

**KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2023/2024**

Forma studiów: stacjonarna

**INFORMACJE OGÓLNE****1. Nazwa przedmiotu**

Dietetyka / Nauki w zakresie podstaw opieki pielęgniarstwa

**2. Nazwa kierunku**

Pielęgniarstwo

**3. Poziom studiów**

studia pierwszego stopnia

**4. Liczba punktów ECTS**

1

**5. Liczba godzin w semestrze**

semestr	w	ćw	lab/lek	prj/zp	pws	prk
II	5	10				

**6. Język wykładowy**

polski

**7. Wykładowca**

mgr Agnieszka Panasiuk

**INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE****8. Wymagania wstępne**

1. Brak

**9. Cele przedmiotu**

C1 Zapoznanie z zasadami żywienia osób zdrowych i chorych.

C2 Nabycie umiejętności oceny stanu odżywienia.

C3 Nabycie umiejętności korygowania nawyków żywieniowych.

**10. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych**

Student, który zaliczył przedmiot w zakresie:

**WIEDZY**

zna i rozumie:

C.W22. zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe

C.W23. zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego

C.W24 zasady leczenia dietetycznego i powikłania dietoterapii

C.W25. rodzaje i zastosowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego

**UMIEJĘTNOŚCI**

potrafi:

C.U35. oceniać stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia

C.U.36. stosować diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach

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

**KOMPETENCJE SPOŁECZNYCH**

potrafi:

1. zasięgać opinii specjalistów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu

2. dostrzegać i rozpoznawać własne ograniczenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonywać samooceny deficytów i stale doskonalić się

**11. Treści programowe**

<b>Forma zajęć – wykłady</b>	
1. Składniki odżywcze – charakterystyka, funkcje pełnione w organizmie. Zapotrzebowanie energetyczne organizmu. 2. Zasady racjonalnego odżywiania różnych grup ludności. 3. Diety lecznicze – charakterystyka, wskazania do stosowania. 4. Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Leczenie żywieniowe – żywienie dojelitowe i pozajelitowe. 5. Zaburzenia stanu odżywienia.	
<b>Forma zajęć – ćwiczenia</b>	
1. Zapotrzebowanie organizmu na energię oraz składniki odżywcze – praca z Normami żywienia oraz Tabelami składu i wartości odżywczej żywności. 2. Ocena stanu odżywienia różnych grup ludności z wykorzystaniem metod antropometrycznych oraz metod ankietowych. 3. Ocena jakościowa przykładowych jadłospisów szpitalnych. 4. Formułowanie ogólnych zaleceń dietetycznych w wybranych przewlekłych chorobach dietozależnych. 5. Żywność funkcjonalna, żywność wzbogacana – analiza składu oraz wartości odżywczej wybranych produktów.	
<b>12. Narzędzia/metody dydaktyczne</b>	
1. Wykład	
2. Wykład konwersatoryjny	
3. Prezentacja multimedialna	
4. Dyskusja	
5. Analiza materiałów źródłowych	
<b>13. Sposoby oceny (częstkowe, końcowe )</b>	
F1. Obecność na zajęciach	
F2. Aktywność na zajęciach	
P1. Kolokwium/ test końcowy	
<b>14. Obciążenie pracą studenta</b>	
Forma aktywności	liczba godzin
1. Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela oraz konsultacje	15
2. Nakład pracy studenta	15
suma	30
liczba punktów ECTS	1
<b>15. Literatura</b>	
Literatura podstawowa:	
1. Ciborowska H., Ciborowski A.,: Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2022	
2. Ostrowska L. (red.), Dietetyka: kompendium, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2021	
Literatura uzupełniająca:	
1. Grzymisławski M. (red.), Dietetyka kliniczna, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2020	
2. Jarosz M. i in., Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny, Warszawa 2020 [dostęp on-line]	
3. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K. Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2018	
<b>16. Formy oceny – szczegóły</b>	
<b>Wykłady kończą się zaliczeniem z oceną.</b>	
Podstawą zaliczenia wykładów jest: pozytywna ocena z kolokwium końcowego (test wielokrotnego wyboru z jedną poprawną odpowiedzią). Czastrwania 15 minut, 10 pytań testowych. Warunkiem	

otrzymania oceny pozytywnej jest uzyskanie 50% punktów. Za prawidłową odpowiedź student otrzymuje 1 pkt. Maksymalnie można uzyskać 10 pkt., minimalnie na ocenę pozytywną 5 pkt.

Punktacja:

0 – 4 pkt. - niedostateczny (2,0)

5 – 6 pkt. - dostateczny (3,0)

7 pkt. - dostateczny plus (3,5)

8 pkt. - dobry (4,0)

9 pkt. - dobry plus (4,5)

10 pkt. - bardzo dobry (5,0)

**Ćwiczenia kończą się zaliczeniem z oceną.**

Podstawą zaliczenia ćwiczeń jest: zaliczenie kolokwium (test wielokrotnego wyboru z jedną poprawną odpowiedzią). Czas trwania 20 minut, 18 pytań testowych. Za prawidłową odpowiedź student otrzymuje 1 pkt. Maksymalnie można uzyskać 18 pkt. Minimalnie na ocenę pozytywną 9 punktów.

Punktacja:

0-8 pkt. - niedostateczny (2,0)

9-10 pkt. - dostateczny (3,0)

11-12 pkt. - dostateczny plus (3,5)

13-14 pkt - dobry (4,0)

15-16 pkt. - dobry plus (4,5)

17-18 pkt. - bardzo dobry (5,0)

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnych ocen z wyżej wymienionych zadań.

**17. Inne przydatne informacje o przedmiocie**

1. Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji.
2. Zajęcia odbywać się będą w Akademii Białskiej im. Jana Pawła II.
3. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć.
4. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem.