

KARTA PRZEDMIOTU (sylabus)

| | | |
|---|--|--------------------------|
| Nazwa przedmiotu: DIETETYKA | | 1 ECTS |
| | | kod ECTS |
| | | S/1PIEL-O-DIET_II |
| Kierunek studiów: Pielęgniarstwo | Profil: praktyczny | |
| Semestr studiów: II | Ścieżka kształcenia: - | |
| Forma studiów: studia stacjonarne, w tym stacjonarne weekendowe/ 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 |
| 30 h | | 1 ECTS |
| - w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia | | 0,66 ECTS |
| - w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta | | 0,34 ECTS |
| - w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe kształtujące umiejętności praktyczne studenta | | 0,34 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 pielęgniarki 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 odżywienia 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 | zapotrzebowanie na energię, składniki odżywcze i wodę u człowieka zdrowego oraz chorego w różnym wieku i stanie zdrowia. | C.W23* | F6, P4 |
| 02 | zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku, żywienia dojelitowego i pozajelitowego oraz podstawy edukacji żywieniowej. | C.W24* | F6, P4 |
| 03 | klasyfikację i rodzaje diet. | C.W25* | F6, P4 |
| 04 | zasady oceny stanu odżywienia oraz przyczyny i rodzaje niedożywienia. | C.W26* | F6, P4 |
| 05 | podstawy dietoterapii w najczęściej występujących chorobach dietozależnych u dzieci i dorosłych. | C.W27* | F6, P4 |
| 06 | środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego. | C.W28* | F6, P4 |
| Efekt uczenia się – UMIEJĘTNOŚCI – potrafi: | | | |
| 07 | oceniać stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia. | C.U56* | F6, P4 |
| 08 | stosować i zlecać diety terapeutyczne. | C.U57* | F6, P4 |
| 09 | 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* | 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) | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywnie zdrowego i chorego człowieka, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2022. 2. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głębska D., Dietoterapia, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015. | |
| Wykaz literatury uzupełniającej: | |
| <ol style="list-style-type: none"> 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 |