

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2022/2023 Forma studiów: stacjonarna						
INFORMACJE OGÓLNE						
1. Nazwa przedmiotu Dietetyka / Nauki w zakresie podstaw opieki pielęgniarstwa						
2. Nazwa kierunku Pielęgniarstwo						
3. Poziom studiów studia pierwszego stopnia						
4. Liczba punktów ECTS 1						
5. Liczba godzin w semestrze						
semestr	w	ćw	lab/lek	prj/zp	pws	prk
II	5	10				
6. Język wykładowy polski						
7. Wykładowca mgr Agnieszka Panasiuk						
INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE						
8. Wymagania wstępne						
1. Brak						
9. Cele przedmiotu						
C1 Zapoznanie z zasadami żywienia osób zdrowych i chorych.						
C2 Nabycie umiejętności oceny stanu odżywienia.						
C3 Nabycie umiejętności korygowania nawyków żywieniowych.						
10. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych						
Student, który zaliczył przedmiot w zakresie:						
WIEDZY zna i rozumie:						
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					
UMIEJĘTNOŚCI potrafi:						
C.U35.	oceniać stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia					
C.U.36.	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					
KOMPETENCJE SPOŁECZNYCH potrafi:						
1.	zasięgać opinii specjalistów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu					
2.	dostrzegać i rozpoznawać własne ograniczenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji					

społecznych oraz dokonywać samooceny deficytów i stale dokształcać się	
11. Treści programowe	
Forma zajęć – wykłady	
1. Składniki odżywcze – charakterystyka, funkcje pełnione w organizmie. Zapotrzebowanie energetyczne organizmu. 2. Zasady racjonalnego odżywiania różnych grup ludności. 3. Diety lecznicze – charakterystyka, wskazania do stosowania. 4. Leczenie żywieniowe – żywienie dojelitowe i pozajelitowe. Zaburzenia stanu odżywienia. 5. Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego.	
Forma zajęć – ćwiczenia	
1. Zapotrzebowanie organizmu na energię oraz składniki odżywcze – praca z Normami Żywienia oraz Tabelami składu i wartości odżywczej żywności. 2. Ocena stanu odżywienia różnych grup ludności z wykorzystaniem metod antropometrycznych oraz metod ankietowych. 3. Ocena jakościowa przykładowych jadłospisów szpitalnych. 4. Formułowanie ogólnych zaleceń dietetycznych w wybranych przewlekłych chorobach dietozależnych. 5. Żywność funkcjonalna, żywność wzbogacana – analiza składu oraz wartości odżywczej wybranych produktów.	
12. Narzędzia/metody dydaktyczne	
1. Wykład	
2. Wykład konwersatoryjny	
3. Prezentacja multimedialna	
4. Dyskusja	
5. Analiza materiałów źródłowych	
13. Sposoby oceny (częstkowe, końcowe)	
F1. Obecność na zajęciach	
F2. Aktywność na zajęciach	
P1. Kolokwium/ test końcowy	
14. Obciążenie pracą studenta	
Forma aktywności	liczba godzin
1. Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela oraz konsultacje	15
2. Nakład pracy studenta	15
suma	30
liczba punktów ECTS	1
15. Literatura	
Literatura podstawowa:	
1. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2010	
2. Gawęcki J., Żywność człowieka podstawy nauki o żywieniu. 1, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010	
3. Świderski F., Żywność wygodna i żywność funkcjonalna, Wydawnictwa Naukowe PWN, Warszawa 2018	
Literatura uzupełniająca:	
1. Jarosz M. i in., Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny, 2020 [dostęp on-line]	
2. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K. Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2018	
3. Poniewierka E., . Dietetyka kliniczna, Uniwersytet Medyczny im. Piastów Śląskich, Wrocław 2016	

16. Formy oceny – szczegóły
Wykłady kończą się zaliczeniem z oceną. <u>Podstawą zaliczenia wykładów jest:</u> pozytywna ocena z kolokwium końcowego (test wielokrotnego wyboru z jedną poprawną odpowiedzią). Czastrwania 15 minut, 10 pytań testowych. Warunkiem otrzymania oceny pozytywnej jest uzyskanie 50% punktów. Za prawidłową odpowiedź student otrzymuje 1 pkt. Maksymalnie można uzyskać 10 pkt., minimalnie na ocenę pozytywną 5 pkt. Punktacja: 0 – 4 pkt. - niedostateczny (2,0) 5 – 6 pkt. - dostateczny (3,0) 7 pkt. - dostateczny plus (3,5) 8 pkt. - dobry (4,0) 9 pkt. - dobry plus (4,5) 10 pkt. - bardzo dobry (5,0) Ćwiczenia kończą się zaliczeniem z oceną. <u>Podstawą zaliczenia ćwiczeń jest:</u> zaliczenie kolokwium (test wielokrotnego wyboru z jedną poprawną odpowiedzią). Czas trwania 20 minut, 18 pytań testowych. Za prawidłową odpowiedź student otrzymuje 1 pkt. Maksymalnie można uzyskać 18 pkt. Minimalnie na ocenę pozytywną 9 punktów. Punktacja: 0-8 pkt. - niedostateczny (2,0) 9-10 pkt. - dostateczny (3,0) 11-12 pkt. - dostateczny plus (3,5) 13-14 pkt - dobry (4,0) 15-16 pkt. - dobry plus (4,5) 17-18 pkt. - bardzo dobry (5,0) Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnych ocen z wyżej wymienionych zadań.
17. Inne przydatne informacje o przedmiocie
1. Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji.
2. Zajęcia odbywać się będą w ABNS w Białej Podlaskiej.
3. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć.
4. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem.