

KARTA PRZEDMIOTU

Wydział Lekarski i Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów: Pielęgniarstwo
Forma studiów: stacjonarne
Stopień studiów: studia pierwszego stopnia
Specjalności: bez specjalności

DIETETYKA	
NAZWA PRZEDMIOTU	Dietetyka
LICZBA PUNKTÓW ECTS	2
JĘZYK WYKŁADOWY	polski
PROWADZĄCY	dr Magdalena Stachura
OSOBA ODPOWIEDZIALNA	dr Magdalena Stachura
LICZBA GODZIN:	
WYKŁADY:	10
KONWERSATORIA:	10
PWS - SAMOKSZTAŁCENIE:	30
CELE PRZEDMIOTU	
CEL 1	Zapoznanie z zasadami żywienia osób zdrowych i chorych.
CEL 2	Uzyskanie wiedzy i umiejętności z zakresu oceny stanu odżywienia organizmu i wyznaczania zapotrzebowania na składniki odżywcze i energię.
CEL 3	Uzyskanie wiedzy i umiejętności z zakresu zasad układania i oceny jadłospisów z uwzględnieniem stanu fizjologicznego i zdrowotnego. Nabycie umiejętności korygowania nawyków żywieniowych.
EFEKTY UCZENIA SIĘ ¹	
MW1:	C.W22 Zna i rozumie zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe
MW2:	C.W23 Zna i rozumie zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego
MW3:	C.W24 Zna i rozumie zasady leczenia dietetycznego oraz powikłania dietoterapii
MW4	C.W25 Zna i rozumie rodzaje i zastosowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego
MU1:	C.U35 Potrafi oceniać stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia
MU2:	C.U36 Potrafi stosować diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach
MU3:	C.U37 Potrafi dobierać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i wystawiać na nie recepty w ramach realizacji zleceń lekarskich oraz udzielać informacji na temat ich stosowania

DIETETYKA	
MK1	D.K5 Jest gotów do zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
MK2	D.K6 Jest gotów do przewidywania i uwzględniania czynników wpływających na reakcje własne i pacjenta
MK3	D.K7 Jest gotów do dostrzegania i rozpoznawania własnych ograniczeń w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonywania deficytów i potrzeb edukacyjnych
WYMAGANIA WSTĘPNE ²	
	Znajomość anatomii i fizjologii układu pokarmowego
TREŚCI PROGRAMOWE	SZCZEGÓŁOWY OPIS BLOKÓW TEMATYCZNYCH
WYKŁAD 1:	Wprowadzenie do przedmiotu, omówienie efektów uczenia, treści programowych oraz warunków zaliczenia kursu. Definicje zdrowia i wpływ żywienia na zdrowie. Organizacje zajmujące się tematyką zdrowia i żywienia. Prozdrowotny model żywienia. Normy żywienia. Zasady żywienia osób zdrowych w różnym wieku - piramida żywienia.
WYKŁAD 2:	Ogólne zasady żywienia osób chorych. Klasyfikacja i charakterystyka diet. Zasady układania i oceniania jadłospisów.
WYKŁAD 3:	Zapotrzebowanie (ilościowe i jakościowe) organizmu na składniki pokarmowe niezbędne do utrzymania życia w warunkach zdrowia i choroby
KONWERSATORIUM 1:	Ocena stanu odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych i innych oraz ocena sposobu żywienia.
KONWERSATORIUM 2:	Przemiana materii (PPM, CPM). Bilans energetyczny. Określanie zapotrzebowania ilościowego i jakościowego organizmu na składniki odżywcze (białko, węglowodany, tłuszcze) w zależności od wieku, stanu fizjologicznego i zdrowotnego. Rozkład energii na poszczególne posiłki.
KONWERSATORIUM 3:	Układanie i ocena jadłospisów indywidualnych dla osób zdrowych w różnym wieku i różnych stanach fizjologicznych.
SAMOKSZTAŁCENIE	Diety terapeutyczne w otyłości, niedożywieniu, cukrzycy, hiperlipidemii, nadciśnieniu tętniczym, chorobach serca i naczyń krwionośnych, trzustki i wątroby
METODY DYDAKTYCZNE ³	(wymienić)
	M16. Wykłady; M10. Prezentacje multimedialne; M3. Ćwiczenia projektowe M5. Dyskusja
NAKŁAD PRACY STUDENTA: ⁴	
GODZINY KONTAKTOWE Z NAUCZYCIELEM AKADEMICKIM	20
GODZINY BEZ UDZIAŁU NAUCZYCIELA AKADEMICKIEGO	Przygotowanie do zajęć 10 Przygotowanie raportu, prezentacji, historii choroby 10 Przygotowanie do zaliczenia końcowego z przedmiotu 10
SUMARYCZNA LICZBA GODZIN DLA PRZEDMIOTU	50

DIETETYKA

REGULAMIN ZAJĘĆ I WARUNKI ZALICZENIA

1. Zaliczenie wykładów	<p>Wszystkie zajęcia są obowiązkowe.</p> <p>zaliczenie konwersatorium i samokształcenia. Uzyskanie pozytywnego wyniku z zaliczenia końcowego z wykładów.</p> <p>1. test wielokrotnego wyboru (MCQ) - z jedną prawidłową odpowiedzią. 30 pytań - 30 punktów (wykłady). Uzyskanie minimum 70% pozytywnego wyniku - 21 punktów.</p>
2. Zaliczenie konwersatoriów	<p>1. Aktywne uczestnictwo w zajęciach, dokonywanie wszystkich obliczeń zadanych w ramach danego ćwiczenia, które stanowią dany etap niezbędny do opracowania jadłospisu.</p> <p>2. Opracowanie jadłospisu indywidualnego na 1 dzień z uwzględnieniem 4-5 posiłków z użyciem ustalonego przez prowadzącego szablonu i w oparciu o kryteria i materiały dodatkowe przekazane na zajęciach.. Oddanie pracy w terminie sesji.</p>
3. Zaliczenie samokształcenia	<p>1. Opracowanie zaleceń dietetycznej do wybranej jednostki chorobowej w formie graficznej: w otyłości, niedożywieniu, cukrzycy, hiperlipidemii, nadciśnieniu tętniczym, chorobach serca i naczyń krwionośnych, trzustki i wątroby. Oddanie pracy w terminie sesji.</p>

METODY OCENY POSTĘPU STUDENTÓW:

W ZAKRESIE WIEDZY: ⁵	- test wielokrotnego wyboru (MCQ) - z jedną prawidłową odpowiedzią. 30 pytań - 30 punktów (wykłady). Uzyskanie minimum 70% pozytywnego wyniku - 21 punktów.
W ZAKRESIE UMIEJĘTNOŚCI: ⁶	<p><u>Zaliczenie konwersatoriów na zal.:</u> Opracowanie jadłospisu indywidualnego na 1 dzień.</p> <p><u>Zaliczenie samokształcenia na zal.:</u> Opracowanie zaleceń dietetycznej do wybranej jednostki chorobowej w formie graficznej: w otyłości, niedożywieniu, cukrzycy, hiperlipidemii, nadciśnieniu tętniczym, chorobach serca i naczyń krwionośnych, trzustki i wątroby</p>
W ZAKRESIE KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH: ⁷	- ocena aktywności studenta na zajęciach (konwersatoria)
SPRAWDZIANY KSZTAŁTUJĄCE: ⁸	<p>- ocena projektów (konwersatoria, samokształcenie)</p> <p><u>Zaliczenie konwersatoriów na zal.:</u> Opracowanie jadłospisu indywidualnego na 1 dzień.</p> <p><u>Zaliczenie samokształcenia na zal.:</u> Opracowanie zaleceń dietetycznej do wybranej jednostki chorobowej w formie graficznej: w otyłości, niedożywieniu, cukrzycy, hiperlipidemii, nadciśnieniu tętniczym, chorobach serca i naczyń krwionośnych, trzustki i wątroby</p>
SPRAWDZIANY PODSUMOWUJĄCE ⁹ (I i II termin)	<p>Zaliczenie wykładów na ocenę: Termin I: Test - 30 pytań - 30 punktów. Uzyskanie minimum 70% pozytywnego wyniku (21 pkt.)</p> <p>Termin II: Test - 30 pytań - 30 punktów. Uzyskanie minimum 70% pozytywnego wyniku (21 pkt.)</p> <p>- zaliczenie końcowe (konwersatoria, samokształcenie) na ZAL</p>

DIETETYKA

KRYTERIA EGZAMINU/ ZALICZENIA Z OCENĄ

NA OCENĘ 3,0	22-21
NA OCENĘ 3,5	24-23
NA OCENĘ 4,0	26-25
NA OCENĘ 4,5	28-27
NA OCENĘ 5,0	30-29

LITERATURA OBOWIĄZKOWA

- [1] Ciborowska H., Ciborowski A., Dietetyka, żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa 2021, wyd. 5.
- [2] Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B., Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008.
- [3] Kapiszewska M., Kalemba-Drożdż M., Ocena stanu odżywienia organizmu practicum, Krakowskie Towarzystwo Edukacyjne - Oficyna Wydawnicza AFM, Kraków 2014.
- [4] Spodaryk M., Podstawy leczenia żywieniowego, Krakowskie Wydawnictwo Scientifica, Kraków 2019.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

- [1] Gawęcki J. (red.), Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu Tom 1-3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2022.
- [2] Sobotka L. (red.), Podstawy żywienia klinicznego, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2013.
- [3] Spodaryk M., Paluszkiewicz P., Praktyczne aspekty leczenia żywieniowego, Wydawnictwo UJ, Kraków 2008.

1 Odnośnie Efektów uczenia się;

Można dodać własne, bardziej szczegółowe: np. student potrafi opracować Historię choroby, potrafi przedstawić wskazania do leczenia.... do zabiegu..... Ważne jest, aby treści zajęć korespondowały z zacytowanymi efektami kształcenia

2 W warunkach wstępnych proszę nie wymieniać konieczności zaliczenia określonych przedmiotów, tylko uprzednio osiągnięte efekty uczenia, które są oczekiwane. (student zna anatomię, potrafi rozpoznać określone struktury w obrazach Rtg czy Usg, a nie student zdał egzamin z Przestrzennej budowy ciała, albo z Podstaw diagnozowania obrazowego.

3 Wpisać metody dydaktyczne np. Wykład, Konwersatorium, Dyskusja, Ćwiczenie laboratoryjne, Prezentacja multimedialna, Rozwiązywanie zadań, Metody e-learningowe, Analiza przypadku, Burza mózgów, Nauczanie przy łóżku chorego, Zajęcia praktyczne, Ćwiczenia komputerowe.

4 Przy Nakładzie pracy studenta należy zwrócić uwagę na to, aby łączna liczba godzin (z Nauczycielem i bez) odpowiadała liczbie punktów ECTS, przy założeniu, że 1 punkt ECTS = 25-30 godzin.

⁵ Sprawdziany **w zakresie wiedzy** to test wielokrotnego wyboru, sprawdzian pisemny złożony z pytań otwartych (ilu), sprawdzian ustny

⁶ Sprawdziany **w zakresie umiejętności** to: demonstracja umiejętności (egzamin praktyczny, zaliczenie w formie Mini-Cex, a także opracowanie Historii choroby)

⁷ Możliwa ocena **kompetencji społecznych** to: aktywność na zajęciach, obserwacja zachowania wobec pacjentów, kolegów, ocena pracy w grupie.

^{5,6,7} Oczywiście nie wszystkie te sposoby muszą być zastosowane na każdym kursie.

⁸ Sprawdziany kształtujące np. kolokwia, prace śródsemestralne.

⁹ Sprawdziany podsumowujące np. egzamin, zaliczenie końcowe. Uwzględnić sposób oceny w drugim terminie.