



SYLABUS ZAJĘĆ

Informacje ogólne

Nazwa ZAJĘĆ: ŻYWIENIE KLINICZNE I 2025/26	
Rodzaj ZAJĘĆ	Obowiązkowy
Wydział PUM	Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów	Dietetyka kliniczna
Specjalność	Nie dotyczy
Poziom studiów	X I stopnia II stopnia Jednolite magisterskie
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów /semestr studiów	rok 2, semestr II
Liczba przypisanych punktów ECTS	5
Formy prowadzenia zajęć (liczba godzin)	Wykłady -5 E-learning – 10 Seminaria – 15 Ćwiczenia - 30
Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się	Zaliczenie na ocenę opisowe testowe praktyczne ustne Zaliczenie bez oceny X Egzamin końcowy opisowy X testowy X praktyczny ustny
Kierownik jednostki	Prof. dr hab. n. med. Ewa Stachowska
Adiunkt dydaktyczny lub osoba odpowiedzialna za przedmiot	Prof. dr hab. n. med. Ewa Stachowska Ewa.stachowska@pum.edu.pl
Nazwa i dane kontaktowe jednostki	Katedra i Zakład Żywienia Człowieka i Metabolomiki, Wydział Nauk o Zdrowiu PUM ul. Broniewskiego 24, 71 - 460 Szczecin tel. 91 441 4806; fax. 91 441 4807
Strona internetowa jednostki https://www.pum.edu.pl/studenci/informacje_z_jednostek/wnoz/katedra_zywienia_czlowieka_i_metabolomiki/zaklad_zywienia_czlowieka_i_metabolomiki/	
Język prowadzenia zajęć	polski

Informacje szczegółowe

Cele zajęć		Zapoznanie się z wiedzą dotyczącą zmian zachodzących w organizmie pod wpływem zaburzeń metabolicznych, psychicznych i hormonalnych. Przyswojenie zasad prawidłowego żywienia z wyeksponowaniem roli składników pokarmowych istotnych dla prawidłowego funkcjonowania organizmu w jednostkach chorobowych przewodu pokarmowego. Umiejętne zastosowanie rodzaju diet: o zmienionej konsystencji, diety lekkostrawnej, o niskim indeksie glikemicznym w różnych jednostkach chorobowych. Układanie jadłospisu dla osób chorych w każdym wieku, leżących i wyniszczonych chorobą przy użyciu programów komputerowych z uwzględnieniem diet przemysłowych. Nabywanie umiejętności pracy żywieniowej z pacjentami z oddziałów szpitalnych
Wymagania wstępne w zakresie	Wiedzy	Wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka, biochemii a w szczególności żywienia osób starszych
	Umiejętności	Umiejętności z zakresu podstaw żywienia człowieka i żywienia osób starszych
	Kompetencji społecznych	Kompetencje społeczne z zakresu podstaw żywienia człowieka oraz żywienia osób starszych

EFEKTY UCZENIA SIĘ

Ip. efektu uczenia się	Student, który zaliczył ZAJĘCIA wie/umie/potrafi:	SYMBOL (odniesienie do) efektów uczenia się dla kierunku	Sposób weryfikacji i efektów UCZENIA SIĘ*
W01	Objasniać zasady postępowania dietetycznego w zaburzeniach odżywiania wywołanych chorobą i/lub nieprawidłowym odżywianiem;	DKI-W16	ET, SP
W02	Omawiać zasady postępowania dietetycznego w wybranych schorzeniach jak: zaburzenia hormonalne, choroby psychiczne, choroby wyniszczające, stany zapalne narządów i przewodu pokarmowego	DKI-W27 DKI-W32	ET, SP
U01	Przygotować dietetyczne materiały edukujące dla pacjenta;.	DKI-U20	PS
U02	zaplanować i wdrożyć w podstawowym zakresie żywienia dostosowane do zaburzeń wywołanych przewlekłą chorobą lub nieprawidłowym odżywianiem;	DKI-U19	PS, SP,S
U03	Posługiwać się sprzętem i oprogramowaniem wykorzystywanym w poradnictwie dietetycznym;	DKI-U12	PS, SP,S

K01	Ma świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów;	DKI-K06	S, SP
K02	Przestrzegać zasad etyki zawodowej, okazuje szacunek wobec pacjenta i dba o ich dobro;	DKI-K09	S, SP
K03	Organizować własną pracę i przestrzega zasad bezpieczeństwa oraz tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia	DKI-K11	S, SP

Tabela efektów UCZENIA SIĘ w odniesieniu do formy zajęć

lp. efektu uczenia się	Efekty uczenia się	Forma zajęć						
		Wykład	E-learning	Seminarium	Ćwiczenia	Symulacje	Inne formy	
W01	DKI-W16	x	X					
W02	DKI-W27	x	X					
W02	DKI-W32	x	X					
U01	DKI-U20			X	X			
U02	DKI-U19			X	X			
U03	DKI-U12			X	X			
K01	DKI-K06			X	X			
K02	DKI-K09			X	X			
K03	DKI-K11			X	X			

TABELA TREŚCI PROGRAMOWYCH

Lp. treści programowej	Treści programowe	Liczba godzin	Odniesienie do efektów uczenia się do ZAJĘĆ
Semestr zimowy			
Wykłady		5	
TK01 ES	Żywnienie w chorobach jelit- zaparcia, biegunki . Nietolerancja histaminy	2,5	W 01, W02
TK02 ES	Zalecenia dietetyczne w refluksie, nieżycie żołądka i chorobie wrzodowej	2,5	W 01, W02
E-learning		10	
TK01 JH	Żywnienie w chorobach tarczycy i przytarczyc	2	W 01, W02

TK02 JH	Żywienie w wybranych zaburzeniach hormonalnych kobiet i mężczyzn	2	W 01, W02
TK03 ES	Żywienie w wybranych chorobach psychicznych	2	W 01, W02
TK04 ES	Żywienie w ostrym i przewlekłym zapaleniu trzustki	2	W 01, W02
TK05 JH	Żywienie w chorobach zakaźnych i wyniszczających (w wirusowym zapaleniu wątroby, w zespole nabytego niedoboru odporności)	2	W 01, W02
Seminaria:		15	
TK1 JH	Badania laboratoryjne w chorobach związanych z gospodarką hormonalną	2	U01-U03
TK2 JH	Badania laboratoryjne w chorobach związanych z gospodarką hormonalną	2	U01-U03
TK3 JH	Badania laboratoryjne w chorobach tarczycy i przystarczyc	2	U01-U03
TK4 ES	Omawianie wytycznych ESPEN dla pacjentów z chorobami jelit	2	U01-U03
TK5ES	Omawianie wytycznych ESPEN dla ostrego i przewlekłego zapalenia trzustki	2	U01-U03
TK6 JH	Badania laboratoryjne w chorobach zakaźnych i wyniszczających	2	U01-U03
TK 7 JH	Wskazówki edukacyjne i żywieniowe dla pacjentów z chorobami wyniszczającymi (ASIDS)	3	U01-U03
Ćwiczenia:		30	
TK1 MS	Układanie zaleceń dla osoby z depresją	3	U01-U03
TK2 AG	Układanie zaleceń dla pacjenta z chorobą refluksową		U01-U03
TK3 AG	Układanie zaleceń dla pacjentów z biegunką i zaparciami	3	U01-U03
TK4 NK	Układanie zaleceń dla pacjentów z ostrym zapaleniem trzustki. Preparaty do żywienia dojelitowego i pozajelitowego i przewlekłym zapaleniu trzustki	3	U01-U03
TK5 AG	Układanie zaleceń dla pacjentów przewlekłym zapaleniu trzustki	3	U01-U03
TK6 JH	Układanie zaleceń dla pacjentów z Hashimoto	3	U01-U03
TK7 JH	Układanie zaleceń dla pacjentów z niedoczynnością tarczycy	3	U01-U03
TK8 JH	Układanie zaleceń dla pacjentów wyniszczonych z AIDS	3	U01-U03
TK9 AG	Ułożenie diety dla pacjenta i zaleceń, przygotowanie materiałów edukacyjnych	3	U01-U03
TK 10 AG	Sprawdzenie zaleceń oraz diety, wprowadzenie korekt	3	U01-U03

Zalecana literatura:	
1.	Ciborowska H., Rudnicka A. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL 2021
2.	Grzymisławski M Dietetyka Kliniczna . PZWL 2023
3.	Interna Szczeklika (najnowsze wydanie) PZWL
Literatura uzupełniająca	
1.	Wytyczne ESPEN - aplikacja on line

Nakład pracy studenta	
Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie sprawozdania, itp.)	Obciążenie studenta [h]
	W ocenie (opinii) nauczyciela
Godziny kontaktowe z nauczycielem	50
Przygotowanie do ćwiczeń/seminarium	20
Czytanie wskazanej literatury	20
Napisanie raportu z laboratorium/ćwiczeń/przygotowanie projektu/referatu itp.	30
Przygotowanie do kolokwium/kartkówki	
Realizacja kursu e-learningowego w ramach godzin bez nauczyciela	
Zajęcia e-learningowe	15
Przygotowanie do egzaminu	
Inne	
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	135
Punkty ECTS za przedmiot	5
Uwagi	
Ćwiczenia prowadzą dietetycy kliniczni wyznaczeni przez koordynatora kierunku: dr n. med. i n. o zdr. Natalia Komorniak dr n. med. i n. o zdr. Joanna Hołowko-Ziółek mgr Anna Gudan mgr Sebastian Korus	

*Przykładowe sposoby weryfikacji efektów uczenia się:

EP – egzamin pisemny

ET – egzamin testowy

K – kolokwium

R – referat

S – sprawdzenie umiejętności praktycznych

RZĆ – raport z ćwiczeń z dyskusją wyników

SP – studium przypadku

PS – ocena umiejętności pracy samodzielnej

W – kartkówka przed rozpoczęciem zajęć

PM – prezentacja multimedialna