

**Niepubliczna Wyższa Szkoła Medyczna we Wrocławiu**

**Wydział Profilaktyki i Zdrowia**

## Profil praktyczny

**Poziom kwalifikacji VI**

**Kierunek: Pielęgniarstwo**

Kierunek studiów, rok i kod obszaru efektów kształcenia	Pielęgniarstwo rok akademicki 2017/2018, studia I stopnia, OM1										
Kod przedmiotu	K -kierunkowy /P -podstawowy /					Rodzaj studiów: I stopnia	Stacjonarne				
Nazwa przedmiotu, jego statut i powiązanie obszarowymi efektami kształcenia	obowiązkowy/ <b>DIETETYKA</b> P6S_WG, P6S_WK, P6S_UK,P6S_UW,P6S_UO, P6S_KR										
Jednostka prowadząca	Wydział Profilaktyki i Zdrowia										
Rok, semestr, formy zajęć i liczba godzin	Rok	Semestr	Formy zajęć					Punkty ECTS :1			
	II	3	wykład	Zajęcia praktyczne	Seminarium	Samokształcenie	Praktyka zawodowa	Godziny kontaktowe	Zajęcia praktyczne	Praktyka zawodowa	Praca własna studenta
Kierownik i realizatorzy	Osoba prowadząca przedmiot:										
Szacowane nakłady pracy w ECTS	- uzupełnianie notatek z wykładów -10% - przygotowanie teoretyczne - 10% - przygotowanie i przedstawienie prezentacji -10% - przygotowanie do testu -10% - ilość godz. pracy studenta z nauczycielem 60%										
Założenia i cele przedmiotu	Cele: 1. Zapoznanie studentów z jakościowym i ilościowym zapotrzebowaniem organizmu człowieka na składniki pokarmowe niezbędne dla utrzymania życia w warunkach zdrowia i choroby 2. Zapoznanie z nowoczesnymi schematami żywieniowymi i dietami zalecanymi przez Światową Organizację Zdrowia dostosowanymi do wieku, wykonywanej pracy i stanu zdrowia. 3. Poznanie istoty i zasad żywienia dojelitowego i pozajelitowego 4. Kształtowanie umiejętności oceny stanu odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego										
Macierz efektów kształcenia dla modułu/przedmiotu kształcenia oraz metody weryfikacji zamierzonych efektów kształcenia											
Efekty kształcenia - OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA											
Numer efektu kształcenia przedmiotowego	Numer efektu kształcenia kierunkowego	Po ukończeniu modułu/przedmiotu student wie/umie/potrafi:					Odniesienie do efektów kształcenia w obszarze/ kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia	Forma zajęć dydaktycznych		
W zakresie wiedzy											
W01	CW27	definiuje zapotrzebowanie (ilościowe i jakościowe) organizmu na składniki pokarmowe niezbędne do utrzymania życia w warunkach zdrowia i choroby					M1C_W27	Spr. Ustny, spr. pisemny	W		
W02	CW28	wymienia zasady żywienia osób zdrowych w różnym wieku i charakteryzuje istotę żywienia dojelitowego i pozajelitowego					M1C_W28	Spr. Ustny, spr. pisemny	W		
W03	CW29	zna zasady profilaktyki i leczenia dietetycznego oraz powikłania dietoterapii					M1C_W29	Spr. Ustny, spr. pisemny	W		
W04	CW51	zna środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego					M1C_W51	Spr. Ustny, spr. pisemny	W		
W zakresie umiejętności											

U01	CU46	ocenia stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego	M1C_U46	Spr. Ustny, spr. pisemny	W
U02	CU47	prowadzi poradnictwo w zakresie żywienia dorosłych oraz dzieci zdrowych	M1C_U47	Spr. Ustny, spr. pisemny	W
U03	CU48	stosuje wybrane diety terapeutyczne w otyłości, niedożywieniu, cukrzycy, hiperlipidemii, nadciśnieniu tętniczym, chorobach serca i naczyń krwionośnych, trzustki i wątroby	M1C_U48	Spr. Ustny, spr. pisemny	W
U04	CU69	posiada umiejętność doboru środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego i umiejętności umożliwiające wystawianie recept na środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego niezbędne do kontynuacji leczenia, w ramach realizacji zleceń lekarskich, oraz potrafi udzielić informacji o ich stosowaniu	M1C_U69	Spr. Ustny, spr. pisemny	W
W zakresie kompetencji interpersonalnych i społecznych:					
K01	DK02	systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności, dążąc do profesjonalizmu	M1D_K02	Spr. Ustny, spr. pisemny	W
K02	DK03	przestrzega wartości, powinności i sprawności moralnych w opiece;	M1D_K03	Spr. Ustny, spr. pisemny	W
K03	DK04	wykazuje odpowiedzialność moralną za człowieka wykonywanie zadań zawodowych	M1D_K04	Spr. Ustny, spr. pisemny	W
Program przedmiotu	W załączeniu (szczegółowy program kształcenia na odrębnych stronach: tematyka wykładów, liczba godzin, ćwiczeń, seminariów, samokształcenia. Dla samokształcenia dodatkowo wpisać cele i metody jego realizacji, np. przygotowanie raportu, sprawozdania, eseju, prezentacji multimedialnej.)				
Proszę oznaczyć krzyżykami w skali 1-3 jak powyższe efekty są osiąmane na zajęciach w dziedzinie wiedzy, umiejętności i postaw; Wiedza + + + Umiejętności + + + Postawy + +					
Forma i warunki zaliczenia:	Obecność na zajęciach, aktywny udział w zajęciach, systematyczne przygotowanie do zajęć, aktywny udział w dyskusji, pozytywny wynik zaliczenia końcowego Zaliczenie końcowe/ocena				
	wykład, wykład konwersatoryjny, dyskusja, ,				
Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia	Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie wiedzy: 1. Sprawdzian pisemny (test wielokrotnego wyboru; pytania otwarte) 2. Ocena aktywności studenta podczas zajęć 3. Ocena przygotowania do zajęć Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie umiejętności: 1. zaliczenie poszczególnych zadań 2. ocena przedstawionego referatu Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie kompetencji społecznych 1. Przedłużona obserwacja przez nauczyciela prowadzącego 2. Samoocena studenta				
Literatura podstawowa i uzupełniająca	1. Bętkowska T., Rożnowska K.: Diety w różnych chorobach. Emilia, Kraków 2005. 2. Bujko J.: Podstawy dietetyki. SGGW, Warszawa 2006. 3. Hasik J., Gawęcki J.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa 2003.				
	Literatura uzupełniająca:				
	1. Gawęcki J., Hryniewiecki L.: Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 1995. 2. Gawęcki J., Chryniewiecki L.: Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2003. 3. Kunachowicz H., Czarnowska – Misztal E., Turlejska H: Zasady żywienia człowieka. WSiP, Warszawa 2004				
Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych: rzutnik multimedialny, laptop					
Warunki wstępne: Student powinien posiadać wiedzę z zakresu anatomii, fizjologii, podstaw pielęgniarstwa					
Ocena	Kryteria zaliczenia przedmiotu				
Bardzo dobra (5,0)	Zrozumienie tematu i pełna jego realizacja, wykorzystanie materiałów pomocniczych. Odpowiedź na wszystkie zadawane pytania (92,5-100%)				
Ponad dobra (4,5)	Zrozumienie omawianego tematu i pełna jego realizacja. Poprawna merytorycznie odpowiedź na większość pytań (85,5-92%) Wypowiedź na ogół uporządkowana i spójna. Przestrzeganie zasad poprawnego mówienia,				
Dobra (4,0)	Omówienie tematu w sposób poprawny ale niepogłębiony. Poprawna merytorycznie odpowiedź na pytania zawarte w zestawie pytań (76,5-84%). Nieliczne błędy w zakresie posługiwania się pojęciami				
Dość dobra (3,5)	Poprawna merytorycznie ale niepełna odpowiedź na pytania zawarte w zestawie pytań (68,5-76%). Pojedyncze błędy w zakresie posługiwania się pojęciami. Wystarczające słownictwo.				
Dostateczna (3,0)	Wypowiedź spłycona, drugorzędne błędy rzeczowe. Poprawna merytorycznie ale niepełna odpowiedź na pytania zawarte w zestawie pytań (60-68%). Kilka błędów w zakresie posługiwania się pojęciami.				

podpis autora