

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: Niestacjonarne

Kod kierunku: 12.6

Stopień studiów: I

Specjalności: Pielęgniarstwo AB

1 PRZEDMIOT

NAZWA PRZEDMIOTU	Dietetyka
KOD PRZEDMIOTU	IZ 12.6 PIN C3 12/13
KATEGORIA PRZEDMIOTU	NAUKI W ZAKRESIE PODSTAW OPIEKI PIEŁĘGNIARSKIEJ
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 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.	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
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:	
Godziny wynikające z planu studiów	10
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	0
Opracowanie wyników	0
Przygotowanie raportu, projektu, prezentacji, dyskusji	0
SUMARYCZNA LICZBA GODZIN DLA PRZEDMIOTU WYNIKAJĄCA Z CAŁEGO NAKŁADU PRACY STUDENTA	10
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	0



9 SPOSOBY OCENY

OCENA FORMUJĄCA

F1 Zadanie tablicowe

F2 Projekt zespołowy

F3 Projekt indywidualny

F4 Sprawozdanie z ćwiczenia laboratoryjnego

OCENA PODSUMOWUJĄCA

P1 Średnia ważona ocen formujących

WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

a pozytywna ocena z ćwiczeń i samokształcenia, obecność na >50% zajęć

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	M1, M2, M3, M5, M6, M7	F1, F2, F4
EK2	P_C.W28	Cel1	W1, W2, C2	M1, M2, M3, M5, M6, M7	F1, F2, F4
EK3	P_C.W29	Cel1	W2, W3, C3, C4	M1, M2, M3, M4, M5, M6	F1, F2, F3, F4
EK4	P_C.U46	Cel1	W1, W2, C1, C2	M1, M2, M3, M4, M5, M6	F1, F2, F3, F4
EK5	P_C.U48	Cel1	W2, W3, C3, C4	M1, M2, M4, M5, M6	F2, F3, F4
EK6	P_C.U14	Cel1	W3	M5, M6	F3
EK7	P_D.K02	Cel1	W1, W2, W3, C1, C2, C3, C4	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. Żywienie 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. — *Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu tom 1*, Warszawa, 2005, PWN
- [4] Pod redakcją Hasika J., Gawęckiego J. — *Żywienie 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 — *Żywienie 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

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)

PRZYJMUJĘ DO REALIZACJI (data i podpisy osób prowadzących przedmiot)

.....