

KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)

Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	Dietetyka	
PI/P/1/ST//C1A_5			Dietetics	
Język wykładowy		Polski		
Rok akademicki		2021/22		
Kierunek		Pielęgniarstwo		
w zakresie		-		
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia		
Profil studiów		praktyczny		
Forma studiów		studia stacjonarne		
Semestr		V (zimowy)		
Przynależność do grupy zajęć		C1A. Nauki w zakresie podstaw opieki pielęgniarstwa		
Status przedmiotu		obowiązkowy		
Formy realizacji zajęć dydaktycznych, wymiar, punkty ECTS		Forma zajęć	Liczba godzin zajęć dydaktycznych	Liczba punktów ECTS
		Wykład	30[h]	0,93 ECTS
Powiązanie przedmiotu	z profilem studiów	kształtuje umiejętności praktyczne (profil praktyczny)		0 ECTS
	z uprawnieniami	służy zdobywaniu przez studenta uprawnień do wykonywania zawodu pielęgniarstwa		1 ECTS
	z dyscypliną	Nauki o zdrowiu		1 ECTS
Forma nauczania		Tradycyjna - zajęcia zorganizowane w Uczelni UTH Radom ulica Chrobrego 27		
Wymagania wstępne		wiedza z zakresu biologii		
Jednostka prowadząca		Wydział Nauk Medycznych i Nauk o Zdrowiu		
Koordynator		mgr Sylwia Godzwon		
Osoby prowadzące		mgr Sylwia Godzwon		
Adres strony internetowej pjo		www.wz.uniwersytetradom.pl		
Adres e-mail, telefon koordynatora		sylwiag1@poczta.onet.pl		

EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE, REALIZACJA ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH, WERYFIKACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Cel kształcenia:	Zapoznanie studenta z podstawowymi wiadomościami o żywieniu człowieka, wpływie żywienia na stan zdrowia. Przygotowanie studenta do prowadzenia edukacji żywieniowej i określania sposobu leczenia żywieniowego w stanie zdrowia i choroby.
Treści programowe:	Wykłady (30 h) <ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawowe wiadomości o żywieniu człowieka 2. Składniki pokarmowe, część I: węglowodany, białka, tłuszcze 3. Składniki pokarmowe, część II: witaminy rozpuszczalne w tłuszczach, wodzie, składniki mineralne, woda. 4. Trawienie składników pokarmowych, metabolizm głównych składników pokarmowych. - 2 godz. 5. Podział produktów spożywczych. Produkty zamienne. Zasady planowania jadłospisów. - 2 godz. 6. Klasyfikacja diet, część I. - 2 godz. 7. Klasyfikacja diet, część II. - 2 godz. 8. Żywnienie w wybranych jednostkach chorobowych, żywnienie w profilaktyce schorzeń układu krążenia. 9. Żywnienie w cukrzycy dorosłych: metody leczenia cukrzycy, zasady diety cukrzycowej, pojęcie wymienników węglowodanowych (WW) oraz indeks glikemiczny (IG). 10. Żywnienie w glutenozależnej chorobie trzewnej. Zasady diety bezglutenowej. 11. Żywnienie w chorobach nowotworowych 12. Leki a żywność, przykłady interakcji pomiędzy lekami a spożywaną żywnością. 13. Samodzielne przygotowywanie się do zajęć, systematyczne powtarzanie materiału i przygotowanie prezentacji multimedialnej na temat edukacji żywieniowej dla pacjentów z wybranymi jednostkami chorobowymi.
Metody dydaktyczne (kształcenia):	Metody podające - wykład informacyjny Metody eksponujące - film, ekspozycja, pokaz, broszury Wykłady realizowane z wykorzystaniem technik multimedialnych
Rygor zaliczenia, kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się, sposób obliczania oceny końcowej:	Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich wymaganych efektów uczenia się określonych dla danego przedmiotu. Uzyskanie pozytywnych ocen ze wszystkich form zajęć wchodzących w skład danego przedmiotu jest równoznaczne z jego zaliczeniem i zdobyciem przez studenta 1 punktu ECTS przyporządkowanej temu przedmiotowi. Na ocenę końcową składają się następujące elementy: <ul style="list-style-type: none"> - obecność na zajęciach, do zaliczenia przedmiotu konieczna jest 90% frekwencja, aktywność na zajęciach - pozytywne zaliczenie testu (test jednokrotnego wyboru)

Efekty uczenia się dla przedmiotu w odniesieniu do efektów kierunkowych i formy zajęć				Metody weryfikacji efektów uczenia się	
Numer efektu uczenia się	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu (PEU) Student, który zaliczył przedmiot (W) zna i rozumie/ (U) potrafi /(K) jest gotów do:	Kierunkowy efekt uczenia się (KEU)	Forma zajęć	Forma weryfikacji (zaliczeń)	Metody sprawdzania i oceny
W1	zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe;	C.W22+++	Wykład	Zaliczenie na ocenę	test zawierający pytania zamknięte
W2	zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego;;	C.W23+++	Wykład	Zaliczenie na ocenę	test zawierający pytania zamknięte
W3	zasady leczenia dietetycznego i powikłania dietoterapii	C.W24+++	Wykład	Zaliczenie na ocenę	test zawierający pytania zamknięte
W4	rodzaje i zastosowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego;	C.W25+++	Wykład	Zaliczenie na ocenę	test zawierający pytania zamknięte
U1	oceniać stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia;	C.U35+++	Wykład	Zaliczenie na ocenę	test zawierający pytania zamknięte

U2	stosować diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach;	C.U36+++	Wykład	Zaliczenie na ocenę	test zawierający pytania zamknięte
U3	dobierać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i wystawiać na nie recepty w ramach realizacji zleceń lekarskich oraz udzielać informacji na temat ich stosowania;	C. U37+++	Wykład	Zaliczenie na ocenę	test zawierający pytania zamknięte
K1	kierowania się dobrem pacjenta, poszanowania godności i autonomii osób powierzonych opiece, okazywania zrozumienia dla różnic światopoglądowych i kulturowych oraz empatii w relacji z pacjentem i jego rodziną;	K3+++	Wykład	Zaliczenie na ocenę	test zawierający pytania zamknięte
K4	ponoszenia odpowiedzialności za wykonywane czynności zawodowe;	K4++	Wykład	Zaliczenie na ocenę	test zawierający pytania zamknięte
Stopień osiągnięcia kierunkowych efektów uczenia się: <i>np.:K WG01 ..., ...</i>					

Literatura podstawowa, literatura uzupełniająca, pomoce naukowe

Literatura podstawowa:

1. Payne A., Barker H. Dietetyka i żywienie kliniczne. Wydawnictwo Urban & Partner 2019r.
2. Dietetyka oparta na dowodach. E.Poniewierka. Wydawnictwo Medpharm 2016r.
3. R. Gajda R., Kołodziej A Podstawy żywienia człowieka z zadaniami.. Wydawnictwo Medpharm 2018r.
4. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014
5. Szczygieł B., Ukleja A., Wójcik Z.: Jak rozpoznać i leczyć niedożywienie związane z chorobą?, PZWL, Warszawa 2014.

Literatura uzupełniająca:

1. Szostak W., Cichocka A., Cybulska B.: Zdrowa dieta śródziemnomorska. Agencja Wydawnicza COMES, Warszawa 2001.
2. Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2012.

Pomoce naukowe:

1. Projekcje multimedialne.
2. Tabele składu i wartości odżywczej produktów spożywczych. Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, www.izz.waw.pl
3. Album fotografii produktów i potraw. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2000

Nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się – bilans punktów ECTS

Udział w zajęciach, aktywność	Obciążenie studenta [h]		
	Inne godz. kontaktowe (IGK)	Zajęcia bez nauczyciela-praca własna studenta (ZBN)	Zajęcia dydaktyczne
Udział w wykładach	X	X	30 [h]
Udział w konsultacjach	X	X	X
Przygotowanie do zaliczenia	1[h]	X	X
Udział w egzaminie / zaliczeniu	1[h]	X	X
Summaryczne obciążenie pracą studenta	2 [h]/ 0,07 ECTS	0 ECTS	30[h]/ 0,93 ECTS
Punkty ECTS za przedmiot	1ECTS		

Informacje dodatkowe, uwagi