

Państwowa Akademia Nauk Stosowanych w Nysie

Wydział Nauk Medycznych

Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu) | | | | Opieka i edukacja terapeutyczna w chorobach przewlekłych-leczenie żywieniowe dojelitowe i pozajelitowe | | | | Kod przedmiotu | | B-OiETwLŻ | | |
|--|-----|--|----------------|--|--|---------------------|--------------------|----------------|---|---------------------------------|-------------------------------------|--|
| Kierunek studiów | | | | Pielęgniarstwo | | | | | | | | |
| Profil kształcenia | | | | Praktyczny | | | | | | | | |
| Poziom studiów | | | | Studia drugiego stopnia | | | | | | | | |
| Specjalność | | | | - | | | | | | | | |
| Forma studiów | | | | Stacjonarne/ niestacjonarne | | | | | | | | |
| Semestr studiów | | | | II | | | | | | | | |
| Tryb zaliczenia przedmiotu | | | | EGZAMIN | | Liczba punktów ECTS | | | | | Sposób ustalania oceny z przedmiotu | |
| Formy zajęć i inne | | Liczba godzin zajęć w semestrze | | | Całkowita | 3 | Zajęcia kontaktowe | 2,5 | Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym | 2,5 | | |
| | | Całkowita | Praca studenta | Zajęcia kontaktowe | Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć | | | | | Waga w % | | |
| Wykład | | 20 | 10 | 10 | Egzamin ustny/pisemny | | | | | 30% | | |
| Ćwiczenia -CSM | | 30 | 15 | 15 | Zaliczenie na ocenę-kwestionariusz ocen/checklista umiejętności praktycznych | | | | | 30% | | |
| Zajęcia praktyczne | | 10 | 5 | 5 | Sprawdzian praktyczny -symulacja wysokiej wierności/checklista umiejętności praktycznych | | | | | 30% | | |
| Praktyki zawodowe | | 15 | 5 | 10 | Sprawdzian praktyczny | | | | | 10% | | |
| Razem: | | 75 | 35 | 40 | | | | | | Razem | 100% | |
| Kategoria efektów | Lp. | Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu) | | | | | | | Efekty kierunkowe | Formy zajęć | | |
| W zakresie wiedzy absolwent zna i rozumie: | | | | | | | | | | | | |
| Wiedza | 1. | Regulacje prawne związane z refundacją leków, wyrobów medycznych i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego. | | | | | | | B.W2. | Wykład | | |
| | 2. | Zasady ordynowania leków zawierających określone substancje czynne (z wyłączeniem leków zawierających substancje bardzo silnie działające, środki odurzające i substancje psychotropowe) oraz środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, w tym wystawiania na nie recept, a także zasady ordynowania określonych wyrobów medycznych, w tym wystawiania na nie recept albo zleceń. | | | | | | | B.W3. | Wykład | | |
| | 3. | Metody oceny stanu zdrowia pacjenta w poradnictwie pielęgniarskim. | | | | | | | B.W10. | Wykład | | |
| | 4. | Zasady postępowania terapeutycznego w przypadku problemów zdrowotnych. | | | | | | | B.W11. | Wykład | | |
| | 5. | Zasady doboru badań diagnostycznych i interpretacji ich wyników w zakresie posiadanych uprawnień zawodowych pielęgniarki. | | | | | | | B.W12. | Wykład | | |
| | 6. | Metody leczenia żywieniowego dziecka i dorosłego, zasady współpracy z zespołem żywieniowym w planowaniu i realizacji metod, technik oraz rodzajów żywienia dojelitowego i pozajelitowego w ramach profilaktyki powikłań. | | | | | | | B.W48. | Wykład | | |
| W zakresie umiejętności absolwent potrafi: | | | | | | | | | | | | |
| Umiejętności | 1. | Wykorzystywać standaryzowane narzędzia w przeprowadzaniu oceny stanu odżywienia pacjenta. | | | | | | | B.U62. | Ćwiczenia Zajęcia praktyczne | | |
| | 2. | Monitorować stan ogólny pacjenta w czasie leczenia żywieniowego w różnych stanach klinicznych. | | | | | | | B.U63. | Ćwiczenia Zajęcia praktyczne | | |
| | 3. | Prowadzić żywienie dojelitowe z wykorzystaniem różnych technik, w tym pompy żywieniowej i żywienia pozajelitowego drogą żył centralnych i obwodowych. | | | | | | | B.U64. | Ćwiczenia Zajęcia praktyczne | | |
| | 4. | Obsługiwać port naczyniowy, dostęp centralny, obwodowy, przezskórną endoskopową gastrostomię (PEG), przezskórną endoskopową jejunostomię (PEJ) oraz zgłębnik do żołądka lub zgłębnik dojelitowy. | | | | | | | B.U65. | Ćwiczenia Zajęcia praktyczne | | |
| | 5. | Edukować pacjenta, jego rodzinę lub opiekuna w zakresie prowadzenia żywienia dojelitowego lub pozajelitowego, obsługi i pielęgnacji dostępu żywieniowego oraz postępowania zapobiegającego powikłaniom żywienia dojelitowego i pozajelitowego. | | | | | | | B.U66. | Ćwiczenia Zajęcia praktyczne | | |
| | 6. | Samodzielnie ordynować środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego w określonych stanach klinicznych oraz wystawiać na nie recepty. | | | | | | | B.U67. | Ćwiczenia Zajęcia praktyczne | | |
| | 7. | Stwierdzać wskazania zdrowotne wynikające ze stanu pacjenta. | | | | | | | B.U80. | Ćwiczenia Zajęcia praktyczne | | |

| W zakresie kompetencji społecznych absolwent jest gotów do: | | | | |
|---|----|--|-------|---|
| Kompetencje społeczne | 1. | dokonywania krytycznej oceny działań własnych i działań współpracowników z poszanowaniem różnic światopoglądowych i kulturowych; | K.S1. | Wykład Ćwiczenia Zajęcia praktyczne |
| | 2. | formułowania opinii dotyczących różnych aspektów działalności zawodowej i zasięgania porad ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu; | K.S2. | Wykład Ćwiczenia Zajęcia praktyczne |
| | 3. | okazywania dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu pielęgniarstwa i solidarność zawodową; | K.S3. | Wykład Ćwiczenia Zajęcia praktyczne |
| | 4. | rozwiązywania złożonych problemów etycznych związanych z wykonywaniem zawodu pielęgniarstwa i wskazywania priorytetów w realizacji określonych zadań; | K.S4. | Wykład Ćwiczenia Zajęcia praktyczne |
| | 5 | rozwiązywania złożonych problemów etycznych związanych z wykonywaniem zawodu pielęgniarstwa i wskazywania priorytetów w realizacji określonych zadań; | K.S5. | Wykład Ćwiczenia Zajęcia praktyczne |
| | 6 | wykazywania profesjonalnego podejścia do strategii marketingowych przemysłu farmaceutycznego i reklamy jego produktów. | K.S6. | Wykład Ćwiczenia Zajęcia praktyczne |

Treści kształcenia

| Wykład | Metody dydaktyczne | Wykład z wykorzystaniem technik multimedialnych, dyskusja |
|--|--------------------|---|
| Tematyka zajęć | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Ocena stanu odżywienia (aspekt prawny; przesiewowa ocena stanu odżywienia; pogłębiona ocena stanu odżywienia). 2. Rodzaje niedożywienia związanego z chorobą (niedożywienie typu: marasmus, kwashiorkor, mieszane, kacheksja; niedożywienie szpitalne). 3. Planowanie leczenia żywieniowego (krótko-, długoterminowe). 4. Żywnienie drogą przewodu pokarmowego – wskazania; przeciwwskazania; powikłania. 5. Diety przemysłowe stosowane w żywieniu dojelitowym – podział diet przemysłowych. 6. Rodzaje dostępów dojelitowych (zgłębniki, gastrostomia, jejunostomia). Metody i technika podaży. 7. Zasady podawania leków przez stomie odżywcze. 8. Rodzaje i skład worków żywieniowych do leczenia pozajelitowego. 9. Przygotowanie mieszaniny do żywienia pozajelitowego oraz techniki podaży. 10. Rodzaje dostępów do żywienia pozajelitowego (żyły obwodowe, dostępy centralne). 11. Opieka nad dostęпами do żywienia pozajelitowego. 12. Powikłania związane z żywieniem pozajelitowym. 13. Żywnienie chorego w okresie okołoperacyjnym. 14. Żywnienie w szczególnych sytuacjach klinicznych. 15. Prowadzenie edukacji pacjenta, rodziny lub opiekuna w zakresie prowadzenia żywienia dojelitowego lub pozajelitowego. | | |
| Razem liczba godzin: | | 10 |

| Ćwiczenia – CSM | Metody dydaktyczne | Pokaz, Instruktaż wstępny, bieżący i końcowy |
|---|--------------------|--|
| Tematyka zajęć | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Rozpoznawanie pacjentów niedożywionych oraz identyfikacja osób z grup ryzyka niedożywienia. 2. Ocena stanu odżywienia z wykorzystaniem skal przesiewowych i narzędzi do oceny stopnia niedożywienia. 3. Podaż diet przemysłowych drogą zgłębnika oraz prowadzenie kompleksowej opieki pielęgniarskiej nad pacjentem z założonym zgłębnikiem. 4. Podaż diet przemysłowych przez przetokę żołądkową (gastrostomię) oraz pielęgnacja miejsca przetoki. 5. Podaż diet przemysłowych przez przetokę jelitową (jejunostomię) oraz opieka nad pacjentem z wytworzoną jejunostomią. 6. Zasady podawania leków drogą stomii odżywczych – aspekty praktyczne i bezpieczeństwo terapii. 7. Przygotowanie mieszanin do żywienia pozajelitowego – dobór składników oraz zapewnienie warunków aseptycznych. 8. Podawanie mieszaniny żywienia pozajelitowego do żył obwodowych z zachowaniem zasad aseptyki i antyseptyki. 9. Podawanie żywienia pozajelitowego przez krótkoterminowy dostęp centralny (PICC, klasyczny cewnik centralny) – procedury i kontrola powikłań. 10. Podaż żywienia pozajelitowego przez długoterminowe dostępy naczyniowe (tunelizowany cewnik Broviaca, port naczyniowy) z zachowaniem standardów bezpieczeństwa. 11. Zasady podaży elektrolitów, mikroelementów i witamin w ramach żywienia pozajelitowego – wskazania i techniki. 12. Pielęgnacja i monitorowanie centralnych dostępów naczyniowych – zapobieganie zakażeniom i powikłaniom. 13. Technika nakłucia portu naczyniowego oraz opieka nad założoną igłą w systemie portowym. 14. Prowadzenie edukacji pacjenta, jego rodziny lub opiekuna w zakresie żywienia dojelitowego w warunkach szpitalnych i domowych. 15. Edukacja terapeutyczna pacjenta oraz jego opiekunów w zakresie prowadzenia żywienia pozajelitowego – przygotowanie do samoopieki i opieki długoterminowej. | | |
| Razem liczba godzin: | | 15 |

| Zajęcia praktyczne | Metody dydaktyczne | Symulacja medyczna wysokiej wierności |
|--|--------------------|---------------------------------------|
| Tematyka zajęć | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Opieka pielęgniarska i edukacja pacjenta żywionego drogą pozajelitową poprzez zaimplantowany port naczyniowy. 2. Opieka pielęgniarska i edukacja pacjenta żywionego drogą pozajelitową poprzez cewnik Browiak. 3. Opieka pielęgniarska i edukacja pacjenta żywionego dietą przemysłową poprzez wytworzoną jejunostomię. | | |
| Razem liczba godzin: | | 5 |

| Praktyka zawodowa: | Tematyka praktyki zawodowej: |
|--------------------------------|--|
| | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ocena stanu pacjenta za pomocą skal NRS lub SGA oraz BMI. 2. Przeprowadzenie oceny pogłębionej za pomocą badań biochemicznych, badania składu i masy mięśniowej, badań antropometrycznych. 3. Podłączenie żywienia dojelitowego poprzez: zgłębnik, gastrostomię , jejunostomię. 4. Podaż leków przez stomie odżywcze. 5. Założenie igły do portu naczyniowego. 6. Przygotowanie i podłączenie mieszaniny żywieniowej do żył obwodowych. 7. Przygotowanie i podłączenie mieszaniny do wytworzonego dostępu naczyniowego centralnego: centralne wklucie, cewnik Broviac, port naczyniowy. 8. Edukacja pacjenta, rodziny, opiekuna. |
| Razem liczba godzin: 10 | |

Literatura podstawowa:

| | |
|----|---|
| 1. | Podstawy żywienia klinicznego Edycja Czwarta, red. Sobotka Lubos, Scientifica |
| 2. | Niedożywienie związane z chorobą 2, red. Szczygiel Bruno, PZWL |
| 3. | Standardy żywienia dojelitowego i pozajelitowego, Kłęk S, Polskie Towarzystwo Żywienia Pozajelitowego, Dojelitowego i Metabolizmu |

Literatura uzupełniająca:

| | |
|----|--|
| 1 | Terapia żywieniowa u chorych operowanych z powodu nowotworów złośliwych Tom 15, red. Jankowski M., Kłęk S., Biblioteka chirurga onkologa |
| 2. | Żywienie pozajelitowe w domu. Podręcznik dla pacjentów, Polskie Towarzystwo Żywienia Pozajelitowego, Dojelitowego i Metabolizmu, Scientifica |
| 3. | Żywienie dojelitowe w domu. Podręcznik dla pacjentów, Polskie Towarzystwo Żywienia Pozajelitowego, Dojelitowego i Metabolizmu, Scientifica |