

Nazwa przedmiotu/modułu:	Dietetyka kliniczna				
Nazwa angielska:	Clinical Dietetics				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji				
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie				
Profil studiów	Praktyczny				
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych				
Prowadzący przedmiot:	mgr Magdalena Otto mgr Beata Lewandowska				
Status przedmiotu:	obowiązkowy				
I. Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
3	15	30	-	45	1+2
4	10	-	30	40	1+2
Razem	25	30	30	85	6
II. Cel przedmiotu:					
C1. Opanowanie wiedzy dotyczącej aspektów prawnych organizacji leczenia żywieniowego w Polsce, charakterystyki żywienia do- i pozajelitowego, substratów wykorzystywanych w leczeniu żywieniowym, sposobów postępowania żywieniowego w jednostkach chorobowych dietozależnych. C2. Kształtowanie i doskonalenie umiejętności dokonywania antropometrycznej oraz laboratoryjnej oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia chorych w różnych stanach klinicznych. C3. Kształtowanie umiejętności projektowania zbilansowanych jadłospisów dla osób dorosłych wymagających indywidualnej dietoterapii.					
III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
Wiedza w zakresie zrealizowanych przedmiotów: żywienie człowieka, kliniczny zarys schorzeń.					
IV. Oczekiwane efekty uczenia się:					
W zakresie wiedzy: EU1. Student zna klasyfikację oraz charakterystykę poszczególnych rodzajów diet leczniczych, ma wiedzę z zakresu epidemiologii, diagnostyki oraz leczenia zaburzeń stanu odżywienia. EU2. Student zna zagadnienia związane z organizacją leczenia żywieniowego oraz podstawowe regulacje prawne. Ma wiedzę z zakresu żywienia droga dojelitową i pozajelitową.					
W zakresie umiejętności: EU 3. Student potrafi scharakteryzować leczenie żywieniowe w poszczególnych różnych jednostkach chorobowych dietozależnych, m.in.: schorzeniach przewodu pokarmowego, wątroby, dróg żółciowych i trzustki, chorobach nerek i układu moczowego, zakażeniach i zatruciach pokarmowych, chorobach stawów, alergiach i nietolerancjach pokarmowych, stanach po przebytych oparzeniach. Potrafi wykorzystywać specjalistyczne programy komputerowe do bilansowania diet leczniczych.					
W zakresie kompetencji społecznych: EU 4. Student rozumie potrzebę stałego aktualizowania własnej wiedzy, jest świadom własnych ograniczeń i					

dostrzega potrzebę współpracy z lekarzami różnych specjalności, wykazuje ukształtowaną postawę prozdrowotną.

V. Treści programowe:

Forma zajęć: wykłady		Liczba godzin
SEMESTR 3		
W1	Epidemiologia zaburzeń odżywiania. Niedożywienie organizmu – rozpoznawanie, konsekwencje, leczenie żywieniowe.	3
W2	Leczenie żywieniowe w chorobach przewodu pokarmowego.	2
W3	Postępowanie dietetyczne otyłości.	2
W4	Żywienie w chorobach nerek.	2
W5	Żywienie w chorobach układu krążenia.	2
W6	Zalecenia dietetyczne w wybranych chorobach skóry.	2
W7	Znaczenie prebiotyków, probiotyków oraz środków specjalnego przeznaczenia medycznego w leczeniu wybranych jednostek chorobowych.	2
Suma godzin		15
SEMESTR 4		
W8	Żywienie drogą przewodu pokarmowego. Wskazania i przeciwwskazania, metody podawania żywienia do przewodu pokarmowego.	2
W9	Diety stosowane w żywieniu dojelitowym. Powikłania żywienia drogą przewodu pokarmowego.	2
W10	Żywienie pozajelitowe: sposoby podawania żywienia pozajelitowego, systemy żywienia pozajelitowego.	2
W11	Mieszanki stosowane w żywieniu pozajelitowym. Powikłania metaboliczne żywienia pozajelitowego.	2
W12	Monitorowanie leczenia żywieniowego.	2
Suma godzin		10
Razem godzin - wykłady		25
Forma zajęć: ćwiczenia		Liczba godzin
SEMESTR 3		
Ćw.1	Klasyfikacja i charakterystyka diet leczniczych – część I	2
Ćw.2	Klasyfikacja i charakterystyka diet leczniczych – część II	2
Ćw.3	PPM, CPM, PAL, BMI – ćwiczenia obliczeniowe, analiza zapotrzebowania energetycznego pacjentów z wybranymi jednostkami chorobowymi.	2
Ćw.4	Niedożywienie organizmu – skala SGA, NRS, wyniki badań biochemicznych, metody antropometryczne.	2
Ćw.5	Postępowanie żywieniowe w schorzeniach jamy ustnej, zaburzeniach przełykania, chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy – metodologia ustalania diety.	2
Ćw.6	Postępowanie żywieniowe w chorobie refluksowej – studium przypadku.	2
Ćw.7	Postępowanie żywieniowe w biegunkach- charakterystyka wybranych interwencji żywieniowych.	2
Ćw.8	Postępowanie żywieniowe w zaparciach nawykowych – bilansowanie diety bogatoresztkowej.	2
Ćw.9	Postępowanie żywieniowe w nieswoistych chorobach zapalnych jelit – ocena stanu odżywienia, konstruowanie indywidualnych zaleceń żywieniowych.	2
Ćw.10	Metodyka ustalania diety w przypadku nadwagi i otyłości – bilansowanie jadłospisu redukcyjnego.	2
Ćw.11	Metodyka ustalania diety w przypadku niedowagi – bilansowanie jadłospisu wysokokalorycznego.	2
Ćw.12	Postępowanie żywieniowe w ostrym i przewlekłym zapaleniu trzustki – bilansowanie posiłków z wykorzystaniem środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego.	2
Ćw.13	Postępowanie żywieniowe w przewlekłych chorobach wątroby bez cech encefalopatii – bilansowanie jadłospisów.	2
Ćw.14	Postępowanie żywieniowe w kamicy żółciowej – leczenie zachowawcze.	2
Ćw.15	Analiza przykładowych jadłospisów pacjentów w wybranych stanach zdrowia – ilościowa i	2

	jakościowa ocena całodziennych racji pokarmowych.	
Suma godzin		30
SEMESTR 4		
Forma zajęć: laboratoria		
Lab.1	Postępowanie żywieniowe w niewydolności nerek – leczenie zachowawcze. Studium przypadku.	2
Lab.2	Postępowanie żywieniowe w niewydolności nerek – dializa otrzewnowa oraz hemodializy. Studium przypadku.	2
Lab.3	Postępowanie żywieniowe w kamicy nerkowej – konstruowanie indywidualnych zaleceń żywieniowych. Studium przypadku.	2
Lab.4	Postępowanie żywieniowe w nadciśnieniu tętniczym – studium przypadku.	2
Lab.5	Postępowanie żywieniowe w miażdżycy – studium przypadku.	2
Lab.6	Postępowanie żywieniowe po zawale serca – studium przypadku.	2
Lab.7	Leczenie żywieniowe chorych oparzonych – studium przypadku.	2
Lab.8	Postępowanie żywieniowe w zatruciach i zakażeniach pokarmowych (salmonelloza, zatrucie jadem kiełbasianym) – studium przypadku.	2
Lab.9	Planowanie posiłków wzmocnionych dietetycznymi środkami spożywczymi specjalnego żywieniowego przeznaczenia.	2
Lab.10	Postępowanie żywieniowe w osteoporozie. Studium przypadku.	2
Lab.11	Postępowanie żywieniowe w przypadku nietolerancji laktozy oraz alergii na białka mleka – studium przypadku.	2
Lab.12	Postępowanie żywieniowe w przypadku alergii na nikiel – zalecenia żywieniowe.	2
Lab.13	Dieta w celiakii – bilansowanie jadłospisów zgodnie z założeniami diety bezglutenowej.	2
Lab.14	Dieta eliminacyjna w atopowym zapaleniu skóry – studium przypadku.	2
Lab.15	Zalecenia żywieniowe w wybranych chorobach skóry (trądzik, łuszczyca).	2
Suma godzin		30
Razem godzin		60
VI. Narzędzia dydaktyczne:		
1.	Rzutnik multimedialny.	
2.	Tablica, plakaty, broszury edukacyjne.	
3.	Program komputerowy Dietetyk 2.0, Dieta 5,0.	
4.	Analizator składu ciała, miarka BMI, fałdomierz.	
VII. Metody dydaktyczne:		
1.	Wykład informacyjny.	
2.	Prezentacja multimedialna.	
3.	Dyskusja panelowa.	
4.	Studium przypadku.	
5.	Ćwiczenia praktyczne.	
6.	Projekt.	
7.	Analiza materiałów źródłowych.	
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1.	Wejściówki pisemne sprawdzające przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych oraz laboratoryjnych.	
F2.	Projekty jadłospisów dziennych.	
F3.	Kolokwium pisemne końcowe podsumowujące tematykę przedmiotu.	
F4.	Sprawozdania z ćwiczeń.	
P1.	Test jednokrotnego wyboru (zaliczenie wykładu po semestrze 3).	
P2.	Egzamin pisemny – test, pytania otwarte.	
IX. Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)		85

Godziny kontaktowe z nauczycielem (konsultacje)	8
Samodzielne studiowanie tematyki ćwiczeń i laboratorium, przygotowanie się do kolokwium końcowego oraz kartkówek.	42
Przygotowywanie projektów jadłospisów z zajęć laboratoryjnych oraz sprawozdań z ćwiczeń.	20
Przygotowanie się do egzaminu.	25
SUMA	180
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	6

X. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa:

1. Grzymisławski M: Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019.
2. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2017.

Literatura uzupełniająca:

1. Głąbska D., Kozłowska L., Lange E., Włodarek D.: Dietoterapia, Wyd. Lekarskie PZWL, 2014
2. Poniewierka E.: Dietetyka Kliniczna. UM Wrocław 2016.
3. Ostrowska L., Orywał K., Stefańska E.: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. PZWL. Warszawa 2018.
4. Sobotka L.: Podstawy żywienia klinicznego, edycja 4, Wyd. Scientifica, Kraków 2008
5. Szajewska H., Horvath A.: Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży, Wyd. MP, Kraków 2017

XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PRK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU1	K.W01, K.W08, K.W09	C1	W1-W7	1, 2	1,2	P1
EU2	K.W10, KW11	C1	W8-W12	1,2	1,2	P2
EU3	K.U01, K.U07, K.U08, K.U13	C2, C3	Ćw.1-ćw15, lab.1-lab.15	1,2,3,4	3,4,5,6,7	F1-F4
EU4	K.K01, K.K02, K.K08	C2, C3	Lab.1-lab.15	1,2,3,4	3,4,5,6,7	F1-F4

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiot kończy się egzaminem po semestrze 4 i obejmuje treści wykładowe, ćwiczeniowe oraz laboratoryjne z semestru 3 i 4. Warunkiem dopuszczenia do egzaminu jest uzyskanie pozytywnej oceny z wykładu (semestr 3), ćwiczeń (semestr 3) oraz laboratorium (semestr 4).

Kryteria zaliczenia wykładu (semestr 4) - wykład kończy się zaliczeniem na ocenę (test jednokrotnego wyboru).

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

Kryteria zaliczenia ćwiczeń (semestr 4):

– obecność na zajęciach (materiał z nieobecnych zajęć należy zaliczyć w ramach godzin konsultacji prowadzącego

przedmiot),

- kartkówka pisemna sprawdzająca przygotowanie do zajęć,
- sprawozdania z ćwiczeń,
- kolokwium pisemne końcowe.

Ocena końcowa stanowi średnią ocen cząstkowych.

Kartkówki, kolokwia pisemne, sprawozdania oceniane są wg następujących kryteriów:

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

Kryteria zaliczenia laboratorium (semestr 5):

- obecność na zajęciach (materiał z nieobecnych zajęć należy zaliczyć w ramach godzin konsultacji prowadzącego przedmiot),
- kartkówka pisemna sprawdzająca przygotowanie do zajęć,
- projekty jadłospisów (studium przypadku),
- kolokwium pisemne końcowe.

Ocena końcowa stanowi średnią ocen cząstkowych.

Projekty przygotowywane są przez studentów na podstawie wywiadów żywieniowych oraz dokumentacji medycznej: uczestników Uniwersytetu Trzeciego Wieku, zaproszonych gości, pacjentów szpitali, przypadków pacjentów z indywidualnej praktyki prowadzących zajęcia.

Kartkówki, kolokwia pisemne, projekty oceniane są wg następujących kryteriów:

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

Kryteria zaliczenia egzaminu (semestr 5):

przedmiot kończy się egzaminem pisemnym uwzględniającym: część teoretyczną (test jednokrotnego wyboru) oraz część praktyczną (pytania otwarte).

Ocena z egzaminu:

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych i pracowniach komputerowych WNMiT (budynek nr 3) zgodnie z planem zajęć umieszczonym na stronie internetowej WNMiT.
2. Terminy i godziny konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.