***Załącznik nr 1a***

# Karta przedmiotu

# Cz. 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Informacje ogólne o przedmiocie** | | | | |
| **1. Kierunek studiów:** Położnictwo | | 1. **Poziom kształcenia:** I stopień / profil praktyczny, 2. **Forma studiów:** studia stacjonarne | | |
| **4. Rok:** III/cykl 2024-2027 | | **5. Semestr:** VI | | |
| **6. Nazwa przedmiotu:** Dietetyka | | | | |
| **7. Status przedmiotu:** obowiązkowy | | | | |
| **8. Cel/-e przedmiotu**   * Wyposażenie studenta w wiedzę i umiejętności dotyczycące zasad żywienia i leczenia dietetycznego osób zdrowych i chorych w różnym wieku ze szczególnym uwzględnieniem diety kobiety ciężarnej i karmiącej. * Wyrobienie umiejętności oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia pacjenta a także monitorowania żywienia dojelitowego i pozajelitowego. * Wyposażenie w wiedzę i umiejętności dotyczące doboru środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego i umiejętności umożliwiające wystawianie recept na środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego niezbędne do kontynuacji leczenia, w ramach realizacji zleceń lekarskich oraz 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:   * Zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego/**CW19**; * Zasady żywienia kobiety w różnych okresach jej życia i stanie zdrowia, ze szczególnym uwzględnieniem okresu ciąży oraz zasady żywienia noworodków i niemowląt**/ CW20** * Zasady leczenia dietetycznego oraz powikłania dietoterapii/**CW21** * Definicję, zasady, wskazania i przeciwwskazania stosowania środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego/**CW22**   w zakresie umiejętności student potrafi: oceniać stan odżywienia i sposób żywienia, prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia zdrowych i chorych dzieci i dorosłych, w szczególności kobiet w różnym okresie ich życia i stanie zdrowia/CU31   * zastosować diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach, nadzorować odrębności żywienia zbiorowego oraz rozpoznawać powikłania dietoterapii/CU32 * zaplanować podstawowe diety pod względem ilościowym i jakościowym, w tym zalecenia żywieniowe dla kobiety w okresie ciąży i karmienia piersią/CU33 * dobrać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i wystawiać na nie recepty w ramach realizacji zleceń lekarskich oraz udzielać informacji na temat ich stosowania/CU34   w zakresie kompetencji społecznych student jest gotowy : dostrzegać i rozpoznawać własne ograniczenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonuje samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych. | | | | |
| **9. Liczba godzin z przedmiotu** | **15** | **10. Liczba punktów ECTS dla przedmiotu** | | **1** |
| **11. Forma zaliczenia przedmiotu: zaliczenie na oceną** | | | | |
| **12. Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się** | | | | |
| Efekty uczenia się | Sposoby weryfikacji | | Sposoby oceny\*/zaliczenie | |
| W zakresie wiedzy | Sprawdzian pisemny – test wyboru | | Zaliczenie pisemne-test | |
| W zakresie umiejętności | Sprawozdanie | | złożenie pracy pisemnej | |
| 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 Katowice  http//pielęgniarstwo.sum.edu.pl | | | | |
| **14. Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za realizację przedmiotu /koordynatora przedmiotu:**  Dr n. hum. Halina Kulik | | | | |
| **15. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:**  Podstawowa wiedza za zakresu biologii, fizjologii, anatomii | | | | |
| **16. Liczebność grup** | | Zgodna z Zarządzeniem Rektora SUM | | |
| **17. Materiały do zajęć/ środki dydaktyczne** | | Rzutnik multimedialny, filmy edukacyjne, komputer, prezentacje multimedialne | | |
| **18. Miejsce odbywania się zajęć** | | Zgodnie z harmonogramem zajęć dla studentów kierunku położnictwo. | | |
| **19. Miejsce i godzina konsultacji** | | Informacje dostępne na tablicy ogłoszeń w Zakładzie Propedeutyki Pielęgniarstwa. Katowice ul. Francuska 20-24 | | |
| **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 | Zna zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego. | | C.W19. | |
| P\_W02 | Zna zasady żywienia kobiety w różnych okresach jej życia i różnym stanie zdrowia, ze szczególnym uwzględnieniem okresu ciąży oraz zasady żywienia noworodków i niemowląt. | | C.W20. | |
| P\_W03 | Zna zasady leczenia dietetycznego i powikłania dietoterapii. | | C.W21. | |
| P\_W04 | Zna środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego. | | C.W22. | |
| P\_U01 | Potrafi ocenić stan odżywienia i sposób żywienia. Umie prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia zdrowych i chorych dzieci i dorosłych, w szczególności kobiet w różnych okresach ich życia i różnym stanie zdrowia. | | CU31. | |
| P\_U02 | Potrafi stosować diety terapeutyczne w wybranych chorobach, nadzorować odrębności żywienia zbiorowego i rozpoznawać powikłania dietoterapii. | | CU32. | |
| P\_U03 | Umie planować podstawowe diety pod względem ilościowym jakościowym, w tym zalecenia żywieniowe dla kobiety w okresie ciąży i karmienia piersią. | | CU33. | |
| P\_U04 | Potrafi dobrać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i wystawiać na nie recepty w ramach realizacji zleceń lekarskich oraz umie udzielać informacji na temat ich stosowania. | | CU34. | |
| P\_K01 | Potrafi dostrzegać i rozpoznawać 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. Podstawy żywienia dietetycznego u dorosłych i dzieci w stanie zdrowia i choroby -  * definicja diety * klasyfikacja diet wg PAN  1. Podstawy kalorymetrii, bilans energetyczny – obliczanie zapotrzebowania na białka, węglowodany i tłuszcze 2. Zasady układania jadłospisu. 3. Zasady żywienia osób w różnym wieku i stanach fizjologicznych  * żywienie w okresie rozwoju (noworodek, niemowlę, małe dzieci, dzieci starsze, młodzież), * żywienie kobiet w ciąży i karmiących; * żywienie osób starszych  1. Charakterystyka środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego 2. Żywienie dojelitowe i pozajelitowe 3. Wybrane diety terapeutyczne:  * odżywianie pacjenta z cukrzycą * odżywianie pacjenta z otyłością i w hiperlipidemii * żywienie w profilaktyce i leczeniu chorób serca i naczyń krwionośnych * odżywianie w schorzeniach nowotworowych sutka i narządu rodnego * odżywianie w osteoporozie odżywianie w kamicy dróg żółciowych | | | | **10** |
| **21.2. Seminaria** | | | |  |
| 1. Wystawianie recept na środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego niezbędne do kontynuacji leczenia, w ramach realizacji zleceń lekarskich. 2. Metody oceny stanu odżywienia (wywiad żywieniowy - badania antropometryczne, biochemiczne – immunologiczne) | | | | **5** |
| 21.3 Samokształcenie | | | | **15** |
| **22. Literatura** | | | | |
| 1. Ciborowska H, Rudnicka A, Ciborowski A. Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka. Warszawa: Wydaw. Lekarskie PZWL; 2014. 2. Grzymisławski M (red.). Dietetyka kliniczna. Warszawa: PZWL Wydawnictwo Lekarskie; 2019. 3. Poniewierka E.B (red.) Dietetyka kliniczna. Wrocław: Uniw. Medyczny im. Piastów Śląskich; 2016. 4. Jaworska A (red.) Współczesna Dietetyka: specjalistyczne czasopismo dla dietetyków i profesjonalistów żywienia. Poznań: Grupa Wydawnicza 6PM Drzewieccy; 2015. | | | | |
| **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. | | | | |