

# PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA W NOWYM SĄCZU

## KARTA PRZEDMIOTU

obowiązuje studentów rozpoczynających studia w roku akademickim 2015/2016

Instytut Zdrowia

Kierunek studiów: Pielęgniarstwo

Profil: Praktyczny

Forma studiów: Stacjonarne

Kod kierunku: 12.6

Stopień studiów: II

Specjalności: Pielęgniarstwo

### 1 PRZEDMIOT

NAZWA PRZEDMIOTU	Terapia żywieniowa w praktyce pielęgniarstwa
KOD PRZEDMIOTU	IZ 12.6 PIIS B20 15/16
KATEGORIA PRZEDMIOTU	NAUKI W ZAKRESIE OPIEKI SPECJALISTYCZNEJ
LICZBA PUNKTÓW ECTS	1
SEMESTRY	2

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

SEMESTR	WYKŁAD	ĆWICZENIA/ SEM.	BEZ BEZPOŚREDNIEGO UDZIAŁU NAUCZYCIELA	ZAJĘCIA PRAKTYCZNE	PRAKTYKA ZAWODOWA
2	15			5	

### 3 CELE PRZEDMIOTU

**Cel 1** Doskonalenie umiejętności z zakresu żywienia enteralnego i parenteralnego dorosłych i dzieci w zdrowiu i chorobie.

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

**a** Wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne uzyskane w trakcie studiów I stopnia z przedmiotu Dietetyka.



## 5 EFEKTY KSZTAŁCENIA

- EK1** Wiedza: Omawia metody żywienia osób zdrowych i chorych w różnych okresach życia i stanach klinicznych. (P2\_I.B.W09)
- EK2** Umiejętności: Planuje żywienie w wybranych jednostkach chorobowych u dzieci i dorosłych z uwzględnieniem potrzeb i stanu klinicznego. (P2\_I.B.U12)
- EK3** Umiejętności: Opracuje i wdroży program edukacyjny związany z żywieniem określonej grupy odbiorców. (P2\_I.B.U09)
- EK4** Umiejętności: Podejmuje interwencje pielęgniarские w ramach zespołu żywieniowego. (P2\_I.B.U08)
- EK5** Kompetencje społeczne: Ponosi odpowiedzialność za bezpieczeństwo własne i osób znajdujących się pod jego opieką. (P2\_S.B.K05)

## 6 TREŚCI PROGRAMOWE

### WYKŁAD

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
W1	Metody żywienia osób zdrowych i chorych w różnych okresach życia i stanach klinicznych.	5
W2	Zasady żywienia w wybranych jednostkach chorobowych u dzieci i dorosłych z uwzględnieniem potrzeb i stanu klinicznego.	5
W3	Zasady przygotowania programu edukacyjnego związanego z żywieniem dla określonej grupy odbiorców.	5
	RAZEM	15

### ZAJĘCIA PRAKTYCZNE

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
Z1	Wdrożenie programu edukacyjnego związanego z żywieniem określonej grupy odbiorców.	2
Z2	Interwencje pielęgniarские podejmowane w ramach zespołu żywieniowego.	3
	RAZEM	5

## 7 METODY DYDAKTYCZNE

- M1** Ćwiczenia projektowe
- M2** Sesje rozwiązywania problemu
- M3** Wykład konwersatoryjny, informacyjny



## 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	20
Konsultacje przedmiotowe	2
Egzaminy i zaliczenia w sesji	1
<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	2
<b>SUMARYCZNA LICZBA GODZIN DLA PRZEDMIOTU WYNIKAJĄCA Z CAŁEGO NAKŁADU PRACY STUDENTA</b>	<b>25</b>
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	1

## 9 SPOSOBY OCENY

### OCENA FORMUJĄCA

**F1** Test

**F2** Projekt indywidualny

**F3** Aktywność na zajęciach

### KRYTERIA OCENY

EFEKT KSZTAŁCENIA 1		MIEJSCE WERYFIKACJI	OPIS WERYFIKACJI EK 1
NA OCENĘ 3	Omawia niektóre metody żywienia osób zdrowych i chorych w różnych okresach życia i stanach klinicznych.	wykład	test
NA OCENĘ 4	Omawia wszystkie metody żywienia osób zdrowych i chorych w różnych okresach życia i stanach klinicznych.		
NA OCENĘ 5	Omawia wszystkie metody żywienia osób zdrowych i chorych w różnych okresach życia i stanach klinicznych. Wykazuje się znajomością zagadnienia w oparciu i literaturę uzupełniającą.		
EFEKT KSZTAŁCENIA 2		MIEJSCE WERYFIKACJI	OPIS WERYFIKACJI EK 2
NA OCENĘ 3	Po ukierunkowaniu planuje żywienie w wybranych jednostkach chorobowych u dzieci i dorosłych z uwzględnieniem potrzeb i stanu klinicznego.	zajęcia praktyczne	projekt indywidualny
NA OCENĘ 4	Planuje żywienie w wybranych jednostkach chorobowych u dzieci i dorosłych z uwzględnieniem potrzeb i stanu klinicznego po niewielkim ukierunkowaniu przez nauczyciela.		



NA OCENĘ 5	Samodzielnie planuje żywienie w wybranych jednostkach chorobowych u dzieci i dorosłych z uwzględnieniem potrzeb i stanu klinicznego.		
EFEKT KSZTAŁCENIA 3		MIEJSCE WERYFIKACJI	OPIS WERYFIKACJI EK 3
NA OCENĘ 3	Potrafi przygotować program edukacyjny związany z żywieniem określonej grupy odbiorców natomiast wykazuje trudności z jego wdrożeniem.	zajęcia praktyczne	projekt indywidualny
NA OCENĘ 4	Potrafi przygotować i wdrożyć program edukacyjny związany z żywieniem określonej grupy odbiorców.		
NA OCENĘ 5	Potrafi przygotować i wdrożyć program edukacyjny związany z żywieniem określonej grupy odbiorców wykazując duże zaangażowanie, posługując się językiem specjalistycznym, korzystając z literatury uzupełniającej.		
EFEKT KSZTAŁCENIA 4		MIEJSCE WERYFIKACJI	OPIS WERYFIKACJI EK 4
NA OCENĘ 3	Pod nadzorem nauczyciela podejmuje interwencje pielęgniarские w ramach zespołu żywieniowego.	zajęcia praktyczne	aktywność na zajęciach
NA OCENĘ 4	Podejmuje interwencje pielęgniarские w ramach zespołu żywieniowego po niewielkim ukierunkowaniu.		
NA OCENĘ 5	Samodzielnie podejmuje interwencje pielęgniarские w ramach zespołu żywieniowego.		
EFEKT KSZTAŁCENIA 5		MIEJSCE WERYFIKACJI	OPIS WERYFIKACJI EK 5
NA OCENĘ 3	Ma świadomość ponoszenia odpowiedzialności za bezpieczeństwo własne i osób znajdujących się pod jego opieką.	zajęcia praktyczne	aktywność na zajęciach
NA OCENĘ 4	Ponosi odpowiedzialność za bezpieczeństwo własne i osób znajdujących się pod jego opieką w sytuacjach typowych.		
NA OCENĘ 5	Ponosi odpowiedzialność za bezpieczeństwo własne i osób znajdujących się pod jego opieką w sytuacjach typowych i trudnych.		

**OCENA DO INDEKSU (OCENA PODSUMOWUJĄCA)**

Średnia arytmetyczna ocen formujących.

**WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU**

- a 100% obecności na zajęciach praktycznych. Uzyskanie założonych efektów kształcenia.
- b Efekty kształcenia uzyskiwane przez studenta w ramach godzin bez udziału nauczyciela akademickiego wynikające z nakładu pracy studenta są weryfikowane metodami dydaktycznymi i sposobami oceny zgodnie z macierzą realizacji przedmiotu.



## 10 MACIERZ REALIZACJI PRZEDMIOTU

EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU	ODNIESIENIE DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH	CELE PRZEDMIOTU	TREŚCI PROGRAMOWE	METODY DYDAKTYCZNE
EK1	P2_I.B.W09	Cel1	W1	M2
EK2	P2_I.B.U12	Cel1	W2, Z1	M1, M3
EK3	P2_I.B.U09	Cel1	W3, Z1	M1, M3
EK4	P2_I.B.U08	Cel1	Z2	M1, M3
EK5	P2_S.B.K05	Cel1	W1, W2, W3, Z1, Z2	M1, M2, M3

## 11 WYKAZ LITERATURY

### LITERATURA PODSTAWOWA:

- [1] Gawęcki J. (red.), – *Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu*, Warszawa, 2010, PWN
- [2] Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), – *Żywnienie człowieka zdrowego i chorego.*, Warszawa, 2011, PWN
- [3] Włodarek D., Lange E., Kozłowska L. – *Dietoterapia*, Warszawa, 2015, PZWL

### LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

- [1] Ciborowska H., Rudnicka A – *Dietetyka*, Warszawa, 2007, PZWL

## 12 INFORMACJE O NAUCZYCIELACH AKADEMICKICH

### OSOBA ODPOWIEDZIALNA ZA KARTĘ

Programowa Komisja (kontakt: pkomisjaprogramowa@gmail.com)

### OSOBY PROWADZĄCE PRZEDMIOT

Programowa Komisja (kontakt: pkomisjaprogramowa@gmail.com)

dr n.med, Andrzej Kohmann (kontakt: d.ogonowska@interia.pl)

mgr Maria Merklinger-Soma (kontakt: msoma@wp.pl)

mgr Katarzyna Kornaś-Małucha (kontakt: katarzynakornas@o2.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)

.....  
.....  
.....  
.....