**Załącznik nr 1 do zarządzenia nr 12/2012**

**KARTA PRZEDMIOTU**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kod przedmiotu** | 12.6-7PIEL-C4.4D | |
| **Nazwa przedmiotu w**  **języku** | polskim | **DIETETYKA** |
| angielskim | NUTRITION |

**1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW**

|  |  |
| --- | --- |
| **1.1. Kierunek studiów** | **Pielęgniarstwo** |
| **1.2. Forma studiów** | **stacjonarne** |
| **1.3. Poziom studiów** | **I** |
| **1.4. Profil studiów** | **Praktyczny** |
| **1.5. Specjalność** | **brak** |
| **1.6. Jednostka prowadząca przedmiot** | **IPiP** |
| **1.7. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu** | **dr hab. prof. UJK Suliga Edyta**  **dr Krekora-Wollny Katarzyna** |
| **1.8. Osoba odpowiedzialna za przedmiot** | **dr hab. n. o zdr. prof. UJK Edyta Suliga** |
| **1.9. Kontakt** | [edyta.suliga@ujk.edu.pl](mailto:edyta.suliga@ujk.edu.pl) |

**2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU**

|  |  |
| --- | --- |
| **2.1. Przynależność do modułu** | Moduł w zakresie podstaw opieki  pielęgniarskiej |
| **2.2. Status przedmiotu** | obowiązkowy |
| **2.3. Język wykładowy** | Polski |
| **2.4. Semestry, na których realizowany jest przedmiot** | I |
| **2.5. Wymagania wstępne** | Podstawowa wiedza z zakresu biologii,  biochemii, fizjologii |

**3. FORMY, SPOSOBY I METODY PROWADZENIA ZAJĘĆ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **3.1. Formy zajęć** | | **WYKŁAD: 15 (10\*) ĆWICZENIA: 20 (5\*)** |
| **3.2. Sposób realizacji zajęć** | | Zajęcia w pomieszczeniach dydaktycznych UJK |
| **3.3. Sposób zaliczenia zajęć** | | **WYKŁAD zal. ĆWICZENIA – Zo ZALICZENIE Z OCENĄ CAŁOŚĆ** |
| **3.4. Metody dydaktyczne** | | Wykład informacyjny, wykład konwersatoryjny  Ćwiczenia przedmiotowe, objaśnienie, metoda przewodniego  tekstu, pokaz z instruktażem, dyskusja wielokrotna (grupowa) |
| **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  1. 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 KSZTAŁCENIA**

**a. Cele przedmiotu**

**SEMESTR I**

C1 - (Wiedza) – zapoznanie studentów z wartością odżywczą podstawowych grup środków spożywczych, zasadami prawidłowego żywienia człowieka w różnych okresach ontogenezy;

aktualnym systemem dietetycznym oraz rolą żywności i żywienia w patogenezie i profilaktyce wybranych chorób.

C2 – (Umiejętności) – umiejętność oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia; obliczanie dobowego

wydatku energetycznego poprzez wyliczanie podstawowej i całkowitej przemiany materii.

C3 - (Kompetencje społeczne) - kształtowanie świadomości istotnej roli prawidłowego żywienia w

profilaktyce i terapii wielu schorzeń.

**b. Treści programowe**

**SEMESTR I**

**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)

Żywienie dojelitowe i pozajelitowe. (2)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Efekty kształcenia dla przedmiotu** | | | | |
| **kod** | **Student, który zaliczył przedmiot** | **Stopień nasycenia efektu przedmiotowego1 [+] [++] [+++]** | **Odniesienie**  **do efektów kształcenia** | |
| **dla kierunku** | **dla obszaru/**  **standardu** |
| **SEMESTR I** | | | | |
| w zakresie **WIEDZY:** | | | | |
| W01 | Omawia zasady racjonalnego żywienia zgodne z wynikami aktualnych badań naukowych | +++ | PIEL1P\_W49 | B.W28. |
| W02 | definiuje zapotrzebowanie (ilościowe i jakościowe)  organizmu na składniki pokarmowe niezbędne do utrzymania życia w warunkach zdrowia i choroby | +++ | PIEL1P\_W94 | C.W27. |
| W03 | Opisuje zasady racjonalnego żywienia osób  zdrowych w różnych okresach ontogenezy; | +++ | PIEL1P\_W95 | C.W28. |
| W04 | charakteryzuje istotę żywienia dojelitowego i  pozajelitowego; | + |
| W05 | Zna zasady profilaktyki i leczenia dietetycznego wybranych schorzeń oraz podstawowe powikłania dietoterapii; | +++ | PIEL1P\_W96 | C.W29. |
| W06 | Zna zasady prawidłowego żywienia osób chorych, podstawy leczenia dietetycznego w wybranych schorzeniach, wskazania przed- i pooperacyjne | +++ | PIEL1P\_W147 | D.W30. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| w zakresie **UMIEJĘTNOŚCI:** | | | | |
| U01 | Potrafi zaprezentować zasady prawidłowego żywienia dzieciom i młodzieży oraz osobom  dorosłym i wskazać pozytywne skutki przestrzegania zaleceń żywieniowych | +++ | PIEL1P\_U96 | C.U47. |
| U02 | Ocenia stan odżywienia pacjenta z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i  badania podmiotowego | +++ | PIEL1P\_U95 | C.U46. |
| **w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:** | | | | |
| K01 | Jest świadomy/a konieczności stałego aktualizowania wiedzy w zakresie dietoprofilaktyki i dietoterapii | + | PIEL1P\_K2 | D.K2. |
| K02 | Jest otwarty/a na problemy pacjenta i jego rodziny  związane z przestrzeganiem zaleceń żywieniowych  w trakcie terapii | + | PIEL1P\_K10 | D.K10. |

1 W przypadku uzupełniania stopnia nasycenia efektu przedmiotowego wpisu dokonuje Kierunkowy Zespół ds. Programów Kształcenia zgodnie z macierzą pokrycia efektów kierunkowych.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **c. Kryteria oceny osiągniętych efektów kształcenia** | | | | |
| **na ocenę 3** | **na ocenę 3,5** | **na ocenę 4** | **na ocenę 4,5** | **na ocenę 5** |
| **wykład** | | | | |
| Zgodność treści z  tematem pracy | Prezentacja  wiedzy związanej z przedmiotem na poziomie zadowalającym. | Udzielenie wyczerpującej odpowiedzi na zadany temat, trafny dobór literatury | Umiejętność integracji wiedzy z przedmiotów pokrewnych | Samodzielność i kreatywność w prezentacji problematyki |
| **Ćw./ćw.prakt./lab.** | | | | |
| Zgodność wypowiedzi z zadaniem | Prezentacja  wiedzy związanej z przedmiotem na poziomie  zadowalającym. | Udzielenie wyczerpującej odpowiedzi na zadane polecenie | Umiejętność integracji wiedzy z przedmiotów pokrewnych | Samodzielność i kreatywność w prezentacji problematyki |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **d. Metody oceny** | | | | | | | |
| **Egzamin**  **ustny** | **Egzamin**  **pisemny** | **Projekt** | **Kolokwium** | **Zadania**  **domowe** | **Referat\***  **Sprawozdania** | **Dyskusje** | **Inne** |
|  |  |  |  |  | X(W) |  | X(Ćw) |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kategoria** | **Obciążenie studenta** | |
| **Studia stacjonarne** | **Studia niestacjonarne** |
| Udział w zajęciach dydaktycznych określonych w planie studiów (godz. kontaktowe) | **35** |  |
| - Udział w wykładach | **15** |  |
| - Udział w ćwiczeniach, konwersatoriach, laboratoriach itp. | **20** |  |
| Udział w konsultacjach |  |  |
| Przygotowanie do egzaminu/udział w egzaminie, kolokwium zaliczeniowym itp. |  |  |
| Inne |  |  |
| Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe) | **15** |  |
| Przygotowanie do wykładu | **5** |  |
| Przygotowanie do ćwiczeń, konwersatorium, laboratorium itp. | **5** |  |
| Przygotowanie do egzaminu/kolokwium | **5** |  |
| Zebranie materiałów do projektu, kwerenda internetowa |  |  |
| Opracowanie prezentacji multimedialnej |  |  |
| Przygotowanie hasła do wikipedii |  |  |
| Inne |  |  |
| **Łączna liczba godzin** | **50** |  |
| **PUNKTY ECTS za przedmiot** | **2** |  |
|  |  |  |

Przyjmuję do realizacji *: dr hab. prof. UJK Suliga Edyta*

*dr Krekora-Wollny Katarzyna*