

Karta opisu zajęć - Sylabus			
Państwowa Akademia Nauk Stosowanych im. ks. Bronisława Markiewicza w Jarosławiu			
I. INFORMACJE PODSTAWOWE			
Nazwa zajęć: Dietetyka		Cykl kształcenia rozpoczynający się w roku akademickim: 2024/2025	
Nazwa kierunku studiów, poziom i profil kształcenia: Pielęgniarstwo, studia pierwszego stopnia, profil praktyczny			
Język wykładowy: polski		Rodzaj zajęć: Nauki w zakresie podstaw opieki pielęgniarstwiej	
Rok studiów: I		Semestr: II	
Liczba punktów ECTS przypisana zajęciom: 2		Koordynator zajęć Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy, adres e-mail: Małgorzata Kochman, dr malgorzata.kochman@pansjar.edu.pl	
Jednostka organizacyjna: Wydział 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. 2. Student ma wiedzę o anatomii i fizjologii poszczególnych narządów i układów organizmu ludzkiego, potrzebach zdrowotnych jednostki i ich zaspokajaniu. Student posiada umiejętność gromadzenia danych o pacjencie (wywiad, obserwacja, pomiar parametrów, analiza dokumentacji), w procesie diagnozowania i leczenia.			

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 oraz 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 Zawodowej.		
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 dietoterapii	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_K05.	zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	K_K05.

K_K07	dostrzegania i rozpoznawania własnych ograniczeń w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonywania samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych.			K_K7
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 , edukacja żywieniowa, żywienie dietetyczne, 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 na ocenę – test pisemny
TP-02	Podstawy żywienia dietetycznego: rodzaje i charakterystyka diet, zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku, przykłady zastosowania żywienia dietetycznego w wybranych stanach zdrowia.	wykład	wykład podający, wykład problemowy	zaliczenie na ocenę – test pisemny

TP-03	Niedożywienie i jego następstwa. Żywnienie dojelitowe i pozajelitowe. Udział pielęgniarki w leczeniu żywieniowym. Zasady żywienia dietetycznego i powikłania dietoterapii.	wykład	wykład podający, wykład problemowy	zaliczenie na ocenę – test pisemny
TP-04	Rodzaje i zastosowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego.	wykład	wykład podający, wykład problemowy	zaliczenie na ocenę – test pisemny
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	przedstawienie opracowania wskazanego problemu z zakresu dietetyki, ocena zachowań i zaangażowania studenta w czasie zajęć,
TP-06	Zasady prawidłowego żywienia osób zdrowych w różnym wieku. Układanie jadłospisów.	ćwiczenia	ćwiczenia oparte na wykorzystaniu różnych źródeł wiedzy	przedstawienie opracowania wskazanego problemu z zakresu dietetyki, ocena zachowań i zaangażowania studenta w czasie zajęć, zadania praktyczne- prezentacja
TP-07	Wskazania dotyczące żywienia dietetycznego – klasyfikacja diet. Zasady żywienia dojelitowego i pozajelitowego.	ćwiczenia	ćwiczenia oparte na wykorzystaniu różnych źródeł wiedzy	przedstawienie opracowania wskazanego problemu z zakresu dietetyki, ocena zachowań i zaangażowania studenta w czasie zajęć,
TP-08	Diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach. Poradnictwo w zakresie żywienia. Obowiązki pielęgniarki a obowiązki dietetyka.	ćwiczenia	ćwiczenia oparte na wykorzystaniu różnych źródeł wiedzy	przedstawienie opracowania wskazanego problemu z zakresu dietetyki, ocena zachowań i zaangażowania studenta w czasie zajęć,

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	przedstawienie opracowania wskazanego problemu z zakresu dietetyki, ocena zachowań i zaangażowania studenta w czasie zajęć,
Samokształcenie kierowane				
TP-10	Formy leczenia żywieniowego-żywnienie enteralne i parenteralne. Zadania pielęgniarki w leczeniu żywieniowym.	samokształcenie kierowane	samokształcenie	zaliczenie pisemnie opracowanego tematu pracy
TP-11	Rodzaje diet stosowanych w leczeniu chorób.	samokształcenie kierowane	samokształcenie	zaliczenie pisemnie opracowanego tematu pracy
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. Dla wykładu: * np. wykład podający, wykład problemowy, ćwiczenia oparte na wykorzystaniu różnych źródeł wiedzy # np. egzamin ustny, test, prezentacja, projekt Zaleca się podanie przykładowych zadań (pytań) służących weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się określonych dla zajęć.				
ZALECANA LITERATURA (w tym pozycje w języku obcym)				
Literatura podstawowa (powinna być dostępna dla studenta w uczelnianej bibliotece): 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. Edumetriq, Sopot 2017. 3) Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa 2018. 4) <u>Width M., Reinhard T.</u>: Dietetyka kliniczna. Urban & Partner, Wrocław 2017. 5) <u>Payne A., Barker H.</u>: Dietetyka i żywienie kliniczne. Urban & Partner, Wrocław 2017.				
Literatura uzupełniająca: 1. Ziemiański S.: Normy żywienia człowieka – fizjologiczne podstawy. PZWL, Warszawa 2001. 2. Polskie Towarzystwo Żywnienia Pozajelitowego i Dojelitowego; Standardy żywienia dojelitowego i pozajelitowego. Scientifica, Kraków 2014. 3. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głabska D.: Dietoterapia. PZWL, Warszawa 2016. 4. <u>Chevallier L.</u>: 60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych. Urban & Partner, Wrocław 2015.				
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	0,7
	Praca własna studenta		1,3
* 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., K_K05, K_K07	przedstawienie opracowania wskazanego problemu z zakresu dietetyki, ocena zachowań i zaangażowania studenta w czasie zajęć,
Samokształcenie	przygotowanie do zaliczenia, czytanie wskazanej literatury	C.W23	zaliczenie pisemnie opracowanego tematu pracy
KRYTERIA OCENIANIA			

Ocena kształtująca:

1. Forma i warunki zaliczenia ćwiczeń:

- Uzyskanie oceny pozytywnej – co najmniej dostatecznej z przygotowania i przedstawienia opracowania wskazanego problemu z zakresu dietetyki.

Ocena podsumowująca:

1. Forma i warunki zaliczenia wykładów

- Zaliczenie pisemne na ocenę – test jednokrotnego wyboru zawierający 20 pytań z zakresu treści programowych przypisanych do zajęć. Czas rozwiązania testu 30 minut. Za każdą prawidłową odpowiedź student uzyska jeden punkt, a za nieprawidłową odpowiedź 0 punktów. Warunkiem otrzymania zaliczenia jest uzyskanie oceny pozytywnej – co najmniej dostatecznej (minimum 50% poprawnych odpowiedzi).

Skala ocen (max. 20 pkt):

Bardzo dobry (5,0) – 19-20 pkt
Plus dobry (4,5) – 17-18pkt
Dobry (4,0) – 15-16 pkt
Plus dostateczny (3,5) – 13-14 pkt
Dostateczny (3,0) – 10- 12 pkt
Niedostateczny - poniżej 10 pkt

2. Forma i warunki zaliczenia ćwiczeń

- Uzyskanie oceny pozytywnej – co najmniej dostatecznej z przygotowania i przedstawienia opracowania wskazanego problemu z zakresu dietetyki.

Punktacja i kryteria oceny z przygotowania i przedstawienia opracowania wskazanego problemu z zakresu dietetyki:

1-3 pkt. – zgodność prezentacji z tematem;
1-3 pkt – poprawność merytoryczna;
1-3 pkt – aktualność zagadnień;
1-3 pkt – atrakcyjność prezentacji multimedialnej;
1-3 pkt – atrakcyjność przekazu.

Skala ocen w odniesieniu do ilości uzyskanych punktów z przygotowania i przedstawienia opracowania wskazanego problemu z zakresu dietetyki:

5,0 – bardzo dobry (14-15 pkt); 4,5 – plus dobry (13 pkt); 4,0 – dobry (11-12 pkt); 3,5 – plus dostateczny (10 pkt); 3,0 – dostateczny (8-9 pkt); 2,0 - niedostateczny (7 pkt i poniżej).

2. Forma i warunki zaliczenia samokształcenia kierowanego:

- Zaliczenie na ocenę w semestrze II.
- Warunkiem uzyskania zaliczenia jest uzyskanie oceny pozytywnej – co najmniej dostatecznej, z pracy napisanej na temat i oddanej we wskazanym przez nauczyciela prowadzącego terminie.
- Ocenę pozytywną uzyskuje student, który otrzyma z pracy pisemnej minimum 50% możliwych do osiągnięcia punktów.
- Opis metody weryfikacji efektów kształcenia:

1). Student opracuje na podstawie aktualnej literatury wybrany temat pracy w ramach samokształcenia wskazany przez nauczyciela prowadzącego zajęcia dydaktyczne.

2). Kryteria i punktacja oceny pracy pisemnej:

1. poprawność terminologiczna i językowa, (1-2 pkt)
2. prawidłowy i logiczny układ treści, (1-2 pkt)
3. jasność i zrozumiałość treści, (1-2 pkt)
4. przydatność praktyczna opracowania (dla pacjenta, opiekuna i w odniesieniu do praktyki zawodowej pielęgniarki), (1-2 pkt)
5. szczegółowość opracowania, (1-2 pkt)
6. właściwy dobór literatury i poprawność jej zapisu w bibliografii, (1-2 pkt)
7. estetyka pracy. (1-2 pkt)

Skala ocen w odniesieniu do ilości uzyskanych punktów:

5,0 – bardzo dobry (14-13 pkt); 4,5 – plus dobry (12 pkt); 4,0 – dobry (11-10 pkt); 3,5 – plus dostateczny (9 pkt); 3,0 – dostateczny (8-7 pkt); 2,0-niedostateczny (6 pkt i mniej)).

INFORMACJA O PRZEWIDYWANEJ MOŻLIWOŚCI WYKORZYSTANIA KSZTAŁCENIA NA ODLEGŁOŚĆ
--