

Kierunek studiów, rok i kod obszaru efektów kształcenia	Pielęgniarstwo rok akademicki 2024/2025, studia I stopnia, OM1													
	Cykl kształcenia 2024/2025    2025/2026    2026/2027													
Kod przedmiotu	K -kierunkowy /P -podstawowy / C. Nauki w zakresie podstaw opieki pielęgniarstwiej						Rodzaj studiów: I stopnia		Stacjonarne					
Nazwa przedmiotu, jego statut i powiązanie obszarowy mi efektami kształcenia	obowiązkowy/  <b>DIETETYKA</b> Dietetics													
Grupa zajęć, w ramach których osiąga się szczegółowe efekty uczenia się	C. Nauki w zakresie podstaw opieki pielęgniarstwiej													
Jednostka prowadząca	Wydział Profilaktyki i Zdrowia													
Rok, semestr, formy zajęć i liczba godzin	Rok	Semestr	Ogółem liczba godzin	Forma zaliczenia	Formy zajęć					Punkty ECTS :1				
	II	4	30	Z/O										
						wykład	Zajęcia praktyczne	Seminarium	Samokształcenie	Praktyka zawodowa	Godziny kontaktowe	Zajęcia praktyczne	Praktyka zawodowa	Praca własna studenta
						20		10			1			
Kierownik i realizatorzy	Osoba prowadząca przedmiot:													
Szacowane nakłady pracy w ECTS	- uzupełnianie notatek z wykładów -10% - przygotowanie teoretyczne - 10% - przygotowanie i przedstawienie prezentacji -10% - przygotowanie do testu -10% - ilość godz. pracy studenta z nauczycielem 60%													
Założenia i cele przedmiotu	Cele: 1. Zapoznanie studentów z jakościowym i ilościowym zapotrzebowaniem organizmu człowieka na składniki pokarmowe niezbędne dla utrzymania życia w warunkach zdrowia i choroby 2. Zapoznanie z nowoczesnymi schematami żywieniowymi i dietami zalecanymi przez Światową Organizację Zdrowia dostosowanymi do wieku, wykonywanej pracy i stanu zdrowia. 3. Poznanie istoty i zasad żywienia dojelitowego i pozajelitowego 4. Kształtowanie umiejętności oceny stanu odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego													
Macierz efektów kształcenia dla modułu/przedmiotu kształcenia w odniesieniu oraz metod weryfikacji zamierzonych efektów kształcenia oraz formy realizacji zajęć:														
Numer efektu kształcenia	Numer efektu kształcenia	Po ukończeniu modułu/przedmiotu student zna/rozumie/potrafi:									Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych		Forma zajęć dydaktycznych	

przedmiotowe	kierunkowe		h efektów kształcenia	
W zakresie wiedzy absolwent zna i rozumie:				
W1	C.W22.	zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe;	Spr. Ustny/pisemny/test	W,SK
W2	C.W23.	zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego;	Spr. Ustny/pisemny/test	W,SK
W3	C.W24.	zasady leczenia dietetycznego i powikłania dietoterapii;	Spr. Ustny/pisemny/test	W,SK
W4	C.W25.	rodzaje i zastosowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego;	Spr. Ustny/pisemny/test	W,SK
W zakresie umiejętności absolwent potrafi:				
U1	C.U35.	oceniać stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia;	Spr. Ustny/pisemny/test	W,SK
U2	C.U36.	stosować diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach;	Spr. Ustny/pisemny/test	W,SK
U3	C.U37.	dobierać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i wystawiać na nie recepty w ramach realizacji zleceń lekarskich oraz udzielać informacji na temat ich stosowania;	Spr. Ustny/pisemny/test	W,SK
W zakresie kompetencji społecznych absolwent jest gotów do:				
K1	K.5	zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu;	obserwacja	W,SK
K2	K.6	przewidywania i uwzględniania czynników wpływających na reakcje własne i pacjenta;	obserwacja	W,SK
Program przedmiotu	W załączeniu (szczegółowy program kształcenia na odrębnych stronach: tematyka wykładów, liczba godzin, ćwiczeń, seminariów, samokształcenia. Dla samokształcenia dodatkowo wpisać cele i metody jego realizacji, np. przygotowanie raportu, sprawozdania, eseju, prezentacji multimedialnej.)			
Proszę oznaczyć krzyżykami w skali 1-3 jak powyższe efekty są osiągane na zajęciach w dziedzinie wiedzy, umiejętności i postaw; Wiedza + + + Umiejętności + + + Postawy + +				
Forma i warunki zaliczenia:	Obecność na zajęciach, aktywny udział w zajęciach, systematyczne przygotowanie do zajęć, aktywny udział w dyskusji, pozytywny wynik zaliczenia końcowego – sprawdzian ustny lub/i pisemny <b>Zaliczenie końcowe/ocena</b>			
	wykład, wykład konwersatoryjny, dyskusja, ,			
Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia	Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie wiedzy: 1. Sprawdzian pisemny (test wielokrotnego wyboru; pytania otwarte) 2. Ocena aktywności studenta podczas zajęć 3. Ocena przygotowania do zajęć Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie umiejętności: 1. zaliczenie poszczególnych zadań 2. ocena przedstawionego referatu Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie kompetencji społecznych 1. Przedłużona obserwacja przez nauczyciela prowadzącego 2. Samoocena studenta			
Literatura podstawowa i uzupełniająca	1. Bętkowska T., Rożnowska K.: Diety w różnych chorobach. Emilia, Kraków 2005. 2. Bujko J.: Podstawy dietetyki. SGGW, Warszawa 2006. 3. Hasik J., Gawęcki J.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa 2003.			
	Literatura uzupełniająca:			
	1. Gawęcki J., Chrynowiecki L: Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2003. 2. Kunachowicz H., Czarnowska – Misztal E., Turlejska H: Zasady żywienia człowieka. WSiP, Warszawa 2004			
Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych: rzutnik multimedialny, laptop				
Warunki wstępne: Student powinien posiadać wiedzę z zakresu anatomii, fizjologii, podstaw pielęgniarstwa				
Ocena	Kryteria zaliczenia przedmiotu – sprawdzian ustny			

<b>Bardzo dobra (5,0)</b>	Zrozumienie tematu i pełna jego realizacja, wykorzystanie materiałów pomocniczych. Odpowiedź na wszystkie zadawane pytania (92,5-100%)
<b>Ponad dobra (4,5)</b>	Zrozumienie omawianego tematu i pełna jego realizacja. Poprawna merytorycznie odpowiedź na większość pytań (85,5-92%) Wypowiedź na ogół uporządkowana i spójna. Przestrzeganie zasad poprawnego mówienia,
<b>Dobra (4,0)</b>	Omówienie tematu w sposób poprawny ale niepogłębiony. Poprawna merytorycznie odpowiedź na pytania zawarte w zestawie pytań (76,5-84%). Nieliczne błędy w zakresie posługiwania się pojęciami
<b>Dość dobra (3,5)</b>	Poprawna merytorycznie ale niepełna odpowiedź na pytania zawarte w zestawie pytań (68,5-76%). Pojedyncze błędy w zakresie posługiwania się pojęciami. Wystarczające słownictwo.
<b>Dostateczna (3,0)</b>	Wypowiedź spłycona, drugorzędne błędy rzeczowe. Poprawna merytorycznie ale niepełna odpowiedź na pytania zawarte w zestawie pytań (60-68%). Kilka błędów w zakresie posługiwania się pojęciami.
<b>Ocena:</b>	<b>Kryteria oceny sprawdzianu testowego:</b>
Bardzo dobra (5,0)	Uzyskanie z testu 91% -100%
Ponad dobra (4,5)	Uzyskanie z testu 86 -90%
Dobra (4,0)	Uzyskanie z testu 80% -85%
Dość dobra (3,5)	Uzyskanie z testu 75% - 79%
Dostateczna (3,0)	Uzyskanie z testu 70%

Szczegółowe kryteria oceny pracy pisemnej/projektu				
Lp	Elementy pracy	Liczba punktów	Uzyskana liczba punktów	Ocena
1.	Zgodność treści z tematem	0-3		
2.	Poprawność użytej terminologii	0-3		
3.	Poprawność merytoryczna omawianych zagadnień	0-3		
4.	Układ i organizacja treści	0-3		
5.	Ujęcie tematu zgodnie z aktualną wiedzą (medyczną, społeczną, humanistyczną)	0-3		
6.	Trafność doboru treści/faktów/przykładów	0-3		

<b>Ocena i punktacja</b>	
Bardzo dobry (5,0) – 18 – 17 pkt	
Ponad dobry (4,5) – 16 -15 pkt	
Dobry (4,0) – 14 pkt	
Dość dobry (3,5) –13 - 12 pkt	
Dostateczny (3,0) – 11 – 10 pkt	
Niedostateczny (2,0) - poniżej 10 pk	

\_\_\_\_\_

**podpis autora**

**DIETETYKA**

**Realizacja -II rok 4 semestr**

**Wykład: 20 godz**

**Seminarium: 10**

**Wykład**

1. Zmiany w zakresie odżywiania się człowieka. Podstawowe pojęcia z zakresu żywienia człowieka.
2. Składniki odżywcze i ich rola w organizmie
3. Zapotrzebowanie (ilościowe i jakościowe) organizmu na składniki pokarmowe niezbędne do utrzymania życia w warunkach zdrowia i choroby
4. Zasady żywienia osób zdrowych w różnym wieku
5. Ocena stanu odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego. Niedożywienie w praktyce pielęgniarstwa- skale oceny stanu odżywienia
6. Elementy żywienia dietetycznego – rodzaje diet.
7. Podstawy żywienia klinicznego dzieci i dorosłych. Diety przemysłowe.
8. Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego – które może ordynować pielęgniarka.

Na ostatnich zajęciach test zaliczeniowy

**Seminarium:10h**

1. Zapotrzebowanie energetyczne organizmu i normy żywieniowe (rodzaje norm, normy zapotrzebowania energetycznego, normy zapotrzebowania na podstawowe składniki odżywcze, normy zapotrzebowania na witaminy i składniki mineralne, wodę zalecenia żywieniowe). Obliczanie zapotrzebowania na PPM i CPM. Obliczanie zapotrzebowania na makroskładniki, określanie zapotrzebowania na mikroskładniki.
2. Produkty spożywcze jako źródło składników odżywczych
3. Metody oceny stanu i sposobu odżywiania. Pomiary antropometryczne- skale i testy do oceny sposobu odżywiania się. Ocena własnego sposobu odżywiania się na podstawie wywiadu 72 godzinnego- zastosowanie albumów fotografii żywności.
4. Analiza i omówienie poradników związanych z edukacją żywieniową przygotowana w grupach studenckich w ramach samokształcenia