 K_K08 K_U04 K_U13 K_U07
21. Formy i tematy zajęć		Liczba godzin
21.1. Wykłady		
Żywienie jako metoda wspierająca proces terapeutyczny - czynniki żywieniowe zwiększające i zmniejszające efekty dietoterapii. Zasady układania jadłospisów u pacjentów z wielochorobowością w tym z chorobami metabolicznymi, schorzeniami układu sercowo-naczyniowego, chorobami układu pokarmowego, układu moczowego. Żywienie po resekcji żołądka, jelita cienkiego, jelita grubego, trzustki. Dieta u pacjentów ze stomią. Żywienia w chorobach jelita cienkiego i grubego. Zapobieganie niedożywienia oraz postępowanie dietetyczne w niedożywieniu związanym z chorobą. Żywienia w niedokrwistościach. Leczenie żywieniowe.		12
21.2. Seminaria		
		0
21.3. Ćwiczenia		
Omówienie i rozpoznanie problemu żywieniowego pacjenta i uwzględnienie go w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego.		44

Przygotowanie zaleceń żywieniowych, analiza produktów zalecanych i przeciwwskazanych dla pacjentów z wielochorobowością uwzględniając m.in.: choroby przewodu pokarmowego, choroby metaboliczne, choroby neurologiczne, choroby układu sercowo-naczyniowego, choroby układu moczowego, chorobę nowotworową, niedożywienie. Zastosowanie w praktyce metod służących do układania diet w wybranych jednostkach chorobowych. Opracowanie jadłospisów dla pacjentów z wielochorobowością.	
22. Literatura	
1. E. Lange, D. Włodarek. Współczesna dietoterapia, PZWL, Wydawnictwo Lekarskie wyd. II 2022 2. H. Ciborowska, A. Ciborowski: Dietetyka. Żywność i zdrowie człowieka. PZWL, Warszawa 2021 3. Psychodietetyka, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2020 4. L. Ostrowska: Dietetyka w psychiatrii i neurologii, PZWL, Warszawa 2022 5. L. Ostrowska, P. Bogdański, A. Mamcarz: Otyłość i jej powikłania, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2021 6. M. Grzymisławski: Dietetyka kliniczna. PZWL, Wydawnictwo Lekarskie 2019 7. M. Jarosz: Dietetyka. Żywność. Żywność i zdrowie człowieka. Wydawnictwo Lekarskie 2017 8. Isobel. R. Contento: Edukacja żywieniowa. PWN 2018 9. H. Kunachowicz, B. Przygoda, J. Nadolna, K. Iwanow: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL, Warszawa 2019 10. M. Jarosz, B. Bułhak-Jachymczyk: Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019 11. Aktualne standardy towarzystw naukowych m.in. Standardy Polskiego Towarzystwa Dietetyki, Standardy Polskiego Towarzystwa Diabetologicznego, Standardy POLSEN 12. Aktualne publikacje naukowe oparte o EvidenceBasedMedicine, EvidenceBased Nutrition.	
23. Kryteria oceny – szczegóły	
Zgodnie z zaleceniami organów kontrolujących. Zaliczenie przedmiotu - student osiągnął zakładane efekty uczenia się. Szczegółowe kryteria zaliczenia i oceny z przedmiotu są zamieszczone w regulaminie przedmiotu.	