

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Dietetyka			Kod podmiotu	IP.1./POP-D					
Kierunek studiów		Pielęgniarstwo									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		Studia pierwszego stopnia									
Forma studiów		stacjonarny									
Semestr studiów		III									
					Zajęcia z zakresu nauk podstawowych	Nie					
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie na ocenę		Liczba punktów ECTS			Sposób ustalania oceny z przedmiotu				
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Zajęcia teoretyczne	1	Zajęcia praktyczne	-	Praktyka zawodowa	-	Sposób ustalania oceny z przedmiotu
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów kształcenia w ramach form zajęć					Waga w %	
Wykład		20	5	15	Zaliczenie na ocenę – sprawdzian pisemny					90%	
Samokształcenie		15	15	-	Zaliczenie na ocenę – pisemny referat					10%	
Razem:		35	20	15						Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty kształcenia dla modułu (przedmiotu)			Sposoby weryfikacji efektu kształcenia	Efekty kierunkowe		Uwagi			
Wiedza	1.	Definiuje zapotrzebowanie (ilościowe i jakościowe) organizmu na składniki pokarmowe niezbędne do utrzymania życia w warunkach zdrowia i choroby.			Sprawdzian pisemny	C.W27.					
	2.	Wymienia zasady racjonalnego żywienia osób zdrowych w różnym wieku i charakteryzuje istotę żywienia dojelitowego i pozajelitowego.			Sprawdzian pisemny	C.W28.					
	3.	Zna zasady profilaktyki i leczenia dietetycznego oraz powikłania dietoterapii.			Sprawdzian pisemny	C.W29.					
Umiejętności	1.	Ocenia stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego.			Praca pisemna	C.U46.					
	2.	Prowadzi poradnictwo w zakresie żywienia dorosłych oraz dzieci zdrowych.			Praca pisemna	C.U47.					
	3.	Definiuje problemy żywieniowe i stosuje wybrane diety terapeutyczne w otyłości, niedożywieniu, cukrzycy, hiperlipidemii, nadciśnieniu tętniczym, chorobach serca i naczyń krwionośnych, trzustki i wątroby.			Praca pisemna	C.U48.					
Kompetencje społeczne	1.	Systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności, dążąc do profesjonalizmu.			Obserwacja ciągła	C.K2.					
	2.	Rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki zawodowe.			Obserwacja ciągła	C.K6.					
	3.	Jest otwarty na rozwój podmiotowości własnej i pacjenta.			Obserwacja ciągła	C.K9.					

Prowadzący

Forma zajęć	Prowadzący zajęcia (tytuł/stopień naukowy, imię i nazwisko)
Wykład	Dr inż. Ewa Malczyk
Samokształcenie	Dr inż. Ewa Malczyk

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	Wykład z wykorzystaniem technik multimedialnych, dyskusja	
Lp.	Tematyka zajęć	Tematyczne efekty kształcenia W wyniku kształcenia student:		Liczba godzin
1.	Podstawy żywienia dietetycznego.	- zna elementarne pojęcia w dietetyce, - określa cele postępowania dietetycznego.		1
2.	Składniki odżywcze i ich znaczenie w żywieniu.	- zna zapotrzebowania człowieka na białko, tłuszcze, węglowodany, - opisuje znaczenie tłuszczów w diecie, - omawia rolę węglowodanów przyswajalnych i nieprzyswajalnych w pożywieniu, - zna rolę witamin i składników mineralnych w żywieniu człowieka - określa zapotrzebowanie człowieka na witaminy i składniki mineralne.		2
3.	Normy żywienia i wyżywienia.	- zna pojęcia norm żywienia i wyżywienia, - zna definicje: pożywienie, strawność i przyswajalność, - charakteryzuje podział produktów spożywczych, - posiada wiedzę dotyczącą wartości odżywczej 12 grup produktów spożywczych.		2
4.	Zasady prawidłowego żywienia.	- zna nową piramidę żywienia, - omawia podstawowe zalecenia żywieniowe.		1
5.	Zasady żywienia różnych grup ludności, czyli zróżnicowanie diet u dzieci i dorosłych.	- opisuje różnice dietetyczne z uwzględnieniem odbiorcy: żywienie dzieci w wieku przedszkolnym, żywienie dzieci w wieku szkolnym i młodzieży, wytyczne żywienia osób dorosłych, żywienie dzieci w wieku 1-3 lat, żywienie kobiet w ciąży i karmiących, żywienie w wieku podeszłym.		2
6.	Ocena stanu odżywienia i sposobu żywienia. Niedożywienie i jego następstwa.	- omawia metody oceny sposobu żywienia – jakościowe, ilościowe i jakościowo-ilościowe, - opisuje metody oceny stanu odżywienia – wywiad żywieniowy, badania lekarskie, badania antropometryczne, badania biochemiczne, badania immunologiczne, - zna pojęcie niedożywienia oraz jego rodzaje, - zna konsekwencje niedożywienia.		2
7.	Klasyfikacja i charakterystyka diet.	- omawia wszystkie diety zawarte w obowiązującej nomenklaturze: żywienie podstawowe – dieta podstawowa, dieta łatwo strawna, dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu, dieta o zmienionej konsystencji – dieta płynna, dieta papkowata, dieta kleikowa, dieta bogatobiałkowa, dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, dieta ubogobiałkowa, dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego, dieta ubogoenergetyczna, dieta o zwiększonej zawartości nienasyconych kwasów tłuszczowych.		3
8.	Żywienie dojelitowe i pozajelitowe.	- zna podstawowe definicje i określenia, - omawia standardy leczenia żywieniowego w szpitalu.		2
Razem liczba godzin:				15

Samokształcenie		Metody dydaktyczne	Praca pisemna w formie referatu	
Lp.	Tematyka zajęć	Tematyczne efekty kształcenia W wyniku kształcenia student:		
1.	Żywienie dietetyczne w chorobach układu pokarmowego.	- opisuje żywienie w chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy, - opisuje żywienie w chorobach miększu wątroby, - opisuje żywienie w zapaleniu pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych, - opisuje żywienie w kamicy żółciowej, - opisuje żywienie w zapaleniu trzustki, - opisuje żywienie w chorobach jamy ustnej i przełyku, - opisuje żywienie w chorobach jelita cienkiego i grubego,		

		- opisuje żywienie w ostrym niezycie jelit, - opisuje żywienie w przewlekłym zapaleniu jelit, - opisuje żywienie w zespole nadwrażliwości jelita grubego.
2.	Żywienie dietetyczne w chorobach układu moczowego.	- opisuje żywienie w zapaleniu kłębków nerkowych, - opisuje żywienie w kamicach nerkowych, - opisuje żywienie w ostrej niewydolności nerek.
3.	Żywienie dietetyczne w chorobach układu krążenia.	- opisuje żywienie w nadciśnieniu tętniczym, - opisuje żywienie w zawale mięśnia sercowego, - opisuje żywienie w miażdżycy, - opisuje żywienie w chorobie niedokrwiennej mięśnia sercowego.
4.	Żywienie człowieka w różnych chorobach metabolicznych.	- opisuje żywienie w cukrzycy dorosłych, - opisuje żywienie w otyłości, - opisuje żywienie w dnie moczanowej, - opisuje żywienie dietetyczne w niedokrwistości, - opisuje żywienie w ostrych stanach zapalnych przewodu pokarmowego przebiegających z biegunką, - opisuje żywienie w alergiach pokarmowych, - przedstawia zalecenia profilaktyczne w prewencji chorób alergicznych u dzieci z rodzin atopowych.
5.	Udział pielęgniarki w leczeniu żywieniowym.	definiuje określenie: leczenie żywieniowe, - opisuje wskazania do leczenia żywieniowego, - przedstawia sposoby leczenia oraz rolę pielęgniarki w żywieniu pacjenta w zależności od rodzaju metody.
Razem liczba godzin:		15

Literatura podstawowa:

1.	Dietetyka : żywienie zdrowego i chorego człowieka / Helena Ciborowska, Anna Rudnicka; współpr. Artur Ciborowski. - Wyd. 3 uzup.. - Warszawa : Wydaw. Lekarskie PZWL, cop. 2007.
2.	Żywienie człowieka / red. Jan Gawęcki. - Wyd. 2 popr. dodr. 5 Żywienie człowieka. T.1. Podstawy nauki o żywieniu / red. Jan Gawęcki, Lech Hryniewiecki; Stanisław Berger [et al.]. - Warszawa : Wydaw. Naukowe PWN, 2007.
3.	Żywienie człowieka / red. Jan Gawęcki. - dodr. 4 Żywienie człowieka. T.2. Zdrowego i chorego / red. Jan Gawęcki, Jan Hasik; Magdalena Białkowska [et al.]. - Warszawa : Wydaw. Naukowe PWN, 2007.
4.	Podstawy żywienia i dietoterapia / Nancy J. Peckenpaugh ; [tł. z jęz. ang.: Sa'eed Bawa et al.]. - Wyd. 1 polskie / red. Danuta Gajewska.- Wrocław : Elsevier Urban & Partner, cop. 2011.
5.	Praktyczny podręcznik dietetyki / pod red. Mirosława Jarosza ; [aut.: Magdalena Białkowska et al.].- Warszawa : Instytut Żywności i Żywienia, cop. 2010.
6.	Normy żywienia człowieka : podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych / red. Mirosław Jarosz, Barbara Bułhak-Jachymczyk ; Elżbieta Chabros [et al.]. - Warszawa : Wydaw. Lekarskie PZWL : Instytut Żywności i Żywienia, cop. 2008
7.	Zasady żywienia człowieka / Hanna Kunachowicz, Elżbieta Czarnowska-Miształ, Halina Turlejska. - Wyd. 6 uaktual.; stan prawny na 2007 r.. - Warszawa : Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, 2007.
8.	Rola żywności i żywienia w profilaktyce i terapii chorób człowieka / Jan Fiedurek. - Lublin : Wydaw. Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, 2007.
9.	Podstawy żywienia klinicznego = Basics in clinical nutrition / red. Luboś Sobotka, Simon P. Allison [et al.]; red. wyd. pol. Teresa Korta, Małgorzata Łyszkowska; tł. z ang. Monika Brzezińska [et al.]. - Warszawa : Wydaw. Lekarskie PZWL, cop. 2007.

Literatura uzupełniająca:

1.	Wybrane zagadnienia z nauki o żywieniu człowieka / red. Jadwiga Biernat ; Monika Bronkowska, Joanna Wyka [et al.]. - Wrocław : Wydaw. Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, 2009.
2.	Bromatologia : zarys nauki o żywności i żywieniu / Henryk Gertig, Juliusz Przysławski. - dodr.. - Warszawa : Wydaw. Lekarskie PZWL, cop. 2007.
3.	Żywienie człowieka : słownik terminologiczny / Henryk Gertig, Jan Gawęcki. - Wyd. 2 zm.. - Warszawa : Wydaw. Naukowe PWN, 2007.
4.	Tabele składu i wartości odżywczej żywności = Food Composition Tables / Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Krystyna Iwanow; Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie. - Warszawa : Wydaw. Lekarskie PZWL, cop. 2005.
5.	Standardy żywienia pozajelitowego i żywienia dojelitowego/ red. Marek Pertkiewicz , Teresa Korta ; Krzysztof Bogucki [et al.] Polskie Towarzystwo Żywienia Pozajelitowego i Dojelitowego. - druk cyfrowy. - Warszawa : Wydaw. Lekarskie PZWL, cop. 2005.
6.	Postępowanie dietetyczne w niedożywieniu / Anna Rogulska.- Warszawa : Wydawnictwo Lekarskie PZWL, cop. 2010.
7.	Żywienie dzieci / Halina Woś, Anna Staszewska-Kwak. - Warszawa : Wydaw. Lekarskie PZWL, cop. 2008.
8.	Żywienie osób w wieku starszym : porady lekarzy i dietetyków / Mirosław Jarosz, Ewa Rychlik [et al.]. - Warszawa : Wydaw. Lekarskie PZWL, cop. 2008.

Koordynator modułu (przedmiotu)
podpis

Dyrektor Instytutu
pieczęć i podpis