

KARTA MODUŁU 2020/2021

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA IM. WITELONA W LEGNICY 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:		Obowiązkowy					
Język wykładowy:		Język polski*					
Rok studiów:	1	Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:					
Semestr:	2	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
Liczba punktów ECTS ogółem:	1	10	-	5	-	-	-
Forma zaliczenia:		Zaliczenie na ocenę					
Wymagania wstępne:		Podstawowa wiedza z zakresu biologii, chemii i biochemii.					
II. CELE KSZTAŁCENIA							
Cele kształcenia:							
Cel1: Zdobycie wiedzy w zakresie potrzeb żywieniowych organizmu oraz zasad prawidłowego żywienia Cel2: Zdobycie umiejętności w zakresie potrzeb żywieniowych organizmu oraz zasad prawidłowego żywienia człowieka							
III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH ORAZ METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW							
Efekt	Student, który zaliczył moduł w zakresie:					Odniesienie do efektów kierunkowych	Metody weryfikacji
wiedzy:							
1	Student zna i rozumie zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe;					CW22	Kolokwia pisemne
2	Student zna i rozumie zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego;					CW23	Kolokwia pisemne
3	Student zna i rozumie zasady leczenia dietetycznego i powikłania dietoterapii;					CW24	Kolokwia pisemne
4	Student zna i rozumie rodzaje i zastosowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego;					CW25	Kolokwia pisemne
umiejętności:							
1	Student potrafi oceniać stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia;					CU35	Praktyczne wykonanie zadania
2	Student potrafi stosować diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach;					CU36	Praktyczne wykonanie zadania
3	Student potrafi dobierać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i wystawiać na nie recepty w ramach realizacji zleceń lekarskich oraz udzielać informacji na temat ich stosowania;					CU37	Praktyczne wykonanie zadania

kompetencji społecznych:			
-	-	-	-
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	Zakres nauki o żywieniu człowieka – 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. Składniki mineralne, witaminy oraz środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego.	2	
Wykład 3	Promocja zdrowia. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego	2	
Wykład 4	Metody antropometryczne. Skutki zdrowotne nieprawidłowego żywienia.	2	
Wykład 5	Diety w zdrowiu i chorobie: żywienie w wybranych chorobach. Podstawy żywienia dietetycznego. Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego.	2	
Ćwiczenia			
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S	
Ćwiczenie 1	Żywność jako źródło składników odżywczych w organizmie. Omówienie chorób dietozależnych.	2	
Ćwiczenie2	Pomiary antropometryczne i omówienie norm.	2	
Ćwiczenie 3	Edukacja żywieniowa jako narzędzie do promocji właściwych zachowań żywieniowych.	1	
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			

Forma zaliczenia modułu.
Zaliczenie na ocenę

Kryteria oceny formującej*:**

- Krótkie zadania domowe
- Aktywność na zajęciach
- Kolokwium
- Obserwacja
- Prezentacja

Kryteria oceny podsumowującej***

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 zajęcia, nie jest do nich przygotowany i uzyskuje negatywne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

Ocena podsumowująca*:**

Średnia arytmetyczna ocen formujących.

VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta
<i>Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)</i>	
Udział w wykładach	10
Udział w innych formach zajęć	5
Inne (-)	-
<i>Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)</i>	
Przygotowanie do wykładu	-
Przygotowanie do innych form zajęć	4
Przygotowanie do egzaminu	2
Przygotowanie do zaliczenia innych zajęć	4
Inne (np. gromadzenie materiałów do projektu, kwerenda internetowa, opracowanie prezentacji multimedialnej itp.)	
<i>Łączna liczba godzin</i>	25
<i>Punkty ECTS za moduł</i>	1

VIII. ZALECANA LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Gawęcki J., Hryniewiecki L.: Żywność człowieka. T. 1. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN Warszawa, 2016 r.
2. Jarosz M. (red) Dietetyka. Żywność, żywienie w prewencji i leczeniu. Wyd. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2017.
3. Kunachowicz H., Nadolna L., Iwanow K., Przygoda B. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. PZWL Warszawa 2015
4. Włodarek D., Głąbska D., Lange E., Kozłowska L. Dietoterapia, PZWL 2015

Literatura uzupełniająca:

1. Payne A., Barker H., Dietetyka i żywienie kliniczne, Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2013
2. Campbell T. i współ. Nowoczesne zasady odżywiania. Przełomowe badania wpływu żywienia na zdrowie, Medicon 2017

IX. AUTOR SYLABUSU

dr inż. Iwona Twarogowska-Wielesik

*należy odpowiednio wypełnić

**należy wpisać formę/formy przypisane do modułu określone w programie studiów (wykład, ćwiczenia, seminarium, konwersatorium, lektorat, laboratorium, warsztat, projekt, zajęcia praktyczne, zajęcia terenowe, zajęcia wychowania fizycznego, praktyka zawodowa, inne)

*** należy wpisać odpowiednie kryteria oceny