

# KARTA PRZEDMIOTU/SYLABUS

|  |  |             |   |           |   |                    |
|--|--|-------------|---|-----------|---|--------------------|
| Wydział  | Wydział Opieki Zdrowotnej  |             |   |           |   |                    |
| Kierunek studiów   | Pielęgniarstwo   |             |   |           |   |                    |
| Poziom kształcenia   | Studia pierwszego stopnia  |             |   |           |   |                    |
| Forma studiów  | Studia stacjonarne/studia niestacjonarne                                       |             |   |           |   |                    |
| Profil kształcenia   | Praktyczny   |             |   |           |   |                    |
| Jednostka organizacyjna prowadząca przedmiot                                   | Katedra Pielęgniarstwa   |             |   |           |   |                    |
| Moduł / Przedmiot  | Nauki w zakresie podstaw opieki pielęgniarskiej                                |             |   |           |   |                    |
| Przedmiot wyodrębniony w module  | Dietetyka  |             |   |           |   |                    |
| Język kształcenia  | polski   |             |   |           |   |                    |
| Status modułu / przedmiotu   | Obowiązkowy  |             |   |           |   |                    |
| Cykl realizacji przedmiotu   | Semestr studiów: VI  |             |   |           |   |                    |
| Kod przedmiotu   |  |             |   |           |   |                    |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot                              | dr n. med. Elżbieta Szczepańska  |             |   |           |   |                    |
| Wymiar zajęć   |  |             |   |           |   |                    |
| Zajęcia zorganizowane określone planem studiów, w tym:                         | Ogółem   | Forma zajęć |   |           |   |                    |
|  |  | Wykłady     | Seminaria                                   | Ćwiczenia | Samokształcenie   | Zajęcia praktyczne |
|  | 50   | 9           | 21  | -         | 20  | -                  |
| Semestr VI   | 50   | 9           | 21  | -         | 20  | -                  |
| Bilans nakładu pracy studenta ogółem   |  |             |   |           |   |                    |
| Zajęcia wymagające bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego i studenta |  |             | Wykłady – 9 godzin<br>Seminaria – 21 godzin |           |   |                    |
| Praca własna studenta, w tym samokształcenie                                   |  |             | 29 godzin                                   |           |   |                    |
| Łączny nakład pracy studenta   |  |             | 60 godzin                                   |           |   |                    |
| Punkty ECTS  |  |             |   |           |   |                    |
| RAZEM  | w tym z tytułu:  |             |   |           |   |                    |
|  | zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego i studenta |             | pracy własnej studenta                      |           | nakładu pracy studenta związanego z zajęciami o charakterze praktycznym |                    |
| 2  | 1,0  |             | 1,0   |           | 0,0   |                    |
| Wymagania wstępne i /lub wprowadzające treści kształcenia                      |  |             |   |           |   |                    |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <b>Kształcenie w zakresie dietetyki</b> zdefiniowane kartą/sylabusem wymaga poprzedzenia kształcenia treściami wprowadzającymi z zakresu anatomii, fizjologii, biochemii, biofizyki, podstaw pielęgniarstwa. |  |  |
| <b>Cele i efekty kształcenia</b>   |  |  |
| <b>Powiązanie modułu/przedmiotu z kierunkowymi efektami kształcenia</b>  | <b>Kierunkowe efekty kształcenia</b>   |  |
|  | <p>Po zaliczeniu przedmiotu student:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ w zakresie <b>wiedzy</b>: <p>C.W27. definiuje zapotrzebowanie (ilościowe i jakościowe) organizmu na składniki pokarmowe niezbędne do utrzymania życia w warunkach zdrowia i choroby;</p> <p>C.W28. wymienia zasady żywienia osób zdrowych w różnym wieku i charakteryzuje istotę żywienia dojelitowego i pozajelitowego;</p> <p>C.W29. zna zasady profilaktyki i leczenia dietetycznego oraz powikłania dietoterapii;</p> <p>C.W51 zna środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego;</p> </li> <li>➤ w zakresie <b>umiejętności</b>: <p>C.U46. ocenia stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego;</p> <p>C.U47. prowadzi poradnictwo w zakresie żywienia dorosłych oraz dzieci zdrowych;</p> <p>C.U48. stosuje wybrane diety terapeutyczne w otyłości, niedożywieniu, cukrzycy, hiperlipidemii, nadciśnieniu tętniczym, chorobach serca i naczyń krwionośnych, trzustki i wątroby;</p> <p>C.U69 posiada umiejętność doboru środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego i umiejętności umożliwiające wystawianie recept na środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego niezbędne do kontynuacji leczenia, w ramach realizacji zleceń lekarskich, oraz potrafi udzielać informacji o ich stosowaniu;</p> </li> <li>➤ w zakresie <b>kompetencji społecznych</b>: <p>D.K2. systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności, dążąc do profesjonalizmu;</p> <p>D.K9. jest otwarty na rozwój podmiotowości własnej i pacjenta</p> </li> </ul> |  |
| <b>Cele kształcenia w ramach modułu / przedmiotu</b>   | <p><b>Celem przedmiotu jest opanowanie wiedzy i umiejętności z zakresu dietetyki określonych kompetencjami pielęgniarki, w tym:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ opanowanie podstawowej wiedzy i umiejętności z zakresu zasad prawidłowego odżywiania człowieka zdrowego w różnym wieku</li> <li>➤ opanowanie zasad profilaktyki i leczenia dietetycznego.</li> </ul>  |  |
| <b>Szczegółowe modułowe / przedmiotowe efekty kształcenia</b>  |  |  |
|  | <b>Efekty przedmiotowe</b>   | <b>Odniesienie do efektów kierunkowych</b> |
|  | EK – 1 potrafi omówić podstawowe pojęcia z zakresu dietetyki   | C.W27, C.W29, D.K2, D.K9                   |
|  | EK – 2 zna zasady żywienia człowieka zdrowego i chorego  | C.W28, C.W29, C.W51, D.K2, D.K9            |
|  | EK – 3 potrafi dokonać oceny stanu odżywienia organizmu  | C.U46, D.K2                                |
|  | EK – 4 potrafi dobrać odpowiednią dietę w zależności od stanu zdrowia i choroby pacjenta   | C.U47, C.U48, C.U69, D.K9                  |
| <b>Metody i narzędzia dydaktyczne kształcenia</b>  |  |  |
| <b>Wykłady</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Wykłady informacyjne/ problemowe wsparte prezentacją multimedialną, przeplatane interakcją ze studentami z</li> </ul>   |  |

|                                      |                      |  |
|--------------------------------------|----------------------|--|
|                                      |                      | wykorzystaniem metod aktywizujących, połączone z dyskusją kierowaną.   |
| <b>Seminaria</b>                     |                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Prelekcje wsparte prezentacją multimedialną, z wykorzystaniem metod aktywizujących, połączone z dyskusją kierowaną.</li> <li>➤ Tematyczne zajęcia połączone z indywidualnym lub grupowym opracowywaniem tematów związanych z omawianym zakresem tematycznym zajęć, przy możliwości korzystania z literatury.</li> <li>➤ Prezentacje i referaty dotyczące treści kształcenia przeznaczonych do samokształcenia</li> </ul>  |
| <b>Ćwiczenia</b>                     |                      | -  |
| <b>Zajęcia praktyczne</b>            |                      | -  |
| <b>Treści programowe kształcenia</b> |                      |  |
| <b>Wymiar zajęć</b>                  |                      | <b>Zakres treści programowych</b>  |
| <b>Forma</b>                         | <b>Liczba godzin</b> |  |
| <b>Semestr</b>                       |                      | <b>VI</b>  |
| <b>Wykłady</b>                       | <b>9</b>             | <p><b>W1.</b> Zapotrzebowanie człowieka na energię w różnych okresach życia. Bilans energetyczny ustroju:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pojęcie podstawowej, ponadpodstawowej i całkowitej przemiany materii,</li> <li>• czynniki decydujące o wysokości podstawowej przemiany materii,</li> <li>• elementy ponadpodstawowej przemiany materii,</li> <li>• termogeneza poposiłkowa,</li> <li>• bilans energetyczny ustroju.</li> </ul> <p><b>W2.</b> Składniki odżywcze - funkcje, źródła, zapotrzebowanie i znaczenie żywieniowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• funkcje składników odżywczych,</li> <li>• wartość odżywcza składników odżywczych,</li> <li>• źródła składników odżywczych w pożywieniu,</li> <li>• znaczenie żywieniowe oraz zapotrzebowanie na składniki odżywcze.</li> </ul> <p><b>W3.</b> Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jakościowe i ilościowe metody oceny sposobu żywienia,</li> <li>• biochemiczne i antropometryczne metody oceny stanu odżywienia.</li> </ul>                 |
| <b>Seminaria</b>                     | <b>21</b>            | <p><b>S1.</b> Racjonalne odżywianie. Zasady planowania jadłospisów:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zasady racjonalnego odżywiania, piramida żywienia,</li> <li>• zasady planowania jadłospisów.</li> </ul> <p><b>S2.</b> Niedożywienie i jego następstwa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• objawy niedożywienia,</li> <li>• niedożywienie jako efekt zaburzenia odżywiania,</li> <li>• niedożywienie a postępowanie dietetyczne.</li> </ul> <p><b>S3.</b> Klasyfikacja i charakterystyka diet leczniczych:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• klasyfikacja diet leczniczych wg IŻŻ,</li> <li>• charakterystyka podstawowych diet leczniczych.</li> </ul> <p><b>S4.</b> Żywienie pozajelitowe i dojelitowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• leczenie żywieniowe w szpitalu,</li> <li>• leczenie żywieniowe w warunkach domowych,</li> <li>• standardy leczenia żywieniowego.</li> </ul> <p><b>S5.</b> Edukacja i poradnictwo żywieniowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• poradnictwo żywieniowe-cele, metody, zadania,</li> </ul> |

|  |           |   |
|--|-----------|---|
|  |           | <ul style="list-style-type: none"> <li>rola pielęgniarki w leczeniu żywieniowym.</li> </ul>   |
| <b>Ćwiczenia</b>   | -         | -   |
|  | -         | -   |
| <b>Zajęcia praktyczne</b>  | -         | -   |
|  | -         | -   |
| <b>Samokształcenie</b>   | <b>20</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>Opracowanie (samodzielnie lub w grupie) jadłospisów dla osób zdrowych i chorych z cukrzycą, otyłością, nadciśnieniem, zaburzeniami gospodarki lipidowej, z chorobami przewodu pokarmowego, wątroby, trzustki, nerek.</li> <li>Żywienie dojelitowe w warunkach domowych.</li> <li>Specyfika żywienia dziecka w zależności od wieku i stanu zdrowia.</li> </ol>  |
| <b>Sekwencja zajęć</b>   |           | <b>W1, W2, S1</b><br><b>W3, S2, S3, S4, S5</b><br><i>(Informacja na potrzeby harmonogramu zajęć)</i>  |
| <b>Ocenianie i zaliczanie</b>  |           |   |
| <b>Metody weryfikacji efektów kształcenia i kryteria oceny</b>   |           | <p><b><u>Ocena formująca (OF):</u></b><br/> <b>Wykłady</b> – student może otrzymać oceny np. za:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>kolokwia częściowe sprawdzające stopień opanowania wiedzy, w tym także wiedzy z tematyki przeznaczonej do samokształcenia</li> </ul> <p><b>Seminaria</b> – student może otrzymać oceny np. za:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>odpowiedzi ustne/ kolokwia częściowe sprawdzające stopień opanowania wiedzy</li> <li>prace i prezentacje przygotowane w ramach pracy własnej (samokształcenia)</li> </ul> <p>Nauczyciele akademicki prowadzący poszczególne formy zajęć zobowiązani są do wystawienia studentowi co najmniej jednej oceny formującej.</p> <p><b><u>Ocena podsumowująca (OP):</u></b><br/> Ocena podsumowująca jest oceną końcową potwierdzającą osiągnięcie przez studenta efektów kształcenia.<br/> Ocena podsumowująca jest średnią ważoną ze średniej ważonej ocen formujących oraz średniej ważonej ocen uzyskanych na zaliczeniu końcowym – egzaminie przeprowadzonym w formie pisemnej.</p> |
| <b>Sposoby i kryteria weryfikacji i oceny uzyskania przez studentów założonych efektów kształcenia</b> |           | EK – 1 – zaliczenie pisemne w formie testu<br>EK – 2 – zaliczenie pisemne w formie testu<br>EK – 3 – zaliczenie pisemne w formie testu<br>EK – 4 – zaliczenie pisemne w formie testu  |
| <b>Zasady dopuszczania do zaliczenia przedmiotu</b>  |           | <p>Student może zostać dopuszczony do zaliczenia końcowego przedmiotu w formie zaliczenia z oceną jeżeli uzyskał:</p> <p>➤ średnią ważoną ocen formujących, co najmniej, jako ocenę dostateczną (3)</p>   |

|  |   |
|--|---|
| <b>Forma i warunki zaliczenia przedmiotu</b>                   | <p><b>Forma: Zaliczenie z oceną</b></p> <p><b>Zaliczenie przedmiotu przeprowadzone zostanie w formie:</b></p> <p><b><u>pisemnej</u> – testu zawierającego łącznie 30 pytań</b> związanych z każdym z efektów kształcenia, sformułowanych w sposób pozwalający na sprawdzenie wiedzy, poziomu zrozumienia, umiejętności analizy i syntezy.</p> <p>Przykłady pytań będą udostępnione studentom na pierwszych zajęciach przez nauczyciela akademickiego odpowiedzialnego za przedmiot.</p> <p>Warunkiem zaliczenia testu będzie udzielenie poprawnej odpowiedzi na minimum <b>60%</b> pytań zawartych w teście.</p> <p>Ocena w skali wartościowej określonej regulaminem studiów odniesiona do każdego efektu kształcenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- niedostateczny – ndst. (2) do 59% poprawnych odpowiedzi</li> <li>- dostateczny – dst (3) – od 60% do 67% poprawnych odpowiedzi</li> <li>- dostateczny plus – dst+ (3,5)– od 68% do 75% poprawnych odpowiedzi</li> <li>- dobry – db (4) – od 76% do 85% poprawnych odpowiedzi</li> <li>- dobry plus – db+ (4,5) – od 86% do 92% poprawnych odpowiedzi</li> <li>- bardzo dobry – bdb (5) – od 93% do 100% poprawnych odpowiedzi</li> </ul> <p>Warunkiem zaliczenia testu będzie uzyskanie, co najmniej oceny dostatecznej (3) z pytań odniesionych do każdego z efektów kształcenia.</p> <p>Ocena końcowa testu jest średnią ważoną ocen z pytań odniesionych do każdego efektu kształcenia.</p> |
| <b>Wykaz literatury obowiązującej do zaliczenia przedmiotu</b> |   |
| <b>Literatura podstawowa</b>                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gawęcki J., Hryniewiecki L. (red.) Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, Wydawnictwo PWN, 2010.</li> <li>• Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, Wydawnictwo PZWL, 2014.</li> </ul>  |
| <b>Literatura uzupełniająca</b>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.) Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych, Wydawnictwo PZWL, 2008.</li> <li>• Polskie Towarzystwo Żywienia Pozajelitowego, Dojelitowego i Metabolizmu. Standardy żywienia dojelitowego i pozajelitowego. Kraków 2014</li> </ul>   |
| <b>Prawa autorskie</b>   |   |
| <b>Prawa autorskie</b>   | Wyższa Szkoła Nauk Stosowanych w Rudzie Śląskiej  |