

SYLABUS
DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2018-2021 (2018/2019-2020/2021)
(skrajne daty)

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE/MODULE

Nazwa przedmiotu/ modułu	Dietetyka
Kod przedmiotu/ modułu*	Pol/I/C-D
Wydział (nazwa jednostki prowadzącej kierunek)	Instytut Położnictwa i Ratownictwa Medycznego
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Katedra: Położnictwa
Kierunek studiów	Położnictwo
Poziom kształcenia	Studia I stopnia
Profil	praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Rok i semestr studiów	I rok: II semestr
Rodzaj przedmiotu	Kierunkowy: Nauki w zakresie podstaw opieki położniczej
Język wykładowy	polski
Koordynator	Mgr Ewelina Polak
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Dr Natalia Tobiasz-Kałkun

* - zgodnie z ustaleniami na wydziale

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Samokszt.	Liczba pkt ECTS
10	10	--	--	--	--	--	25	1

1.2. SPOSÓB REALIZACJI ZAJĘĆ

ZAJĘCIA W FORMIE TRADYCYJNEJ

ZAJĘCIA REALIZOWANE Z WYKORZYSTANIEM METOD I TECHNIK KSZTAŁCENIA NA ODLEGŁOŚĆ

1.3. FORMA ZALICZENIA PRZEDMIOTU/ MODUŁU (Z TOKU) (EGZAMIN, ZALICZENIE Z OCENĄ, ZALICZENIE BEZ OCENY)

Ćwiczenia (ĆW): studenci oceniani na podstawie uczestnictwa i aktywności na zajęciach, zaliczenie w formie testu.

Samokształcenie: przygotowanie merytoryczne do poszczególnych ćwiczeń oraz realizacja zleconego zadania: zaliczenie na podstawie przygotowania zleconego zadania – pracy indywidualnej tj. przygotowanie prezentacji multimedialnej na wskazany temat: „Zasady żywienia kobiety ciężarnej” (realizacja efektów: C_W18, C_W19, C_U22)

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Student posiada wiedzę z biologii i chemii z zakresu szkoły średniej

3. CELE, EFEKTY KSZTAŁCENIA, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1. Cele przedmiotu/modułu

C1	Przygotowanie studenta do zinterpretowania i rozumienia wiedzy dotyczącej: <ul style="list-style-type: none">– zasad racjonalnego odżywiania dzieci, młodzieży i dorosłych,– zasady leczenia dietetycznego– znajomości regulacji prawnych w zakresie kontynuacji środków spożywczych przeznaczenia żywieniowego– skuteczności i bezpieczeństwa kontynuacji terapii środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego
C2	Przygotowanie studenta w zakresie umiejętności do: <ul style="list-style-type: none">– określania zakresu żywienia w stanie zdrowia i choroby– rozpoznawania sytuacji pacjenta w zakresie potrzeb zapewniania dostępu do środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego
C3	Kształtowanie postawy studenta do: <ul style="list-style-type: none">– aktywnego pogłębiania wiedzy z zakresu żywienia człowieka w stanie zdrowia i choroby, przepisów dotyczących środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego

3.2 EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU/MODUŁU (WYPEŁNIA KOORDYNATOR)

EK (EFEKT KSZTAŁCENIA)	TREŚĆ EFEKTU KSZTAŁCENIA ZDEFINIOWANEGO DLA PRZEDMIOTU (MODUŁU)	ODNIESIENIE DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH (KEK)
EK_01	opisuje podstawy żywienia dietetycznego u dorosłych i dzieci w stanie zdrowia i choroby;	C_W18
EK_02	zna rodzaje diet, ze szczególnym uwzględnieniem diety kobiety ciężarnej i karmiącej oraz zasady układania jadłospisów	C_W19
EK_03	objaśnia zasady żywienia w chorobach nowotworowych narządu rodowego i piersi.	C_W20
EK_04	przeprowadza wywiad, na podstawie którego ocenia stan odżywienia i sposób żywienia, oraz prowadzi poradnictwo w zakresie żywienia dzieci i dorosłych w zdrowiu i w chorobie	C_U20

EK_05	monitoruje żywienie dojletowe i pozajelitowe, nadzoruje odrębności żywienia zbiorowego oraz rozpoznaje powikłania dietoterapii	C_U21
EK_06	planuje podstawowe diety pod względem ilościowym i jakościowym, w tym diety dla kobiety w okresie ciąży i karmienia piersią.	C_U22
EK_07	systematycznie aktualizuje wiedzę zawodową i kształtuje swoje umiejętności, dążąc do profesjonalizm	D_K2

3.3 TREŚCI PROGRAMOWE (wypełnia koordynator)

A. Problematyka wykładów

Lp.	Treści merytoryczne (I rok: II semestr)	Liczba godzin
1.	Ekologiczne i zdrowotne podstawy żywienia . Zanieczyszczenie żywności	2
2.	Żywienie w wymiarze społecznym. Rola żywienia w profilaktyce i leczeniu	2
3.	Podstawy racjonalnego żywienia. Zasady racjonalnego odżywiania dzieci, młodzieży i dorosłych	2
4.	Zasady żywienia kobiety ciężarnej, zapotrzebowanie na białko, tłuszcze, węglowodany, witaminy, mikroelementy.	2
5.	Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, kontynuowane przez położną. Podstawy prawne refundacji produktów leczniczych i środków spożywczych.	2
Razem		10 godz.

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

Lp.	Treści merytoryczne (I rok II semestr)	Liczba godzin
1.	Podstawy dietetyki w profilaktyce chorób cywilizacyjnych. Żywienie zmniejszające ryzyko chorób cywilizacyjnych	3
2.	Zasady żywienia człowieka chorego. Praktyczne wskazówki do żywienia człowieka chorego	2
3.	Żywienie w profilaktyce nowotworowej.	2
4.	Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, kontynuowane przez położną.	3
Razem		10 godz.

3.4 METODY DYDAKTYCZNE

Np.:

Wykład: wykład problemowy/wykład z prezentacją multimedialną/ metody kształcenia na odległość

Ćwiczenia: Analiza tekstów z dyskusją/ metoda projektów(projekt badawczy, wdrożeniowy, praktyczny/ praca w grupach/rozwiązywanie zadań/ dyskusja/ metody kształcenia na odległość

Laboratorium: wykonywanie doświadczeń, projektowanie doświadczeń

Wykład: wykład konwersatoryjny

Ćwiczenia: praca zespołowa, pokaz, instruktaż, studium przypadku, dyskusja. **Samokształcenie:** praca indywidualna studenta - prezentacja multimedialna.

4 METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbol efektu	Metody oceny efektów kształcenia (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
C_W18	Ćwiczenia: praca zespołowa, pokaz, instruktaż, studium przypadku, dyskusja; prezentacja multimedialna	ĆW 1,3,4
C_W19	Ćwiczenia: praca zespołowa, pokaz, instruktaż, studium przypadku, dyskusja; prezentacja multimedialna	ĆW 1,2
C_W20	Ćwiczenia: praca zespołowa, pokaz, instruktaż, studium przypadku, dyskusja; prezentacja multimedialna	ĆW 4
C_U20	Ćwiczenia: praca zespołowa, pokaz, instruktaż, studium przypadku, dyskusja; prezentacja multimedialna	ĆW 1,2
C_U21	Ćwiczenia: praca zespołowa, pokaz, instruktaż, studium przypadku, dyskusja; prezentacja multimedialna	ĆW 1-4
C_U22	Ćwiczenia: praca zespołowa, pokaz, instruktaż, studium przypadku, dyskusja; prezentacja multimedialna	ĆW 4
D_K2	Ćwiczenia: praca zespołowa, pokaz, instruktaż, studium przypadku, dyskusja; prezentacja multimedialna	ĆW 1-4

4.2 WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU (KRYTERIA OCENIANIA)

Warunki zaliczenia wykładu:

pozytywna ocena z zaliczenia końcowego

Warunki zaliczenia ćwiczeń:

1. pełne uczestnictwo i aktywność studenta na ćwiczeniach
2. obserwacja pracy studenta
3. bieżąca informacja zwrotna
4. obserwacja pracy studenta na ćwiczeniach

5. ocena przygotowania studenta do zajęć
6. dyskusja w czasie ćwiczeń
7. sprawdzanie wiedzy studenta w trakcie ćwiczeń
8. ocena wyciąganych wniosków z eksperymentów
9. opis przypadku
10. zaliczenia pisemne w formie testu (kolokwium odbywa się po zakończeniu realizacji tematów ćwiczeń i dotyczy treści zajęć) - uzyskanie co najmniej 60% punktów z testu pisemnego
11. Zakres ocen: 2,0 – 5,0

Ocena umiejętności:

- 5,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest dobrze przygotowany, potrafi umiejętnie wykorzystać wiedzę z przedmiotu w ocenie stanu odżywienia pacjenta, planowaniu i monitorowaniu diety podopiecznego
- 4,5 - student aktywnie uczestniczy w zajęciach, z niewielką pomocą prowadzącego, w dobrym stopniu potrafi ocenić stan odżywienia pacjenta, planować i monitorować żywienie podopiecznego
- 4,0 - student aktywnie uczestniczy w zajęciach, z większą pomocą prowadzącego, jest poprawiany, w dobrym stopniu potrafi oceniać stan odżywienia pacjenta, planować i monitorować żywienie podopiecznego
- 3,5 – student uczestniczy w zajęciach, jego zakres przygotowania nie pozwala na poprawne ocenianie stanu odżywienia pacjenta, planowanie i monitorowanie żywienia podopiecznego
- 3,0 – student uczestniczy w zajęciach, wykształcił na poziomie dostatecznym 4 umiejętności oceniania stanu odżywienia pacjenta, planowania i monitorowania żywienia podopiecznego
- 2,0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wypowiedzi są niepoprawne merytorycznie, nie potrafi oceniać stanu odżywienia pacjenta , planować i monitorować żywienie podopiecznego

Samokształcenie:

Zaliczenie na podstawie realizacji zleconego zadania – prezentacji multimedialnej oraz przygotowania merytorycznego do poszczególnych ćwiczeń

Zaliczenie na podstawie wykonania i przedstawienia prezentacji multimedialnej:

1. pozytywna ocena z realizacji wyznaczonego zadania – 60% uzyskanych punktów
2. Kryteria oceny stanowią:
 - ilość slajdów – 20 (+/- 5)
 - zgodność przedstawionej tematyki w prezentacji z realizowanym efektem kształcenia (C_W18, C_W19, C_U22)
 - zgromadzenie i przedstawienie aktualnego piśmiennictwa w oparciu o najnowszą wiedzę w zakresie w/w tematu
 - wiedza odtwórcza studenta w zakresie prezentowanej tematyki oraz uzasadnienie wypowiedzi zgodnie z medycyną opartą na dowodach naukowych
 - podstawowe zasady tworzenia prezentacji multimedialnych
 - przedstawienie tytułu, celu, istoty prezentacji, dostosowanie prezentacji do odbiorców, rozkład procentowy ilości tekstu zawartego w slajdzie, odpowiednia czcionka, czytelność elementów graficznych, kolorystyka, celowość zastosowanych animacji, autorstwo prezentacji

Ocena samokształcenia: zakres ocen 2.0 – 5.0

- poniżej 60% (2.0) – realizacja zleconego zadania nie uwzględnia poprawności żadnego z w/w przyjętych kryteriów oceniania
- 60% (3.0) – realizacja zleconego zadania uwzględnia jedynie zgodność przygotowanej i przedstawionej treści w prezentacji z realizowanymi efektami kształcenia, ilość literatury 5
- 81 - 90% (4.5) - realizacja zleconego zadania uwzględnia prawidłową liczbę slajdów, zgodność przygotowanej i przedstawionej treści w prezentacji z realizowanymi efektami kształcenia, student potrafi odpowiedzieć na zadawane pytania zgodnie z tematyką prezentacji, jego wiedza wykracza poza materiał przygotowany w prezentacji

– 91-100% (5.0) – realizacja zleconego zadania uwzględnia prawidłowość wszystkich w/w kryteriów oceniania, student potrafi odpowiedzieć na zadawane pytania zgodnie z tematyką prezentacji oraz uzasadnia swoją wypowiedź zgodnie z wykorzystaną literaturą

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

Aktywność	Liczba godzin/ nakład pracy studenta
Godziny kontaktowe wynikające z planu studiów	20 godz.
Inne z udziałem nauczyciela (udział w konsultacjach, egzaminie)	2 godz.
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, referatu, samokształcenie)	28 godz.
SUMA GODZIN	50 godz.
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/ MODUŁU

WYMIAR GODZINOWY	--
ZASADY I FORMY ODBYWANIA PRAKTYK	--

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Ciborowska M., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2002.
2. Bujko J.: Podstawy dietetyki. SGGW, Warszawa 2006.
3. Ziemiański S.(red.): Normy żywienia człowieka. Fizjologiczne podstawy. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2001.
4. Podstawy żywienia i dietoterapia / Nancy J. Peckenpaugh ; [tł. z jęz. ang. Sa'eed Bawa et al.]. - Wyd. 1 polskie / red. Danuta Gajewska. - Wrocław : Elsevier Urban & Partner, 2011.
5. Pożywność a leki : wpływ żywności na efekt działania leków / Emilia Chłopek. - Warszawa : Warszawska Firma Wydawnicza SC, cop. 2014

Literatura uzupełniająca:

1. Gawecki J., Roszkowski W. (red.): Żywność a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2009.
2. Hasik J., Gawecki J. (red.): Żywność człowieka zdrowego i chorego, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2006.

3. Pilska M. Psychologiczne aspekty pracy dietetyka z pacjentem. Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji. - Warszawa : Script : na zlec. SGGW, 2012.
4. Bator J. Zamień chemię na jedzenie. Znak 2013
5. Pitchford P. Odżywianie dla zdrowia. Galaktyka, 2010
6. Kropka B. Pokonaj alergię, Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Skoczów 2013
7. Mylek D. Alergie. WAB 2010
8. Dieta w walce z rakiem : profilaktyka i wspomaganie terapii przez odżywianie / Richard Béliveau, Denis Gingras ; [tł. z jęz. fr. Barbara Kocowska]. - Warszawa : Oficyna Wydawnicza Delta W-Z, [2011].
9. Ziołowa klinika odchudzania / Zbigniew T. Nowak. - Kraków : Wydawnictwo "Nasza Księgarnia", Wydawnictwo AA, cop. 2015. 10. Dieta oczyszczająca wątrobę : pokochaj swoją wątrobę i żyj dłużej / Sandra Cabot ; z jęz. ang. przeł. Ewa K. Suskiewicz. - Warszawa : Mada, 2011.

AKCEPTACJA KIEROWNIKA JEDNOSTKI LUB OSOBY UPOWAŻNIONEJ