

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2024-2027

Rok akademicki: 2025 / 2026

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, Zakład Dietetyki
Kierunek studiów	Pielęgniarstwo
Poziom studiów	pierwszy
Profil	praktyczny
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	II rok; III semestr
Rodzaj przedmiotu	C. Nauki w zakresie podstaw opieki pielęgniarstwa
Język wykładowy	polski
Koordinator	Mgr Paulina Kut
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Mgr Paulina Kut

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykład	Ćwiczenia	Konwersatoria	Laboratoria	Laboratoria CSM	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Zajęcia praktyczne CSM	Praktyki zawodowe	Samokształcenie	Liczba pkt. ECTS
III	10	15									1

CSM – zajęcia realizowane w Centrum Symulacji Medycznej

1.2. Sposób realizacji zajęć zajęcia w formie tradycyjnej zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość**1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)**

WYKŁAD: ZALICZENIE BEZ OCENY

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 interpretowania i rozumienia wiedzy dotyczącej zasad racjonalnego odżywiania dzieci, młodzieży i dorosłych oraz określania zakresu żywienia w stanie zdrowia i choroby
----	--

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	Definiuje zapotrzebowanie (ilościowe i jakościowe) organizmu na składniki pokarmowe niezbędne do utrzymania życia w warunkach zdrowia i choroby.	CW.22
EK_02	Wymienia zasady żywienia osób zdrowych w różnym wieku i charakteryzuje istotę żywienia dojelitowego i pozajelitowego.	CW.23
EK_03	Zna zasady profilaktyki i leczenia dietetycznego oraz powikłania dietoterapii.	CW.24
EK_04	Zna rodzaje i zastosowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego.	C.W.25
EK_05	Ocenia stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania Podmiotowego oraz prowadzi poradnictwo w zakresie żywienia dorosłych oraz dzieci zdrowych.	CU.35
EK_06	Stosuje wybrane diety terapeutyczne w otyłości, niedożywieniu, cukrzycy, hiperlipidemii, nadciśnieniu tętniczym, chorobach serca i naczyń krwionośnych, trzustki i wątroby.	CU.36
EK_07	Dobiera środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego w ramach zalecenia lekarskiego oraz informuje o ich dawkowaniu/stosowaniu.	CU.37
EK_08	Ponosi odpowiedzialność za wykonywane czynności zawodowe.	K_Ko4
EK_09	Zasięga opinii ekspertów w razie trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu.	K_Ko5

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne

Metabolizm człowieka i energetyczność diety. Normy żywienia dla populacji Polski.
Woda jako składnik pokarmowy. Konsekwencje odwodnienia.
Rola białek, tłuszczów i węglowodanów w diecie człowieka.
Konsekwencje zdrowotne nadmiaru lub niedoboru makroskładników w diecie.
Rola witamin i mikroelementów w diecie. Źródła witamin w pożywieniu. Konsekwencje nadmiaru i niedoboru witamin.
Żywnienie w stanach fizjologicznych.

B. Problematyka ćwiczeń, konwersatoriów, laboratoriów, zajęć praktycznych

Treści merytoryczne
Żywnienie w chorobach żołądka i jelit.
Żywnienie w chorobach wątroby, trzustki i pęcherzyka żółciowego. Żywnienie dojelitowe i pozajelitowe.
Żywnienie w zespole metabolicznym (nadciśnienie tętnicze, miażdżyca tętnic, cukrzyca typu II, otyłość) oraz chorobach układu krążenia.
Żywnienie w chorobach nerek.
Żywnienie w stanach niedożywienia, wyniszczenia organizmu i chorobach nowotworowych.
Żywnienie w chorobach neurologicznych.
Żywnienie dzieci i młodzieży.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład z prezentacją multimedialną, wykład konwersatoryjny, metody kształcenia na odległość

Ćwiczenia: wykład z prezentacją multimedialną, wykład konwersatoryjny, filmy dydaktyczne, metody projektów, metody kształcenia na odległość

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, ...)
EK_01	KOLOKWIMUM ZALICZENIOWE	w
EK_02	KOLOKWIMUM ZALICZENIOWE	w,ćw
EK_03	KOLOKWIMUM ZALICZENIOWE	w
EK_04	KOLOKWIMUM ZALICZENIOWE	ćw
EK_05	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ	w,ćw
EK_06	KOLOKWIMUM ZALICZENIOWE	w,ćw
EK_07	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ	ćw
EK_08	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ	ćw
EK_09	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ	ćw

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnej oceny (minimum 3,0) z zaliczenia każdego efektu uczenia się.

Wykład -zaliczenie

Obecność na wykładach 100% (wg. listy obecności).

Kolokwium- test jednokrotnego/wielokrotnego wyboru.

- Kryteria oceny:

- 5,0 – student zaliczył efekty uczenia się na poziomie 93-100%
- 4,5 – student zaliczył efekty uczenia się na poziomie 85-92%
- 4,0 – student zaliczył efekty uczenia się na poziomie 77-84%
- 3,5 – student zaliczył efekty uczenia się na poziomie 69-76%
- 3,0 – student zaliczył efekty uczenia się na poziomie 60%-68%
- 2,0 – student zaliczył efekty uczenia się poniżej 60%

ĆWICZENIA – ZALICZENIE Z OCENĄ

Obecność na ćwiczeniach 100% (wg. listy obecności).

Kolokwium- test jednokrotnego/wielokrotnego wyboru.

- Kryteria oceny:

- 5,0 – student zaliczył efekty uczenia się na poziomie 93-100%
- 4,5 – student zaliczył efekty uczenia się na poziomie 85-92%
- 4,0 – student zaliczył efekty uczenia się na poziomie 77-84%
- 3,5 – student zaliczył efekty uczenia się na poziomie 69-76%
- 3,0 – student zaliczył efekty uczenia się na poziomie 60%-68%
- 2,0 – student zaliczył efekty uczenia się poniżej 60%

Kryteria oceny umiejętności- ocena bieżąca:

- 5.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest dobrze przygotowany, bardzo dobrze zna zasady profilaktyki i leczenia dietetycznego oraz powikłania dietoterapii.
- 4.5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, dobrze zna żywienie w różnych jednostkach chorobach, zasady profilaktyki i leczenia dietetycznego.
- 4.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest poprawiany, dobrze zna zasady profilaktyki i leczenia dietetycznego.
- 3.5 – student uczestniczy w zajęciach, jego zakres przygotowania nie pozwala na całościowe przedstawienie omawianego problemu, dostatecznie zna żywienie w różnych jednostkach chorobach, często jest poprawiany.
- 3.0 – student uczestniczy w zajęciach, dostatecznie zna żywienie w różnych jednostkach chorobach, jednak często popełnia błędy.
- 2.0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wypowiedzi są niepoprawne merytorycznie, nie zna żywienia w różnych jednostkach chorobach, często jest poprawiany.

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	
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów:	
ZAJĘCIA TEORETYCZNE (WYKŁADY, ĆWICZENIA, ĆWICZENIA/ CSM)	25
ZAJĘCIA PRAKTYCZNE/ ZAJĘCIA PRAKTYCZNE/ CSM	-
PRAKTYKA ZAWODOWA	-
ĆWICZENIA KLINICZNE	-
Godziny kontaktowe poza harmonogramem studiów (udział w konsultacjach, zaliczeniach, egzaminie)	
UDZIAŁ W KONSULTACJACH	3
UDZIAŁ W ZALICZENIACH, EGZAMINIE	2
GODZINY NIEKONTAKTOWE	
WYNIKAJĄCE Z HARMONOGRAMU STUDIÓW - SAMOKSZTAŁCENIE	
GODZINY NIEKONTAKTOWE – PRACA WŁASNA STUDENTA (PRZYGOTOWANIE DO ZAJĘĆ, NAPISANIE REFERATU, PRZYGOTOWANIE DO ZALICZEŃ, EGZAMINU)	5
SUMA GODZIN	35
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 H., RUDNICKA A.: DIETETYKA: ŻYWIENIE ZDROWEGO I CHOREGO CZŁOWIEKA. WYDAWNICTWO LEKARSKIE PZWL, WARSZAWA 2018.	
2. CIBOROWSKA H., CIBOROWSKI A.: DIETETYKA: ŻYWIENIE ZDROWEGO I CHOREGO CZŁOWIEKA. WYDAWNICTWO LEKARSKIE PZWL, WARSZAWA 2020.	
3. NORMY ŻYWIENIA DLA POPULACJI POLSKI I ICH ZASTOSOWANIE, PZH, 2020.	
4. KUNACHOWICZ H., NADOLNA J., PRZYGODA B., IWANOW K.: WARTOŚĆ ODŻYWCZA WYBRANYCH PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH I TYPOWYCH POTRAW. WYDAWNICTWO LEKARSKIE PZWL, WARSZAWA 2012.	
5. GRZYMISŁAWSKI M., GAWĘCKI J.: ŻYWIENIE CZŁOWIEKA ZDROWEGO I CHOREGO, TOM 2. WYDAWNICTWO NAUKOWE PWN, WARSZAWA 2012.	
6. MARIAN GRZYMISŁAWSKI (RED.). DIETETYKA KLINICZNA. PZWL WYDAWNICTWO LEKARSKIE, WARSZAWA 2019.	
Literatura uzupełniająca:	
1. CIBOROWSKA H., RUDNICKA A.: DIETETYKA: ŻYWIENIE ZDROWEGO I CHOREGO CZŁOWIEKA. WYDAWNICTWO LEKARSKIE PZWL, WARSZAWA 2018.	
2. GAWĘCKI J.: ŻYWIENIE CZŁOWIEKA. PODSTAWY NAUKI O ŻYWIENIU. WYDAWNICTWO NAUKOWE PWN, WARSZAWA 2017.	
3. NORMY ŻYWIENIA DLA POPULACJI POLSKI I ICH ZASTOSOWANIE, PZH, 2020.	
4. KUNACHOWICZ H., NADOLNA J., PRZYGODA B., IWANOW K.: WARTOŚĆ ODŻYWCZA	

WYBRANYCH PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH I TYPOWYCH POTRAW. WYDAWNICTWO LEKARSKIE PZWL, WARSZAWA 2015.

5. GRZYMISŁAWSKI M., GAWĘCKI J.: ŻYWIENIE CZŁOWIEKA ZDROWEGO I CHOREGO, TOM 2. WYDAWNICTWO NAUKOWE PWN, WARSZAWA 2019.

6. MARIAN GRZYMISŁAWSKI (RED.). DIETETYKA KLINICZNA. PZWL WYDAWNICTWO LEKARSKIE, WARSZAWA 2019.

7. CHEVALLIER L : 51 ZALECEŃ DIETETYCZNYCH W WYBRANYCH STANACH CHOROBYCH. WYD. ELSERVIER URBAN & PARTNER, WROCŁAW 2010.

8. SZOSTAK –WĘGIEREK D: ŻYWIENIE KOBIET W CIĄŻY . WARSZAWA, PZWL 2015,7-60

9. NEHRLING –GUGULSKA: (RED): KARMIEŃ PIERSIĄ W TEORII I PRAKTYCE. MEDYCYNA PRAKTYCZNA 2017.

10. MAKAROWSKA M., MUSIAŁOWSKA D.: INSULINOOPORNOŚĆ W POLSKIEJ KUCHNI. JK, ŁÓDŹ 2018

11. LAUGHIN A.: WĄTROBA : PROFILAKTYKA, CHOROBY, ŻYWIENIE, DIETA. WYDAWNICTWO ASTRUM, WROCŁAW 2012.

12. TATOŃ J., CZECH A., IDASZAK D.: ŻYWIENIE W CUKRZYCY. WYDAWNICTWO LEKARSKIE PZWL, WARSZAWA 2010.

13. WIECZOREK-CHEŁMIŃSKA Z.: ŻYWIENIE W CHOROBYCH NEREK. WYDAWNICTWO LEKARSKIE PZWL, WARSZAWA 2010.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej