

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
Koordynator 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