

Sylabus			
Nazwa modułu/przedmiotu:	Dietetyka		
Kierunek studiów:	Pielęgniarstwo		
Poziom studiów:	I stopnia		
Forma studiów:	Stacjonarne i niestacjonarne		
Rok studiów:	I	Semestr studiów:	I
Typ przedmiotu	obowiązkowy		
Rodzaj przedmiotu	podstawowy		
Język wykładowcy:	polski		
Osoby prowadzące przedmiot:	Dr n. o zdr. Elżbieta Karpińska		
Osoba odpowiedzialna za przedmiot:	Dr n. o zdr. Elżbieta Karpińska		
Forma kształcenia		Godziny	
Wykład		25	
Seminarium			
Ćwiczenia			
Zajęcia praktyczne			
Praktyki zawodowe			
inne			
Razem		25	
Cele kształcenia:			
<ul style="list-style-type: none">zapoznanie studentów z zapotrzebowaniem człowieka na składniki pokarmowe niezbędne do utrzymania życia w warunkach zdrowia i chorobyzapoznanie studentów z wartością odżywczą produktów spożywczych oraz dietetycznym przyrządzaniem potraw dietetycznychzapoznanie studentów z zasadami prawidłowego żywienia człowieka zdrowego i choregozapoznanie studentów z rolą żywności i żywienia w patogenezie i profilaktyce wybranych choróbzapoznanie studentów z metodami oceny stanu odżywienia, zapobieganiem niedożywieniu oraz leczeniem żywieniowym (pozajelitowym)			
Wymagania wstępne:			
<ul style="list-style-type: none">wiadomości z anatomii, fizjologii i biochemiiwiedza z zakresu biologii, chemii ze szkoły średniej			
Macierz efektów uczenia się dla modułu/przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów uczenia się.			
	Symbol efektu uczenia się	Student, który zaliczy moduł (przedmiot) zna i rozumie/potrafi/jest gotów do:	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
Wiedza	W01	zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe;	C.W22.
	W02	zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego;	C.W23.
	W03	zasady leczenia dietetycznego i powikłania dietoterapii;	C.W24.
	W04	rodzaje i zastosowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego;	C.W25.
Kompetencje społeczne	K01	dostrzegania i rozpoznawania własnych ograniczeń w zakresie wiedzy, umiejętności i	A.K7.

		kompetencji społecznych oraz dokonywania samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych.	
Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS)			
Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie sprawdzianu, itp.)		Obciążenie studenta (h)	
Udział w wykładach		25	
Samodzielne studiowanie tematyki wykładów			
Udział w ćwiczeniach			
Samodzielne przygotowanie się do ćwiczeń			
Samokształcenie		25	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia i udział w egzaminie/zaliczeniu			
Punkty ECTS za moduł/przedmiot		2	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi i praktykami zawodowymi			
Treści programowe:			
Lp.	Treści programowe	Symbol efektów uczenia się	
1	Zasady żywienia człowieka zdrowego (dzieci, młodzieży, osób dorosłych i seniorów).	W02, K01	
2	Normy żywienia dla poszczególnych grup ludności.	W01, K01	
3	Charakterystyka poszczególnych składników pokarmowych.	W01, K01	
4	Metody oceny stanu odżywienia (dzieci, młodzieży i dorosłych).	W02, K01	
5	Choroby na tle wadliwego żywienia. Niedożywienie i jego następstwa.	W03, K01	
6	Leczenie żywieniowe (żywienie poza-, dojelitowe). Powikłania leczenia żywieniowego	W03, K01	
7	Rodzaje i charakterystyka diet leczniczych.	W03, K01	
8	Rodzaje i zastosowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego.	W04, K01	
Literatura podstawowa:			
1. Ciborowska H. Rudnicka A. Dietetyka: Żywienie zdrowego i chorego człowieka, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2015			
2. Gawęcki J (red.nauk.) Żywienie człowieka. Tł1. Podstawy nauki o żywieniu, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2012			
3. Grzymisławski M, Gawęcki J. (red. nauk.) Żywienie człowiek zdrowego i chorego. T.2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2012			
Literatura uzupełniająca:			
1. Hasik J, Hryniewiecki L, Grzymisławski M: Dietetyka Wydawnictwo Lekarskie, PZWL, Warszawa 2012			
2. Jarosz M. (red. nauk.) Normy żywienia dla populacji Polski, Wydawnictwo Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2017			
3. Kunachowicz H, Nadolna I, Iwanow K, Przygoda B. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2016.			

4. Rogulska A. Postępowanie dietetyczne w niedożywieniu. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2011

Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych (np. laptop, rzutnik multimedialny, inne...)

1. Laptop
2. Rzutnik multimedialny

METODY KSZTAŁCENIA (do wyboru: wykład, wykład konwersatoryjny, klasyczna metoda problemowa, dyskusja dydaktyczna, analiza indywidualnego przypadku, metoda projektowa, metoda warsztatowa, seminarium, burza mózgów, techniki dramowe, inne)

- wykład
- wykład konwersatoryjny

PRACA INDYWIDUALNA STUDENTA (do wyboru: Zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; Przygotowanie prac zaliczeniowych; Przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; Przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; Inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- przygotowanie się do egzaminu
- przygotowanie pracy samokształceniowej dotyczącej postępowania dietetycznego w różnych jednostkach chorobowych
- zapoznanie się z literaturą przedmiotu

Efekt uczenia się	Metoda weryfikacji efektów uczenia się							
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Aktywność na zajęciach	Praca pisemna	Praca samokształceniowa	Inne (należy wpisać jakie)
W01-W04		x			x		x	
K01							x	

Kryteria oceny

Efekt uczenia się	Na ocenę 2	Na ocenę 3	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5
Wiedza	0% - 59,99%	60 % - 74,99%	75% - 79,99%	80 – 88,99%	89% - 94,99%	95% - 100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje