

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.LEI.D6.6.59				
Koordinator grupy zajęć / zajęć	dr hab. n. med. Jacek Józwiak, 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	Opanowanie materiału	6		
Obecność na zaliczeniu przedmiotu	1				
Razem	23	Razem	8	Razem	21
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 doksztalcania 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	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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, ➤ prezentacje i referaty dotyczące treści kształcenia przeznaczonych do samokształcenia. 		
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 <ol style="list-style-type: none"> <u>Wprowadzenie – rys historyczny norm żywienia oraz podstawowe założenia</u> <u>Zastosowanie norm żywienia w planowaniu spożycia żywności dla różnych grup wiekowych</u> <ul style="list-style-type: none"> - niemowlęta 0-1 r.ż. - dzieci 1-9 r.ż. - chłopcy / dziewczęta 10-18 r.ż. - mężczyźni >19 - kobiety >19 ciąża/laktacja <u>Klasyfikacja i charakterystyka diet oraz organizacja żywienia szpitalnego (na przykładzie USK Opole)</u>
	3	Seminarium 2 Leczenie żywieniowe w różnych sytuacjach klinicznych <ol style="list-style-type: none"> <u>Żywienie w chorobach układu pokarmowego</u> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - żywienie w zakażeniach i zatruciach pokarmowych - salmonella, gronkowiec, jad kielbasiany
	3	Seminarium 3 Leczenie żywieniowe w różnych sytuacjach klinicznych <ol style="list-style-type: none"> <u>Żywienie w chorobach nowotworowych</u> <ul style="list-style-type: none"> - bilans energetyczny - zaburzenia metaboliczne <u>Żywienie w chorobach układu moczowego</u> <ul style="list-style-type: none"> - ostre i przewlekłe kłębuszkowe zapalenie nerek - niewydolność nerek - żywienie w kamicach nerkowych

	3	Seminarium 4 Suplementy diety 1. <u>Suplementy diety</u> - 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 i ocena z testu końcowego Seminarium: Aktywność na zajęciach oraz ocena z testu końcowego	
Sposoby weryfikacji osiągniętych przez studentów efektów kształcenia	EK-1 – egzamin pisemny w formie testu EK-2 – egzamin pisemny w formie testu EK-3 – egzamin pisemny w formie testu EK-4 – egzamin pisemny w formie testu	
Zasady dopuszczenia do zaliczenia zajęć (przedmiotu)	Student może zostać dopuszczony do zaliczenia końcowego zajęć (przedmiotu) w formie zaliczenia na ocenę w I terminie jeżeli aktywnie uczestniczył we wszystkich zajęciach (wykładach i seminariach). Student który nie został dopuszczony do zaliczenia końcowego w I terminie zostaje dopuszczony do zaliczenia przedmiotu w II terminie po zaliczeniu na ocenę co najmniej dostateczną zakresu materiału wszystkich zajęć, na których był nieobecny. Zaliczeniem jest przygotowanie eseju/prezentacji na zadany temat przez prowadzącego odpowiednie zajęcia.	
Forma i warunki zaliczenia zajęć (przedmiotu)	Zaliczenie zajęć (przedmiotu) przeprowadzone zostanie w formie: Zaliczenia na ocenę. Warunkiem zaliczenia testu będzie udzielenie poprawnych odpowiedzi na 60% pytań odniesionych do każdego efektu kształcenia. Ocena w skali wartościowej określonej regulaminem studiów odniesiona do każdego efektu kształcenia: Bardzo dobry (5) - $\geq 95\%$ Dobry plus (4,5) – 90-94,99% Dobry (4) – 80-89,99% Dostateczny plus (3,5) – 70-79,99% Dostateczny (3) – 60-69,99% Niedostateczny (2) - $< 60\%$	
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	D. Głąbska, L. Kozłowska – Dietoterapia, PZWL, 2014 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	

