

## Sylabus modułu kształcenia na studiach wyższych

|   |   |
|---|---|
| Nazwa Wydziału                            | Wydział lekarski  |
| Nazwa jednostki prowadzącej moduł         | Katedra i Klinika Chorób metabolicznych   |
| Nazwa modułu kształcenia                  | Leczenie dietetyczne chorób niekazaźnych i żywieniowo zależnych   |
|   |   |
| Kod modułu                                |   |
| Język kształcenia                         | polski  |
| Efekty kształcenia dla modułu kształcenia | <p>1. W zakresie wiedzy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Posiada wiadomości na temat etiopatogenezy i czynników ryzyka żywieniowo zależnych chorób cywilizacyjnych oraz zna zasady prewencji wtórnej, ze szczególnym uwzględnieniem leczenia dietą.</li> <li>- Posiada wiedzę na temat diagnostyki genetycznej chorób dietozależnych. Zna podstawowe problemy nutrigenomiki i umie uzasadnić powiązania pomiędzy dietą a ekspresją genów w odniesieniu do chorób dietozależnych.</li> <li>- Zna zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej, potrafi analizować i wyjaśnić związki pomiędzy żywieniem a wskaźnikami stanu zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju choroby i występowaniem chorób.</li> <li>-Zna i wdraża do praktyki badania sposobu żywienia i stanu odżywienia zarówno pojedynczych osób jak i grup ludności oraz wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia dorosłych oraz osób w wieku starszym.</li> <li>- Zna zasady postępowania dietetycznego w ciąży w ciąży powikłanej chorobami metabolicznymi oraz zna jego wpływ na zdrowie matki i dziecka</li> <li>- Posiada wiedzę na temat podstawowych problemów żywieniowych w chorobach metabolicznych oraz zna mechanizmy poprzez które dieta może wpływać modulująco na ich powstawanie i przebieg.</li> <li>-Zna zasady formułowania hipotez badawczych, metody prowadzenia badań, pojęcie i typy randomizacji i zasady</li> </ul> |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>wnioskowania w badaniach nad żywieniem w profilaktyce i leczeniu chorób metabolicznych.</p> <p>2. W zakresie umiejętności</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Posiada umiejętność prowadzenia wywiadu żywieniowego oraz oceny sposobu żywienia osoby badanej w oparciu o uzyskany wywiad żywieniowy</li> <li>- Posiada umiejętność określenia zmian wartości odżywczej surowców i potraw zależnie od warunków, czasu przygotowywania oraz sposobów przetwarzania.</li> <li>- Posiada umiejętność planowania prawidłowego żywienia stosownie do wieku w profilaktyce chorób dietozależnych.</li> <li>-Posiada umiejętność planowania żywienia w chorobach niezakaźnych</li> <li>- Umie wykorzystać wiedzę na temat etiologii chorób metabolicznych do planowania postępowania dietetycznego</li> <li>- Posiada umiejętność planowania żywienia dla kobiet w ciąży powikłanej chorobami metabolicznymi oraz w okresie karmienia.</li> </ul> |
| Typ modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)  | obowiązkowy   |
| Rok studiów  | II  |
| Semestr  | III   |
| Imię i nazwisko osoby/osób prowadzących moduł  | Prof. dr hab. med. Maciej Małecki   |
| Imię i nazwisko osoby/osób egzaminującej/egzaminujących bądź udzielającej zaliczenia, w przypadku gdy nie jest to osoba prowadząca dany moduł                          | Prof. dr hab. med. Maciej Małecki<br>Dr hab.med. Tomasz Klupa   |
| Sposób realizacji  | Wykłady, seminaria, ćwiczenia   |
| Wymagania wstępne i dodatkowe  |   |
| Rodzaj i liczba godzin zajęć dydaktycznych wymagających bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego i studentów, gdy w danym module przewidziane są takie zajęcia | Całkowita liczba godzin dydaktycznych: 30<br>wykłady 16 godzin<br>seminaria 8 godzin  |

|  |   |
|--|---|
|  | ćwiczenia 6 godzin  |
| Liczba punktów ECTS przypisana modułowi  | <b>3</b>  |
| Bilans punktów ECTS  | wykłady 16 godzin<br>seminaria 8 godzin<br>ćwiczenia 6 godzin<br>Przygotowanie do zajęć: 50 godzin<br>Łącznie: 80 godzin, 3 punkty ECTS   |
| Stosowane metody dydaktyczne   | Wykłady poglądowe, interaktywne seminaria, ćwiczenia polegające na omawianiu praktycznych zagadnień dotyczących żywienia w profilaktyce i leczeniu chorób niezakaźnych i żywieniowo zależnych   |
| Metody sprawdzania i kryteria oceny efektów kształcenia uzyskanych przez studentów   | Na zakończenie przedmiotu: kolokwium teoretyczne: pisemna odpowiedź na 10 pytań dotyczących materiału nauczanego w trakcie zajęć.<br><br>W trakcie zajęć seminaryjnych i ćwiczeniowych – wykazanie się wiedzą i aktywnością w sposób wystarczający do zaliczenia zajęć.   |
| Forma i warunki zaliczenia modułu, w tym zasady dopuszczenia do egzaminu, zaliczenia, a także forma i warunki zaliczenia poszczególnych zajęć wchodzących w zakres danego modułu | Zaliczenie na ocenę. Zaliczenie przedmiotu wymaga spełnienia następujących warunków:<br><br>-obecności na zajęciach ćwiczeniowych i seminaryjnych<br><br>-zaliczenie pisemne  |
| Treści modułu kształcenia  | 1. Żywienie w chorobach metabolicznych-aspekt kliniczny<br><br>- Podstawy patofizjologii najczęściej spotykanych chorób metabolicznych oraz mechanizmów, poprzez które dieta może wpływać modulująco na ich powstawanie i przebieg<br><br>- Zdrowa dieta jako element profilaktyki i leczenia chorób cywilizacyjnych<br><br>- Leczenie dietetyczne cukrzycy. Nabycie umiejętności układania zestawów dietetycznych dla chorych na cukrzycę w zależności od zapotrzebowania kalorycznego<br><br>- Leczenie dietetyczne zaburzeń lipidowych i innych chorób metabolicznych. Nabycie umiejętności układania zestawów dietetycznych u pacjentów z zaburzeniami lipidowymi i |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>innymi chorobami metabolicznymi.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Dieta a profilaktyka i leczenia nadciśnienia tętniczego.</li><li>- Diety stosowane w profilaktyce i leczeniu otyłości</li></ul> <p>2. Produkty zamienne. Index glikemiczny.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Węglowodany jako składnik pokarmowy;</li><li>- Poznanie różnic w efektach metabolicznych generowanych przez węglowodany o różnym składzie i pochodzeniu. Wpływ indeksu glikemicznego na glikemię i insulinemię posiłkową.</li><li>- Wpływ obróbki termicznej i mechanicznej na walory odżywcze i tempo wchłaniania pożywienia.</li><li>- Obliczanie indeksu i ładunku glikemicznego podstawowych produktów żywieniowych</li></ul> <p>3. Choroby niezakaźne jako przyczyna chorób i zgonów.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Poznanie głównych przyczyn śmiertelności w społeczeństwach rozwiniętych z określeniem znaczenia czynników behawioralnych w ich rozwoju.</li><li>- Zapadalność i chorobowość na schorzenia cywilizacyjne.</li><li>- Związek między dietą a chorobami cywilizacyjnymi.</li><li>- Zasady nefarmakologicznej prewencji i leczenia chorób cywilizacyjnych.</li></ul> <p>4. Wpływ żywienia na występowanie chorób żywieniowo-zależnych i nowotworów.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Znaczenie diety w profilaktyce onkologicznej.</li><li>- Poznanie produktów żywieniowych, których nadmierne bądź niedostateczne spożycie może mieć znaczenie w powstawaniu chorób nowotworowych.</li></ul> <p>5. Zespół metaboliczny.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Definicje zespołu metabolicznego</li><li>- Poznanie podstaw patofizjologii zespołu metabolicznego oraz jego obrazu klinicznego.</li><li>- Profilaktyka i leczenie dietetyczne zespołu metabolicznego</li><li>-Podstawy leczenia farmakologicznego w zespole metabolicznym</li></ul> |
|--|---|

|   |  |
|---|--|
|   | <p>6. Cukrzyca a ciąża</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definicja, geneza i obraz kliniczny cukrzycy ciążowej.</li> <li>- Ciąża powikłania cukrzycą przedciążową typu 1 i typu 2.</li> <li>- Znaczenie optymalnego wyrównania glikemii w cukrzycy ciążowej i przedciążowej.</li> <li>- Postępowanie dietetyczne w ciąży powikłanej cukrzycą</li> <li>-Podstawowe informacje na temat postępowania farmakologicznego w ciąży powikłanej cukrzycą.</li> </ul>  |
| <p>Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej, obowiązującej do zaliczenia danego modułu</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Zalecenia kliniczne polskiego towarzystwa diabetologicznego na rok 2012.</li> <li>-Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka. Ciborowska Helena, Rudnicka Anna. PZWL, 2009</li> <li>-Zdrowa dieta śródziemnomorska. Szostak Wiktor B, Cichocka Aleksandra , Cybulska Barbara. Comes, 2009.</li> <li>-Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Mirosław Jarosz, Barbara Bułhak-Jachymczyk. PZWL 2008</li> <li>-Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Krystyna Iwanow. PZWL</li> <li>-Suplementy diety a zdrowie. Porady lekarzy i dietetyków. Mirosław Jarosz. PZWL</li> <li>-Żywność osób w wieku starszym. Porady lekarzy i dietetyków. Autorzy: Mirosław Jarosz Wydawnictwo: PZWL</li> <li>-Żywność kobiet w ciąży. Porady lekarzy i dietetyków Dorota Szostak - Węgierek, Aleksandra Cichocka PZWL</li> <li>-Otyłość Zapobieganie i leczenie. Porady lekarzy i dietetyków. Jarosz Mirosław, Kłosiewicz-Latoszek Longina, PZWL 2009</li> <li>-Żywność w cukrzycy Czech Anna, Idaszak Dorota, Tatoń Jan, PZWL, 2007</li> <li>-JI Mann et al. Evidence-based nutritional approaches to the treatment and prevention of diabetes mellitus. Nutr</li> </ul> |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>Metab Cardiovasc Dis (2004) 14: pp.373-394</p> <p>-Position of the American Dietetic Association: Weight Management. Journal of the American Dietetic Association, 2009.</p> |
| <p>Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk, w przypadku, gdy program kształcenia przewiduje praktyki</p> | <p>Nie dotyczy</p>  |