

SYLABUS
DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020-2023

Rok akademicki 2020/2021

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Dietetyka
Kod przedmiotu*	NZPOP-D
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów	pielęgniarstwo
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia
Profil	praktyczny
Forma studiów	stacjonarna
Rok i semestr/y studiów	rok I, semestr I
Rodzaj przedmiotu	D. Nauki w zakresie opieki specjalistycznej
Język wykładowy	polski
Koordinator	Mgr Paulina Kwasek
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Mgr Paulina Kwasek

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykt.	Ćw	Konw.	Lab./ Lab CSM	Sem.	ZP/ ZP CSM	PZ	Samok.	Prakt. Zaw.	Liczba pkt. ECTS
I	10	15								1

1.2. Sposób realizacji zajęć

x zajęcia w formie tradycyjnej

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)

Zaliczenie z oceną

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Znajomość anatomii i fizjologii przewodu pokarmowego człowieka
--

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ , TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C1	Przygotowanie studenta do zinterpretowania i rozumienia wiedzy dotyczącej: - zasad racjonalnego odżywiania dzieci, młodzieży i dorosłych oraz określania zakresu żywienia w stanie zdrowia i choroby
C2	Przygotowanie studenta w zakresie umiejętności do: -dobierania środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego i wystawiania na nie recepty w ramach realizacji zleceń lekarskich oraz udzielania informacji na temat ich stosowania
C3	Kształtowanie postawy studenta w zakresie : - ponoszenia odpowiedzialności za wykonywane czynności zawodowe

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
	Student zna i rozumie:	
EK_01	zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe;	C.W22
EK_02	Zna zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego;	C.W23
EK_03	zasady leczenia dietetycznego i powikłania dietoterapii;	C.W24
EK_04	rodzaje i zastosowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego;	C.W25
	Student potrafi:	
EK_05	oceniać stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzi poradnictwo w zakresie żywienia;	C.U35
EK_06	stosować diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach;	C.U36
EK_07	dobierać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i wystawia na nie recepty w ramach realizacji zleceń lekarskich oraz udzielać informacji na temat ich stosowania;	C.U37
	Student jest gotów do:	
EK_08	ponoszenia odpowiedzialności za wykonywane czynności zawodowe;	K_K04
EK_09	zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu;	K_K05

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

¹ W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

Treści merytoryczne
Składniki pokarmowe.
Normy żywienia.
Produkty spożywcze.
Zasady żywienia niemowląt.
Zasady żywienia dzieci i młodzieży.
Zasady żywienia osób starszych.
Klasyfikacja i charakterystyka diet.
Żywienie dojelitowe i pozajelitowe.
Zasady żywienia człowieka chorego.
Zasady żywienia w chorobach układu krążenia.
Zasady żywienia w chorobach przewodu pokarmowego.
Zasady żywienia w chorobach wątroby i dróg żółciowych.
Zasady żywienia w chorobach układu moczowego.
Zasady żywienia w chorobach układu krwiotwórczego.
Zasady żywienia w chorobach alergicznych.

B. Problematyka **ćwiczeń audytoryjnych**, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

Treści merytoryczne
Udział pielęgniarki w leczeniu żywieniowym.
Metody oceny rozwoju fizycznego i stanu odżywienia.
Układanie i ocena jadłospisów.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład z prezentacją multimedialną, konwersatorium, ćwiczenia praktyczne, analiza przypadków

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
C.W22	KOŁOKWIUM	W
C.W23	KOŁOKWIUM	W
C.W24	KOŁOKWIUM	W
C.W25	KOŁOKWIUM	W
C.U35	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ, KOŁOKWIUM	ĆW
C.U36	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ, KOŁOKWIUM	ĆW
C.U37	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ, KOŁOKWIUM	ĆW
K_K04	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ, KOŁOKWIUM	ĆW
K_K05	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ, KOŁOKWIUM	ĆW

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Wykłady

Student jest zobowiązany do systematycznego uczestnictwa w wykładach. Ewentualne nieobecności studenta na wykładach nie zwalniają go z obowiązku przyswojenia materiału omawianego na zajęciach. Warunkiem zaliczenia wykładów jest zaliczenie pisemnego kolokwium końcowego w formie testu.

Ćwiczenia

Warunkiem zaliczenia jest obecność studenta na ćwiczeniach, aktywne w nich uczestnictwo oraz zaliczenie pisemnego kolokwium końcowego. Kolokwium końcowe odbywa się w formie testu. Warunkiem zaliczenia testu jest uzyskanie co najmniej 60% punktów. Warunkiem zaliczenia jest uzyskanie pozytywnej oceny (minimum 3,0) z zaliczenia każdego efektu uczenia się realizowanego w ramach ćwiczeń.

- Kryteria oceny:

5,0 – student wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 91-100%

4,5 – student wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 83-90%

4,0 – student wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 76-82%

3,5 – student wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 69-75%

3.0 – student wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60%-68%

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	25
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	2
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	5
SUMA GODZIN	32
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	1

** Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.*

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Ciborowska M., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2002.
2. Gawęcki J., Hryniewiecki L.: Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2017.
3. Sobotka L. Podstawy żywienia klinicznego. Scientiffica, Kraków 2013.
4. Szajewska H., Horvath A.: Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. Medycyna Praktyczna, Kraków 2017.
5. Socha J. Żywnienie dzieci zdrowych i chorych. PZWL, Warszawa, 1998.
6. Jarosz M., Dzieniszewski J. Żywnienie osób w wieku starszym - Seria Instytut Żywności i Żywienia zaleca. PZWL 2008

Literatura uzupełniająca:

1. Kaczmarek M., Korotkiewicz-Kaczmarek E.: Alergia i nietolerancja pokarmowa. Mleko i inne pokarmy. Help Med., Kraków, 2017.
2. Kunachowicz H.: Dieta bezglutenowa - co wybrać?. Wartość odżywcza produktów i potraw. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2001.
3. Wieczorek-Chełmińska Z. Żywnienie w chorobach nowotworowych PZWL 2006.
4. Ziemiański S.(red.): Normy żywienia człowieka. Fizjologiczne podstawy. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2001.
5. Wieczorek-Chełmińska Z.: Nowoczesna dietetyczna książka kucharska. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2000.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej