

1. Przedmiot i jego usytuowanie w systemie studiów

1. Jednostka prowadząca kierunek studiów	Państwowa Wyższa Szkoła Wschodnioeuropejska w Przemysłu
2. Nazwa kierunku studiów	Pielęgniarstwo
3. Forma prowadzenia studiów	Stacjonarne
4. Profil studiów	Praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa przedmiotu	Dietetyka
7. Kod przedmiotu	C5
8. Poziom/kategoria przedmiotu	przedmiot: kształcenia kierunkowego (pkk) C. Nauki w zakresie podstawowej opieki pielęgniarstwiej
9. Status przedmiotu	Obowiązkowy/ fakultatywny
10. Usytuowanie przedmiotu w planie studiów	Semestr II
11. Język wykładowy	Polski
12. Liczba punktów ECTS	1
13. Koordynator przedmiotu	mgr inż. Kornelia Jaworska– Tomczyk
14. Odpowiedzialny za realizację przedmiotu	mgr inż. Kornelia Jaworska – Tomczyk dr n.med Bożena Majchrowicz

2. Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w planie studiów

Liczba	Wykład W	Laboratorium L	Ćwiczenia Ć	Seminarium S	Zajęcia praktyczne ZP	Praktyka zawodowa PZ	Samo-kształcenie SA
Ogólna liczba godzin 25	10	10	-	-	-	-	5
Ogólna liczba punktów ECTS 1	0,5	0,25	-	-	-	-	0,25

3. Cele zajęć

- C 1 – wyjaśnienie roli poszczególnych składników pokarmowych w ustroju
- C 2 –zapoznanie studentów z normami żywieniowymi w zależności od wieku, stanu zdrowia i aktywności fizycznej, składu i wartości odżywczych produktów spożywczych
- C 3 – nabycie umiejętności oceny stanu odżywienia
- C 4 – zapoznanie z właściwościami i doбором środków spożywczych specjalnego przeznaczenia

4. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji :

Podstawowe wiadomości z zakresu anatomii, fizjologii.

5. Efekty uczenia się dla zajęć

Lp.	Opis efektów uczenia się dla zajęć	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się – identyfikator kierunkowych efektów uczenia się
W_01	zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe;	K_C.W22.
W_02	zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego;	K_C.W23.
W_03	zasady leczenia dietetycznego i powikłania diety terapii	K_C.W24.
W_04	rodzaje i zastosowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego;	K_C.W25.
U_01	oceniać stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia;	K_C.U35.
U_02	stosować diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach;	K_C.U36.
U_03	dobierać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i wystawiać na nie recepty w ramach realizacji zleceń lekarskich oraz udzielać informacji na temat ich stosowania;	K_C.U37.

6. Treści kształcenia - oddzielnie dla każdej formy zajęć dydaktycznych (W – wykłady, L- laboratorium, Ć – ćwiczenia, ZP- zajęcia praktyczne, PZ – praktyka zawodowa)

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
Wykłady		
W1	Składniki pokarmowe – zapotrzebowanie organizmu na nie.	2
W2	Zasady żywienia osób zdrowych.	2
W3	Dietoterapia w wybranych stanach chorobowych: otyłości, niedożywieniu, cukrzyca, hiperlipidemii, nadciśnieniu tętniczym, chorobach serca i naczyń krwionośnych, trzustki i wątroby	2
W4	Zasady żywienia dojelitowego i pozajelitowego	2
W5	Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	2
	Razem	10
Ćwiczenia		
Ć1	Ocena stanu odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego	2
Ć2	Opracowywanie jadłospisu dla człowieka zdrowego	2
Ć3	Opracowywanie jadłospisu dla człowieka chorego	4
Ć4	Dobór środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, zasady wystawiania na nie recepty.	2
	Razem	10
Samokształcenie		
S1	Opracowanie zaleceń dietetycznych dla wskazanej jednostki lub grupy	5
	Razem	5

7. Metody weryfikacji efektów uczenia się /w odniesieniu do poszczególnych efektów/

Symbol efektu uczenia się	Forma weryfikacji						
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawdzian wejściowy	Prezentacja umiejętności	Inne
K_C.W22.			X				
K_C.W23.			X				
K_C.W24.			X				
K_C.W25.			X				
K_C.U35.			X	X		X	
K_C.U36.			X	X		X	
K_C.U37.			X	X		X	

8. Narzędzia dydaktyczne

Symbol	Forma zajęć
Wi	Wykład informacyjny z prezentacją multimedialną;
Ćs	Ćwiczenia w warunkach symulowanych;

9. Ocena osiągniętych efektów uczenia się

9.1. Sposoby oceny

Ocena formująca

F1	Kolokwium nr 1z wykładów
F2	Kolokwium nr 2 z ćwiczeń
F3	Praca pisemna/projekt z ćwiczeń
F4	Praca pisemna/projekt z samokształcenia

Ocena podsumowująca

P1	Zaliczenie wykładów – F1
P2	Zaliczenie ćwiczeń – F2+F3
P3	Zaliczenie samokształcenia – F4

9.2. Kryteria oceny

	Symbol efektu kształcenia	Na ocenę 3	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5
Wiedza	K_C.W22.	Uzyskanie z kolokwium 51-60% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z kolokwium 61-70% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z kolokwium 71-80% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z kolokwium 81-90% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z kolokwium 91-100% ogólnej liczby punktów
	K_C.W23.					
	K_C.W24.					
	K_C.W25.					

Umiejętności	K_C.U35.	Dokonyje antropometrycznej, oceny wybranej jednostki/ studium przypadku i konstruuje jadłospis/ dobiera środki spożywcze specjalnego przeznaczenia o niewielkim stopniu trudności. Poprawne wykonanie zadania praktyczne, dopuszczalne błędy, które nie wpływają znacząco na rezultat końcowy.	Dokonyje oceny antropometrycznej wybranej jednostki/studium przypadku i konstruuje jadłospis/ dobiera środki spożywcze specjalnego przeznaczenia o średnim stopniu trudności poprawnie. Poprawne wykonanie zadania praktycznego. Podejmowanie prób wskazania związków przyczynowo-skutkowych.	Dokonyje oceny antropometrycznej wybranej jednostki/studium przypadku i konstruuje jadłospis/ dobiera środki spożywcze specjalnego przeznaczenia o dużym stopniu trudności Poprawnie wskazuje związek przyczynowo-skutkowy.	Dokonyje oceny antropometrycznej wybranej jednostki/studium przypadku i konstruuje jadłospis/ dobiera środki spożywcze specjalnego przeznaczenia o dużym stopniu trudności Poprawnie, wskazuje związek przyczynowo-skutkowy, racjonalnie go uzasadnienia.	Dokonyje oceny antropometrycznej wybranej jednostki/studium przypadku i konstruuje jadłospis/ dobiera środki spożywcze specjalnego przeznaczenia o dużym stopniu trudności. Wskazuje związki przyczynowo-skutkowe i rozwiązania oparte na analizie informacji z różnych źródeł.
	K_C.U36.					
	K_C.U37.					
	\					

10.Literatura podstawowa i uzupełniająca

Podstawowa:

1. T. Reinhard, M. Width. Dietetyka kliniczna. Wydawnictwo Urban & Partner, 2014.
2. H. Ciborowska, A. Rudnicka. Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2018.
3. E.Hryniewiecka. Ordynacja i farmakoterapia w praktyce pielęgniarstwa i położnej. Wydawnictwo Edra Urban & Partner, 2019.

Uzupełniająca:

- 1.H. Barker, J.Chojnacki, A. Payne. Dietetyka i żywienie kliniczne. Wydawnictwo Edra Urban & Partner, 2017.
2. S. Langley-Evans.. Żywnienie. Wpływ na zdrowie człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL,2014.
- 3.I. Dominiak, A. Gaworska-Krzemińska, D. Kilańska Ordynowanie leków i wypisywanie recept. Przewodnik dla pielęgniarstwa i położnych. Wydawnictwo edumetriq, 2017.

11.Macierz realizacji zajęć

Symbol efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektów zdefiniowanych dla programu	Cele zajęć	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Symbol oceny
K_C.W22.	zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe;	C 1	W_1	Wi	F1
K_C.W23.	zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego;	C 2	W_2	Wi	F1 F2
K_C.W24.	zasady leczenia dietetycznego i powikłania diety terapii	C 2	W_3-4	Wi	F1 F2
K_C.W25.	rodzaje i zastosowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego;	C 4	W_5	Wi	F1

K_C.U35.	oceniać stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia;	C 3	L_1	Ćs	F3
K_C.U35.	stosować diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach;	C2	L_2-3	Ćs,	F3 F4
K_C.U36.	dobierać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i wystawiać na nie recepty w ramach realizacji zleceń lekarskich oraz udzielać informacji na temat ich stosowania;	C4	L_4	Ćs	F3

12. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Udział w wykładach	10
Udział w ćwiczeniach	10
Udział w laboratoriach	-
Praktyka zawodowa	-
Zajęcia praktyczne	-
Udział w konsultacjach	5
Udział nauczyciela akademickiego w zaliczeniu	4
Suma godzin kontaktowych	29
Samodzielne studiowanie treści wykładowych/ Samokształcenie	5
Samodzielne przygotowanie do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	5
Przygotowanie do konsultacji	5
Przygotowanie do egzaminu i kolokwium	5
Suma godzin pracy własnej studenta	20
Sumaryczne obciążenie studenta	49
Liczba punktów ECTS za przedmiot	1
Obciążenie studenta zajęciami kształtującymi umiejętności praktyczne	10
Liczba punktów ECTS za zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	0,25

Procentowy udział godzin kontaktowych i pracy własnej studenta	
Godziny kontaktowe	59
Samokształcenie i praca własna studenta	31

Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu:

Przemyśl, dnia.....