Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Wydział Nauk Medycznych

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)	Dietetyka	**Kod przedmiotu**	C.-D
Kierunek studiów	pielęgniarstwo		
Profil kształcenia	praktyczny		
Poziom studiów	pierwszego stopnia		
Specjalność	przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności		
Forma studiów	stacjonarne		
Semestr studiów	III		

Tryb zaliczenia przedmiotu	zaliczenie	**Liczba punktów ECTS**						Sposób ustalania oceny z przedmiotu
		Całkowita	1,0	Zajęcia kontaktowe	0,8	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	0,3	

Formy zajęć i inne	**Liczba godzin zajęć w semestrze**			**Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć**		Waga w %
	Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe			
Wykład	15	5	10	Zaliczenie - sprawdzian pisemny		80%
Ćwiczenia	15	10	5	Zaliczenie - sprawdzian pisemny		20%
Razem:	30	15	15		Razem	100%

Kategoria efektów	**Lp.**	**Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)**	**Efekty kierunkowe**	**Formy zajęć**
W zakresie wiedzy absolwent zna i rozumie:				
Wiedza	1.	zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe	C.W22.	wykład
	2.	zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego	C.W23.	wykład
	3.	zasady leczenia dietetycznego i powikłania dietoterapii	C.W24.	wykład
	4.	rodzaje i zastosowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego	C.W25.	wykład
W zakresie umiejętności absolwent potrafi:				
Umiejętności		wykonywać pomiary antropometryczne (pomiar masy ciała, wzrostu, wskaźnika BMI, wskaźników dystrybucji tkanki tłuszczowej: WHR, WHtR, grubości fałdów skórno-tłuszczowych)	C.U8.	ćwiczenia
	1.	oceniać stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia;	C.U35.	ćwiczenia
	3.	stosować diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach	C.U36.	ćwiczenia
	4.	dobierać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i udzielać informacji na temat ich stosowania	C.U37.	ćwiczenia
W zakresie kompetencji społecznych absolwent jest gotów do:				
Kompetencje społeczne	1.	ponoszenia odpowiedzialności za wykonywane czynności zawodowe	KS.4	wykład, ćwiczenia
	2.	dostrzegania i rozpoznawania własnych ograniczeń w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonywania samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych	KS.7	wykład, ćwiczenia

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Wykład multimedialny, dyskusja

L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin
1.	Składniki odżywcze i ich znaczenie.	2
2.	Normy żywienia i wyżywienia.	1
3.	Zasady prawidłowego żywienia.	1
4.	Zasady żywienia różnych grup ludności, czyli zróżnicowanie diet dzieci i dorosłych.	1
5.	Ocena stanu odżywienia i sposobu żywienia. Niedożywienie i jego następstwa.	1
6.	Klasyfikacja i charakterystyka diet.	2
7.	Zasady żywienia dojelitowego i pozajelitowego.	1
8.	Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego.	1
Razem liczba godzin:		**10**

Praca własna studenta pod kierunkiem nauczyciela	Metody dydaktyczne	Praca z książką

L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin
1.	Przygotowanie studenta do zaliczenia.	5
2.	Żywienie dietetyczne w chorobach układu pokarmowego.	2
3.	Żywienie dietetyczne w chorobach układu moczowego.	2
4.	Żywienie dietetyczne w chorobach układu krążenia.	2
5.	Żywienie człowieka w różnych chorobach metabolicznych.	2
6.	Udział pielęgniarki w leczeniu żywieniowym.	2
Razem liczba godzin:		**15**

Ćwiczenia	Metody dydaktyczne	Pokaz, instruktaż wstępny, bieżący i końcowy

L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin
1.	Badania antropometryczne, ocena składu ciała i analiza wyników dzieci i młodzieży.	2
2.	Badania antropometryczne, ocena składu ciała i analiza wyników osób dorosłych.	2
3.	Dobór środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego.	1
Razem liczba godzin:		**5**

Literatura podstawowa:

1.	Grzymisławski M. (red.): Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019
2.	Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa 2014 i późn.
3.	Jarosz M.: Normy żywienia człowieka. IŻŻ, Warszawa 2017 i późn. (https://ncez.pl/upload/normy-zywienia-dla-populacji-polski-2017.pdf)

Literatura uzupełniająca:

1.	Jarosz M. (red.): Praktyczny podręcznik dietetyki. Wyd. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2012.
2.	Kunachowicz H. (red): Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. PZWL, Warszawa 2016 i późń.
3.	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013 r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała
4.	Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2016/127 z dnia 25 września 2015 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 w odniesieniu do szczegółowych wymogów dotyczących składu preparatów do początkowego żywienia niemowląt i preparatów do dalszego żywienia niemowląt oraz informacji na ich temat, a także w odniesieniu do informacji dotyczących żywienia niemowląt i małych dzieci
5.	Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2016/128 z dnia 25 września 2015 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 w odniesieniu do szczegółowych wymogów dotyczących składu żywności specjalnego przeznaczenia medycznego oraz informacji na jej temat
6.	Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego