

KARTA MODUŁU 2025/2026

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE								
COLLEGIUM WITELONA UCZELNIA PAŃSTWOWA WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ								
Kierunek studiów:	Pielęgniarstwo							
Poziom studiów:	I stopień							
Profil studiów:	praktyczny							
Forma studiów:	stacjonarne							
Nazwa modułu:	Dietetyka							
Rodzaj modułu:	Nauki w zakresie podstaw opieki pielęgniariskiej							
Język wykładowy:	Język polski*							
Rok studiów:	1	Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:						
Semestr:	1	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe	**
Liczba punktów ECTS ogółem:	1	10	-	10	-	-	-	
Forma zaliczenia:	Zaliczenie z oceną							
Wymagania wstępne:	Podstawowa znajomość biologii, chemii i biochemii							
II. CELE KSZTAŁCENIA								
Cele kształcenia:								
Cel 1: Zdobyć wiedzy w zakresie potrzeb żywieniowych organizmu oraz zasad prawidłowego żywienia Cel 2: Zdobyć umiejętności w zakresie pokrycia potrzeb żywieniowych człowieka oraz edukacji żywieniowej								
III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH								
Efekt uczenia się	Student, który zaliczył moduł w zakresie:						Odniesienie do efektów kierunkowych	
wiedzy:								
1.	Absolwent zna i rozumie zapotrzebowanie na energię, składniki odżywcze i wodę u człowieka zdrowego oraz chorego w różnym wieku i stanie zdrowia						C.W23	
2.	Absolwent zna i rozumie . zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku, żywienia dojelitowego i pozajelitowego oraz podstawy edukacji żywieniowej						C.W24	
3.	Absolwent zna i rozumie klasyfikację i rodzaje diet						C.W25	
4.	Absolwent zna i rozumie zasady oceny stanu odżywienia oraz przyczyny i rodzaje niedożywienia						C.W26	
5.	Absolwent zna i rozumie podstawy dietoterapii w najczęściej występujących chorobach dietozależnych u dzieci i dorosłych						C.W27	
6.	Absolwent zna i rozumie środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego						C.W28	
umiejętności:								
1.	Absolwent potrafi oceniać stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia						C.U56	
2.	Absolwent potrafi stosować i zlecać diety terapeutyczne						C.U57	
3.	Absolwent potrafi dobierać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i wystawiać na nie recepty w ramach realizacji zleceń lekarskich oraz udzielać informacji na temat ich stosowania						C.U58	
kompetencji społecznych:								
1.	Absolwent jest gotów do kierowania się dobrem pacjenta, poszanowania godności i autonomii osób powierzonych opiece, okazywania zrozumienia dla różnic światopoglądowych i kulturowych oraz empatii w relacji z pacjentem, jego rodziną lub opiekunem						K1	
2.	Absolwent jest gotów do ponoszenia odpowiedzialności za wykonywane czynności zawodowe						K4	
3.	Absolwent jest gotów do dostrzegania i rozpoznawania własnych ograniczeń w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonywania samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych.						K7	
IV. TREŚCI PROGRAMOWE								
Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)								
Wykład								

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Wykład 1	Społeczne, zdrowotne i ekonomiczne znaczenie żywienia.	2
Wykład 2	Podział składników pokarmowych ze względu na funkcję jaką pełnią w organizmie. Omówienie podstawowych składników pożywienia. Wartość odżywcza białek, tłuszczów, węglowodanów.	2
Wykład 3	Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego w żywieniu jelitowym i pozajelitowym.	2
Wykład 4	Diety w zdrowiu i chorobie: żywienie w wybranych chorobach. Podstawy żywienia dietetycznego.	2
Wykład 5	Skutki zdrowotne nieprawidłowego żywienia.	2
Ćwiczenia		
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Ćwiczenie 1	Żywność jako źródło składników odżywczych w organizmie.	2
Ćwiczenie 2	Choroby zależne od diety – omówienie.	4
Ćwiczenie 3	Metody pomiarów antropometrycznych i omówienie norm.	2
Ćwiczenie 4	Edukacja żywieniowa jako narzędzie do promocji właściwych zachowań żywieniowych.	2
Praca własna		
Kod	Tematyka	Liczba godzin S
Praca własna 1	Samodzielne przygotowanie się do kolokwium w oparciu o analizę literatury obowiązkowej.	4
Praca własna 2	Przygotowanie do krótkich testów/odpowiedzi wstępnych wg realizowanych tematów	5
V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE		
1. Metody kształcenia: Wykład informacyjny Ćwiczenia problemowe Ćwiczenia praktyczne Dyskusja, praca w zespole 2. Narzędzia (środki) dydaktyczne: Projektor/tablica multimedialna Tablica		
VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU		
1. Formy zaliczenia: Zaliczenie z oceną 2. Sposób weryfikacji i oceniania efektów uczenia się: Test z materiału wykładowego Ocena z prezentacji zadania 3. Podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne określone są indywidualnie, jednak powinny zachować adekwatność wobec zaplanowanych efektów uczenia się 5,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w pielęgniarstwie. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje najwyższe oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych. 4,5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w pielęgniarstwie. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 80% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych. 4,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w pielęgniarstwie. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 60% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych. 3,5 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego. Przestrzega zasad etycznych w pielęgniarstwie. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje poprawne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych. 3,0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego. Przestrzega zasad etycznych w pielęgniarstwie. Uczęszcza na zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje pozytywne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych. 2,0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonane zadania są nieprawidłowe, większość wymaga korekty ze strony prowadzącego, brak samodzielności w wykonaniu czynności i zadań, nie przestrzega zasad bezpieczeństwa oraz zasad etycznych w pielęgniarstwie. Uczestniczy nieregularnie na zajęciach, nie jest do nich przygotowany i uzyskuje negatywne oceny z treści programowych		

realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta
Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)	20
Udział w wykładach	10
Udział w innych formach zajęć (ćwiczenia)	10
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	9
Przygotowanie do wykładu	2
Przygotowanie do innych form zajęć (ćwiczenia)	3
Przygotowanie do egzaminu	-
Przygotowanie do zaliczenia innych form zajęć (ćwiczenia)	4
Łączna liczba godzin	29
Punkty ECTS za moduł	1

VIII. ZALECANA LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Gawęcki J., Hryniewiecki L.: Żywnie człowieka. T. 1. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN Warszawa, 2016 r.
2. Grzymisławski M. (red. n.): Dietetyka kliniczna. Wydawnictwo Lekarskie PZWL Warszawa 2021

Literatura uzupełniająca:

1. Włodarek D., Głowska D., Lange E., Kozłowska L. Dietoterapia, Wydawnictwo Lekarskie PZWL Warszawa 2015
2. Współczesna Dietetyka : specjalistyczne czasopismo dla dietetyków i profesjonalistów żywienia / [red. nacz. Aleksandra Jaworska]

