

1. Przedmiot i jego usytuowanie w systemie studiów

| | |
|---|---|
| 1. Jednostka prowadząca kierunek studiów | Instytut Nauk Społecznych i Ochrony Zdrowia |
| 2. Nazwa kierunku studiów | Pielęgniarstwo |
| 3. Forma prowadzenia studiów | Niestacjonarne – Ścieżka A |
| 4. Profil studiów | Praktyczny |
| 5. Poziom kształcenia | studia I stopnia |
| 6. Nazwa przedmiotu | Dietetyka |
| 7. Kod przedmiotu | C5 |
| 8. Poziom/kategoria przedmiotu | przedmiot: kształcenia kierunkowego (pkk) C. Nauki w zakresie podstawowej opieki pielęgniarstwa |
| 9. Status przedmiotu | Obowiązkowy/ fakultatywny |
| 10. Usytuowanie przedmiotu w planie studiów | Semestr I |
| 11. Język wykładowy | Polski |
| 12. Koordynator przedmiotu | mgr inż. Kornelia Jaworska – Tomczyk |
| 13. Odpowiedzialny za realizację przedmiotu | mgr inż. Kornelia Jaworska – Tomczyk dr n.med Bożena Majchrowicz |

2. Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w planie studiów

| Liczba | Wykład W | Laboratorium L | Ćwiczenia Ć | Seminarium S | Zajęcia praktyczne ZP | Praktyka zawodowa PZ | Samo- kształcenie SA |
|---|--------------------|--------------------------|-----------------------|------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Ogólna liczba godzin 10 | 10 | - | - | - | - | - | - |

3. Cele zajęć

- C 1 – zapoznanie studentów z normami żywieniowymi w zależności od wieku, stanu zdrowia i aktywności fizycznej, składu i wartości odżywczych produktów spożywczych
- C 2 – nabycie umiejętności oceny stanu odżywienia
- C 3 – zapoznanie z właściwościami i doбором środków spożywczych specjalnego przeznaczenia

4. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji :

Podstawowe wiadomości z zakresu anatomii, fizjologii.

5. Efekty uczenia się dla zajęć

| Lp. | Opis efektów uczenia się dla zajęć | Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się – identyfikator kierunkowych efektów uczenia się |
|------|---|--|
| W_01 | zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe; | K_C.W22. |
| W_02 | zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego; | K_C.W23. |
| W_03 | zasady leczenia dietetycznego i powikłania diety terapii | K_C.W24. |
| W_04 | rodzaje i zastosowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego; | K_C.W25. |
| U_01 | oceniać stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia; | K_C.U35. |
| U_02 | stosować diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach; | K_C.U36. |
| U_03 | dobierać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i wystawiać na nie recepty w ramach realizacji zleceń lekarskich oraz udzielać informacji na temat ich stosowania; | K_C.U37. |

6. Treści kształcenia - oddzielnie dla każdej formy zajęć dydaktycznych (W –wykłady, L- laboratorium, Ć –ćwiczenia, ZP- zajęcia praktyczne, PZ – praktyka zawodowa)

| Lp. | Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych | Liczba godzin |
|----------------|--|---------------|
| Wykłady | | |
| W1 | Zasady żywienia osób zdrowych. Ocena stanu odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego. Opracowywanie jadłospisu dla człowieka zdrowego. | 2 |
| W2 | Dietoterapia w wybranych stanach chorobowych: otyłości, niedożywieniu, cukrzycy, hyperlipidemii, nadciśnieniu tętniczym, chorobach serca i naczyń krwionośnych, trzustki i wątroby. Opracowywanie jadłospisu dla człowieka chorego | 4 |
| W3 | Zasady żywienia dojelitowego i pozajelitowego | 2 |
| W4 | Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego | 2 |
| | Razem | 10 |

7. Metody weryfikacji efektów uczenia się /w odniesieniu do poszczególnych efektów/

| Symbol efektu uczenia się | Forma weryfikacji | | | | | | |
|---------------------------|-------------------|-----------------|-----------|---------|----------------------|--------------------------|------|
| | Egzamin ustny | Egzamin pisemny | Kolokwium | Projekt | Sprawdzian wejściowy | Prezentacja umiejętności | Inne |
| K_C.W22. | | | X | | | | |
| K_C.W23. | | | X | | | | |
| K_C.W24. | | | X | | | | |
| K_C.W25. | | | X | | | | |
| K_C.U35. | | | X | X | | | |
| K_C.U36. | | | X | X | | | |
| K_C.U37. | | | X | X | | | |

8. Narzędzia dydaktyczne

| Symbol | Forma zajęć |
|--------|--|
| Wi | Wykład informacyjny z prezentacją multimedialną; |

9. Ocena osiągniętych efektów uczenia się

9.1. Sposoby oceny

Ocena formująca

| | |
|----|----------------------|
| F1 | Kolokwium z wykładów |
|----|----------------------|

Ocena podsumowująca

| | |
|----|--------------------------|
| P1 | Zaliczenie wykładów – F1 |
|----|--------------------------|

9.2. Kryteria oceny

| | Symbol efektu uczenia się | Na ocenę 3 | Na ocenę 3,5 | Na ocenę 4 | Na ocenę 4,5 | Na ocenę 5 |
|--------------|--|---|---|---|---|---|
| Wiedza | K_C.W22. K_C.W23. K_C.W24. K_C.W25. | Uzyskanie z kolokwium 51-60% ogólnej liczby punktów | Uzyskanie z kolokwium 61-70% ogólnej liczby punktów | Uzyskanie z kolokwium 71-80% ogólnej liczby punktów | Uzyskanie z kolokwium 81-90% ogólnej liczby punktów | Uzyskanie z kolokwium 91-100% ogólnej liczby punktów |
| Umiejętności | K_C.U35. K_C.U36. K_C.U37. | Dokonuje antropometrycznej, oceny wybranej jednostki/studium przypadku i konstruuje jadłospis/ dobiera środki spożywcze specjalnego przeznaczenia o niewielkim stopniu trudności. Poprawne wykonanie zadania praktyczne, dopuszczalne błędy, które nie wpływają znacząco na rezultat końcowy. | Dokonuje oceny antropometrycznej wybranej jednostki/studium przypadku i konstruuje jadłospis/ dobiera środki spożywcze specjalnego przeznaczenia o średnim stopniu trudności poprawnie. Poprawne wykonanie zadania praktycznego. Podejmowanie prób wskazania związków przyczynowo - skutkowych. | Dokonuje oceny antropometrycznej wybranej jednostki/studium przypadku i konstruuje jadłospis/ dobiera środki spożywcze specjalnego przeznaczenia o dużym stopniu trudności Poprawnie wskazuje związek przyczynowo - skutkowy. | Dokonuje oceny antropometrycznej wybranej jednostki/studium przypadku i konstruuje jadłospis/ dobiera środki spożywcze specjalnego przeznaczenia o dużym stopniu trudności Poprawnie, wskazuje związek przyczynowo - skutkowy, racjonalnie go uzasadnienia. | Dokonuje oceny antropometrycznej wybranej jednostki/studium przypadku i konstruuje jadłospis/ dobiera środki spożywcze specjalnego przeznaczenia o dużym stopniu trudności. Wskazuje związki przyczynowo - skutkowe i rozwiązania oparte na analizie informacji z różnych źródeł. |

10.Literatura podstawowa i uzupełniająca

Podstawowa:

1. T. Reinhard, M. Width. Dietetyka kliniczna. Wydawnictwo Urban & Partner, 2014.
2. H. Ciborowska, A. Rudnicka. Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2018.
3. E.Hryniewiecka. Ordynacja i farmakoterapia w praktyce pielęgniarki i położnej. Wydawnictwo Edra Urban & Partner, 2019.

Uzupełniająca:

- 1.H. Barker, J.Chojnacki, A. Payne. Dietetyka i żywienie kliniczne. Wydawnictwo Edra Urban & Partner, 2017.
2. S. Langley-Evans.. Żywnienie. Wpływ na zdrowie człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL,2014.
- 3.I. Dominiak, A. Gaworska-Krzemińska, D. Kilańska Ordynowanie leków i wypisywanie recept. Przewodnik dla pielęgniarek i położnych. Wydawnictwo edumetriq, 2017.

11.Macierz realizacji zajęć

| Symbol efektu uczenia się | Odniesienie efektu do efektów zdefiniowanych dla programu | Cele zajęć | Treści programowe | Narzędzia dydaktyczne | Symbol oceny |
|---------------------------|---|------------|-------------------|-----------------------|--------------|
| K_C.W22. | zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe; | C 1 | W_1 | Wi | F1 |
| K_C.W23. | zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego; | C 2 | W_2 | Wi | F1 |
| K_C.W24. | zasady leczenia dietetycznego i powikłania diety terapii | C 2 | W_2 - 4 | Wi | F1 |
| K_C.W25. | rodzaje i zastosowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego; | C 4 | W_3 | Wi | F1 |
| K_C.U35. | oceniać stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia; | C 3 | W_1 | Wi | F1 |
| K_C.U35. | stosować diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach; | C2 | W_2 | Wi | F1 |
| K_C.U36. | dobierać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i wystawiać na nie recepty w ramach realizacji zleceń lekarskich oraz udzielać informacji na temat ich stosowania; | C4 | W_4 | Wi | F1 |

12. Obciążenie pracą studenta

| Forma aktywności | Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności |
|---|--|
| Udział w wykładach | 10 |
| Udział w ćwiczeniach | - |
| Udział w laboratoriach | - |
| Praktyka zawodowa | - |
| Zajęcia praktyczne | - |
| Udział w konsultacjach | 1 |
| Udział nauczyciela akademickiego w zaliczeniu | 1 |
| Suma godzin kontaktowych | 12 |
| Samodzielne studiowanie treści wykładowych | 2 |
| Samodzielne przygotowanie do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne | 2 |
| Przygotowanie do konsultacji | 1 |
| Przygotowanie do kolokwium | 2 |
| Suma godzin pracy własnej studenta | 7 |
| Sumaryczne obciążenie studenta | 19 |
| Obciążenie studenta zajęciami kształtującymi umiejętności praktyczne | - |
| Procentowy udział godzin kontaktowych i pracy własnej studenta | |
| Godziny kontaktowe | 63 |
| Samokształcenie i praca własna studenta | 37 |

Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu:

Przemysław, dnia.....