

| | |
|-------------------------|----------|
| Nazwa modułu/przedmiotu | Kod |
| Dietetyka | C |

KARTA OPISU MODUŁU KSZTAŁCENIA

| | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Kierunek studiów Pielęgniarstwo | | Profil kształcenia (ogólnoakademicki, praktyczny) praktyczny | Rok 2 |
| Moduł Zajęcia obowiązkowe | | Przedmiot oferowany w języku: polskim | Semestr 3 |
| Forma zajęć: wykłady ćwiczenia samokształcenie | | Liczba godzin: 10 10 10 | Liczba punktów ETCS 1 punkt |
| Poziom studiów: Pierwszy stopień | Forma studiów (stacjonarna/niestacjonarna) stacjonarne | Obszar(y) kształcenia Dziedzina: Nauk medycznych i nauk o zdrowiu Dyscyplina: Nauki o zdrowiu | |
| Status przedmiotu w programie studiów (podstawowy, kierunkowy, inny) Nauki podstawowe | | (ogólnouczelniany, z innego kierunku) ogólnouczelniany | |
| Koordinator przedmiotu: Mgr dietetyki Beata Gładkowska-Patyk Lista osób prowadzących zajęcia: Mgr dietetyki Beata Gładkowska-Patyk Wyższa Szkoła Przedsiębiorczości im. Ks. Kazimierza Kujawskiego w Inowrocławiu | | | |
| Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności, kompetencji społecznych: | | | |
| Wiedza | Absolwent zna i rozumie: - zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe; - zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku ora żywienia dojelitowego i pozajelitowego; - zasady leczenia dietetycznego oraz powikłania dietoterapii; - rodzaje i zastosowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego. | | |
| Umiejętności | Absolwent potrafi: - oceniać stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia; - stosować diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach, dobierać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego. | | |
| Kompetencje społeczne | Absolwent jest gotów do: - niesienia pomocy i ma poczucie odpowiedzialności i umiejętność pracy w zespole | | |
| Cel przedmiotu: 1. Zapoznanie z zasadami prawidłowego sposobu żywienia 2. Zapoznanie z metodami oceny stanu odżywienia 3. Zapoznanie z dietami w wybranych jednostkach chorobowych oraz środkami specjalnego przeznaczenia żywieniowego 4. Zapoznanie z podstawami żywienia do- i pozajelitowego | | | |

| | |
|-------------------------|-----|
| Nazwa modułu/przedmiotu | Kod |
| Dietetyka | C |

| Efekty uczenia się | |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wiedza odniesienie do efektów uczenia się | W zakresie wiedzy absolwent zna i rozumie: |
| C.W22. C.W23. | zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe; zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego; |
| C.W24. C.W25. | zasady leczenia dietetycznego oraz powikłania dietoterapii; rodzaje i zastosowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego; |
| Umiejętności odniesione do efektów uczenia się | W zakresie umiejętności absolwent potrafi: |
| C.U35. | oceniać stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia; |
| C.U36. C.U37. | stosować diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach dobierać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz udzielać informacji na temat ich stosowania |

| Kompetencje społeczne |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>W zakresie kompetencji społecznych absolwent jest gotów do:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 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; 2) przestrzegania praw pacjenta; 3) samodzielnego i rzetelnego wykonywania zawodu zgodnie z zasadami etyki, w tym przestrzegania wartości i powinności moralnych w opiece nad pacjentem; 4) ponoszenia odpowiedzialności za wykonywane czynności zawodowe; 5) zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu; 6) przewidywania i uwzględniania czynników wpływających na reakcje własne i pacjenta; 7) dostrzegania i rozpoznawania własnych ograniczeń w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonywania samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych. |

| | |
|-------------------------|-----|
| Nazwa modułu/przedmiotu | Kod |
| Dietetyka | C |

Przyjęte metody wykorzystywane podczas prowadzenia zajęć

Wybrać spośród:

1. **Metody podające** - wykład informacyjny, wykład konwersatoryjny, opowiadanie, opis, e-learning
2. **Metody poszukujące**- problemowe – sytuacyjna, burza mózgowa, metody ćwiczeniowo- praktyczne – projekt, studium przypadku, laboratoryjna, doświadczeń, obserwacji, dyskusja – panelowa, okrągłego stołu, punktowana, referatu;
3. **Metody eksponujące** - pokaz, prezentacja multimedialna, pomoce dydaktyczne, symulacja.

Treści kształcenia

| Treści programowe wykładów | Odniesienie do efektów uczenia się |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Wybrane zagadnienia z zakresu dietetyki-zasady prawidłowego żywienia | C.W22., C.W23., C.W24. C.W25 |
| 2. Diety dla pacjentów przewlekle chorych i środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego | C.W22., C.W23., C.W24. C.W25 |
| 3. Podstawy żywienia do- i pozajelitowego | C.W22., C.W23., C.W24. C.W25 |

| Treści programowe ćwiczeń | Odniesienie do efektów uczenia się |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Określenie stanu odżywienia z wykorzystaniem parametrów antropometrycznych | C.U35., C.U36., C.U37 |
| 2. Edukacja pacjenta z zakresu dietoterapii w praktyce | C.U35., C.U36., C.U37 |
| 3. Układanie diet w wybranych jednostkach chorobowych | C.U35., C.U36., C.U37 |

| Treści programowe samokształcenia | Odniesienie do efektów uczenia się |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Wprowadzania żywienia do- i pozajelitowego u pacjenta | C.W22., C.W23., C.W24. C.W25 |
| 2. Patomechanizm wybranych chorób dietozależnych | C.W22., C.W23., C.W24. C.W25 |
| 3. Podstawowe składniki pokarmowe-rola i znaczenie dla organizmu człowieka zdrowego i chorego | C.W22., C.W23., C.W24. C.W25 |

| | |
|-------------------------|-----|
| Nazwa modułu/przedmiotu | Kod |
| Dietetyka | C |

| Sposoby sprawdzania efektów uczenia się | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Forma zajęć: | Sposób weryfikacji |
| Wykłady | Zaliczenie z oceną - ocenianie na podstawie zaliczenia, weryfikującego osiągnięcie zakładanych przedmiotowych efektów uczenia się. Ocena prezentacji, dyskusji (dotyczy oceny wiedzy) Ocena 1 sprawdzenie wiedzy teoretycznej Ocena 2 aktywność studenta podczas wykładów Ocena 3 sprawdzenie wiedzy wynikającej z samokształcenia |
| Ćwiczenia | Sprawdzian wiedzy i umiejętności - uzyskanie pozytywnej oceny ze sprawdzianu wiedzy, umiejętności oraz aktywności indywidualnej studenta podczas ćwiczeń wg. poniższych kryteriów: Ocena 1 – obserwacja (dotyczy oceny umiejętności) Ocena 2 – praktyczne wykonanie zadania (dotyczy oceny umiejętności) Ocena 3 – sprawdzenie wiedzy teoretycznej i praktycznych umiejętności |
| Samokształcenie | Przygotowanie prezentacji multimedialnej lub referatu na zaliczenie |
| Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnej oceny z wykładów, ćwiczeń oraz z samokształcenia. Student ma prawo do zaliczenia poprawkowego z powodu niezaliczenia przedmiotu lub udokumentowanej nieobecności na zaliczenia w terminie ustalonym przez wykładowcę, ale nie później niż dwa tygodnie od momentu powrotu na zajęcia. | |

| Przyjęte kryteria oceny | | | |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------|
| Ocena | Definicja | Ocena ECTS | Definicja ECTS |
| 5 | Bardzo dobry – znakomita wiedza, umiejętności, kompetencje | A | Celujący – wybitne osiągnięcia |
| 4,5 | Dobry plus– bardzo dobra wiedza, umiejętności, kompetencje | B | Bardzo dobry – powyżej średniego standardu, z pewnymi błędami |
| 4 | Dobry – dobra wiedza, umiejętności, kompetencje | C | Dobry – generalnie solidna praca z szeregiem zauważalnych błędów |
| 3,5 | Dostateczny plus – zadowalająca wiedza, umiejętności, kompetencje, ale ze znacznymi niedociągnięciami | D | Zadowalający – zadowalający, ale ze znaczącymi błędami |
| 3 | Dostateczny – zadowalająca wiedza, umiejętności, kompetencje, z licznymi błędami (próg 60% opanowania W,U,KS) | E | Dostateczny – wyniki spełniają minimalne kryteria |
| 2 | Niedostateczny – niezadowalająca wiedza, umiejętności, kompetencje (poniżej 60% opanowania W,U,KS) | FX, F | Niedostateczny – podstawowe braki w opanowaniu materiału |

| Nazwa modułu/przedmiotu | Kod |
|-------------------------|-----|
| Dietetyka | C |

Literatura podstawowa:

- 1.Gawęcki J.: Żywnienie człowieka T1, PZWL Warszawa 2012.
- 2.Gawęcki J.: Żywnienie człowieka T2, PZWL Warszawa 2012.
- 3.Gawęcki J.: Żywnienie człowieka T3, PZWL Warszawa 2012.

Literatura uzupełniająca:

Artykuły dostępne w wybranych czasopismach związanych z tematyką żywienia klinicznego wydawców: BMJ, Oxford University Press, Cambridge, Elsevier, Karger, OVID