

KARTA PRZEDMIOTU

I. Dane podstawowe

Nazwa przedmiotu	Dietetyka
Nazwa przedmiotu w języku angielskim	Dietetics
Kierunek studiów	Pielęgniarstwo
Poziom studiów (I, II, jednolite magisterskie)	I
Forma studiów (stacjonarne, niestacjonarne)	stacjonarne
Dyscyplina	nauki o zdrowiu
Język wykładowy	język polski

Koordinator przedmiotu/osoba odpowiedzialna	Dr Katarzyna Czarnek
---	----------------------

Forma zajęć (<i>katalog zamknięty ze słownika</i>)	Liczba godzin	semestr	Punkty ECTS
wykład	15	II	1
ćwiczenia	15	II	
samokształcenie	10	II	

Wymagania wstępne	Wiedza z zakresu biologii i chemii na poziomie szkoły średniej
-------------------	--

II. Cele kształcenia dla przedmiotu

<ul style="list-style-type: none">• Zaznajomienie studenta z podstawowymi terminami i definicjami nauki o żywieniu.• Zapoznanie z zasadami prawidłowego żywienia, błędami w żywieniu i podstawowymi chorobami powstałymi na tle wadliwego żywienia.• Zasady leczenia dietetycznego i powikłania dietoterapii.• Zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego.

III. Efekty uczenia się dla przedmiotu wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol	Opis efektu przedmiotowego	Odniesienie do efektu kierunkowego
WIEDZA		
W_01	zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe	C.W22
W_02	zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego	C.W23
W_03	zasady leczenia dietetycznego i powikłania dietoterapii	C.W24
W_04	rodzaje i zastosowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego	C.W25
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Ocenić stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia	C.U35

U_02	stosować diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach	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	C.U37
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	kierowania się dobrem pacjenta, poszanowania godności i autonomii osób powierzonych opiece, okazywania zrozumienia dla różnic światopoglądowych i kulturowych oraz empatii w relacji z pacjentem i jego rodziną	KS.1
K_02	przestrzegania praw pacjenta	KS.2
K_03	samodzielnego i rzetelnego wykonywania zawodu zgodnie z zasadami etyki, w tym przestrzegania wartości i powinności moralnych w opiece nad pacjentem	KS.3
K_04	ponoszenia odpowiedzialności za wykonywane czynności zawodowe	KS.4
K_05	zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	KS.5
K_06	przewidywania i uwzględniania czynników wpływających na reakcje własne i pacjenta	KS.6
K_07	dostrzegania i rozpoznawania własnych ograniczeń w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonywania samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych.	KS.7

IV. Opis przedmiotu/ treści programowe

<p>Wykłady: Nauka o żywieniu człowieka – podstawowe terminy i definicje. Potrzeby energetyczne organizmu człowieka. Podstawowa i całkowita przemiana materii. Bilans energetyczny. Rola białek, tłuszczów i węglowodanów w organizmie człowieka. Wartość odżywcza żywności. Normy żywieniowe i racje pokarmowe. Zasady prawidłowego odżywiania. Piramida zdrowego żywienia i aktywności fizycznej. Błędy w żywieniu i podstawowe choroby powstałe na tle wadliwego żywienia. Podstawy dietoterapii i dietoprofilaktyki. Prezentacja diet terapeutycznych.</p> <p>Ćwiczenia: Ustalanie zapotrzebowania energetycznego człowieka. Wartość energetyczna pożywienia. Rola witamin i składników mineralnych w organizmie człowieka. Rola wody i równowaga kwasowo-zasadowa. Znakowanie żywności wartością odżywczą. Wskazania merytoryczne jak oceniać stan odżywienia i sposób żywienia, prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia zdrowych i chorych dzieci dorosłych, w szczególności kobiet w różnych okresach ich życia i różnym stanie zdrowia. Zastosowanie tabel składu i wartości odżywczej produktów i potraw oraz norm żywieniowych w ocenie wartości odżywczej diety.</p>
--

V. Metody realizacji i weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody dydaktyczne (lista wyboru)	Metody weryfikacji (lista wyboru)	Sposoby dokumentacji (lista wyboru)
---------------	--------------------------------------	--------------------------------------	--

WIEDZA			
W_01 W_02 W_03 W_04	Wykład konwencjonalny	Egzamin/zaliczenie pisemne	Karta egzaminacyjna
UMIEJĘTNOŚCI			
U_01 U_02 U_03	Ćwiczenia, Praca zespołowa	Sprawdzenie umiejętności praktycznych	Karta oceny/raport z obserwacji
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K_01 K_02 K_03 K_04 K_05 K_06 K_07	Praca w grupach		Raport z obserwacji

VI. Kryteria oceny, wagi...

Wykłady

Zaliczenie na ocenę.

Test – egzamin pisemny.

Na ocenę dostateczną student potrafi poprawnie odpowiedzieć na 60-70% pytań w teście końcowym. Student opanował efekty kształcenia w stopniu dostatecznym.

Na ocenę dostateczną plus student potrafi poprawnie odpowiedzieć na 71-75% pytań w teście końcowym. Student opanował efekty kształcenia w stopniu zadowalającym.

Na ocenę dobrą student potrafi poprawnie odpowiedzieć na 76-85% pytań w teście końcowym. Student opanował efekty kształcenia w stopniu dobrym.

Na ocenę dobrą plus student potrafi poprawnie odpowiedzieć na 86-90% pytań w teście końcowym. Student ma dużą wiedzę i umiejętności, ale efekty kształcenia nie wykraczają poza zakres omawianego materiału.

Na ocenę bardzo dobrą student potrafi poprawnie odpowiedzieć na 91-100% pytań w teście końcowym. Student ma dużą wiedzę i umiejętności, samodzielnie myśli konstruuje problemy badawcze.

Ćwiczenia

Zaliczenie z oceną.

Test T/N.

przygotowanie projektu, prezentacja multimedialna, analiza problemu z zakresu dietetyki z uwzględnieniem wskazanej literatury przedmiotu.

Na ocenę dostateczną student potrafi poprawnie odpowiedzieć na 60-70% pytań w teście. Student opanował efekty kształcenia w stopniu dostatecznym. Zaliczył dostatecznie prezentację o tematyce przedmiotu oraz w dostateczny stopniu zaliczył zajęcia praktyczne.

Na ocenę dostateczną plus student potrafi poprawnie odpowiedzieć na 71-75% pytań w teście. Student opanował efekty kształcenia w stopniu zadowalającym. Zaliczył nieco więcej niż dostatecznie prezentację o tematyce przedmiotu oraz w dostateczny stopniu zaliczył zajęcia praktyczne.

Na ocenę dobrą student potrafi poprawnie odpowiedzieć na 76-85% pytań w teście końcowym. Student opanował efekty kształcenia w stopniu dobrym. Zaliczył dobrze prezentację o tematyce przedmiotu oraz w dobrym stopniu zaliczył zajęcia praktyczne.

Na ocenę dobrą plus student potrafi poprawnie odpowiedzieć na 86-90% pytań w teście końcowym. Student ma dużą wiedzę i umiejętności, ale efekty kształcenia nie wykraczają poza zakres omawianego materiału. Zaliczył nieco lepiej niż dobrze prezentację o tematyce przedmiotu oraz w dobrym stopniu zaliczył zajęcia praktyczne.

Na ocenę bardzo dobrą student potrafi poprawnie odpowiedzieć na 91-100% pytań w teście końcowym. Student ma dużą wiedzę i umiejętności, samodzielnie myśli konstruuje problemy badawcze. Zaliczył bardzo dobrze prezentację o tematyce przedmiotu oraz w bardzo dobrym stopniu zaliczył zajęcia praktyczne.

VII. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności studenta	Liczba godzin
Liczba godzin kontaktowych z nauczycielem	30
Liczba godzin indywidualnej pracy studenta	10

VIII. Literatura

Literatura podstawowa
1. Gawęcki J. (red.), Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, t. 1. PWN, Warszawa, 2012.
2. Włodarek D., Lange E., i inni, Dietoterapia, PZWL Warszawa 2020
Literatura uzupełniająca
1. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.). Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa, 2012.
2. Grzymiński M., Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, t. 2. PWN, Warszawa, 2012.
3. Jarosz M. (red.). Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. IŻŻ, Warszawa 2012.
4. Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PZWL, Warszawa, 2014.
5. Peckenpaugh NJ., Podstawy żywienia i dietoterapia. Elsevier Urban & Partner, Wrocław, 2015.
6. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B., Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. PZWL, Warszawa, 2012.