**karta przedmiotu**

1. Podstawowe informacje o przedmiocie

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa przedmiotu | Dietetyka |
| Rocznik studiów | 2021/2022 (od semestru letniego) |
| Kolegium | Medyczne |
| Kierunek studiów | Pielęgniarstwo |
| Poziom kształcenia | studia pierwszego stopnia |
| Profil kształcenia | praktyczny |
| Kategoria przedmiotu | Nauki w zakresie podstaw opieki pielęgniarskiej |
| Osoba odpowiedzialna | dr hab. Wojciech Koch, mgr Klaudia Bar |
| Studia w języku angielskim | |

|  |  |
| --- | --- |
| Formy zajęć | Forma zaliczenia |
| Wykłady | Egzamin |
| Ćwiczenia | Zaliczenie z oceną |
| Samokształcenie | Zaliczenie bez oceny |

1. Wymagania wstępne (wynikające z następstwa przedmiotów)

|  |
| --- |
| Anatomia, Fizjologia |

1. Efekty uczenia się i sposób realizacji zajęć
   1. 3.1. Cele przedmiotu

|  |  |
| --- | --- |
| C1 | Zapoznanie studentów z zasadami postepowania żywieniowego z uwzględnieniem warunków zdrowia i choroby, wieku pacjenta oraz leczenia dietetycznego z możliwymi powikłaniami. |
| C2 | Student nabywa umiejętności w zakresie oceny stanu odżywienia organizmu, wystawiania recept na środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, a także udzielania porad żywieniowych. |

* 1. 3.2. Przedmiotowe efekty uczenia się, z podziałem na wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne, wraz z odniesieniem do efektów uczenia się dla kierunku

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Opis przedmiotowych efektów uczenia się | Odniesienie do efektówuczenia się dla kierunku |
| Po zaliczeniu przedmiotu student w zakresie **wiedzy** | | |
| P\_W01 | zna i rozumie zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe; | C.W22. |
| P\_W02 | zna i rozumie zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego; | C.W23. |
| P\_W03 | zna i rozumie zasady leczenia dietetycznego i powikłania dietoterapii; | C.W24. |
| P\_W04 | zna i rozumie rodzaje i zastosowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego; | C.W25. |
| Po zaliczeniu przedmiotu student w zakresie **umiejętności** | | |
| P\_U01 | potrafi oceniać stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia; | C.U35. |
| P\_U02 | potrafi stosować diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach; | C.U36. |
| P\_U03 | potrafi 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. |
| Po zaliczeniu przedmiotu student w zakresie **kompetencji** | | |
| P\_K01 | jest gotów do dostrzegania i rozpoznawania własnych ograniczeń w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonywania samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych. | K7. |

* 1. 3.3. Formy zajęć dydaktycznych oraz wymiar godzin i punktów ECTS

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Studia stacjonarne (ST) | | | | | | | |
| W | Ćw | L | SK | eL | ZP | PR | ECTS |
| 10 | 10 | - | 15 | ~~-~~ | - | - | 1 |

* 1. 3.4. Metody realizacji zajęć dydaktycznych

|  |  |
| --- | --- |
| Formy zajęć | Metoda realizacji |
| Wykład | Wykład informacyjny z zastosowaniem multimediów. |
| Ćwiczenia | Metody podające, zajęcia o charakterze problemowym, informacyjnym, zadania praktyczne, case study. |
| Samokształcenie | Samodzielne zgłębienie zagadnień zgodnych z nauczanym przedmiotem, w oparciu o literaturę przedmiotu, analizę artykułów naukowych i innych źródeł, w zakresie wskazanym przez prowadzącego, zgodnych z przedmiotowymi efektami uczenia się. Samokształcenie będzie realizowane także metodą projektową (praca pisemna) – samokształcenie kontrolowane. |

* 1. 3.5. Treści kształcenia (oddzielnie dla każdej formy zajęć)

WYKŁAD

|  |  |
| --- | --- |
| Lp. | Treści kształcenia realizowane w ramach wykładów |
| W1 | Podstawy żywienia człowieka. Bilans energetyczny organizmu. Podstawowa przemiana materii, całkowita przemiana materii, BMI. |
| W2 | Składniki odżywcze i ich znaczenie w żywieniu człowieka w warunkach zdrowia i choroby. Gospodarka wodno- elektrolitowa w organizmie. |
| W3 | Klasyfikacja i charakterystyka diet. |
| W4 | Dietoterapia w wybranych jednostkach chorobowych układu pokarmowego, układu krążenia, układu moczowego oraz chorobach metabolicznych. |
| W5 | Żywienie dojelitowe i pozajelitowe. Żywienie chorych ze zwiększonym zapotrzebowaniem energetycznym. |
| W6 | Powikłania dietoterapii u pacjentów żywionych w oparciu o klasyfikację diet, eneralnie i parenteralnie. |
| W7 | Rodzaje i dobór środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Udzielanie informacji o ich przechowywaniu i stosowaniu. |

Ćwiczenia

|  |  |
| --- | --- |
| Lp. | Treści kształcenia realizowane w ramach ćwiczeń |
| Cw1 | Metody oceny stanu żywienia i stanu odżywiania chorego w różnym wieku. |
| Cw2 | Planowanie żywienia w oparciu o środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego. |
| Cw3 | Podstawy prawne pracy pielęgniarki w udzielaniu porad żywieniowych i edukacji pacjenta. |
| Cw4 | Zasady wystawiania recept na środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego zgodnie z zakresem uprawnień pielęgniarki. |
| Cw5 | Żywienie dojelitowe i pozajelitowe. Żywienie chorych ze zwiększonym zapotrzebowaniem energetycznym. |
| Cw6 | Wystawianie recept w oparciu o aktualnie obowiązujące przepisy prawa. |

Samokształcenie

|  |  |
| --- | --- |
| Lp. | Treści kształcenia realizowane w ramach samokształcenia |
| Sk1 | Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia stosowane u osób zdrowych i chorych w różnym wieku. |
| Sk2 | Zaawansowane elementy tematyki dotyczącej dietetyki w zakresie wskazanym przez prowadzącego (w ramach wszystkich form zajęć). |

* 1. **3.6. Korelacja pomiędzy efektami uczenia się, celami przedmiotu, a treściami kształcenia**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Efekt kształcenia** | **Cele przedmiotu** | **Treści kształcenia** |
| P\_W01 | C1,C2 | W1,W2,Cw1,Sk2 |
| P\_W02 | C1,C2 | W1,W4,W5,Cw2,Cw5,Sk2 |
| P\_W03 | C1,C2 | W3-W6,Cw2,Cw5,Sk2 |
| P\_W04 | C1,C2 | W7,Cw2,Sk1,Sk2 |
| P\_U01 | C1,C2 | Cw1,Sk2 |
| P\_U02 | C1,C2 | Cw2,Sk1,Sk2 |
| P\_U03 | C1,C2 | Cw3,Cw4,Cw6,Sk2 |
| P\_K01 | C1,C2 | Cw1-Cw5,Sk1-Sk2 |

* 1. 3.7. Metody weryfikacji efektów uczenia się

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Efekt  uczenia się | Metoda oceny | Forma zajęć, w ramach której następuje weryfikacja efektu |
| P\_W01 | Pytania otwarte | Wykład |
| P\_W02 | Pytania otwarte | Wykład |
| P\_W03 | Pytania otwarte | Wykład |
| P\_W04 | Metoda projektowa – realizacje zleconego zadania | Samokształcenie |
| P\_U01 | Pytania otwarte | Ćwiczenia |
| P\_U02 | Pytania otwarte | Ćwiczenia |
| P\_U03 | Pytania otwarte | Ćwiczenia |
| P\_K01 | Metoda projektowa – realizacje zleconego zadania | Samokształcenie |

Warunkiem uzyskania zaliczenia z samokształcenia jest pozytywna ocena (ZAL) pracy pisemnej opracowanej przez studenta na wskazany przez nauczyciela temat.

Ponadto student wykaże się znajomością zagadnień wskazanych przez prowadzącego przedmiot w ramach samokształcenia, jak i literatury przedmiotowej podczas kolokwium zaliczeniowego, dyskusji lub prezentacji.

* 1. 3.8. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Efekt uczenia się | Na ocenę 2 | Na ocenę 3 | Na ocenę 4 | Na ocenę 5 |
| P\_W01 | Student nie zna i nie rozumie zapotrzebowania organizmu na składniki pokarmowe. | Student zna i rozumie zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe, popełnia liczne błędy, nie są to jednak błędy krytyczne. | Student zna i rozumie zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe, popełnia nieliczne błędy. | Student zna i rozumie zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe, udziela niemal bezbłędnych odpowiedzi. |
| P\_W02 | Student nie zna i nie rozumie zasad żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego. | Student zna i rozumie zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego; popełnia liczne błędy, nie są to jednak błędy krytyczne. | Student zna i rozumie zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego; popełnia nieliczne błędy. | Student zna i rozumie zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego; udziela niemal bezbłędnych odpowiedzi. |
| P\_W03 | Student nie zna i nie rozumie zasad leczenia dietetycznego i powikłań dietoterapii. | Student zna i rozumie zasady leczenia dietetycznego i powikłania dietoterapii; udziela odpowiedzi z licznymi błędami, nie są to jednak błędy krytyczne. | Student zna i rozumie zasady leczenia dietetycznego i powikłania dietoterapii; popełnia nieliczne błędy. | Student zna i rozumie zasady leczenia dietetycznego i powikłania dietoterapii; udziela niemal bezbłędnych odpowiedzi. |
| P\_W04 | W ramach samokształcenia: | | | |
| **NZAL**  Student nie zna i nie rozumie rodzajów i zastosowania środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego; popełnia wiele błędów lub pomija istotne kwestie. | | **ZAL**  Student zna i rozumie rodzaje i zastosowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego; popełnia nieliczne błędy, udziela szczegółowych informacji. | |
| P\_U01 | Student nie potrafi oceniać stanu odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwa w zakresie żywienia. | Student potrafi oceniać stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia; popełnia liczne błędy, nie są to jednak błędy krytyczne. | Student potrafi oceniać stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia; popełnia nieliczne błędy. | Student potrafi oceniać stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia; w powyższych działaniach jest niemal bezbłędny. |
| P\_U02 | Student nie potrafi stosować diet terapeutycznych w wybranych schorzeniach. | Student potrafi stosować diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach; popełnia jednak liczne błędy, nie są to jednak błędy krytyczne. | Student potrafi stosować diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach; popełnia nieliczne błędy. | Student potrafi stosować diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach; w powyższych działaniach postępuje niemal bezbłędnie. |
| P\_U03 | Student nie potrafi dobierać środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego i wystawiać na nie recept w ramach realizacji zleceń lekarskich oraz udzielać informacji na temat ich stosowania. | Student potrafi dobierać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i wystawiać na nie recepty w ramach realizacji zleceń lekarskich oraz udzielać informacji na temat ich stosowania; popełnia jednak liczne błędy, nie są to jednak błędy krytyczne. | Student potrafi dobierać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i wystawiać na nie recepty w ramach realizacji zleceń lekarskich oraz udzielać informacji na temat ich stosowania; popełnia nieliczne błędy. | Student potrafi dobierać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i wystawiać na nie recepty w ramach realizacji zleceń lekarskich oraz udzielać informacji na temat ich stosowania; w powyższych działaniach postępuje niemal bezbłędnie. |
| P\_K01 | W ramach samokształcenia: | | | |
| **NZAL**  Student nie potrafi opracować zagadnienia lub opracował zagadnienie niewystarczająco, niepoprawnie, popełnił wiele istotnych błędów, nie skorzystał z odpowiedniej literatury i źródeł wiedzy. | | **NZAL**  Student nie potrafi opracować zagadnienia lub opracował zagadnienie niewystarczająco, niepoprawnie, popełnił wiele istotnych błędów, nie skorzystał z odpowiedniej literatury i źródeł wiedzy. | |

* 1. 3.9. Literatura

|  |
| --- |
| Literatura podstawowa |
| Nutrition and dietetics/ J. Webster – Gandy, A. Madden, Mi. Holdsworth – 2020 |
| Nutrition and Dietetics for Health Care/ H. Barker – Churchill Livingstone; 2002 |

|  |
| --- |
| Literatura uzupełniająca |
| Dietetic and nutrition : case studies / edited by Judy Lawrance, Pauline Douglas, Joan Gandy. - Oxford [etc.]: Wiley Blackwell 2016. |
| Advanced Human Nutrition/ Denis M. R. E. C. Wildman – Jones & Bartlett Learning; 2013 |
| Nutrition & dietetics/ Christaki, A, Dooley, Jenny – Newbury: Express Publishing; 2018 |

1. Nakład pracy studenta - bilans punktów ECTS

|  |  |
| --- | --- |
| **Rodzaje aktywności** | **Obciążenie studenta** |
| **studia ST** |
| Udział w W (UB) | 10 |
| Udział w egzaminie z W (UB) | 2 |
| Samodzielne studiowanie tematyki W, w tym przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 1 |
| Udział w C/L (UB) | 10 |
| Samodzielne przygotowanie się do C/L, w tym przygotowanie do zaliczenia | 1 |
| Samokształcenie | 15 |
| Udział w i konsultacje do eL | - |
| Udział w zajęciach praktycznych | - |
| Udział w praktykach zawodowych | - |
| **Sumaryczne obciążenie pracą studenta** | **39** |
| **Punkty ECTS za przedmiot** | **1** |
| **Punkty ECTS za zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczycieli i studentów (UB)** | **1** |
| **Punkty ECTS za zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne (PZ)** | **0** |