

Dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych

Wydział	Kierunek	Specjalność	Kod przedmiotu
Wydział Lekarski I	Dietetyka - Wydział Lekarski I	-	DietWLI/S/D/2/78

1. INFORMACJE OGÓLNE

Nazwa przedmiotu	Nazwa przedmiotu nadrzędnego/modułu	Rok akademicki	Rok studiów
Dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych	-	2018 / 2019	Drugi
Semestr	Rok naboru	Profil kształcenia	Poziom studiów
3 , 4	2017 / 2018	-	drugiego stopnia
Tryb studiów	Język wykładowy	Rodzaj przedmiotu	Koordinator przedmiotu
stacjonarne	polski	Zajęcia obowiązkowe	Bogdański Paweł dr hab. n.med.
Koordinator przedmiotu nadrzędnego/modułu	Osoba zaliczająca	Osoby prowadzące	
-	Bogdański Paweł dr hab. n.med.		

2. CELE KSZTAŁCENIA. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA MODUŁU/PRZEDMIOTU

Przyswojenie wiedzy na temat profilaktyki i terapii chorób cywilizacyjnych. Przyswojenie wiedzy o potrzebach żywieniowych w prewencji i leczeniu chorób nowotworowych, metabolicznych a także w szczególnych okresach życia (w wieku rozwojowym). Uzyskanie wiedzy opartej na faktach w zakresie podstaw profilaktyki, diagnostyki, leczenia a przede wszystkim konsultowania prawidłowo zbilansowanej diety i prowadzenia adekwatnej edukacji żywieniowej dla różnych grup populacji. Zdobyć szczegółowych informacji i umiejętności z zakresu edukacji i racjonalizacji sposobu żywienia dzieci i osób cierpiących na zaburzenia i choroby onkologiczne i metaboliczne.

3. WYMAGANIA WSTĘPNE

Podstawowa wiedza z zakresu medycyny klinicznej, pediatrii, diagnostyki laboratoryjnej, farmakoterapii oraz żywienia człowieka zdrowego i chorego.

4. TREŚCI PROGRAMOWE

1. Alergie
2. Programowanie żywieniowe
3. Ocena stanu odżywienia pacjenta pediatrycznego
4. Anoreksja
5. Dieta bezglutenowa - fikcje i fakty
6. Otyłość wieku rozwojowego
7. Wtórne zaburzenia hormonalne w otyłości
8. Dieta w różnych typach cukrzycy
9. Dieta w hiperinsulinizmie.
10. Dieta w chorobach tarczycy (znaczenie jodu, selenu, rodanków)
11. Dieta w chorobach nadnerczy i terapii steroidowej
12. Dieta w niskorosłości
13. Możliwości wpływu diety na przebieg rozwoju płciowego
14. Dieta w zaburzeniach równowagi Ca-P
15. Choroby cywilizacyjne- globalne wyzwanie zdrowotne: definicja, jednostki chorobowe, czynniki ryzyka.
16. Modyfikowalne i niemodyfikowalne czynniki ryzyka chorób cywilizacyjnych.
17. Prewencja pierwotna i wtórna chorób cywilizacyjnych
18. Otyłości i jej następstwa – epidemia XXI wieku, Etiopatogeneza otyłości
19. Zespół metaboliczny w praktyce klinicznej
20. Cukrzyca oraz jej koszty społeczne i ekonomiczne
21. Kliniczne podstawy miażdżycy i chorób układu sercowo-naczyniowego
22. Nadciśnienie tętnicze – epidemiologia, obraz kliniczny, zasady postępowania i skutki społeczne
23. Insulinooporność- wyzwaniem cywilizacyjnym XXI wieku?
24. Farmakoterapia otyłości profilaktyką zespołu metabolicznego?
25. Chirurgia bariatryczna podstawową metodą leczenia?
26. Jak przygotować projekt profilaktyczny.
27. Przygotowywanie projektów profilaktycznych do realizacji w środowisku lokalnym.
28. Zajęcia profilaktyczne dla pacjentów oddziału.
29. Proces karcynogenezy. Czynniki środowiskowe i związane ze stylem życia wpływające na rozwój nowotworów – część I
30. Czynniki środowiskowe i związane ze stylem życia wpływające na rozwój nowotworów – część II. Zalecenia World Council Research Fund. Evidence Based Medicine –metaanaliza w badaniach onkologicznych.
31. Aktywność fizyczna, masa ciała, wysokość ciała i skład ciała a ryzyko rozwoju nowotworów. Zwyczaje żywieniowe. Laktacja.
32. Zboża, produkty zawierające błonnik pokarmowy a ryzyko rozwoju nowotworów złośliwych
33. Warzywa, owoce, orzechy, rośliny strączkowe, nasiona, przyprawy a ryzyko rozwoju nowotworów złośliwych
34. Mięso, drób, ryby i jaja oraz mleko i produkty mleczne a ryzyko rozwoju nowotworów złośliwych
35. Tłuszcze pokarmowe i oleje roślinne oraz cukier i sól a ryzyko rozwoju nowotworów złośliwych
36. Woda, soki owocowe, napoje alkoholowe i ciepłe napoje a ryzyko rozwoju nowotworów złośliwych
37. Proces produkcji, przetwarzania, przechowywania i przygotowania a ryzyko rozwoju nowotworów. Suplementy diety.
38. Opracowanie programu dieto-profilaktyki w odniesieniu do wybranych nowotworów – część I
39. Opracowanie programu dieto-profilaktyki w odniesieniu do wybranych nowotworów – część II
40. Analiza i interpretacja wyników badań naukowych dotyczących żywienia w onkologii
41. Przygotowanie zaleceń i planów dietetycznych dla pacjentów onkologicznych po zakończonym leczeniu
42. Przygotowanie zaleceń i planów dietetycznych u pacjentów z grup podwyższonego ryzyka– przypadki kliniczne (cz. I)
43. Przygotowanie zaleceń i planów dietetycznych u pacjentów z grup podwyższonego ryzyka– przypadki kliniczne (cz. II)
44. Przygotowanie zaleceń i planów dietetycznych u pacjentów z grup podwyższonego ryzyka– przypadki kliniczne (cz. III)
45. Epidemiologia otyłości wśród dzieci na świecie i w Polsce. Wykrywanie zagrożenia otyłością w czasie rozwoju dziecka (wewnątrzłono, po urodzeniu, w dzieciństwie wczesnym i później). Możliwości przeciwdziałania ze wskazaniem na dietę i aktywność wysiłkową. Otyłość uwarunkowana hormonalnie – przykłady. Wrodzone zespoły chorobowe z otyłością.
46. Dziecko z otyłością w poradni lekarza rodzinnego, w poradni specjalistycznej (endokrynologicznej, diabetologicznej, ortopedycznej, dermatologicznej, nadciśnienia, psychologicznej, dietetycznej itd.). Strategia odchudzania – wpływ wieku, nasilenia otyłości oraz w zespołach

5. OPIS ZAKŁADANYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA MODUŁU/PRZEDMIOTU ORAZ WERYFIKACJA EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

EFEKTY KSZTAŁCENIA PO ZAKOŃCZENIU ZAJĘĆ STUDENT OSIĄGNIĘ W ZAKRESIE:	Numer standardu kształcenia lub kierunkowego efektu kształcenia	Odniesienie do charakterystyki drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji	Sposób oceny/metoda weryfikacji zakładanych efektów kształcenia	Metody realizacji
WIEDZY				
Wykazuje znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania.	W01	P7S_WG	egzamin	wykłady , seminaria
Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego.	W12	P7S_WG , P7S_WK	egzamin	wykłady , seminaria
Potrafi opracować plany żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia.	W15	P7S_WG , P7S_WK	egzamin	wykłady , seminaria
Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością oraz potrafi rozpoznać zagrożenia wynikające z tych interakcji.	W21	P7S_WG , P7S_WK	egzamin	wykłady , seminaria
UMIEJĘTNOŚCI				
Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową. Posiada rozbudowaną umiejętność przygotowania prac pisemnych i wystąpień ustnych dotyczących zagadnień związanych z poradnictwem dietetycznym i profilaktyką chorób żywieniowo-zależnych w języku polskim i obcym.	U01	P7S_UK	wykonanie zadania	ćwiczenia-C
Potrafi zinterpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych i wykorzystać je w planowaniu i monitorowaniu postępowania żywieniowego	U08	P7S_UW	wykonanie zadania	ćwiczenia-C
Potrafi, w oparciu o badania przesiewowe rozpoznać niedożywienie, przeprowadzić pełną ocenę stanu odżywienia i określić rodzaj oraz stopień niedożywienia.	U09	P7S_UW , P7S_UK	wykonanie zadania	ćwiczenia-C
Potrafi zaplanować i realizować kompleksowe postępowanie obejmujące żywienie, aktywność fizyczną i styl życia dla osób z nadwagą lub otyłością.	U13	P7S_UW , P7S_UK	wykonanie zadania	ćwiczenia-C
KOMPETENCJI				
Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.	K01	P7S_KK	wykonanie zadania	samodzielna praca studenta
Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych.	K02	P7S_KR	wykonanie zadania	samodzielna praca studenta

6. METODY DYDAKTYCZNE I NAKŁAD PRACY STUDENTA

FORMA ZAJĘĆ	CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA				METODY DYDAKTYCZNE
	LICZBA GODZIN KONTAKTOWYCH	LICZBA GODZIN SAMODZIELNEJ PRACY STUDENTA	LICZBA GODZIN ELEARNING	PUNKTY ECTS	
ĆWICZENIA-C	40	60	0	4,00	przypadki obserwacje ekspozycja ćwiczenia praktyczne
SEMINARIA	60	15	0	3,00	prelekcja dyskusje
WYKŁADY	20	30	0	2,00	prelekcja odczyt
ŁĄCZNY NAKŁAD PRACY STUDENTA	120	105	0	9,00 / 9,00	

7. KRYTERIA OCENY

Weryfikacja efektów cząstkowych (zaliczenie modułu) - zaliczenie przez osobę odpowiedzialną za realizację poszczególnych modułów szczegółowych (kolokwia/prezentacja/wykonanie zadania). Zaliczenie całego przedmiotu: egzamin- test jednokrotnego wyboru. Do zaliczenia przedmiotu konieczne jest uzyskanie co najmniej 60% prawidłowych odpowiedzi.

Ocena: < 60 % niedostateczny; 60 – 67 % dostateczny; 68 – 75 % dość dobry; 76 – 83 % dobry; 84 – 91 % ponad dobry; 92 – 100 % bardzo dobry.

8. LITERATURA PODSTAWOWA

1. Jarosz M **Nowotwory złośliwe. Jak zmniejszyć ryzyko zachorowania?** , PZWL, 2008.
2. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.) **Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych.** , PZWL, 2008.
3. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) **Żywienie człowieka zdrowego i chorego.** , PWN, 2010.

9. LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1. WCRF **FOOD, NUTRITION, PHYSICAL ACTIVITY, AND THE PREVENTION OF CANCER: A GLOBAL PERSPECTIVE.** , WCRF, 2008.
2. D.L. Suskind, P. Lensen **Algorytmy żywienia dzieci** , Elsevier Urban & Partner, 2013.
3. Woś Halina, Staszewska-Kwak Anna **Żywienie dzieci** , PZWL, 2013.

10. REGULAMIN ZAJĘĆ

Dodano w formie załącznika plikowego.

11. PLAN ORGANIZACJI ZAJĘĆ

Dodano w formie załącznika plikowego.

12. KOŁA NAUKOWE

ginekologia onkologiczna
onkologia kliniczna
SKN Dietetyki Klinicznej
SKN Kliniki Gastroenterologii
Studneckie Koło Naukowe z zakresu diabetologii

13. INFORMACJE KOŃCOWE

ul. Szamarzewskiego 84, 60-569 Poznań

14. SYSTEM OCENIANIA

OCENA LOKALNA	DEFINICJA LOKALNA	OCENA ECTS	DEFINICJA ECTS
5	bardzo dobry - znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje	A	celujący - wybitne osiągnięcia
4,5	ponad dobry - bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje	B	bardzo dobry - powyżej średniego standardu z pewnymi błędami
4	dobry - opanowanie wiedzy, umiejętności i kompetencji na dobrym poziomie	C	dobry - generalnie solidna praca z szeregiem zauważalnych błędów
3,5	dość dobry - zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje, ale ze znacznymi niedociągnięciami	D	zadowalający - zadowalający, ale ze znaczącymi błędami
3	dostateczny - zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje z licznymi błędami	E	dostateczny - wyniki spełniają minimalne kryteria
2	niedostateczny - niezadowalające osiągnięcie wiedzy, umiejętności i kompetencji	FX,F	niedostateczny - podstawowe braki w opanowaniu materiału