

## KARTA MODUŁU 2021/2022

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
<b>PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA IM. WITELONA W LEGNICY WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ</b>							
<b>Kierunek studiów:</b>	<b>Pielęgniarstwo</b>						
<b>Poziom studiów:</b>	I stopień						
<b>Profil studiów:</b>	praktyczny						
<b>Forma studiów:</b>	stacjonarne						
<b>Nazwa modułu:</b>	<b>Dietetyka</b>						
<b>Rodzaj modułu:</b>	Obowiązkowy						
<b>Język wykładowy:</b>	Język polski*						
<b>Rok studiów:</b>	1	<b>Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:</b>					
<b>Semestr:</b>	2	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
<b>Liczba punktów ECTS ogółem:</b>	1	10	-	5	-	-	-
<b>Forma zaliczenia:</b>	Zaliczenie z oceną						
<b>Wymagania wstępne:</b>	Podstawowa wiedza z zakresu biologii, chemii i biochemii.						
II. CELE KSZTAŁCENIA							
<b>Cele kształcenia:</b>							
Cel1: Zdobyć wiedzy w zakresie potrzeb żywieniowych organizmu oraz zasad prawidłowego żywienia Cel2: Zdobyć 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
<b>wiedzy:</b>							
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
<b>umiejętności:</b>							
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

<b>kompetencji społecznych:</b>			
1	Student jest gotów do ponoszenia odpowiedzialności za wykonywane czynności zawodowe;	K4	Obserwacja zachowań
2	Student jest gotów do dostrzegania i rozpoznawania własnych ograniczeń w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonywania samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych.	K7	Obserwacja zachowań
<b>IV. TREŚCI PROGRAMOWE</b>			
<b>Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)</b>			
<b>Wykład</b>			
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. Żywność 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	
<b>Ćwiczenia</b>			
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S	
Ćwiczenie 1	Żywność jako źródło składników odżywczych w organizmie. Omówienie chorób z dietą zależnych.	2	
Ćwiczenie 2	Pomiary antropometryczne i omówienie norm.	2	
Ćwiczenie 3	Edukacja żywieniowa jako narzędzie do promocji właściwych zachowań żywieniowych.	1	
<b>V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE</b>			
<p><b>1. Metody kształcenia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wykład informacyjny</li> <li>• Ćwiczenia problemowe</li> <li>• Ćwiczenia praktyczne</li> <li>• Dyskusja, praca w zespole</li> </ul> <p><b>2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Projektor/tablica multimedialna</li> <li>• Tablica</li> </ul>			
<b>VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU</b>			

**Forma zaliczenia modułu.**  
**Zaliczenie z oceną**

**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**

<b>Kategoria</b>	<b>Obciążenie studenta</b>
<b><i>Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)</i></b>	<b>15</b>
Udział w wykładach	10
Udział w innych formach zajęć	5
Inne (-)	-
<b><i>Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)</i></b>	
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.)	
<b><i>Łączna liczba godzin</i></b>	<b>25</b>
<b><i>Punkty ECTS za moduł</i></b>	<b>1</b>

**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, ElsevierUrban&Partner, Wrocław 2013
2. Campbell T. i współ. Nowoczesne zasady odżywiania. Przełomowe badania wpływu żywienia na zdrowie, Medicon 2017