

PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA W NOWYM SĄCZU

KARTA PRZEDMIOTU

obowiązuje studentów rozpoczynających studia w roku akademickim 2012/2013

Instytut Zdrowia

Kierunek studiów: Pielęgniarstwo

Profil: Praktyczny

Forma studiów: Stacjonarne

Kod kierunku: 12.6

Stopień studiów: I

Specjalności: Pielęgniarstwo

1 PRZEDMIOT

| | |
|----------------------|---|
| NAZWA PRZEDMIOTU | Dietetyka |
| KOD PRZEDMIOTU | IZ 12.6 PIS C3 12/13 |
| KATEGORIA PRZEDMIOTU | NAUKI W ZAKRESIE PODSTAW OPIEKI PIEŁĘGNIARSKIEJ |
| LICZBA PUNKTÓW ECTS | 2 |
| SEMESTRY | 3 |

2 RODZAJ ZAJĘĆ, LICZBA GODZIN W PLANIE STUDIÓW

| SEMESTR | WYKŁAD | ĆWICZENIA/ SEM. | BEZ BEZPOŚREDNIEGO UDZIAŁU NAUCZYCIELA | ZAJĘCIA PRAKTYCZNE | PRAKTYKA ZAWODOWA |
|---------|--------|-----------------|---|-----------------------|----------------------|
| 3 | 5 | 10 | 35 | | |

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 pielęgniarstwa 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. | 4 |
| 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 | 2 |



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, | 2 |
| 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. | 2 |
| | RAZEM | 10 |

BEZ BEZPOŚREDNIEGO UDZIAŁU NAUCZYCIELA

| LP | TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH | LICZBA GODZIN |
|----|---|---------------|
| B1 | Samodzielne pogłębianie wiedzy na temat metod oceny stanu odżywienia. Opracowanie modelu opieki nad pacjentem żywionym drogą dojelitową i pozajelitową. Opracowanie jadłospisu. Zaprojektowanie edukacji pacjenta i rodziny w zakresie żywienia dietetycznego | 35 |
| | RAZEM | 35 |

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 |
|--|--|
| Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym: | |
| Godziny wynikające z planu studiów | 15 |
| Konsultacje przedmiotowe | 0 |
| Egzaminy i zaliczenia w sesji | 0 |
| Godziny bez udziału nauczyciela akademickiego wynikające z nakładu pracy studenta, w tym: | |
| Przygotowanie się do zajęć, w tym studiowanie zalecanej literatury | 35 |
| Opracowanie wyników | 0 |
| Przygotowanie raportu, projektu, prezentacji, dyskusji | 0 |
| SUMARYCZNA LICZBA GODZIN DLA PRZEDMIOTU WYNIKAJĄCA Z CAŁEGO NAKŁADU PRACY STUDENTA | 50 |
| SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU | 2 |

9 SPOSOBY OCENY

OCENA FORMUJĄCA

F1 Zadanie tablicowe

F2 Projekt indywidualny

F3 Sprawozdanie z ćwiczenia laboratoryjnego

OCENA PODSUMOWUJĄCA

P1 Średnia ważona ocen formujących

WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

a pozytywny zaliczenie wszystkich form zajęć. Efekty kształcenia zajęć bez bezpośredniego udziału nauczyciela są weryfikowane metodami dydaktycznymi i sposobami oceny zgodnie z macierzą realizacji przedmiotu.

KRYTERIA OCENY

| EFEKT KSZTAŁCENIA 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. |
| 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 | |
| NA OCENĘ 3 | Wymienia zasady żywienia osób zdrowych w różnym wieku i charakteryzuje istotę żywienia dojelitowego i pozajelitowego. |



| | |
|---------------------|---|
| 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 | |
| NA OCENĘ 3 | Zna zasady profilaktyki i leczenia dietetycznego oraz powikłania dietoterapii. |
| 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 | |
| NA OCENĘ 3 | Ocenia stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego z pomocą nauczyciela. |
| 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 | |
| NA OCENĘ 3 | Stosuje wybrane diety terapeutyczne w otyłości, niedożywieniu, cukrzycy, hiperlipidemii, nadciśnieniu tętniczym, chorobach serca i naczyń krwionośnych, trzustki i wątroby przy pomocy nauczyciela. |
| NA OCENĘ 4 | stosuje wybrane diety terapeutyczne w otyłości, niedożywieniu, cukrzycy, hiperlipidemii, nadciśnieniu tętniczym, chorobach serca i naczyń krwionośnych, trzustki i wątroby. |
| NA OCENĘ 5 | Samodzielnie stosuje wybrane diety terapeutyczne w otyłości, niedożywieniu, cukrzycy, hiperlipidemii, nadciśnieniu tętniczym, chorobach serca i naczyń krwionośnych, trzustki i wątroby. |
| EFEKT KSZTAŁCENIA 6 | |
| NA OCENĘ 3 | Wykorzystuje różne techniki karmienia pacjenta z pomocą nauczyciela. |
| 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 | |
| NA OCENĘ 3 | wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności. |
| 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 | |
| NA OCENĘ 3 | Prowadzi poradnictwo w zakresie żywienia dorosłych oraz dzieci zdrowych. |
| 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. |

10 MACIERZ REALIZACJI PRZEDMIOTU



| EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU | ODNIESIENIE DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH | CELE PRZEDMIOTU | TREŚCI PROGRAMOWE | METODY DYDAKTYCZNE | SPOSOBY OCENY |
|-----------------------------------|-------------------------------------|-----------------|--------------------------------|----------------------------|----------------|
| EK1 | P_C.W27 | Cel1 | W1, C1, C2, B1 | M1, M2, M3, M5, M6, M7 | F1, F2, F4 |
| EK2 | P_C.W28 | Cel1 | W1, W2, C2, B1 | M1, M2, M3, M5, M6, M7 | F1, F2, F4 |
| EK3 | P_C.W29 | Cel1 | W2, W3, C3, C4, B1 | M1, M2, M3, M4, M5, M6 | F1, F2, F3, F4 |
| EK4 | P_C.U46 | Cel1 | W1, W2, C1, C2, B1 | M1, M2, M3, M4, M5, M6 | F1, F2, F3, F4 |
| EK5 | P_C.U48 | Cel1 | W2, W3, C3, C4, B1 | M1, M2, M4, M5, M6 | F2, F3, F4 |
| EK6 | P_C.U14 | Cel1 | W3, B1 | M5, M6 | F3 |
| EK7 | P_D.K02 | Cel1 | W1, W2, W3, C1, C2, C3, C4, B1 | M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7 | P1 |
| EK8 | P_C.U47 | Cel1 | W3, C3, C4 | M4, M5, M6 | F2, F3, P1 |

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- Chelmińska Z — *Nowoczesna dietetyczna książka kucharska*, Warszawa, 2000, PZWL
- [4] Wieczorek- Chelmińska 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

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

PWSZ w Nowym Sączu

PRZYJMUJĘ DO REALIZACJI (data i podpisy osób prowadzących przedmiot)

.....