

KARTA PRZEDMIOTU (sylabus)

Nazwa przedmiotu: DIETETYKA		2 ECTS
		kod ECTS
		S/1PIEL-O-DIET_II
Kierunek studiów: Pielęgniarstwo	Profil: praktyczny	
Semestr studiów: II	Ścieżka kształcenia: -	
Forma studiów: studia stacjonarne/ studia niestacjonarne	Stopień: studia I stopnia	
Status przedmiotu: obligatoryjny	Język wykładowy: polski	
Grupa zajęć: C. Nauki w zakresie podstaw opieki pielęgniarstwa	Formy weryfikacji osiągnięć studenta: zaliczenie na ocenę	
Forma zajęć:	Sposób realizacji zajęć:	
wykład	sala dydaktyczna	
ćwiczenia	pracownia planowania diet	
Metody dydaktyczne: <i>wykład problemowy, klasyczna metoda problemowa, metody ćwiczebne, dyskusja</i>		
Całkowity nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia efektów uczenia się w godzinach oraz punktach ECTS:		
Ogółem		S/NS
50 h		2 ECTS
- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia		1 ECTS
- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta		1 ECTS
- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe kształtujące umiejętności praktyczne studenta		0,6 ECTS
Cele i założenia przedmiotu:		
1. <i>Nabycie elementarnych umiejętności w zakresie oceny i interpretacji wyników stanu odżywiania pacjenta.</i>		
2. <i>Przygotowanie studenta do udzielania zaleceń związanych ze zmianą sposobu odżywiania oraz dokonywania właściwych wyborów żywieniowych w zależności od stanu zdrowia.</i>		
Wymagania wstępne:		
1. <i>Podstawowa wiedza z obszaru biochemii i fizjologii człowieka.</i>		
Wymagania formalne/ podstawa do uzyskania pozytywnej oceny końcowej:		
a) <i>Dotyczy wykładów: P4 – zaliczenie na ocenę – test jednokrotnego wyboru (każda prawidłowa odpowiedź + 1 pkt.) – 15 pytań;</i>		
b) <i>Dotyczy ćwiczeń: F6 – ocena bieżąca za wykonanie ćwiczeń z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania wspomagającego proces układania diet – jadłospisy opracowane przez studentów oceniane są według schematu zaliczone (dieta spełniające kryteria dla danej jednostki chorobowej)/ niezaliczone (dieta nie spełniająca kryteriów dla danej jednostki chorobowej).</i>		
<i>Warunkiem uzyskania pozytywnej oceny z zaliczenia jest 100% frekwencja. Dopuszcza się możliwość usprawiedliwienia nieobecności na podstawie zaświadczenia lekarskiego, które należy przedłożyć do osoby odpowiedzialnej za przedmiot w ciągu 7 dni od dnia wystąpienia nieobecności.</i>		
<i>W ramach nieobecności nieusprawiedliwionych należy: odrobić daną jednostkę zajęć z inną grupą ćwiczeniową (o ile jest to możliwe) lub samodzielnie nabyć efekty uczenia się, które będą indywidualnie weryfikowane przez prowadzącego.</i>		
Treści programowe dla I semestru nauki:		
W - wykład:		

Wprowadzenie do problematyki żywieniowej – Evidence Based Nutrition. Zapotrzebowanie energetyczne organizmu. Zasoby wodne i elektrolitowe organizmu.			
Znaczenie składników pokarmowych w żywieniu człowieka. Zasady racjonalnego żywienia. Rola w organizmie, zapotrzebowanie i źródła pokarmowe białka, tłuszczów, węglowodanów, składników mineralnych, witamin i wody.			
Interakcje leków z pożywieniem.			
Podstawy żywienia dojelitowego i pozajelitowego. Podstawy biochemiczne żywienia klinicznego. Charakterystyka środków specjalnego przeznaczenia.			
Zadania pielęgniarstwa w opiece nad pacjentem zdrowym, zagrożonym chorobą, chorym i o niepomyślnym rokowaniu. Edukacja żywieniowa w wybranych problemach klinicznych.			
CW – ćwiczenia warsztatowe:			
Określenie zapotrzebowania energetycznego człowieka – pojęcie podstawowej, ponadpodstawowej i całkowitej przemiany materii. Ustalenie indywidualnego zapotrzebowania na składniki odżywcze.			
Stan odżywiania organizmu. Ocena stanu odżywiania organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego.			
Postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach (m.in. cukrzyca, choroby sercowo-naczyniowe, przewlekła choroba nerek. Klasyfikacja diet leczniczych.			
Terapia i rozpoznanie niedożywienia. Zasady żywienia w chorobach onkologicznych – radioterapia i chemioterapia.			
Zaburzenia odżywiania.			
Macierz efektów uczenia się dla przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów uczenia się oraz szczegółowych efektów uczenia się właściwych dla kierunku			
Nr efektu	Student, który zaliczył przedmiot:	Kod efektu dla kierunku studiów	Sposób weryfikacji efektu uczenia się
Efekt uczenia się – WIEDZA – zna i rozumie:			
01	zadania pielęgniarstwa w opiece nad pacjentem zdrowym, zagrożonym chorobą, chorym i o niepomyślnym rokowaniu.	C.W8*	F6, P4
02	zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe.	C.W22*	F6, P4
03	zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego.	C.W23*	F6, P4
04	zasady leczenia dietetycznego i powikłania dietoterapii.	C.W24*	F6, P4
05	zastosowanie różnego rodzaju środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego.	C.W25*	F6, P4
Efekt uczenia się – UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:			
06	udzielać świadczeń w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki chorób.	2.1**	F6, P4
07	stosować diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach.	C.U36*	F6, P4
08	dobierać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i wystawiać na nie recepty w ramach realizacji zleceń lekarskich oraz udzielać informacji na temat ich stosowania.	C.U37*	F6, P4
09	oceniać stan odżywiania organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia.	C.U35*	F6, P4
Efekt uczenia się – KOMPETENCJE – jest gotów do:			
10	zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu.	3.5**	F6, P4
11	dostrzegania i rozpoznawania własnych ograniczeń w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonywania samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych.	3.7**	F6, P4
*Szczegółowe kierunkowe efekty uczenia się zdefiniowane dla całego programu studiów na danym kierunku; **Ogólne kierunkowe efekty uczenia się zdefiniowane dla całego programu studiów na danym kierunku.			
Kryteria oceny i formy weryfikacji efektów uczenia się			

Kryteria oceny dla formy pisemnej:	
bardzo dobry (5,0) bdb	<i>powyżej 91% poprawnych odpowiedzi</i>
dobry plus (4,5) db plus	<i>81 – 90% poprawnych odpowiedzi</i>
dobry (4,0) db	<i>71 – 80% poprawnych odpowiedzi</i>
dostateczny plus (3,5) dst plus	<i>66 – 70% poprawnych odpowiedzi</i>
dostateczny (3,0) dst	<i>60 – 65% poprawnych odpowiedzi</i>
niedostateczny (2,0) ndst	<i>poniżej 60% poprawnych odpowiedzi</i>
Wykaz literatury podstawowej (wykorzystywana podczas zajęć i studiowana samodzielnie przez studenta)	
1. Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywniezie zdrowego i chorego człowieka, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2022.	
2. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głowska D., Dietoterapia, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015.	
Wykaz literatury uzupełniającej:	
1. Jarosz M., Rychlik E., Stoś K., Charzewski J., Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny, Warszawa 2020.	
2. Kuchanowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K., Tabele składu i wartości odżywczej żywności, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2020.	
Dyscyplina wiodąca	nauki o zdrowiu