SYLABUS PRZEDMIOTU

Jednostka organizacyjna prowadząca kierunek	**Wydział Lekarski**
Kierunek studiów	**lekarski**
Poziom kształcenia	**Jednolite studia magisterskie**
Forma studiów	**Studia stacjonarne/studia niestacjonarne**
Profil kształcenia	**Ogólnoakademicki**
Jednostka organizacyjna prowadząca zajęcia	***Zakład Medycyny Rodzinnej i Zdrowia Publicznego***
Moduł	***Choroby układu endokrynologicznego***
Zajęcia (przedmiot)	***Terapia dietą***
Język kształcenia	***polski***
Status grupy zajęć / zajęć	**Obowiązkowy**
Cykl realizacji zajęć (przedmiotu)	**Semestr studiów: VI**
Kod zajęć (przedmiotu)	***11.LEl.D6.6.59***
Koordynator grupy zajęć / zajęć	**dr hab. n. med. Jacek Jóźwiak, prof. UO**
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za zajęcia (przedmiot)	**dr hab. n. med. Agata Bronisz mgr Szymon Warzecha mgr Małgorzata Stryczewska mgr Anna Siennicka**

Wymiar zajęć

Zajęcia zorganizowane określone planem studiów, w tym:	**Ogółem**	**Forma zajęć**			
		Wykłady	Seminaria	Ćwiczenia laboratoryjne/ symulacyjne	Ćwiczenia kliniczne
	21	**9**	**12**	**0**	**0**
Semestr szósty	**21**	9	12	0	0

Bilans nakładu pracy studenta: Semestr VI

Zajęcia wymagające bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego i studenta		***Praca własna studenta***		***Zajęcia przygotowujące do prowadzenia działalności naukowej***	
Forma zajęć	***Wymiar zajęć***	***Forma zajęć***	***Wymiar zajęć***	***Forma zajęć***	***Wymiar zajęć***
Udział w zajęciach wynikających z planu studiów	21	Bieżące przygotowanie do zajęć	2	Udział w zajęciach wynikających z planu studiów	21
Konsultacje	1	Przygotowanie prezentacji	6	Przygotowanie prezentacji	6
Obecność na zaliczeniu przedmiotu					
Razem	**22**	**Razem**	**8**	**Razem**	**28**

Punkty ECTS Semestr VI

RAZEM	w tym z tytułu:

	zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego i studenta	pracy własnej studenta	nakładu pracy studenta związanego z zajęciami o charakterze przygotowującym do prowadzenia działalności naukowej
1,0	**0,7**	**0,3**	**0,9**

Wymagania wstępne i /lub wprowadzające treści kształcenia

Kształcenie w zakresie Terapii dietą wymaga zaliczenia anatomii i fizjologii.

Cel kształcenia

Celem kształcenia jest zapoznanie studenta z istotą planowania żywienia, które ma na celu zapobieganie chorobom spowodowanym niedoborem energii i składników odżywczych, a także szkodliwym skutkom ich nadmiernej podaży oraz ogólnymi standardami dotyczącymi norm żywienia i zasadami obliczania zapotrzebowania energetycznego wystarczającego do zaspokojenia potrzeb żywieniowych wszystkich zdrowych i chorych osób w populacji, uwzględniającego przy tym zapotrzebowanie na wszystkie makro i mikroskładniki pożywienia zalecane dla danego wieku, płci oraz stanu klinicznego.

Efekty kształcenia

Kierunkowe efekty kształcenia	***Oznaczenie odpowiedniości***
E.U25. stosuje leczenie żywieniowe (z uwzględnieniem żywienia dojelitowego i pozajelitowego);	***
K.K4. posiada świadomość własnych ograniczeń i umiejętność stałego dokształcania się;	*
K.K8. przestrzega praw autorskich i praw podmiotu badań naukowych;	*
Przedmiotowe efekty kształcenia	***Odniesienie do efektów kierunkowych***
EK–1 potrafi podać oraz rozróżnić podstawowe makro- i mikroskładniki diety	E.U25. K.K4. K.K8
EK–2 zna podstawowe zadania i rolę jaką pełnią makro- i mikroskładniki diety	E.U.25. K.K4. K.K8.
EK–3 rozumie różnice w zapotrzebowaniu na energię, makro- i mikroskładniki diety w zależności od wieku, płci czy stanu klinicznego pacjenta	E.U25. K.K4. K.K8
EK–4 rozumie cel dieto terapii zależny od stanu klinicznego pacjenta oraz drogi żywienia para- i enteralnej	E.U25. K.K4. K.K8

Metody i narzędzia dydaktyczne kształcenia

Wykłady	Wykłady informacyjno-problemowe wsparte prezentacją multimedialną wykorzystaniem metod aktywizujących, połączone z dyskusją kierowaną (feedback).
Seminaria	➢ Prelekcje wsparte prezentacją multimedialną (slajdy, filmy) z wykorzystaniem metod aktywizujących, połączone z dyskusją kierowaną (feedback) lub pogadanką ukierunkowaną na zdefiniowane dla zajęć przez prowadzącego pytania i odpowiedzi, ➢ Tematyczne zajęcia warsztatowe połączone z prezentacją opracowanych w ramach pracy własnej indywidualnie lub grupowo prezentacji .

Treści programowe kształcenia

Wymiar zajęć	***Zakres treści programowych***

Forma	Liczba godzin	
Semestr		***szósty***
Wykłady	**3**	Czy można leczyć wyłącznie samą dietą ? Co należy, a co można jeść w ramach diety dla zdrowego człowieka ?
	3	Czy płacimy cenę za konsumpcyjny styl życia ? Co należy jeść w chorobach cywilizacyjnych ?
	3	Czy możliwe jest leczenie dietetyczne u trudnych i nietypowych pacjentów ? Co zrobić, gdy pacjent nie może jeść ?
Seminaria	**3**	**Seminarium 1** **Ogólny zarys dietetyki** 1. Wprowadzenie – rys historyczny norm żywienia oraz podstawowe założenia 2. Zapotrzebowanie człowieka na energie - bilans energetyczny - woda - makroskładniki (białka, tłuszcze, węglowodany, błonnik) - indeks i ładunek glikemiczny - mikroskładniki (witaminy i składniki mineralne) 3. Zastosowanie norm żywienia w planowaniu spożycia żywności dla różnych grup wiekowych - niemowlęta 0-1 r.ż. - dzieci 1-9 r.ż. - chłopcy / dziewczęta 10-18 r.ż. - mężczyźni >19 - kobiety >19 ciąża/laktacja 4. Klasyfikacja i charakterystyka diet 5. Organizacja żywienia szpitalnego (na przykładzie USK Opole)
	3	**Seminarium 2** **Leczenie żywieniowe w różnych sytuacjach klinicznych** 1. Żywienie w chorobach układu pokarmowego - żywienie w chorobach jamy ustnej i przełyku - ostry i przewlekły nieżyt żołądka oraz Helicobacter pylori - żywienie w chorobach jelita cienkiego i grubego - żywienie w chorobach wątroby - żywienie w zapaleniu pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych - żywienie w zapaleniu trzustki 2. Żywienie w chorobach układu krążenia - żywienie w chorobach z wydolnością i niewydolnością układu krążenia - żywienie w chorobie niedokrwiennej, zawale mięśnia sercowego, miażdżycy - profilaktyka chorób sercowo naczyniowych

		3. Żywienie w chorobach nowotworowych - bilans energetyczny -zaburzenia metaboliczne
	3	**Seminarium 3** **Leczenie żywieniowe w różnych sytuacjach klinicznych** 1. Żywienie w chorobach układu moczowego - ostre i przewlekłe kłębuszkowe zapalenie nerek - niewydolność nerek - żywienie w kamicach nerkowych 2. Żywienie w chorobach metabolicznych - żywienie w cukrzycy - żywienie w otyłości - żywienie w chorobie trzewnej (celiakia) - żywienie w fenyloketonurii 3. Żywienie w chorobach neurologicznych - Stwardnienie, Alzheimer, Parkinson 4. Żywienie w zakażeniach i zatruciach pokarmowych - salmonella, gronkowiec, jad kiełbasiany
	3	**Seminarium 4** **Żywienie para- i enteralne** 1. Żywienie drogą przewodu pokarmowego - metody podawania żywienia dojelitowego - diety stosowane w żywieniu dojelitowym - powikłania żywienia enteralnego 2. Żywienie pozajelitowe - żywienie pozajelitowe – metoda podania - mieszaniny do żywienia parenteralnego - powikłania żywienia parenteralnego 3. Suplementy diety - kofeina, wodorowęglany, beta-alanina, kreatyna, nitraty, glicerol (Australian Institute of Sport gr A)
Sekwencja zajęć		W1, W2, W3 – dr hab. Agata Bronisz S1 - mgr Małgorzata Stryczewska S2 i S4 – mgr Szymon Warzecha S3 – mgr Anna Siennicka
Ocenianie i zaliczanie		
Metody weryfikacji efektów kształcenia		Wykłady: Aktywność w dyskusji kierowanej.

	Seminaria: Jako oceny za prezentacje przygotowane grupowo lub indywidualnie w ramach pracy własnej.
Sposoby weryfikacji osiągniętych przez studentów efektów kształcenia	**EK–1** - prezentacja **EK–2** - prezentacja **EK–3** - prezentacja **EK–4** - prezentacja
Zasady dopuszczenia do zaliczenia zajęć (przedmiotu)	Student może zostać dopuszczony do zaliczenia końcowego zajęć (przedmiotu) w formie zaliczenia na ocenę w I terminie jeżeli uzyskał zaliczenie wszystkich wymaganych prezentacji na ocenę co najmniej dostateczną. Student który nie został dopuszczony do zaliczenia końcowego w I terminie zostaje dopuszczony do zaliczenia przedmiotu w II terminie po spełnieniu warunku dopuszczenia do zaliczenia końcowego jakim jest zaliczenie wszystkich wymaganych prezentacji na ocenę co najmniej dostateczną.
Forma i warunki zaliczenia zajęć (przedmiotu)	**Zaliczenie zajęć (przedmiotu) przeprowadzone zostanie w formie: Zaliczenia na ocenę.** Student otrzymuje zaliczenie końcowe na ocenę jako średnio ważoną ocenę z przygotowanych grupowo lub indywidualnie prezentacji wyrażoną oceną: Bardzo dobry (5) Dobry plus (4,5) Dobry (4) Dostateczny plus (3,5) Dostateczny (3) Niedostateczny (2)

Wykaz literatury obowiązującej do zaliczenia zajęć (przedmiotu)	
Literatura podstawowa	1. M. Jarosz, E. Rychlik, K. Stoś -Normy żywienia dla populacji Polski, Instytut Żywności i Żywienia, 2017 2. Lubos Sobotka – Podstawy żywienia klinicznego PZWL, 2007 3. H. Ciborowska, A. Rudnicka – Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, 2014
Literatura uzupełniająca	1. D. Głąbska, L. Kozłowska – Dietoterapia, PZWL, 2014 2. J. Gawędzki, M. Grzymisławski – Żywienie człowieka zdrowego i chorego 2, PWN, 2010

Prawa autorskie	
Autor/orzy Karty / Sylabusu	**mgr Szymon Warzecha**
Prawa autorskie	Uniwersytet Opolski