

SYLABUS
DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019 - 2022

Rok akademicki 2019/2020

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	obowiązkowy
Język wykładowy	polski
Koordinator	dr n. med. Bartosz Romańczuk
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr n. med. Bartosz Romańczuk

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wyk ł.	Ćw. Aud.	Konw.	Lab./ Lab CSM	Sem.	ZP/ ZP CSM	PZ	Samok.	Prakt. Zaw.	Liczba pkt. ECTS
I		25								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 – nie dotyczy

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

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

Treści merytoryczne
Składniki pokarmowe.
Normy żywienia.
Produkty spożywcze.
Układanie i ocena jadłospisów.
Zasady żywienia niemowląt.
Zasady żywienia dzieci i młodzieży.
Zasady żywienia osób starszych.
Klasyfikacja i charakterystyka diet.
Metody oceny rozwoju fizycznego i stanu odżywienia.
Żywnienie 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.
Udział pielęgniarki w leczeniu żywieniowym.

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	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ, KOŁOKWIUM	ĆW
C.W23	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ, KOŁOKWIUM	ĆW
C.W24	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ, KOŁOKWIUM	ĆW
C.W25	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ, KOŁOKWIUM	ĆW
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)

Zaliczenie przedmiotu odbywa się na podstawie pisemnego zaliczenia z oceną w formie testu

- Czas trwania zaliczenia końcowego: 45 min

- Za prawidłową odpowiedź student otrzymuje 1 punkt, za błędną 0 punktów

- Zakres ocen: 2,0 – 5,0. Warunkiem zaliczenia jest uzyskanie pozytywnej oceny (minimum 3,0) z zaliczenia każdego efektu uczenia się .

- 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%

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.

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.: Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. Medycyna Praktyczna, Kraków 2017.
5. Socha J. Żywienie dzieci zdrowych i chorych. PZWL, Warszawa, 1998.
6. Jarosz M., Dzieniszewski J. Żywienie osób w wieku starszym - Seria Instytut Żywności i Żywienia zaleca. PZWL 2008

Literatura uzupełniająca:

1. Kaczmarski M., Korotkiewicz-Kaczmarska 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. Żywienie 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