

Kierunek studiów, rok i kod obszaru efektów kształcenia	Pielęgniarstwo rok akademicki 2019/2020, studia I stopnia, OM1												
Kod przedmiotu	K -kierunkowy /P -podstawowy /				Rodzaj studiów: I stopnia			Stacjonarne					
Nazwa przedmiotu, jego statut i powiązanie obszarowy mi efektami kształcenia	obowiązkowy/ <b>DIETETYKA</b> P6S_WG, P6S_WK, P6S_UK,P6S_UW,P6S_UO, P6S_KR												
Grupa zajęć, w ramach których osiąga się szczegółowe efekty uczenia się	C. Nauki w zakresie podstaw opieki pielęgniarskiej												
Jednostka prowadząca	Wydział Profilaktyki i Zdrowia												
Rok, semestr, formy zajęć i liczba godzin	Rok	Semestr	Ogółem liczba godzin	Forma zaliczenia	Formy zajęć					Punkty ECTS :2			
	II	3	35	Z/O									
					wykład	Zajęcia praktyczne	Seminarium	Samokształcenie	Praktyka zawodowa	Godziny kontaktowe	Zajęcia praktyczne	Praktyka zawodowa	Praca własna studenta
					15		10	10		1,5			0,5
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 w odniesieniu oraz metod weryfikacji zamierzonych efektów kształcenia oraz formy realizacji zajęć:													
Numer efektu kształcenia	Numer efektu kształcenia	Po ukończeniu modułu/przedmiotu student zna/rozumie/potrafi:								Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych		Forma zajęć dydaktycznych	

przedmiotowe	kierunkowe		h efektów kształcenia	
W zakresie wiedzy absolwent zna i rozumie:				
W1	C.W22.	zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe;	Spr. Ustny/pisemny/test	W,SK
W2	C.W23.	zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego;	Spr. Ustny/pisemny/test	W,SK
W3	C.W24.	zasady leczenia dietetycznego i powikłania dietoterapii;	Spr. Ustny/pisemny/test	W,SK
W4	C.W25.	rodzaje i zastosowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego;	Spr. Ustny/pisemny/test	W,SK
W zakresie umiejętności absolwent potrafi:				
U1	C.U35.	oceniać stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia;	Spr. Ustny/pisemny/test	W,SK
U2	C.U36.	stosować diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach;	Spr. Ustny/pisemny/test	W,SK
U3	C.U37.	dobierać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i wystawiać na nie recepty w ramach realizacji zleceń lekarskich oraz udzielać informacji na temat ich stosowania;	Spr. Ustny/pisemny/test	W,SK
W zakresie kompetencji społecznych absolwent jest gotów do:				
K1	K.5	zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu;	obserwacja	W,SK
K2	K.6	przewidywania i uwzględniania czynników wpływających na reakcje własne i pacjenta;	obserwacja	W,SK
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 wiedze z zakresu anatomii, fizjologii, podstaw pielęgniarstwa				

Ocena	Kryteria zaliczenia przedmiotu
<b>Bardzo dobra (5,0)</b>	Zrozumienie tematu i pełna jego realizacja, wykorzystanie materiałów pomocniczych. Odpowiedź na wszystkie zadawane pytania (92,5-100%)
<b>Ponad dobra (4,5)</b>	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,
<b>Dobra (4,0)</b>	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
<b>Dość dobra (3,5)</b>	Poprawna merytorycznie ale niepełna odpowiedź na pytania zawarte w zestawie pytań (68,5-76%). Pojedyncze błędy w zakresie posługiwania się pojęciami. Wystarczające słownictwo.
<b>Dostateczna (3,0)</b>	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**

**DIETETYKA**

**Realizacja -II rok 3 semestr**

**Wykład: 15 godz**

**Seminarium: 10**

**Samokształcenie: 10 godz.**

**Wykład**

1. Zmiany w zakresie odżywiania się człowieka. Podstawowe pojęcia z zakresu żywienia człowieka.
  2. Składniki odżywcze i ich rola w organizmie
  3. Zapotrzebowanie (ilościowe i jakościowe) organizmu na składniki pokarmowe niezbędne do utrzymania życia w warunkach zdrowia i choroby
  4. Zasady żywienia osób zdrowych w różnym wieku
  5. Ocena stanu odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego. Niedożywienie w praktyce pielęgniarstwa- skale oceny stanu odżywienia
  6. Elementy żywienia dietetycznego – rodzaje diet.
  7. Podstawy żywienia klinicznego dzieci i dorosłych. Diety przemysłowe.
  8. Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego – które może ordynować pielęgniarka.
- Na ostatnich zajęciach test zaliczeniowy

**Seminarium:10h**

1. Zapotrzebowanie energetyczne organizmu i normy żywieniowe (rodzaje norm, normy zapotrzebowania energetycznego, normy zapotrzebowania na podstawowe składniki odżywcze, normy zapotrzebowania na witaminy i składniki mineralne, wodę zalecenia żywieniowe). Obliczanie zapotrzebowania na PPM i CPM. Obliczanie zapotrzebowania na makroskładniki, określanie zapotrzebowania na mikroskładniki.
2. Produkty spożywcze jako źródło składników odżywczych
3. Metody oceny stanu i sposobu odżywiania. Pomiary antropometryczne- skale i testy do oceny sposobu odżywiania się. Ocena własnego sposobu odżywiania się na podstawie wywiadu 72 godzinowego- zastosowanie albumów fotografii żywności.
4. Analiza i omówienie poradników związanych z edukacją żywieniową przygotowana w grupach studenckich w ramach samokształcenia

:

**Samokształcenie: 10 godz.**

**Cele:**

1. Utrwalenie wiadomości pozwalających na definiowanie zapotrzebowania (ilościowego i jakościowego) organizmu na składniki pokarmowe niezbędne do utrzymania życia w warunkach zdrowia i choroby,
2. Utrwalenie wiadomości umożliwiających wymienienie i interpretację zasad żywienia osób zdrowych w różnym wieku i charakteryzowanie istoty żywienia dojelitowego i pozajelitowego,
3. Systematyczne wzbogacanie wiedzy zawodowej i kształtowanie umiejętności w edukowaniu pacjenta w zakresie zdrowego odżywiania się.

**Treści:**

**. Opracowanie poradnika dla pacjenta ( zaprezentowanie poradnika na zajęciach seminaryjnych)**

1. Postępowanie dietetyczne w cukrzycy typu II
2. Postępowanie dietetyczne w nadwadze i otyłości
3. Postępowanie dietetyczne w pierwotnej i wtórnej prewencji niedokrwiennej choroby serca
4. Postępowanie dietetyczne w zespole metabolicznym
5. Postępowanie dietetyczne w nadciśnieniu tętniczym
6. Żywieniowe czynniki ryzyka występowania chorób sercowo-naczyniowych
7. Postępowanie dietetyczne w hipercholesterolemii
8. Postępowanie dietetyczne w profilaktyce osteoporozy