

Karta przedmiotu

Cz. 1

Informacje ogólne o przedmiocie			
1. Kierunek studiów: DIETETYKA		2. Poziom kształcenia: II stopień	
		3. Forma studiów: stacjonarne	
4. Rok: 2		5. Semestr: III	
6. Nazwa przedmiotu: ŻYWIENIE W WIELOCHOROBOWOŚCI			
7. Status przedmiotu: obowiązkowy			
8. Cel/-e przedmiotu			
Przygotowanie studenta do skutecznego planowania i realizacji spersonalizowanych strategii żywieniowych dla pacjentów z współwystępowaniem schorzeń.			
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_W01, K_W13			
w zakresie umiejętności student potrafi: K_U01, K_U03, K_U08, K_U12, K_U15, K_U07			
w zakresie kompetencji społecznych: K_K03			
9. Liczba godzin z przedmiotu		28	10. Liczba punktów ECTS dla przedmiotu
			1,5
11. Forma zaliczenia przedmiotu: zaliczenie na ocenę			
12. Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się			
Efekty uczenia się		Sposoby weryfikacji*	Sposoby oceny*
W zakresie wiedzy		Sprawdzian pisemny – pytania otwarte, test wyboru	*
W zakresie umiejętności		Sprawozdanie Obserwacja	*
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 e-mail: internabytom@sum.edu.pl ; mwierzgon@sum.edu.pl		
14. Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za realizację przedmiotu /koordynatora przedmiotu: prof. dr hab. n. med. Małgorzata Muc-Wierzgoń		
15. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji: Nie dotyczy		
16. Liczebność grup	Zgodnie 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	Wykazuje znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju człowieka zdrowego oraz zachodzących pod wpływem aktywności fizycznej	K_W01
P_W02	Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego.	K_W13
P_U01	Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową oraz opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta.	K_U01
P_U02	Potrafi opracować jasne i zrozumiałe instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową.	K_U03
P_U03	Potrafi zinterpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych i wykorzystać je w planowaniu i monitorowaniu postępowania żywieniowego.	K_U08
P_U04	Potrafi zaplanować i realizować kompleksowe postępowanie obejmujące żywienie, aktywność fizyczną i styl życia ludzi zdrowych i chorych.	K_U12
P_U05	Potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych	K_U15

	wielkości spożycia (Recommend Dietary Allowances – RDA).	
P_U06	Potrafi ocenić efektywność wdrożonych zaleceń żywieniowych w osiąganiu zamierzonego celu oraz modyfikować zlecone zalecenia żywieniowe w zależności od potrzeb (w tym aktywności fizycznej).	K_U07
P_K01	Potrafi kierować zespołem i współpracować z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia w celu prowadzenia edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych w społeczności lokalnej.	K_K03
21. Formy i tematy zajęć		Liczba godzin
21.1. Wykłady		
Wielochorobowość a żywienie - Wprowadzenie: Definicja wielochorobowości oraz polipragmazji i ich znaczenie w aspekcie dietetyki. Omówienie kompleksowych wyzwań związanych z żywieniem w przypadku różnych symulacyjnych modeli współwystępowania wielu schorzeń (np.zaostrenie schorzeń przewlekłych, ostra choroba infekcyjna u pacjentów z chorobami przewlekłymi , stany nagłe u osób z wielochorobowością).). Otyłość jako przyczyna wielochorobowości – rola diety w połączeniu ze współczesną farmakoterapią. Analiza wpływu wielu chorób na zapotrzebowanie na składniki odżywcze i metabolizm. Przegląd rozwiązań dietetycznych w przypadku wielochorobowości. Interakcje między dietą a wybranymi schorzeniami - Mechanizmy i implikacje: Omówienie mechanizmów interakcji między dietą a różnymi schorzeniami i przyjmowanymi lekami takimi jak cukrzyca, choroby układu sercowo-naczyniowego, choroby metaboliczne, nefropatia cukrzycowa itp. Przedstawienie najnowszych wyników badań nad wpływem diety na rozwój i przebieg wielu chorób. Analiza konsekwencji żywieniowych wielochorobowości dla zdrowia i jakości życia pacjentów. Dyskusja nad znaczeniem spersonalizowanych podejść dietetycznych w leczeniu wielochorobowości. Zarządzanie żywieniem w przypadku wielochorobowości - Strategie i wyzwania: Przedstawienie strategii dietetycznych w zarządzaniu żywieniem pacjentów z wielochorobowością. Omówienie wyzwań związanych z równoważeniem zaleceń dietetycznych dla różnych schorzeń. Analiza strategii żywieniowych mających na celu minimalizację ryzyka powikłań i poprawę jakości życia pacjentów.		10
21.2. Seminaria		
Współistnienie cukrzycy i schorzeń układu sercowo-naczyniowego - Wybrane przypadki kliniczne: Praktyczne studium przypadków pacjentów kardiodiabetologicznych. Analiza indywidualnych potrzeb żywieniowych i planów dietetycznych dla pacjentów z tymi schorzeniami. Omówienie strategii dietetycznych mających na celu kontrolę cukrzycy i jednocześnie zapobieganie chorobom układu sercowo-naczyniowego. Dyskusja nad skutecznymi metodami motywacji pacjentów do zmiany nawyków żywieniowych. Wielochorobowość a starzenie się - Wyzwania w praktyce dietetycznej: Omówienie specyficznych wyzwań związanych z żywieniem osób starszych z wielochorobowością. Praktyczne strategie dietetyczne dla osób starszych z współistniejącymi schorzeniami, takimi jak osteoporoza, zespół kruchości, choroby psychiczne, nadciśnienie tętnicze, itp. Analiza wpływu starzenia się na skład dietetyczny i zapotrzebowanie na składniki odżywcze. Dyskusja nad rolą dietetyka w zapobieganiu i zarządzaniu wielochorobowością u osób starszych uwzględniając miejsce pobytu seniora – dom prywatny, zakład opieki długoterminowej, dom pomocy społecznej, hospicjum.		18

Współistnienie chorób metabolicznych i nowotworowych - Aspekty dietetyczne. Omówienie specyficznych wyzwań żywieniowych pacjentów ze współistniejącymi chorobami metabolicznymi i nowotworowymi z uwzględnieniem typu nowotworu, zaawansowania, stosowanej terapii onkologicznej. Przedstawienie zaleceń dietetycznych w leczeniu i rehabilitacji pacjentów z tymi schorzeniami. Analiza wpływu diety na rozwój i przebieg chorób metabolicznych i nowotworowych. Praktyczne wskazówki dotyczące dostosowania diety i planowania posiłków dla pacjentów z tymi schorzeniami. Dyskusja nad rolą interdyscyplinarnej opieki zdrowotnej w zarządzaniu żywieniem pacjentów z wielochorobowością.	
21.3. Ćwiczenia	
	0
22. Literatura	
Ciborowska, Ciborowski. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, 2021 Obrzut. Interakcje leków z żywnością. PZWL, 2023 Włodarek, Lange. Współczesna dietoterapia PZWL, 2022 Grzymiański. Dietetyka kliniczna. PZWL, 2019 Cybulski, Krajewska-Kułak. Wielkie zespoły geriatryczne. Urban & Partner, 2021	
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.	