

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 Renata Wysocka
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	5	10	5	-	-	-	-	30	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)
<b>WIEDZA - w zakresie wiedzy absolwenta zna i rozumie:</b>			
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;		
<b>W3</b>	klasyfikację i rodzaje diet;	C.W25.	P6S_WG
<b>W4</b>	zasady oceny stanu odżywienia oraz przyczyny i rodzaje niedożywienia;	C.W26.	P6S_WK
<b>W5</b>	podstawy dietoterapii w najczęściej występujących chorobach dietozależnych u dzieci i dorosłych;	C.W27.	P6S_WK
<b>W6</b>	środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego;	C.W28.	P6S_WG
<b>UMIEJĘTNOŚCI - w zakresie umiejętności absolwent potrafi:</b>			
<b>U1</b>	oceniać stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia;	C.U56.	P6S_UW
<b>U2</b>	stosować i zlecać diety terapeutyczne;	C.U57.	P6S_UW
<b>U3</b>	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
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE - w zakresie kompetencji społecznych absolwent jest gotów do:</b>			
<b>K1</b>	zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu;	K.S5.	P6S_KK
<b>K2</b>	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%

3. zaliczenie Pracy własnej pod kierunkiem (5 godzin) – C.W24.,C.W26.,C.W27 opracowanie w formie prezentacji multimedialnej (min 10, max 15 slajdów) wybranej tematyki dotyczącej poszerzenia zagadnień z zakresu dietetyki. Doskonalenie umiejętności korzystania z tekstów źródłowych w celu wzbogacenia własnej wiedzy, doskonalenia umiejętności i podnoszenia swoich umiejętności i kompetencji. Tematy prac aktualizowane są każdego roku

akademickiego i podawane do wiadomości studentów na pierwszych zajęciach.

Kryteria oceny:

1. Praca zaliczeniowa powinna zawierać informacje z zakresu: definicji jednostki chorobowej, metod diagnostycznych, leczenia farmakologicznego i nefarmakologicznego (w tym zaleceń terapeutycznych, zaleceń z zakresu samoopieki).

Elementy prezentacji

1. Zgodność z tematem - 0-3 punktów
2. Poziom merytoryczna - 0-3 punktów
3. Język prezentacji (fachowa terminologia, poprawność językowa) - 0-3 punktów
4. Zwięzłość (krótkie zdania, równoważniki zdań, hasła) - 0-3 punktów
5. Uporządkowany i logiczny układ prezentacji - 0-3 punktów
6. Czytelność (wielkość czcionki, układ) - 0-3 punktów
7. Estetyka (kolor, grafika) - 0-3 punktów
8. Innowacyjność (praca przyciągająca uwagę, pomysłowa) - 0-3 punktów

Skala ocen:

Bardzo dobry (5,0) – 22 - 24 pkt

Dobry plus (4,5) – 20 - 21 pkt

Dobry (4,0) – 17 - 19 pkt

Dostateczny plus (3,5) – 15-16 pkt

Dostateczny (3,0) – 12 -14 pkt

Niedostateczny (2,0) - poniżej 12 pkt

Punktacja:

3 pkt. - zadanie wykonane samodzielnie, całkowicie poprawnie, zgodnie z wymaganiami

2 pkt. – zadanie wykonanie z niewielkimi błędami

1pkt. – zadanie wykonane z błędami

0 pkt. – zadanie wykonane niezgodnie z wymaganiami

Jeśli z jakiegokolwiek elementu oceny student uzyska 0 punktów, otrzymuje ocenę niedostateczną i nie może uzyskać zaliczenia z zajęć.

**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 pielęgniarstwa 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
<b>Semestr 2</b>		
<b>Wykład 1</b>	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
<b>Wykład 2</b>	Klasyfikacja diet i ich charakterystyka. Żywnienie człowieka w różnych stanach chorobowych: chorobach, znajomość środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, dobieranie środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego.	3
<b>Wykład 3</b>	Żywnienie dojelitowe i pozajelitowe. Znaczenie żywienia dojelitowego i pozajelitowego- standardy postępowania. Udział pielęgniarki w leczeniu żywieniowym.	2
<b>Wykład 4</b>	Zaburzenia odżywiania – żywienie chorych	2
<b>Suma godzin</b>		<b>10</b>
<b>Semestr 2</b>		
<b>Ćwicz.1</b>	Ocena stanu odżywienia z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego	2
<b>Ćwicz. 2</b>	Zasady prawidłowego żywienia. Poradnictwo w zakresie żywienia.	2
<b>Ćwicz. 3</b>	Profilaktyka i leczenie dietetyczne chorób dietozależnych (cukrzyca, otyłość, miażdżyca) oraz udział pielęgniarki w edukacji żywieniowej pacjentów	3
<b>Ćwicz. 4</b>	Diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach. Zastosowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Zakres kompetencji pielęgniarki w wystawianiu recept oraz realizacji zleceń lekarskich.	3
<b>Suma godzin</b>		<b>10</b>

## 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
<b>W1</b>		X	X					
<b>W2</b>		X	X				X	
<b>W3</b>		X	X					
<b>W4</b>		X	X				X	
<b>W5</b>		X	X				X	
<b>W6</b>		X	X					
<b>U1</b>		X	X					X
<b>U2</b>		X	X				X	X

<b>U3</b>		X	X					X
<b>K1</b>								X
<b>K2</b>								X

## 8. LITERATURA

<b>Literatura podstawowa</b>	1. Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. . Ciborowski A. ,Ciborowska H. PZWL 2021 2. Dietetyka kliniczna. Grzymisławski M., . PZWL 2019
<b>Literatura uzupełniająca</b>	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	10
	przygotowanie do zaliczenia praktycznego	
	przygotowanie do zajęć	
	przygotowanie do zaliczenia	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>		<b>30</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>		<b>1</b>

\* ostateczna liczba punktów ECTS

\*\* wartości przykładowe