

# PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA W NOWYM SĄCZU

## KARTA PRZEDMIOTU

obowiązuje studentów rozpoczynających studia w roku akademickim 2013/2014

Instytut Zdrowia

Kierunek studiów: Pielęgniarstwo

Profil: Praktyczny

Forma studiów: Niestacjonarne

Kod kierunku: 12.6

Stopień studiów: I

Specjalności: Pielęgniarstwo C

### 1 PRZEDMIOT

NAZWA PRZEDMIOTU	Dietetyka
KOD PRZEDMIOTU	IZ 12.6 PIN C3 13/14
KATEGORIA PRZEDMIOTU	Przedmioty z innych wymagań programowych
LICZBA PUNKTÓW ECTS	0
SEMESTRY	1

### 2 RODZAJ ZAJĘĆ, LICZBA GODZIN W PLANIE STUDIÓW

SEMESTR	WYKŁAD	ĆWICZENIA/ SEM.	BEZ BEZPOŚREDNIEGO UDZIAŁU NAUCZYCIELA	ZAJĘCIA PRAKTYCZNE	PRAKTYKA ZAWODOWA
1	5	5			

### 3 CELE PRZEDMIOTU

Cel 1 Przygotowanie studenta do udziału w żywieniu człowieka zdrowego i terapii żywieniowej chorych.

### 4 WYMAGANIA WSTĘPNE W ZAKRESIE WIEDZY, UMIEJĘTNOŚCI I INNYCH KOMPETENCJI

a Brak wymagań.



## 5 EFEKTY KSZTAŁCENIA

- EK1** Wiedza: definiuje zapotrzebowanie (ilościowe i jakościowe) organizmu na składniki pokarmowe niezbędne do utrzymania życia w warunkach zdrowia i choroby
- EK2** Wiedza: wymienia zasady żywienia osób zdrowych w różnym wieku i charakteryzuje istotę żywienia dojelitowego i pozajelitowego
- EK3** Wiedza: zna zasady profilaktyki i leczenia dietetycznego oraz powikłania dietoterapii
- EK4** Umiejętności: ocenia stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego
- EK5** Umiejętności: stosuje wybrane diety terapeutyczne w otyłości, niedożywieniu, cukrzycy, hyperlipidemii, nadciśnieniu tętniczym, chorobach serca i naczyń krwionośnych, trzustki i wątroby
- EK6** Umiejętności: wykorzystuje różne techniki karmienia pacjenta
- EK7** Kompetencje społeczne: systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności, dążąc do profesjonalizmu
- EK8** Umiejętności: prowadzi poradnictwo w zakresie żywienia dorosłych oraz dzieci zdrowych

## 6 TREŚCI PROGRAMOWE

### WYKŁAD

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
W1	Przemiany energetyczne w organizmie, bilans energetyczny. Normy żywienia. Rola składników odżywczych. Wartość odżywcza grup produktów, Wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą posiłków Schematy żywieniowe i diety zalecane w żywieniu człowieka zdrowego z uwzględnieniem wieku, wykonywanej pracy i stanu zdrowia. Ocena sposobu żywienia. Ocena stanu odżywienia wywiad żywieniowy, metody antropometryczne i biochemiczne. Wady w żywieniu i ich konsekwencje zdrowotne Niedożywienie i jego następstwa. .	2
W2	Żywnienie jelitowe i pozajelitowe. Sposoby monitorowania chorego żywionego dojelitowo i pozajelitowo. Zróżnicowanie diet u dzieci i dorosłych. Żywnienie człowieka w różnych stanach chorobowych /w chorobach przewodu pokarmowego, układu krążenia, układu krwiotwórczego, nerek, metabolicznych-cukrzyca, nadwaga, dna i inne/. Stres metaboliczny. Żywnienie chorych ze zwiększonym katabolizmem. Diety lecznicze.	2
W3	Zadania pielęgniarki w terapii żywieniowej. Edukacja żywieniowa pacjentów i ich rodzin.	1
	RAZEM	5

### ĆWICZENIA/SEM.

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
C1	Jakościowe i ilościowe zapotrzebowanie organizmu człowieka na składniki pokarmowe w warunkach zdrowia i choroby. Wartość odżywcza grup produktów, wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą. Rola poszczególnych składników pokarmowych w pożywieniu. Konsekwencje wynikające z nieprawidłowego żywienia. Wywiad żywieniowy. Ocena stanu odżywienia organizmu. Poradnictwo w zakresie żywienia.	2
C2	Planowanie ilościowego i jakościowego składu diety. Diety zalecane w żywieniu człowieka zdrowego z uwzględnieniem wieku, wykonywanej pracy i stanu zdrowia- jadłospisy i wytyczne do żywienia , ilość rozkład posiłków, ogólne właściwości diety kaloryczność, zawartość składników odżywczych	1



## ĆWICZENIA/SEM.

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
C3	Diety zalecane w żywieniu człowieka chorego z uwzględnieniem wieku, wykonywanej pracy i stanu zdrowia- wskazania dietetyczne i przeciwwskazania (produkty i techniki)Jadłospisy i wytyczne do żywienia ilość rozkład posiłków, ogólne właściwości diety kaloryczność, zawartość składników odżywczych człowieka w różnych stanach chorobowych /w chorobach przewodu pokarmowego, układu ruchu, układu krwiotwórczego, nerek,	1
C4	Diety zalecane w żywieniu człowieka chorego z uwzględnieniem wieku, wykonywanej pracy i stanu zdrowia- wskazania dietetyczne i przeciwwskazania (produkty i techniki)Jadłospisy i wytyczne do żywienia ilość rozkład posiłków, ogólne właściwości diety kaloryczność, zawartość składników odżywczych człowieka w różnych chorobach metabolicznych-cukrzyca, nadwaga, dna i inne/stres metaboliczny żywienie chorych ze zwiększonym katabolizmem.	1
	RAZEM	5

## 7 METODY DYDAKTYCZNE

M1 Metoda kombinowana

M2 Praca w grupach

M3 Zadania tablicowe

M4 Ćwiczenia projektowe

M5 Praca z podręcznikiem

M6 Wykłady

M7 Ćwiczenia laboratoryjne

## 8 OBCIĄŻENIE PRACĄ STUDENTA

FORMA AKTYWNOŚCI	ŚREDNIA LICZBA GODZIN NA ZREALIZOWANIE AKTYWNOŚCI
<b>Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:</b>	
Godziny wynikające z planu studiów	10
Konsultacje przedmiotowe	0
Egzaminy i zaliczenia w sesji	0
<b>Godziny bez udziału nauczyciela akademickiego wynikające z nakładu pracy studenta, w tym:</b>	
Przygotowanie się do zajęć, w tym studiowanie zalecanej literatury	0
Opracowanie wyników	0
Przygotowanie raportu, projektu, prezentacji, dyskusji	0
<b>SUMARYCZNA LICZBA GODZIN DLA PRZEDMIOTU WYNIKAJĄCA Z CAŁEGO NAKŁADU PRACY STUDENTA</b>	<b>10</b>
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	0



## 9 SPOSOBY OCENY

### OCENA FORMUJĄCA

**F1** Projekt indywidualny

**F2** Sprawozdanie z ćwiczenia laboratoryjnego

### KRYTERIA OCENY

EFEKT KSZTAŁCENIA 1		MIEJSCE WERYFIKACJI	OPIS WERYFIKACJI EK 1
NA OCENĘ 3	Definiuje zapotrzebowanie (ilościowe i jakościowe) organizmu na składniki pokarmowe niezbędne do utrzymania życia w warunkach zdrowia i choroby. Dokonuje obliczeń z pomocą nauczyciela.	wykład, ćwiczenia/ sem.	Sprawozdanie z ćwiczenia laboratoryjnego
NA OCENĘ 4	Definiuje zapotrzebowanie (ilościowe i jakościowe) organizmu na składniki pokarmowe niezbędne do utrzymania życia w warunkach zdrowia i choroby, wymienia skutki nadmiaru i niedoboru składników pokarmowych. Oblicza zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe.		
NA OCENĘ 5	Definiuje zapotrzebowanie (ilościowe i jakościowe) organizmu na składniki pokarmowe niezbędne do utrzymania życia w warunkach zdrowia i choroby, wymienia skutki nadmiaru i niedoboru składników pokarmowych wymienia choroby powstałe na skutek nieprawidłowego odżywiania się. Oblicza zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe.		
EFEKT KSZTAŁCENIA 2		MIEJSCE WERYFIKACJI	OPIS WERYFIKACJI EK 2
NA OCENĘ 3	Wymienia zasady żywienia osób zdrowych w różnym wieku i charakteryzuje istotę żywienia dojelitowego i pozajelitowego.	wykład, ćwiczenia/ sem.	Projekt indywidualny
NA OCENĘ 4	Wymienia zasady żywienia osób zdrowych w różnym wieku i charakteryzuje istotę żywienia dojelitowego i pozajelitowego, określa skutki nieprawidłowego żywienia.		
NA OCENĘ 5	Wymienia zasady żywienia osób zdrowych w różnym wieku i charakteryzuje istotę żywienia dojelitowego i pozajelitowego, wymienia skutki nieprawidłowego żywienia, określa objawy wynikające z nieprawidłowego żywienia, samodzielnie dobiera dietę dla osób zdrowych.		
EFEKT KSZTAŁCENIA 3		MIEJSCE WERYFIKACJI	OPIS WERYFIKACJI EK 3
NA OCENĘ 3	Zna zasady profilaktyki i leczenia dietetycznego oraz powikłania dietoterapii.	wykład	Projekt indywidualny



NA OCENĘ 4	Zna zasady profilaktyki i leczenia dietetycznego oraz powikłania dietoterapii dobiera profilaktykę i dietoterapię dla odpowiednich osób.		
NA OCENĘ 5	Zna zasady profilaktyki i leczenia dietetycznego oraz powikłania dietoterapii dobiera profilaktykę i dietoterapię dla odpowiednich osób, ocenia jadłospis dietetyczny pod względem jakościowym i ilościowym.		
EFEKT KSZTAŁCENIA 4		MIEJSCE WERYFIKACJI	OPIS WERYFIKACJI EK 4
NA OCENĘ 3	Ocenia stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego z pomocą nauczyciela.	wykład	Projekt indywidualny
NA OCENĘ 4	Ocenia stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego, interpretuje wyniki.		
NA OCENĘ 5	Ocenia stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego proponuje, interpretuje wyniki, wykorzystuje je do stosowanej diety.		
EFEKT KSZTAŁCENIA 5		MIEJSCE WERYFIKACJI	OPIS WERYFIKACJI EK 5
NA OCENĘ 3	Stosuje wybrane diety terapeutyczne w otyłości, niedożywieniu, cukrzycy, hyperlipidemii, nadciśnieniu tętniczym, chorobach serca i naczyń krwionośnych, trzustki i wątroby przy pomocy nauczyciela.	wykład	Projekt indywidualny
NA OCENĘ 4	stosuje wybrane diety terapeutyczne w otyłości, niedożywieniu, cukrzycy, hyperlipidemii, nadciśnieniu tętniczym, chorobach serca i naczyń krwionośnych, trzustki i wątroby.		
NA OCENĘ 5	Samodzielnie stosuje wybrane diety terapeutyczne w otyłości, niedożywieniu, cukrzycy, hyperlipidemii, nadciśnieniu tętniczym, chorobach serca i naczyń krwionośnych, trzustki i wątroby.		
EFEKT KSZTAŁCENIA 6		MIEJSCE WERYFIKACJI	OPIS WERYFIKACJI EK 6
NA OCENĘ 3	Wykorzystuje różne techniki karmienia pacjenta z pomocą nauczyciela.	wykład	Projekt indywidualny
NA OCENĘ 4	Wykorzystuje różne techniki karmienia pacjenta.		



NA OCENĘ 5	Wykorzystuje różne techniki karmienia pacjenta proponuje różne techniki w konkretnych przypadkach.		
EFEKT KSZTAŁCENIA 7		MIEJSCE WERYFIKACJI	OPIS WERYFIKACJI EK 7
NA OCENĘ 3	wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności.	wykład	Projekt indywidualny
NA OCENĘ 4	Systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności.		
NA OCENĘ 5	Systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności, dążąc do profesjonalizmu.		
EFEKT KSZTAŁCENIA 8		MIEJSCE WERYFIKACJI	OPIS WERYFIKACJI EK 8
NA OCENĘ 3	Prowadzi poradnictwo w zakresie żywienia dorosłych oraz dzieci zdrowych.	wykład, ćwiczenia/ sem.	Projekt indywidualny
NA OCENĘ 4	Aktywnie prowadzi poradnictwo w zakresie żywienia dorosłych oraz dzieci zdrowych.		
NA OCENĘ 5	Aktywnie prowadzi poradnictwo w zakresie żywienia dorosłych oraz dzieci zdrowych proponuje własne metody wzbogacania poradnictwa.		

**OCENA DO INDEKSU (OCENA PODSUMOWUJĄCA)**

Średni arytmetyczna ocen uzyskanych w wyniku weryfikacji efektów kształcenia

**WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU**

a Uzyskanie pozytywnych ocen z wszystkich form weryfikacji efektów kształcenia.

**10 MACIERZ REALIZACJI PRZEDMIOTU**

EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU	ODNIESIENIE DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH	CELE PRZEDMIOTU	TREŚCI PROGRAMOWE	METODY DYDAKTYCZNE
EK1	P_C.W27	Cel1	W1, C1, C2	M1, M2, M3, M5, M6, M7
EK2	P_C.W28	Cel1	W1, W2, C2	M1, M2, M3, M5, M6, M7
EK3	P_C.W29	Cel1	W2, W3, C3, C4	M1, M2, M3, M4, M5, M6
EK4	P_C.U46	Cel1	W1, W2, C1, C2	M1, M2, M3, M4, M5, M6
EK5	P_C.U48	Cel1	W2, W3, C3, C4	M1, M2, M4, M5, M6
EK6	P_C.U14	Cel1	W3	M5, M6



EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU	ODNIESIENIE DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH	CELE PRZEDMIOTU	TREŚCI PROGRAMOWE	METODY DYDAKTYCZNE
EK7	P_D.K02	Cel1	W1, W2, W3, C1, C2, C3, C4	M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7
EK8	P_C.U47	Cel1	W3, C3, C4	M4, M5, M6

## 11 WYKAZ LITERATURY

### LITERATURA PODSTAWOWA:

- [1] Ciborowska H, Rudnicka A — *Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka*, Warszawa, 2004, Wydawnictwo Lekarskie PZWL
- [2] Hasik J, Hryniewiecki L, Grzymisławski M — *Dietetyka*, Warszawa, 1999, Wydawnictwo Lekarskie PZWL
- [3] Pod redakcją Hasika J., Gawęckiego J. — *Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu tom 1*, Warszawa, 2005, PWN
- [4] Pod redakcją Hasika J., Gawęckiego J. — *Żywnienie człowieka zdrowego i chorego tom 2*, Warszawa, 2000, PWN
- [5] Kunachowicz H., Nadolna I. i inni — *Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw.*, Warszawa, 2003, PZWL

### LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

- [1] Gawęcki J., Jeszka J — *Żywnienie człowieka ćwiczenia*, Warszawa, 1995, PWN
- [2] Cybulska B., Łukaszewska T. — *Dietetyka*, Warszawa, 2000, WSiP
- [3] Wieczorek- Chełmińska Z — *Nowoczesna dietetyczna książka kucharska*, Warszawa, 2000, PZWL
- [4] Wieczorek- Chełmińska Z — *Zasady żywienia i dietetyka stosowana*, Warszawa, 1992, PZWL
- [5] Czerwińska D., Gulińska E. — *Podstawy żywienia człowieka*, Warszawa, 2005, WSiP
- [6] Kunachowicz H., Czarnowska - Misztal E., Turlejska H. — *Zasady żywienia człowieka*, Warszawa, 2011, WSiP

## 12 INFORMACJE O NAUCZYCIELACH AKADEMICKICH

### OSOBA ODPOWIEDZIALNA ZA KARTĘ

dr n. o zdr. Halina Potok (kontakt: halina.potok@interia.pl)

### OSOBY PROWADZĄCE PRZEDMIOT

mgr inż. Beata Zmieniewicz (kontakt: zmbeata@op.pl)

## 13 ZATWIERDZENIE KARTY PRZEDMIOTU DO REALIZACJI

(miejscowość, data) (odpowiedzialny za przedmiot) (kierownik zakładu) (dyrektor instytutu)



**PRZYJMUJĘ DO REALIZACJI** (data i podpisy osób prowadzących przedmiot)

.....

PWSZ w Nowym Sączu