

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: 2025/2026	
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: I		Semestr: 2	
Liczba punktów ECTS przypisana zajęciom: 1		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. 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 pielęgniarских.			
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 Polskiej Pielęgniarki i Położnej.				
EFEKTY UCZENIA SIĘ OKREŚLONE DLA ZAJĘĆ I ICH ODNIESIENIE DO EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OKREŚLONYCH DLA KIERUNKU STUDIÓW				
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.W23.	zapotrzebowanie na energię, składniki odżywcze i wodę u człowieka zdrowego oraz chorego w różnym wieku i stanie zdrowia;			K_W01 K_W03
C.W24.	zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku, żywienia dojelitowego i pozajelitowego oraz podstawy edukacji żywieniowej;			K_W01 K_W02
C.W25.	klasyfikację i rodzaje diet;			K_W02
C.W26.	zasady oceny stanu odżywienia oraz przyczyny i rodzaje niedożywienia;			K_W02
C.W27.	podstawy dietoterapii w najczęściej występujących chorobach dietozależnych u dzieci i dorosłych;			K_W01 K_W03
C.W28.	środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego;			K_W02
Umiejętności – potrafi				
C.U56.	oceniać stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia;			K_U04 K_U01
C.U57.	stosować i zlecać diety terapeutyczne;			K_U05 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_K07
TREŚCI PROGRAMOWE I ICH ODNIESIENIE DO FORM ZAJĘĆ I METOD OCENIANIA				
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 z oceną – test wyboru, krótkie ustrukturyzowane pytania
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 z oceną – test wyboru, krótkie ustrukturyzowane pytania
TP-03	Niedożywienie i jego następstwa. Żywienie dojelitowe i pozajelitowe. Udział pielęgniarstwa w leczeniu żywieniowym. Zasady żywienia dietetycznego i powikłania dietoterapii.	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	przedstawienie opracowania wskazanego problemu z zakresu dietetyki, ocena zachowań i zaangażowania studenta w czasie zajęć, zadania praktyczne

TP-06	Zasady prawidłowego żywienia. 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
TP-07	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, zadania praktyczne- prezentacja

Samokształcenie

TP-08	Przygotowanie projektu pielęgniarskich wskazówek poszpitalnych dla pacjenta, jego rodziny lub opiekuna w wybranych jednostkach chorobowych wymagających leczenia dietetycznego	samokształcenie kierowane	samokształcenie	- zaliczenie pisemne – projekt pielęgniarskich wskazówek poszpitalnych dla pacjenta, jego rodziny lub opiekuna
-------	--	---------------------------	-----------------	--

ZAŁECANA LITERATURA (w tym pozycje w języku obcym)

Literatura podstawowa:

- 1.Ostrowska L.: Dietetyka: Kompendium. PZWL, Warszawa 2020.
- 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 2017.
- 4.Width M., Reinhard T. : Dietetyka kliniczna. Urban & Partner, Wrocław 2017.
- 5.Payne A. , Barker H.: Dietetyka i żywienie kliniczne. Urban & Partner, Wrocław 2017.

Literatura uzupełniająca:

- 1.Ziemlański 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., Głąbska D.: Dietoterapia. PZWL, Warszawa 2016.
- 4.Chevallier L.: 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	10 s
SUMA GODZIN:	30

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: 1	0,7
	Praca własna studenta		0,3

* godziny lekcyjne, czyli 1 godz. oznacza 45 min;

OPIS PRACY WŁASNEJ STUDENTA:

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.W23-.C.W28.	test zaliczeniowy- pisemny
Ćwiczenia	przygotowanie do zajęć, czytanie wskazanej literatury	C.U56.; C.U57.	przedstawienie opracowania wskazanego problemu z zakresu dietetyki, ocena zachowań i zaangażowania studenta w czasie zajęć, zadania praktyczne- prezentacja
Samokształcenie	przygotowanie do zaliczenia, czytanie wskazanej literatury	C.W23-.C.W25.	- zaliczenie pisemne – projekt pielęgniarских wskazówek poszpitalnych dla pacjenta, jego rodziny lub opiekuna

KRYTERIA OCENIANIA

Ocena kształtująca:

1. Forma i warunki zaliczenia ćwiczeń:

- 1) Uzyskanie oceny pozytywnej – co najmniej dostatecznej z przygotowania i przedstawienia opracowania wskazanego problemu z zakresu dietetyki.
- 2) Uzyskania oceny co najmniej dostatecznej z kompetencji społecznych.

Ocena podsumowująca:

1. Forma i warunki zaliczenia wykładów

1). Zaliczenie pisemne z oceną – 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 otrzymanie 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

1). Uzyskanie oceny pozytywnej – co najmniej dostatecznej z przygotowania i przedstawienia opracowania (prezentacja multimedialna) wskazanego problemu z zakresu dietetyki.

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

- 1) 1-3 pkt. – zgodność prezentacji z tematem;
- 2) 1-3 pkt – poprawność merytoryczna;
- 3) 1-3 pkt – aktualność zagadnień;
- 4) 1-3 pkt – atrakcyjność prezentacji multimedialnej;
- 5) 2-3 pkt – atrakcyjność przekazu.

Skala ocen w odniesieniu do ilości uzyskanych punktów z przygotowania i przedstawienia opracowania (prezentacja multimedialna) 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).

3). Zaliczenie na ocenę pozytywną kompetencji społecznych przypisanych do zajęć.

Ocenę końcową z ćwiczeń stanowi średnia dwóch ocen: ocena z przygotowania i przedstawienia opracowania (prezentacja multimedialna) wskazanego problemu z zakresu dietetyki oraz ocena z kompetencji społecznych.

3. Forma i warunki zaliczenia samokształcenia kierowanego

Warunkiem otrzymania zaliczenia jest uzyskanie oceny pozytywnej (min. 50% poprawnych odpowiedzi) z pisemnie przygotowanego projektu pielęgniarских wskazówek poszpitalnych dla pacjenta, jego rodziny lub opiekuna.

Kryteria oceny projektu pielęgniarских wskazówek poszpitalnych:

Max. 18 pkt.

1. Poprawność merytoryczna wskazówek (0-3 pkt.)
2. Uzasadnienie wskazówek dla pacjenta, jego rodziny lub opiekuna (0-3 pkt.),
3. Przejrzystość wskazówek (0-3 pkt.)
4. Język dostosowany do pacjenta i jego rodziny lub opiekuna (0-3 pkt.)
5. Właściwy dobór piśmiennictwa (z ostatnich 5 lat) i poprawność jego zapisu (0-3 pkt.)
6. Estetyka pracy (0-3 pkt.)

Skala ocen: 5,0 – bardzo dobry (17-18 pkt.); 4,5 – plus dobry (15-16 pkt.) ; 4,0 – dobry (13-14 pkt.); 3,5 – plus dostateczny (11-12 pkt.); 3,0 – dostateczny (9-10 pkt.); 2,0 – niedostateczny (poniżej 9 pkt.).

INFORMACJA O PRZEWIDYWANEJ MOŻLIWOŚCI WYKORZYSTANIA KSZTAŁCENIA NA ODLEGŁOŚĆ

Brak możliwości prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.