

Kod przedmiotu: 20

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – KARTA PRZEDMIOTU

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Dietetyka
Nazwa przedmiotu/zajęć w języku angielskim	Nutrition
Kierunek studiów	Pielęgniarstwo
Poziom studiów	Studia pierwszego stopnia
Profil studiów	praktyczny
Forma studiów	stacjonarne
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	mgr Beata Lewandowska
Przedmioty wprowadzające	brak
Wymagania wstępne	brak

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Praca własna pod kierunkiem (Wykład) (PWK)	Ćwiczenia (Ćw.)	Praca własna pod kierunkiem (Ćwicz) (PWK)	Ćwiczenia w MCSM (Ćw. MCSM)	Seminarium (S)	Zajęcia praktyczne (ZP)	Praktyki zawodowe (PZ)	Łącznie godzin	Liczba punktów ECTS*
2	10	-	10	5	-	-	-	-	25	1

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Wyposażenie studentów w wiedzę i umiejętności dotyczące zasad żywienia dietetycznego w wybranych chorobach oraz wdrażanie do realizacji edukacji i profilaktyki zdrowotnej w zakresie żywności i żywienia z wykorzystaniem wiedzy z zakresu edukacji żywieniowej.
-----------	---

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA - w zakresie wiedzy absolwenta zna i rozumie:			
W1	zapotrzebowanie na energię, składniki odżywcze i wodę u człowieka zdrowego oraz chorego w różnym wieku i stanie zdrowia;	C.W23.	P6S_WG
W2	zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku,	C.W.24.	P6S_WG

	oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego oraz podstawy edukacji żywieniowej;		
W3	klasyfikację i rodzaje diet;	C.W25.	P6S_WG
W4	zasady oceny stanu odżywienia oraz przyczyny i rodzaje niedożywienia;	C.W26.	P6S_WK
W5	podstawy dietoterapii w najczęściej występujących chorobach dietozależnych u dzieci i dorosłych;	C.W27.	P6S_WK
W6	środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego;	C.W28.	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI - w zakresie umiejętności absolwent potrafi:			
U1	oceniać stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia;	C.U56.	P6S_UW
U2	stosować i zlecać diety terapeutyczne;	C.U57.	P6S_UW
U3	dobierać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i wystawiać na nie recepty w ramach realizacji zleceń lekarskich oraz udzielać informacji na temat ich stosowania;	C.U58.	P6S_UO P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE - w zakresie kompetencji społecznych absolwent jest gotów do:			
K1	zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu;	K.S5.	P6S_KK
K2	dostrzegania i rozpoznawania własnych ograniczeń w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonywania samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych.	K.S7.	P6S_KR P6S_KK P6S_KO

4. METODY DYDAKTYCZNE

1. wykład podający
2. wykład problemowy
3. dyskusja dydaktyczna
4. metoda przypadków

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Przedmiot kończy się **zaliczeniem na ocenę** w semestrze 2.

Kryteria zaliczenia wykładów:

1. obecność na zajęciach na poziomie min. 60%
2. Test obejmuje pytania jednokrotnego wyboru, dopasowania oraz uzupełnień – test mieszany, aby uzyskać pozytywną ocenę z testu student powinien udzielić 60% poprawnych odpowiedzi. Za poprawną odpowiedź student otrzymuje 1 pkt, za błędną lub brak odpowiedzi 0 pkt.

Skala ocen

- Bardzo dobry – 91% - 100%
- Dobry plus – 86% - 90%
- Dobry – 81% - 85%
- Dostateczny plus – 76% - 80%
- Dostateczny – 60% - 75%
- Niedostateczny – poniżej 60%

Kryteria zaliczenia ćwiczeń.

1. Obecność na zajęciach

2. Terminowe przygotowanie i przedstawienie pracy własnej pod kierunkiem
3. Pozytywnie zaliczone kolokwia

Kryteria zaliczenia Pracy własnej pod kierunkiem (PWK) w ramach ćwiczeń – 5 godzin:

Warunkiem otrzymania zaliczenia jest przygotowanie projektu pielęgniarских wskazówek poszpitalnych dla pacjenta, jego rodziny lub opiekuna w wybranych jednostkach chorobowych wymagających leczenia dietetycznego - C.U57.

Kryteria oceny projektu max.18 pkt.

1. Poprawność merytoryczna wskazówek (0-3 pkt.)
2. Uzasadnienie wskazówek dla pacjenta, jego rodziny lub opiekuna (0-3 pkt.),
3. Przejrzystość wskazówek (0-3 pkt.)
4. Język dostosowany do pacjenta i jego rodziny lub opiekuna (0-3 pkt.)
5. Właściwy dobór piśmiennictwa (z ostatnich 5 lat) i poprawność jego zapisu (0-3 pkt.)
6. Estetyka pracy (0-3 pkt.)

Skala ocen:

bardzo dobry - 17-18 pkt.

plus dobry - 15-16 pkt.

dobry - 13-14 pkt.;

plus dostateczny - 11-12 pkt.

dostateczny - 9-10 pkt.

niedostateczny - poniżej 9 pkt.

6. TREŚCI PROGRAMOWE

	Tematyka zajęć	Liczba godzin
Semestr 2		
Wykład 1	Procesy energetyczne i gospodarka wodna w organizmie. Bilans energetyczny ustroju i zapotrzebowanie na składniki pokarmowe niezbędne do utrzymania życia w warunkach zdrowia i choroby. Wartość odżywcza produktów spożywczych – charakterystyka poszczególnych grup produktów. Ocena stanu odżywienia i sposobu żywienia.	3
Wykład 2	Klasyfikacja diet i ich charakterystyka. Żywnienie człowieka w różnych stanach chorobowych: chorobach, znajomość środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, dobieranie środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego.	3
Wykład 3	Żywnienie dojelitowe i pozajelitowe. Znaczenie żywienia dojelitowego i pozajelitowego- standardy postępowania. Udział pielęgniarki w leczeniu żywieniowym.	2
Wykład 4	Zaburzenia odżywiania – żywienie chorych	2
Suma godzin		10
Semestr 2		
Ćwic.1	Ocena stanu odżywienia z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego	2
Ćwic. 2	Zasady prawidłowego żywienia. Poradnictwo w zakresie żywienia.	2
Ćwic. 3	Profilaktyka i leczenie dietetyczne chorób dietozależnych (cukrzyca, otyłość, miażdżyca) oraz udział pielęgniarki w edukacji żywieniowej pacjentów	3
Ćwic. 4	Diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach. Zastosowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Zakres kompetencji pielęgniarki w	3

	wystawianiu recept oraz realizacji zleceń lekarskich.	
Suma godzin		10

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

(dla każdego efektu uczenia się wymienionego w pkt. 2. powinny znaleźć się metody sprawdzenia, czy został on osiągnięty przez studenta)

Efekt uczenia się	Forma oceny							
	Egzamin	Zaliczenie z oceną	Test	Odpowiedź ustna	Praktyczne zaliczenie umiejętności	Proces pielęgnowania	Praca własna pod kierunkiem	Obserwacja pracy studenta
W1		X	X					
W2		X	X					
W3		X	X					
W4		X	X					
W5		X	X					
W6		X	X					
U1		X	X					X
U2		X	X				X	X
U3		X	X					X
K1								X
K2								X

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. . Ciborowski A. ,Ciborowska H. PZWL 2021 2. Dietetyka kliniczna. Grzymisławski M., . PZWL 2019
Literatura uzupełniająca	1. Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Kunachowicz H., Nadolna B.PZWL 2019 2. Dietetyka kompendium red. Ostrowska L. PZWL 2020

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B Wpisujemy sumę godzin, nie rozdzielamy na formy zajęć	20
Praca własna studenta	pod kierunkiem	5
	przygotowanie do zaliczenia praktycznego	
	przygotowanie do zajęć	3
	przygotowanie do zaliczenia	2
Łączny nakład pracy studenta		30
Liczba punktów ECTS		1

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe