

1. Przedmiot i jego usytuowanie w systemie studiów

1. Jednostka prowadząca kierunek studiów	Instytut Ochrony Zdrowia
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 pielęgniarstwa
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 mgr farm. Marcin Oleszek

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 30	10	10	-	-	-	-	10
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 na energię, składniki odżywcze i wodę u człowieka zdrowego oraz chorego w różnym wieku i stanie zdrowia;	K_C.W23.
W_02	zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku, żywienia dojelitowego i pozajelitowego oraz podstawy edukacji żywieniowej;	K_C.W24.
W_03	klasyfikację i rodzaje diet;	K_C.W25.
W_04	zasady oceny stanu odżywienia oraz przyczyny i rodzaje niedożywienia;	K_C.W26.
W_05	podstawy dietoterapii w najczęściej występujących chorobach dietozależnych u dzieci i dorosłych	K_C.W27.
W_06	środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego;	K_C.W28.
U_01	oceniać stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia	K_C.U56.
U_02	stosować i zlecać diety terapeutyczne;	K_C.U57.
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.U58.

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, cukrzycy, 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.W23.			X				
K C.W24.			X				
K C.W25.			X				
K C.W26.			X				
K C.W27.			X				
K C.W28.			X				
K C.U56.			X	X		X	
K C.U57.			X	X		X	
K C.U58.			X	X		X	

8. 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	-
Udział nauczyciela akademickiego w zaliczeniu	4
Suma godzin kontaktowych	24
Samodzielne studiowanie treści wykładowych/ Samokształcenie	2
Samodzielne przygotowanie do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	3
Przygotowanie do konsultacji	5
Przygotowanie do egzaminu i kolokwium	5
Suma godzin pracy własnej studenta	15
Sumaryczne obciążenie studenta	39
Liczba punktów ECTS za przedmiot	1
Obciążenie studenta zajęciami kształtującymi umiejętności praktyczne	10
Liczba punktów ECTS za zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	0,25
Liczba godzin zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	0
Liczba punktów ECTS przypisana do zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	0

Procentowy udział godzin kontaktowych i pracy własnej studenta	
Godziny kontaktowe	62
Samokształcenie i praca własna studenta	38