***Załącznik nr 1a***

# Karta przedmiotu

# Cz. 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Informacje ogólne o przedmiocie** | | | | |
| **1. Kierunek studiów:** Pielęgniarstwo | | **2. Poziom kształcenia:** I stopień / profil praktyczny  **3. Forma studiów:** Studia stacjonarne | | |
| **4. Rok:** I / cykl 2024-2027 | | **5. Semestr:**  I | | |
| **6. Nazwa przedmiotu:** Dietetyka | | | | |
| **7. Status przedmiotu:** Obowiązkowy | | | | |
| **8. Cel/-e przedmiotu**  C1. Dostarczenie wiedzy na temat zapotrzebowania (ilościowego i jakościowego) organizmu na składniki pokarmowe.  C2. Wyposażenie absolwenta w wiedzę dotyczącą zasad żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz zasad żywienia dojelitowego i pozajelitowego.  C3. Wyposażenie absolwenta w wiedzę i umiejętności dotyczące leczenia dietetycznego w wybranych schorzeniach oraz powikłań dieto terapii.  C4. Kształtowanie umiejętności oceny stanu odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzenia poradnictwa w zakresie żywienia dorosłych oraz dzieci.  C5. Wyposażenie w wiedzę i umiejętności dotyczące: doboru środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, wystawiania na nie recept w ramach realizacji zleceń lekarskich i udzielania informacji o ich stosowaniu    **Efekty uczenia się/odniesienie do efektów uczenia się** zawartych w *(właściwe podkreślić)*:  standardach kształcenia (Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego)/Uchwale Senatu SUM *(podać określenia zawarte w standardach kształcenia/symbole efektów zatwierdzone Uchwałą Senatu SUM)*  w zakresie wiedzy student zna i rozumie   * zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe/ C.W22. * zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku i charakteryzuje istotę żywienia dojelitowego i pozajelitowego/ C.W23. * zasady leczenia dietetycznego i powikłania dietoterapii/ C.W24. * rodzaje środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego i ich zastosowanie/ C.W25.   w zakresie umiejętności student potrafi   * ocenić stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia/ C.U35. * zastosować diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach/ C.U36. dobrać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i wystawić recepty na środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego w ramach realizacji zleceń lekarskich oraz udzielać informacji o ich stosowaniu/ C.U37.   w zakresie kompetencji społecznych student jest gotowy do:   * dostrzegania i rozpoznawania własnych ograniczeń w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonuje samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych. | | | | |
| **9. Liczba godzin z przedmiotu** | **20** | **10. Liczba punktów ECTS dla przedmiotu** | | **1** |
| **11. Forma zaliczenia przedmiotu:** zaliczenie na ocenę | | | | |
| **12. Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się** | | | | |
| Efekty uczenia się | Sposoby weryfikacji | | Sposoby oceny\*/zaliczenie | |
| W zakresie wiedzy | Zaliczenie na ocenę – test wyboru | | Test | |
| W zakresie umiejętności | Sprawozdanie | | Sprawozdanie | |
| W zakresie kompetencji | Obserwacja | | \*ocena wyników obserwacji | |

**\*** w przypadku egzaminu/zaliczenia na ocenę zakłada się, że ocena oznacza na poziomie:

**Bardzo dobry (5,0)** - zakładane efekty uczenia się zostały osiągnięte i znacznym stopniu przekraczają wymagany poziom

**Ponad dobry (4,5)** - zakładane efekty uczenia się zostały osiągnięte i w niewielkim stopniu przekraczają wymagany poziom

**Dobry (4,0)** – zakładane efekty uczenia się zostały osiągnięte na wymaganym poziomie

**Dość dobry (3,5)** – zakładane efekty uczenia się zostały osiągnięte na średnim wymaganym poziomie **Dostateczny (3,0)** - zakładane efekty uczenia się zostały osiągnięte na minimalnym wymaganym poziomie

**Niedostateczny (2,0)** – zakładane efekty uczenia się nie zostały uzyskane.

**Karta przedmiotu**

**Cz. 2**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Inne przydatne informacje o przedmiocie** | | | | |
| **13. Jednostka realizująca przedmiot,** **adres, e-mail:** Zakład Propedeutyki Pielęgniarstwa ul. Francuska 20/24, 40-027 Katowice, tel.32 252-80-06 http//pielęgniarstwo.sum.edu.pl  [kkup@sum.edu.pl](mailto:kkup@sum.edu.pl) | | | | |
| **14. Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za realizację przedmiotu /koordynatora przedmiotu:**  Dr n. hum. Halina Kulik Prof. SUM | | | | |
| **15. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:**  Podstawowe wiadomości z zakresu biologii, fizjologii, anatomii. | | | | |
| **16. Liczebność grup** | | Zgodna z Zarządzeniem Rektora SUM | | |
| **17. Materiały do zajęć/ środki dydaktyczne** | | Rzutniki multimedialne, komputer, prezentacje multimedialne. | | |
| **18. Miejsce odbywania się zajęć** | | Zgodnie z harmonogramem zajęć dla studentów kierunku pielęgniarstwo | | |
| **19. Miejsce i godzina konsultacji** | | Dostępne na tablicy ogłoszeń w Zakładzie Propedeutyki Pielęgniarstwa | | |
| **20. Efekty uczenia się** | | | | |
| Numer przedmiotowego  efektu uczenia  się | Przedmiotowe efekty uczenia się | | Odniesienie do efektów uczenia się zawartych w *(właściwe podkreślić)*:  standardach kształcenia/  zatwierdzonych przez  Senat SUM | |
| P\_W01 | Definiuje zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe. | | C.W22. | |
| P\_W02 | Wymienia zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku i charakteryzuje istotę żywienia dojelitowego i pozajelitowego | | C.W23. | |
| P\_W03 | Zna zasady leczenia dietetycznego i powikłania dieto terapii. | | C.W24. | |
| P\_W04. | Zna rodzaje środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego i ich zastosowanie. | | C.W25. | |
| P\_U01 | Ocenia stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzi poradnictwo w zakresie żywienia. | | C.U35. | |
| P\_U02 | Stosuje diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach. | | C.U36. | |
| P\_U03 | Posiada umiejętność doboru środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego i umiejętności umożliwiające wystawianie recept na środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego w ramach realizacji zleceń lekarskich oraz potrafi udzielać informacji o ich stosowaniu. | | C.U37. | |
| P\_K01 | Dostrzega i rozpoznaje własne ograniczenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonuje samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych. | |  | |
| **21. Formy i tematy zajęć** | | | | **Liczba godzin** |
| **21.1.Wykłady**   1. Zasady żywienia osób w różnym wieku i stanach fizjologicznych  * zasady zdrowego żywienia * żywienie w okresie rozwoju (noworodek, niemowlę, małe dzieci, dzieci starsze, młodzież) * żywienie kobiet w ciąży i karmiących * żywienie osób starszych.  1. Żywienie dojelitowe i pozajelitowe  * metody żywienia dojelitowego * definicja żywienia pozajelitowego * wskazania do żywienia pozajelitowego * rola pielęgniarki w żywieniu dojelitowym i pozajelitowym w warunkach szpitalnych i domowych.  1. Metody oceny stanu odżywienia:    * skale    * wywiad żywieniowy    * badania antropometryczne    * biochemiczne    * immunologiczne. 2. Zasady profilaktyki i leczenia dietetycznego oraz powikłania dietoterapii:  * definicja diety * klasyfikacja diet wg PAN * powikłania dietoterapii.  1. Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz ich zastosowanie.   Aktualne obowiązujące przepisy i rozporządzenia dla pracowników ochrony zdrowia w zakresie wystawiania recept na środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego niezbędne do kontynuacji leczenia, w ramach realizacji zleceń lekarskich.  Zasady profilaktyki i leczenia dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych –(odżywianie pacjenta z cukrzycą, otyłością, w hiperlipidemiach, żywienie w profilaktyce i leczeniu chorób serca i naczyń krwionośnych, układu pokarmowego i innych). | | | | **10** |
| **21.2. Seminaria**   1. Kalorymetria – obliczanie zapotrzebowania energetycznego, obliczanie zapotrzebowania na białka, węglowodany i tłuszcze. 2. Ocena stanu odżywienia (BMI, obwód pasa, Whr, pomiary). 3. Wystawianie recept na środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego niezbędne do kontynuacji leczenia, w ramach realizacji zleceń lekarskich oraz ich zastosowanie. 4. Edukacja pacjentów w zakresie postepowania dietetycznego w wybranych schorzeniach. | | | | **10** |
| **21.3. Samokształcenie** | | | | **15** |
| **22. Literatura** | | | | |
| 1. Cibowska, H, Rudnicka H.(2017). Podstawy żywienia człowieka. Warszawa: PZWL. 2. [Dominiak](http://www.medbook.com.pl/autor/pokaz/id/29494/autor/iwona-dominiak) I, [Gaworska-Krzemińska](http://www.medbook.com.pl/autor/pokaz/id/29495/autor/aleksandra-gaworska-krzeminska) A, [Kilańska](http://www.medbook.com.pl/autor/pokaz/id/6919/autor/dorota-kilanska) D. Ordynowanie leków i wypisywanie recept przewodnik dla pielęgniarek i położnych.Polska 2016, wyd.2 3. Gałęcka M. (2017). Dieta w chorobach autoimmunologicznych. Warszawa: PZWL. 4. Głąbska D, Kozłowska, L, Lange, E, Włodarek, D.(2021). Dietoterapia. Warszawa: PZWL. 5. Grzymisławski, M.( 2019). Dietetyka kliniczna. Warszawa: PZWL. 6. Jarosz M.(2017). Normy żywienia dla populacji Polski. Warszawa: Instytut Żywności  i Żywienia. 7. Krauss H. (2019). Fizjologia żywienia. Warszawa: PZWL. 8. Kuchanowicz H, Przygoda B, Nadolna I, Iwanow K. (2020) Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Warszawa: PZWL. 9. Ostrowska, L. (2020). Dietetyka-kompendium. Warszawa: PZWL. 10. Ostrowska, L, Stefańska, E, Orywal K. (2018). Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. Warszawa: PZWL. 11. Spodaryk M, Podstawy Leczenia Żywieniowego. Krakowskie Wydawnictwo Scientifica   Kraków 2019.   1. Włodarek D, Lange, E., Kozłowska, L., Głąbska, D.(2014). Dietoterapia. Warszawa: PZWL. Grzymisławski M, Dietetyka Kliniczna PZWL Warszawa 2019.   **Literatura uzupełniająca:**   1. Bilek M, Pasternakiewicz A, Typek J. (2014). Dietetyka wybrane zagadnienia. Rzeszów: Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego. 2. Chevallier L, Gajewska D.(2015). [60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych](https://www.medbook.com.pl/ksiazka/pokaz/id/13340/tytul/60-zalecen-dietetycznych-w-wybranych-stanach-chorobowych-chevallier-gajewska-edra-urban-partner). Wrocław: Edra Urban & Partner. 3. Polskie Towarzystwo Żywienia Pozajelitowego, Dojelitowego i Metabolizmu, Standardy Żywienia Dojelitowego i Pozajelitowego Aneks Krakowskie Wydawnictwo Scientifica Kraków 2020. | | | | |
| **23. Kryteria oceny – szczegóły** | | | | |
| Zgodnie z zaleceniami organów kontrolujących.  Zaliczenie przedmiotu - student osiągnął zakładane efekty uczenia się.  Szczegółowe kryteria zaliczenia i oceny z przedmiotu są zamieszczone w regulaminie przedmiotu. | | | | |