

## PIE1.C04. Dietetyka

<b>Nazwa kierunku studiów</b>	<b>PIELĘGNIARSTWO</b>	<b>Poziom kształcenia</b>		Studia pierwszego stopnia		
		<b>Forma studiów</b>		Stacjonarne		
		<b>Profil kształcenia</b>		praktyczny		
		<b>Rok akademicki</b>		2023/2024		
<b>Nazwa modułu</b>	<b>Dietetyka</b>	<b>Kod modułu</b>	PIE1.C04	<b>Punkty ECTS ogółem</b>	1,0	
<b>Jednostka realizująca moduł</b>	Wydział Społeczno-Medyczny w Dąbrowie Górniczej					
<b>Osoba odpowiedzialna za moduł (imię, nazwisko, e-mail, nr tel. służbowego)</b>						
<b>Status modułu / Blok modułowy</b>		Obowiązkowy C. Nauki w zakresie podstaw opieki pielęgniarskiej				
<b>Rok studiów</b>	<b>Semestr</b>	<b>Forma zajęć, liczba godzin i liczba punktów ECTS za poszczególne formy kształcenia</b>				
		<b>W</b>	<b>CW</b>	<b>BNA</b>	<b>ZP</b>	<b>PZ</b>
		<b>Kształcenie teoretyczne</b>			<b>Kształcenie praktyczne</b>	
1	2	15	---	15	---	---
Forma zaliczenia		ZO	ZO	-	---	---
ECTS		1,0			---	---
<b>Wymagania wstępne</b>	Brak					
<b>Cele kształcenia</b>	Zapoznanie studenta z żywnością w okresie zdrowia i choroby oraz zasadami organizowania żywienia człowieka zdrowego. Zapoznanie studenta ze środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz zasadami ich doboru i zasadami wystawiania recept.					
<b>Symbol kierunkowego efektu uczenia się</b>	<b>Opis kierunkowego efektu uczenia się</b>					
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					
C.U35	oceniać stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia					
C.U36	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					
K.S7	dostrzegania i rozpoznawania własnych ograniczeń w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonywania samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych					
<b>TREŚCI PROGRAMOWE</b>						

Symbol i nr zajęć	Tematyka zajęć			Realizowany efekt uczenia się	Liczba godzin
<b>Forma zajęć: wykłady</b>					
<b>WYKŁAD</b>					
W01	Ocena stanu odżywiania i sposobów żywienia.			C.W22 C.W23 C.W24 C.W25 C.U35 C.U36 C.U37 K.S7	1
W02	Niedożywienie i jego następstwa.				2
W03	Żywienie dojelitowe oraz metody podawania pokarmu ze szczególnym uwzględnieniem karmienia przez zgłębnik i gastrostomię.				2
W04	Żywienie pozajelitowe.				2
W05	Elementy żywienia dietetycznego – rodzaje diet.				2
W06	Żywienie chorych ze zwiększonym katabolizmem.				2
W07	Żywienie człowieka w różnych stanach chorobowych.				2
W08	Udział pielęgniarki w leczeniu żywieniowym. Przygotowanie żywienia w zależności od stanu pacjenta (przedoperacyjne, pooperacyjne, w przypadku ubytków tkankowych i złamań kości).				2
<b>Razem wykłady</b>				<b>15</b>	
<b>BNA</b>					
BNA01	Zróżnicowanie diet dzieci i dorosłych			C.W22 C.W23 C.W24 C.W25	4
BNA02	Diety terapeutyczne: opracowanie diety w zależności od masy ciała; diety odchudzające				4
BNA03	Diety terapeutyczne: dieta w przypadku podwyższonego poziomu cholesterolu, dieta z ograniczeniem węglowodanów prostych, dieta wysokobiałkowa, dieta z ograniczeniem soli.				4
BNA04	Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego: dobór, wystawianie recept				3
<b>Razem BNA</b>				<b>15</b>	
<b>Korelacja poszczególnych rodzajów zajęć</b>					
<b>Semestr</b>	<b>W</b>	<b>CW</b>	<b>BNA</b>	<b>ZP</b>	<b>PZ</b>
1	W01-W08	---	BNA01-BNA04	---	---
<b>Macierz efektów uczenia się dla przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów uczenia się oraz formy realizacji zajęć</b>					
<b>Kod efektu uczenia się</b>			<b>Metody weryfikacji</b>		
			<b>W</b>	<b>BNA</b>	
C.W22, C.W23, C.W24, C.W25			test jednokrotnego lub wielokrotnego wyboru		
C.U35, C.U36, C.U37			Opracowanie diety	---	
K.S7			---	Obserwacja 360	
<b>Metody kształcenia, sposób realizacji oraz oceny</b>					
<b>Wykład oraz zajęcia bez udziału nauczyciela akademickiego (BNA)</b>	Wykład z prezentacją multimedialną i/lub wykład konwersatoryjny.				
	Zaliczenie wykładów: test zaliczeniowy na ocenę (po 2 pytania testowe wielokrotnego wyboru do każdego z efektów kształcenia w zakresie wiedzy; w przypadku efektów realizowanych na kilku wykładach liczba pytań testowych ulega zwiększeniu, proporcjonalnie do łącznego czasu trwania wykładów związanych z danym efektem).				
	Każde pytanie jest oceniane w skali od 2,0 do 5,0. Ocena za dany efekt jest ustalana jako średnia arytmetyczna ocen uzyskanych za poszczególne pytania dotyczące tego testu, obliczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.				
Warunkiem zaliczenia testu z wykładów jest uzyskanie oceny pozytywnej z odpowiedzi na pytania dotyczące każdego efektu w zakresie wiedzy. Uzyskanie co najmniej jednej oceny niedostatecznej za efekt jest równoznaczne z uzyskaniem oceny niedostatecznej za cały test zaliczeniowy. W szczególnym przypadku uzyskania przez studenta jednej lub dwóch ocen niedostatecznych za efekty kształcenia (gdy do uzyskania oceny pozytywnej za dany efekt studentowi					

	<p>zabrakło tylko kilku setnych punktu), wykładowca może zarządzić dopytanie studenta z treści kształcenia dotyczących tego (tych) efektu, odnotowując to na kwestionariuszu testu danego studenta (wraz z pytaniami dodatkowymi).</p> <p>Na teście zaliczeniowym z wykładów równoczesnemu zaliczeniu podlegają treści kształcenia opanowane przez studenta w ramach zajęć bez nauczyciela akademickiego (BNA). Zamiast pytań dodatkowych dotyczących BNA można zlecić studentom przygotowanie pisemnego opracowania na jeden z tematów zajęć BNA</p> <p>Odpowiedzi opisowe oceniane są w skali od 2,0 do 5,0.</p>					
<b>Obciążenie pracą studenta</b>						
Godziny pracy studenta	Forma aktywności		Godziny szczegółowo		Łącznie godzin	
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim	Udział w wykładach		15 x 1 godz.		15	
	Udział w ćwiczeniach *		---		---	
	Udział w zajęciach praktycznych *		---		---	
	Udział w konsultacjach związanych z zajęciami *		Na każdą formę zajęć przyjęto po 2 godz. konsultacji		2 2	
Samodzielna praca studenta	Praca własna w ramach zajęć BNA		15 godz.*		15*	
	Przygotowanie do testu zaliczeniowego z wykładów		5 godz.		5	
Łączny nakład pracy studenta					<b>39</b>	
<b>Literatura podstawowa</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Warszawa: Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2017.</li> <li>2. Grzymisławski M. (red.), Dietetyka kliniczna. Warszawa : PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2019.</li> <li>3. Langley-Evans S., Żywnienie: wpływ na zdrowie człowieka. Warszawa: Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2014.</li> </ol>					
<b>Literatura uzupełniająca</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Śliż D., Mamcarz A., Medycyna stylu życia. Warszawa: PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2018.</li> <li>2. Wybrane artykuły z bieżących numerów czasopism branżowych, np. Medycyna Praktyczna – Chirurgia, Pielęgniarstwo XXI wieku, Pielęgniarstwo i Zdrowie Publiczne itp.</li> <li>3. Bazy elektroniczne: ACCESS MEDICINE, CINHAL COMPLETE, EBSCO</li> </ol>					
<b>Formy oceny – szczegóły</b>						
<b>EFEKTY UCZENIA SIĘ</b>	<b>NA OCENĘ 3</b>	<b>NA OCENĘ 3.5</b>	<b>NA OCENĘ 4</b>	<b>NA OCENĘ 4.5</b>	<b>NA OCENĘ 5</b>	
<b>Wiedza Egzamin pisemny test wyboru Tak/Nie i dopasowania odpowiedzi</b>	60-69%	70-79%	80-89%	90-94%	95-100%	
<b>Umiejętności wg. kryteriów oceny umiejętności</b>	6 pkt.	7 pkt.	8 pkt.	9-10 pkt.	11-12 pkt.	