

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915.4.DI1.D.ŻDP	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim angielskim	<i>Żywnienie dojelitowe i pozajelitowe</i> <i>Nutrition of enteral and parenteral</i>

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	Dietetyka
1.2. Forma studiów	Stacjonarne/niestacjonarne
1.3. Poziom studiów	Studia I stopnia
1.4. Profil studiów	Praktyczny
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	Prof. dr hab. Grażyna Rydzewska-Wyszkowska, dr Agata Bujak-Krzemińska
1.6. Kontakt	agata.bujak-krzeminska@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	Polski
2.2. Wymagania wstępne	Znajomość zagadnień z zakresu anatomii i fizjologii; podstawy żywienia człowieka i dietetyki klinicznej.

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	Wykłady/ćwiczenia	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Sale dydaktyczne CM, UJK	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Egzamin/Zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	Prezentacje multimedialne; dyskusje; omówienie przypadku; przedstawianie aktualnych danych w oparciu o najnowsza literaturę światową.	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	- Payne A., Chojnacki J. Dietetyka i żywienie kliniczne. Elsevier Urban & Partner, Wrocław, 2013. - Bischoff SC. i wsp. ESPEN guideline on home enteral nutrition, Clinical Nutrition. https://doi.org/10.1016/j.clnu.2019.04.022 - Singer P. i wsp. ESPEN guideline on clinical nutrition in the intensive care unit. Clinical Nutrition 38, 48-79, 2019. - Wytyczne ESPEN w kwestii żywienia pozajelitowego: chirurgia. Clinical Nutrition 28, 378-386, 2009. - Wytyczne ESPEN: Żywnienie pozajelitowe w onkologii. Clinical Nutrition 28, 445-454, 2009. - Wytyczne ESPEN: Żywnienie pozajelitowe w Intensywnej Terapii. Clinical Nutrition 28, 387-400, 2009. - Polskie Rekomendacje Żywienia Dojelitowego i Pozajelitowego w Onkologii - część II: Żywnienie drogą przewodu pokarmowego (żywnienie dojelitowe).
	uzupełniająca	- Cymerys M., Rutz-Danielczak D., Pupek-Musialik D. Kliniczny zarys chorób wewnętrznych. Podręcznik dla studentów dietetyki. UM Poznań, Poznań, 2013. - Ostrowska L., Orywał K., Stefańska E. Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. PZWL, 2023.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykład: C1. Zapoznanie się z etiologią chorób żywieniozależnych, wymagających żywienia dojelitowego lub pozajelitowego. C2. Zapoznanie się z metodami diagnostycznymi chorób oraz interpretacją podstawowych badań biochemicznych. C3. Zapoznanie się z metodami wyznaczania zapotrzebowania na energię oraz składniki odżywcze dla pacjenta żywieniowego dojelitowo i pozajelitowo. Ćwiczenia: C1. Zapoznanie się z metodami dietoprofilaktyki. C2. Zapoznanie się z zasadami postępowanie dietetycznego w wybranych chorobach wymagających żywienia dojelitowego lub pozajelitowego.
4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykład: Współczesne metody diagnostyczne chorób wymagających interwencji żywieniowej. Mechanizmy regulacji i spożycia pokarmów. Diagnostyka chorób dietozależnych oraz sposoby ich leczenia. Zasady postępowania

dietetycznego w chorobach wymagających żywienia dojelitowego lub pozajelitowego. Preparaty stosowane w żywieniu dojelitowym i pozajelitowym. Powikłania żywienia dojelitowego i sposoby zapobiegania. Zasady przygotowywania mieszanin do żywienia pozajelitowego. Rozpoznanie i metody leczenia niedożywienia. Leczenie żywieniowe chorych po operacjach jelita cienkiego i jelita grubego (stomie). Leczenie żywieniowe po urazach lub w chorobach neurologicznych. Leczenie żywieniowe chorych po ciężkich poparzeniach. Refeeding syndrome. Zasady wytwarzania i opieki na centralnym dostępnym żywnym.

Ćwiczenia:

Ocena metabolizmu pacjenta, zapotrzebowania energetycznego oraz zapotrzebowania na składniki odżywcze. Ocena zapotrzebowania na wodę i elektrolity pacjentów niedożywionych i po urazach. Ocena stopnia niedożywienia pacjenta. Drogi żywienia dojelitowego. Prowadzenie żywienia dojelitowego przez zgłębnik (rodzaje diet i sposoby podawania). Ocena stanu odżywienia, karta kwalifikacji dorosłych do leczenia, karta leczenia żywieniowego dorosłych. Monitorowanie skuteczności terapii żywieniowej. Skład preparatów przeznaczonych do leczenia żywieniowego.

4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie WIEDZY:		
W01	Zna zasady żywienia klinicznego obejmującego żywienie dojelitowe z wykorzystaniem diet przemysłowych.	DI1P_W01
W02	Zna zasady żywienia klinicznego obejmujące żywienie pozajelitowe i może je prowadzić pod kierunkiem lekarza prowadzącego.	DI1P_W05
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI:		
U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową pacjentów kierowanych do żywienia domowego.	DI1P_U02
U02	Potrafi zaplanować opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu.	DI1P_U06
U03	Potrafi zinterpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych i wykorzystać je w planowaniu i monitorowaniu żywienia dojelitowego i pozajelitowego.	DI1P_U08
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:		
K01	Wykazuje ostrożność w edukowaniu pacjenta żywionego dojelitowo i pozajelitowo.	DI1P_K01
K02	Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.	DI1P_K04

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)																				
	Egzamin pisemny			Kolokwium			Praca własna			Praca w grupie											
	Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć											
	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...									
W01	+				+																
W02	+				+																
U01								+			+										
U02								+			+										
U03								+			+										
K01								+			+										
K02								+			+										

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
-------------	-------	-----------------

Wykład (W)	3	61-68% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
	3,5	69-76% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
	4	77-84% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
	4,5	85-92% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
	5	93-100% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
Ćwiczenia (C)	3	61-68% jako średnia z kolokwium, pracy w grupie oraz pracy własnej.
	3,5	69-76% jako średnia z kolokwium, pracy w grupie oraz pracy własnej.
	4	77-84% jako średnia z kolokwium, pracy w grupie oraz pracy własnej.
	4,5	85-92% jako średnia z kolokwium, pracy w grupie oraz pracy własnej.
	5	93-100% jako średnia z kolokwium, pracy w grupie oraz pracy własnej.

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
<i>LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/</i>	40	25
<i>Udział w wykładach</i>	25	15
<i>Udział w ćwiczeniach</i>	15	10
<i>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</i>	35	50
<i>Przygotowanie do wykładu</i>	25	35
<i>Przygotowanie do ćwiczeń</i>	10	15
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	75	75
PUNKTY ECTS za przedmiot	3	3

Przyjmuję do realizacji (data i czytelne podpisy osób prowadzących przedmiot w danym roku akademickim)

.....