

Karta opisu zajęć - Sylabus

Państwowa Wyższa Szkoła Techniczno-Ekonomiczna im. ks. Bronisława Markiewicza w Jarosławiu

I. INFORMACJE PODSTAWOWE

Nazwa zajęć: Dietetyka	Cykl kształcenia rozpoczynający się w roku akademickim: 2022/2023
Nazwa kierunku studiów, poziom i profil kształcenia: Pielęgniarstwo, studia pierwszego stopnia, profil praktyczny	
Język wykładowy: polski	Rodzaj zajęć: Nauki w zakresie podstaw opieki pielęgniarskiej
Rok studiów: II	Semestr: IV
Liczba punktów ECTS przypisana zajęciom: 2	Koordinator zajęć Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy, adres e-mail: dr n. o zdr. Małgorzata Kochman, malgorzata.kochman@pweste.edu.pl

Jednostka organizacyjna: **Instytut Ochrony Zdrowia**

FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ I LICZBA GODZIN

Ogólna liczba godzin zajęć dydaktycznych na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych z podziałem na formy:

Studia stacjonarne		Studia niestacjonarne	
Wykład:	10	Wykład:	
Ćwiczenia:	10	Ćwiczenia:	
Laboratorium:	-	Laboratorium:	
Lektorat:	-	Lektorat:	
Projekt:	-	Projekt:	
Zajęcia praktyczne:	-	Zajęcia praktyczne:	
Seminarium:	-	Seminarium:	
Zajęcia terenowe:	-	Zajęcia terenowe:	
Praktyki zawodowe:	-	Praktyki zawodowe:	
Inna forma (jaka): samokształcenie kierowane	10	Inna forma (jaka):	
RAZEM:	30	RAZEM:	

II. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE

Wymagania wstępne i dodatkowe:

1. Student ma wiedzę o anatomii, fizjologii, patologii poszczególnych narządów i układów organizmu ludzkiego, farmakoterapii stosowanej w dietetyce, potrzebach zdrowotnych jednostki i ich zaspokajaniu.
2. Student posiada umiejętność gromadzenia danych o pacjencie (wywiad, obserwacja, pomiar parametrów, analiza dokumentacji), w procesie diagnozowania i leczenia oraz posiada wiedzę o zasadach i technikach postępowania przy wykonywaniu czynności pielęgniarskich.

Cel (cele) kształcenia dla zajęć:

1. Student posiada wiedzę na temat: ilościowego i jakościowego zapotrzebowania organizmu człowieka na składniki pokarmowe niezbędne dla funkcjonowania organizmu w warunkach zdrowia i choroby, roli poszczególnych składników pokarmowych w ustroju, norm żywieniowych w zależności od wieku, stanu zdrowia i aktywności fizycznej, składu i wartości odżywczych produktów spożywczych, dysfunkcji wymagających żywienia dietetycznego, metod oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia, stosowanych metod żywienia dietetycznego, planowania żywienia dietetycznego w wybranych schorzeniach.
2. Kształtowanie oraz doskonalenie umiejętności sprawowania profesjonalnej opieki nad chorymi wymagającymi leczenia dietetycznego oraz żywienia dietetycznego.
3. Kształtowanie postaw etycznych niezbędnych w sprawowaniu opieki pielęgniarskiej określonych w Kodeksie Etyki Polskiej Pielęgniarki i Położnej.

EFEKTY UCZENIA SIĘ OKREŚLONE DLA ZAJĘĆ I ICH ODNIESIENIE DO EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OKREŚLONYCH DLA KIERUNKU STUDIÓW

Efekty uczenia się określone dla zajęć w kategorii wiedza, umiejętności oraz kompetencje społeczne oraz metody weryfikacji efektów uczenia się

UWAGA:

Dzielimy efekty uczenia się określone dla zajęć na kategorie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Określone dla zajęć efekty uczenia się nie muszą obejmować wszystkich trzech kategorii i zależą one od formy zajęć.

Symbol efektów uczenia się określonego dla zajęć*	Treść efektu uczenia się. Po zakończeniu zajęć i potwierdzeniu osiągnięcia efektów uczenia się, student w kategorii:	Odniesienie do efektów uczenia się określonych dla kierunku studiów (symbol efektów uczenia się)
Wiedzy - zna i rozumie		
C.W22.	zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe	K_W01 K_W03 K_W05
C.W23.	zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego	K_W01 K_W02
C.W24.	zasady leczenia dietetycznego i powikłania diety terapii	K_W02
C.W25.	rodzaje i zastosowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego	K_W02
Umiejętności – potrafi		
C.U35.	oceniać stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia	K_U08 K_U01
C.U36.	stosować diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach	K_U05 K_U01
C.U37.	dobierać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i wystawiać na nie recepty w ramach realizacji zleceń lekarskich oraz udzielać informacji na temat ich stosowania	K_U09 K_U01
Kompetencji społecznych - jest gotów do		
K_K01.	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;	K_K01.
K_K02.	przestrzegania praw pacjenta;	K_K02.

K_K03.	samodzielnego i rzetelnego wykonywania zawodu zgodnie z zasadami etyki, w tym przestrzegania wartości i powinności moralnych w opiece nad pacjentem;	K_K03.		
K_K04.	ponoszenia odpowiedzialności za wykonywane czynności zawodowe;	K_K04.		
K_K05.	zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu;	K_K05.		
UWAGA! Zaleca się, aby w zależności od liczby godzin zajęć, liczba efektów uczenia się zawierała się w przedziale: 3-7, ale są to wartości umowne.				
TREŚCI PROGRAMOWE I ICH ODNIESIENIE DO FORM ZAJĘĆ I METOD OCENIANIA				
Treści programowe (uszczegółowione, zaprezentowane z podziałem na poszczególne formy zajęć, tj. wykład, ćwiczenia, laboratoria, projekty, seminaria i inne):				
Symbol treści programowych	Opis treści programowych	Forma zajęć	Metody dydaktyczne prowadzenia zajęć umożliwiające osiągnięcie założonych efektów uczenia się *	Metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się przypisanych do zajęć #
Wykład				
TP-01	Podstawy dietetyki: definicja dietetyki , technologia żywienia, edukacja żywieniowa; określenie żywienia dietetycznego; przemiany energetyczne w organizmie człowieka. Bilans energetyczny ustroju i zapotrzebowanie na składniki pokarmowe niezbędne do utrzymania życia w warunkach zdrowia i choroby. Wartość odżywcza produktów spożywczych – charakterystyka poszczególnych grup produktów.	wykład	wykład podający, wykład problemowy	zaliczenie z oceną – test wyboru, krótkie ustrukturyzowane pytania

TP-02	<p>Podstawy żywienia dietetycznego:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rodzaje i charakterystyka diet; • różnicowanie diet u dzieci i dorosłych; • przykłady zastosowania żywienia dietetycznego w wybranych stanach zdrowia; • niedożywienie i jego następstwa; • żywienie dojelitowe i pozajelitowe; <p>Udział pielęgniarki w leczeniu żywieniowym.</p>	wykład	wykład podający, wykład problemowy	zaliczenie z oceną – test wyboru, krótkie ustrukturyzowane pytania
TP-03	<p>Zasady profilaktyki i leczenia dietetycznego:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) prawidłowe żywienie, wady żywienia; 2) żywienie człowieka w zdrowiu; <p>Zasady żywienia dietetycznego i powikłania dietoterapii.</p>	wykład	wykład podający, wykład problemowy	zaliczenie z oceną – test wyboru, krótkie ustrukturyzowane pytania
TP-04	Rodzaje i zastosowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego.	wykład	wykład podający, wykład problemowy	zaliczenie z oceną – test wyboru, krótkie ustrukturyzowane pytania
Ćwiczenia				
TP-05	Ocena stanu odżywienia i sposobu żywienia z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego.	ćwiczenia	ćwiczenia oparte na wykorzystaniu różnych źródeł wiedzy	zaliczenie pisemne na ocenę - krótkie ustrukturyzowane pytania; zadania praktyczne.
TP-06	Zasady prawidłowego żywienia osób zdrowych w różnym wieku. Układanie jadłospisów.	ćwiczenia	ćwiczenia oparte na wykorzystaniu różnych źródeł wiedzy	zaliczenie pisemne na ocenę - krótkie ustrukturyzowane pytania; zadania praktyczne.
TP-07	Wskazania dotyczące żywienia dietetycznego – klasyfikacja diet. Zasady żywienia dojelitowego i pozajelitowego.	ćwiczenia	ćwiczenia oparte na wykorzystaniu różnych źródeł wiedzy	zaliczenie pisemne na ocenę - krótkie ustrukturyzowane pytania; zadania praktyczne.
TP-08	Diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach. Poradnictwo w zakresie żywienia. Obowiązki pielęgniarki a obowiązki dietetyka.	ćwiczenia	ćwiczenia oparte na wykorzystaniu różnych źródeł wiedzy	zaliczenie pisemne na ocenę - krótkie ustrukturyzowane pytania; zadania praktyczne.

TP-09	Dobór środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego i wystawianie na nie recept w ramach realizacji zleceń lekarskich oraz udzielanie informacji na temat ich stosowania.	ćwiczenia	ćwiczenia oparte na wykorzystaniu różnych źródeł wiedzy	zaliczenie pisemne na ocenę - krótkie ustrukturyzowane pytania; zadania praktyczne.
Samokształcenie				
TP-10	Formy leczenia żywieniowego-żywnie enteralne i parenteralne. Zadania pielęgniarki w leczeniu żywieniowym.	samokształcenie kierowane	samokształcenie	-analiza i zaliczenie pisemnie opracowanego tematu pracy
TP-11	Rodzaje diet stosowanych w leczeniu chorób.	samokształcenie kierowane	samokształcenie	-analiza i zaliczenie pisemnie opracowanego tematu pracy
<p>Metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się określonych dla zajęć, powinny być zróżnicowane w zależności od kategorii, tj. inne dla kategorii wiedza i inne dla kategorii umiejętności i kompetencje społeczne.</p> <p>Dla wykładu:</p> <p>* np. wykład podający, wykład problemowy, ćwiczenia oparte na wykorzystaniu różnych źródeł wiedzy</p> <p># np. egzamin ustny, test, prezentacja, projekt</p> <p>Zaleca się podanie przykładowych zadań (pytań) służących weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się określonych dla zajęć.</p>				
ZALECANA LITERATURA (w tym pozycje w języku obcym)				
<p>Literatura podstawowa (powinna być dostępna dla studenta w uczelnianej bibliotece):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Ostrowska L.: Dietetyka: kompendium. PZWL, Warszawa, 2021. 2) Dominiak I., Gaworska-Krzemińska A., Kilańska D.: Ordynowanie leków i wypisywanie recept. Przewodnik dla pielęgniarek i położnych. Wyd. Edumetriq, Sopot, 2016. 3) Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa, 2018. 4) Width M., Reinhard T.: Dietetyka kliniczna. Urban & Partner, Wrocław, 2017. 5) Payne A., Barker H.: Dietetyka i żywienie kliniczne. Urban & Partner, Wrocław, 2017. 6) Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głabska D.: Dietoterapia. PZWL, Warszawa 2015. 6) Chevallier L.: 60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych. Edra Urban & Partner, Wrocław 2015. <ol style="list-style-type: none"> 1) Literatura uzupełniająca: Ziemiański S.: Normy żywienia człowieka – fizjologiczne podstawy. PZWL, Warszawa 2001. 2) Polskie Towarzystwo Żywnie Pozajelitowego i Dojelitowego; Standardy żywienia dojelitowego i pozajelitowego. Scientifica, Kraków, 2014. 3) Campbell T. Colin, Campbell II Thomas M.T.: Nowoczesne zasady odżywiania. Przełomowe badanie wpływu żywienia na zdrowie. Galaktyka, Łódź 2011. 				
III. INFORMACJE DODATKOWE				
BILANS PUNKTÓW ECTS				
OBCIĄŻENIE PRACĄ STUDENTA (godziny)				
Forma aktywności		Liczba godzin *		

Godziny zajęć (według harmonogramu) z nauczycielem akademickim lub inną osobą prowadzącą zajęcia		20	
Praca własna studenta		40	
SUMA GODZIN:		60	
OBCIĄŻENIE PRACĄ STUDENTA (punkty ECTS)			
		Liczba punktów ECTS	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS PRZYPISANYCH DO ZAJĘĆ	Praca studenta wymagająca bezpośredniego kontaktu z nauczycielem akademickim lub inną osobą prowadzącą zajęcia	Ogółem: 2	1,2
	Praca własna studenta		0,8
* godziny lekcyjne, czyli 1 godz. oznacza 45 min;			
OPIS PRACY WŁASNEJ STUDENTA:			
Praca własna studenta musi być precyzyjnie opisana, uwzględniając charakter praktyczny zajęć. Należy podać symbol efektu uczenia się, którego praca własna dotyczy oraz metody weryfikacji efektów uczenia się stosowane w ramach pracy własnej. Przykładowe formy aktywności: (1) przygotowanie do zajęć, (2) opracowanie wyników, (3) czytanie wskazanej literatury, (4) napisanie raportu z zajęć, (5) przygotowanie do egzaminu, (6) opracowanie projektu.			
Forma zajęć	Forma aktywności studenta w ramach pracy własnej	Symbol efektu uczenia się, którego praca własna dotyczy	Metody weryfikacji efektów uczenia się stosowane w ramach pracy własnej
Wykład	- przygotowanie do zliczenia na ocenę	C.W22., C.W23., C.W24., C.W25.	Test zaliczeniowy- pisemny
Ćwiczenia	przygotowanie do zajęć, - czytanie wskazanej literatury	C.U35. C.U36., C.U37., C.W23.,	- zaliczenia pisemne,
Samokształcenie	- czytanie wskazanej literatury, - przygotowanie do zaliczenia	C.W23	-analiza i zaliczenie pisemnie opracowanego tematu pracy
KRYTERIA OCENIANIA			
Ocena kształtująca:			
1. Forma i warunki zaliczenia wykładów i ćwiczeń:			
1) Obecność na wykładach i ćwiczeniach zgodna z Regulaminem studiów.			

Ocena podsumowująca: **1. Forma i warunki zaliczenia wykładów**

- 1). Zaliczenie pisemne z oceną, – test wyboru, krótkie ustrukturyzowane pytania.
- 2). Obecność na wykładach zgodna z regulaminem studiów.
- 3). Uzyskanie z zaliczenia pisemnego oceny pozytywnej – co najmniej dostatecznej (min. 60% na 100% punktów zaliczenia poprawnych odpowiedzi).

2. Forma i warunki zaliczenia ćwiczeń

- 1) Obecność na ćwiczeniach zgodna z regulaminem studiów.
- 2) Uzyskanie z 3 pisemnych zaliczeń oceny pozytywnej – co najmniej dostatecznej (min. 60% na 100% punktów z każdego zaliczenia). Zaliczenia będą miały formę pytań otwartych i zamkniętych.

Opis metody weryfikacji efektów kształcenia:

- 1). Test wyboru składający się z 15-20 pytań obejmujący treści programowe wykładów – czas rozwiązywania testu 45 minut oraz pytania zamknięte i krótkie ustrukturyzowane pytania – 15-20 pytań obejmujących treści programowe ćwiczeń.
- 2). Zakres weryfikowanych efektów – KOD efektu: C.W22.-C.W25.,C.U35.-C.U37.

2. Forma i warunki zaliczenia samokształcenia:

- 1). Zaliczenie na ocenę w semestrze II.
- 2). Warunkiem uzyskania zaliczenia jest uzyskanie oceny pozytywnej – co najmniej dostatecznej, z pracy napisanej na temat i oddanej we wskazanym przez nauczyciela prowadzącego terminie.
- 3). Ocenę pozytywną uzyskuje student, który otrzyma z pracy pisemnej minimum 60% na 100% możliwych do osiągnięcia.

Opis metody weryfikacji efektów kształcenia:

- 1). Student opracuje na podstawie aktualnej literatury jeden z tematów samokształcenia wskazany przez nauczyciela prowadzącego zajęcia dydaktyczne.
- 2). Kryteria oceny pracy pisemnej:
 1. poprawność terminologiczna i językowa,
 2. prawidłowy i logiczny układ treści,
 3. jasność i zrozumiałość treści,
 4. przydatność praktyczna opracowania (dla pacjenta, opiekuna i w odniesieniu do praktyki zawodowej pielęgniarki),
 5. szczegółowość opracowania,
 6. właściwy dobór literatury i poprawność jej zapisu w bibliografii,
 7. estetyka pracy.
- 2). Zakres weryfikowanych efektów – KOD efektu: C.W23.-C.W25.,C.U35.-C.U36.

Ocena poziomu osiągnięcia efektów kształcenia modułu/przedmiotu

Opis skali ocen:

- Skala ocen opisowa i liczbowa zgodna z regulaminem studiów, odpowiadająca stopniom w systemie ECTS:
- A – bardzo dobry (5,0 – wyróżniający zasób wiedzy, umiejętności opanowane biele, kompetencje społeczne bardzo wysokie – zaangażowany w czasie zajęć. Student posiada wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne pozwalające na samodzielne wykonywanie zawodu pielęgniarki/pielęgniara, i umożliwiające podjęcie studiów drugiego stopnia.
- B – plus dobry – 4,5 (wiedza bardzo duża, umiejętności opanowane bardzo dobrze, kompetencje społeczne bardzo wysokie – student bardzo aktywny. Posiada wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne pozwalające na samodzielne wykonywanie zawodu pielęgniarki/pielęgniara, i umożliwiające podjęcie studiów drugiego stopnia.
- C – dobry – 4,0 (wiedza duża, umiejętności opanowane dobrze, kompetencje społeczne wysokie – aktywny. Student posiada wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne pozwalające na samodzielne wykonywanie zawodu pielęgniarki/pielęgniara, i umożliwiające podjęcie studiów drugiego stopnia.
- D – plus dostateczny – 3,5 (wiedza zadowalająca, umiejętności opanowane przeciętnie, kompetencje społeczne średnie). Student posiada wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne pozwalające na samodzielne wykonywanie zawodu pielęgniarki/pielęgniara, i umożliwiające podjęcie studiów drugiego stopnia.
- E – dostateczny – 3,0 (wiedza zadowalająca – z brakami, umiejętności opanowane przeciętnie – robi błędy mało istotne, kompetencje społeczne średnie – mała motywacja. Student posiada wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne pozwalające na samodzielne wykonywanie zawodu pielęgniarki/pielęgniara, i umożliwiające podjęcie studiów drugiego stopnia.
- F – niedostateczny – 2,0 (wiedza niezadowalająca – bardzo duże braki, umiejętności – nie opanowane w sposób prawidłowy, kompetencje społeczne niskie – uwagi. Braki: w wiedzy, w umiejętnościach i w kompetencjach społecznych

**INFORMACJA O PRZEWIDYWANEJ MOŻLIWOŚCI WYKORZYSTANIA KSZTAŁCENIA NA
ODLEGŁOŚĆ**

Możliwe jest prowadzenie wykładów z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość w trybie synchronicznym przy użyciu aplikacji Microsoft Teams. Zgodnie ze standardem kształcenia liczba punktów ECTS, jaka może być uzyskana w ramach kształcenia na odległość, nie może być większa niż 10% liczby punktów ECTS koniecznej do ukończenia studiów.

.....
(data, podpis Koordynatora
odpowiedzialnego za zajęcia)

.....
(data, podpis Kierownika Zakładu/
Kierownika Jednostki Międzyinstytutowej)

Uwaga:
Karta opisu zajęć (sylabus) musi być dostępna dla studenta.