**KARTA PRZEDMIOTU**

|  |  |
| --- | --- |
| **Kod przedmiotu** | 12.6-7PIEL-C4.7D |
| **Nazwa przedmiotu w języku** | polskim | DietetykaDietetics |
| angielskim |

**1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW**

|  |  |
| --- | --- |
| **1.1. Kierunek studiów** | Pielęgniarstwo |
| **1.2. Forma studiów** | Stacjonarne |
| **1.3. Poziom studiów** | I stopień |
| **1.4. Profil studiów\*** | praktyczny |
| **1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu** | dr n. rol. Kamila Sobaś |
| **1.6. Kontakt** | kamila.sobas@ujk.edu.pl |

**2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU**

|  |  |
| --- | --- |
| **2.1. Język wykładowy** | j. polski |
| **2.2. Wymagania wstępne\*** | Znajomość zasad żywienia na poziomie szkoły średniej, anatomia i fizjologia układu pokarmowego |

**3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **3.1.** | **Forma zajęć** | wykłady, ćwiczenia,  |
| **3.2.** | **Miejsce realizacji zajęć** | pomieszczenia dydaktyczne UJK |
| **3.3.** | **Forma zaliczenia zajęć** | Zaliczenie z oceną |
| **3.4.** | **Metody dydaktyczne** | Wykład konwersatoryjny, pogadanka, metoda problemowa |
| **3.5.** | **Wykaz literatury** | **podstawowa** | 1. Ciborowska H., Rudnicka A.:Dietetyka. Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2012.2. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.): Żywienie człowieka zdrowego i chorego, t. 2. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010. |
| **uzupełniająca** | 1. Bawa S., Gajewska D., Kozłowska L. i wsp.: Dietoterapia Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2009.2. Bujko J. (red.): Podstawy dietetyki. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2006.3. Gawęcki J. (red.): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, t. 1. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2011.4. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2006.5. Publikacje z serii: Instytut Żywności i Żywienia zaleca … |

**4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ**

|  |
| --- |
| **4.1.Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć)**C1. – Student pozna wartości odżywcze podstawowych grup środków spożywczych, zasady prawidłowego żywienia człowieka w różnych okresach ontogenezy; z aktualnym systemem dietetycznym oraz rolą żywności i żywienia w patogenezie i profilaktyce wybranych chorób.C2 – Student nauczy się oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia; obliczania dobowego wydatku energetycznego  poprzez wyliczanie podstawowej i całkowitej przemiany materii.C3 Student nauczy się kształtowania świadomości pacjenta jako istotnej roli prawidłowego żywienia w profilaktyce i terapii wybranych  schorzeń. |
| **4.2. Treści programowe****WYKŁADY** Wprowadzenie do dietetyki. (1)Potrzeby energetyczne organizmu człowieka. Podstawowa przemiana materii i czynniki warunkujące jej poziom. Bilans energetyczny organizmu człowieka. (2)Rola w organizmie, występowanie w żywności i biodostępność podstawowych składników odżywczych (białka, tłuszcze, węglowodany). (2)Podział środków spożywczych na grupy, charakterystyka ich wartości odżywczej. (2) Zasady prawidłowego żywienia w różnych okresach ontogenezy. (2)Rola żywności i żywienia w patogenezie oraz profilaktyce wybranych chorób dietozależnych. (1) Etiopatogeneza i skutki zdrowotne otyłości. (1)Ogólna charakterystyka diet objętych systemem dietetycznym. (1) Dietoprofilaktyka i żywienie w chorobach nowotworowych. (2) Dietoterapia i dietoprofilaktyka osteoporozy. (1)**Ćwiczenia:**Rola w organizmie, występowanie w żywności i biodostępność podstawowych składników odżywczych (składniki mineralne, witaminy). (3)Obliczanie dobowego wydatku energetycznego poprzez wyliczanie podstawowej i całkowitej przemiany materii. Ustalanie zapotrzebowania energetycznego w różnych stanach chorobowych. (2) Zasady ustalania i oceny jadłospisów. (3)Metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia. (2) Dietoterapia otyłości. (2)Postępowanie dietetyczne w zespole metabolicznym i cukrzycy typu 2. (3) Dietoterapia i dietoprofilaktyka nadciśnienia tętniczego i powikłań miażdżycy. (2) Żywienie po zabiegach chirurgicznych. (1)Podstawy żywienia dojelitowego i pozajelitowego, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego (2) |

**4.1. Przedmiotowe efekty uczenia się**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Efekt** | **Student, który zaliczył przedmiot** | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
| w zakresie **WIEDZY** zna: |
| W01 | zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe; | PIEL1P\_W74 |
| W02 | zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywieniadojelitowego i pozajelitowego; | PIEL1P\_W75 |
| W03 | zasady leczenia dietetycznego i powikłania dietoterapii; | PIEL1P\_W76 |
| W04 | rodzaje i zastosowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego; | PIEL1P\_W77 |
| w zakresie **UMIEJĘTNOŚCI** potrafi: |
| U01 | oceniać stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia; | PIEL1P\_U63 |
| U02 | stosować diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach; | PIEL1P\_U64 |
| U03 | dobierać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i wystawiać na nie recepty w ramach realizacji zleceń lekarskich oraz udzielać informacji na temat ich stosowania; | PIEL1P\_U65 |

**4.2. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się**

|  |  |
| --- | --- |
| **Efekty przedmiotowe *(symbol)*** | **Sposób weryfikacji (+/-)** |
| **Egzamin pisemny\*** | **Kolokwium\*** | **Projekt\*** | **Aktywność na zajęciach\*** | **Praca własna\*** | **Praca w grupie\*** | **Inne *(jakie?)*\*** |
| **Forma zajęć** | **Forma zajęć** | **Forma zajęć** | **Forma zajęć** | **Forma zajęć** | **Forma zajęć** | **Forma zajęć** |
| **W** | **C** | **…** | **W** | **C** | **…** | **W** | **C** | **…** | **W** | **C** | **…** | **W** | **C** | **…** | **W** | **C** | **…** | **W** | **C** | **…** |
| W01 | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| W02 | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| W03 | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| W04 | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| U01 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |
| U02 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |
| U03 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |

**4.3. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Ocena** | **Kryterium oceny** |
| **wykład (W)** | **3** | Prezentacja wiedzy związanej z przedmiotem na poziomie podstawowym. |
| **3,5** | Udzielenie wyczerpującej odpowiedzi na zadany temat, |
| **4** |  Udzielenie wyczerpującej odpowiedzi na zadany temat, trafny dobór literatury |
| **4,5** | Umiejętność integracji wiedzy z przedmiotów pokrewnych |
| **5** | Samodzielność i kreatywność w prezentacji problematyki |
| **ćwiczenia (C)\***  | **3** | Zgodność wypowiedzi z zadaniem |
| **3,5** | Prezentacja wiedzy związanej z przedmiotem na poziomie zadowalającym. |
| **4** | Udzielenie wyczerpującej odpowiedzi na zadane polecenie |
| **4,5** | Umiejętność integracji wiedzy z przedmiotów pokrewnych |
| **5** | Samodzielność i kreatywność w prezentacji problematyki |

**5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA**

|  |  |
| --- | --- |
| **Kategoria** | **Obciążenie studenta** |
| **Studia stacjonarne** | **Studia niestacjonarne** |
| LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA/GODZINY KONTAKTOWE/ | 25 |  |
| Udział w wykładach\* | 10 |  |
| Udział w ćwiczeniach, konwersatoriach, laboratoriach\* | 15 |  |
| ćwiczenia praktyczne |  |  |
| Udział w egzaminie/kolokwium zaliczeniowym\* |  |  |
| Inne (należy wskazać jakie? np. zajęcia praktyczne)\* |  |  |
| SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/ | 5 |  |
| Przygotowanie do wykładu\* |  |  |
| Przygotowanie do ćwiczeń | 5 |  |
| **ŁĄCZNA LICZBA GODZIN** | 30 |  |
| **PUNKTY ECTS za przedmiot** | 1 |  |