



Akademia Nauk Stosowanych im. Hipolita Cegielskiego w Gnieźnie Uczelnia Państwowa
Instytut Nauk o Zdrowiu
Kierunek: pielęgniarstwo

SYLABUS

1. OGÓLNY OPIS PRZEDMIOTU

1	Nazwa modułu	NAUKI W ZAKRESIE PODSTAWOWEJ OPIEKI PIELĘGNIARSKIEJ (C)
2	Nazwa przedmiotu	Dietetyka
3	Kierunek studiów	Pielęgniarstwo
4	Poziom studiów	I stopnia
5	Forma studiów	Studia stacjonarne
6	Profil studiów	Praktyczny
7	Rok studiów	II
8	Semestr przedmiotu	III
9	Jednostka prowadząca kierunek studiów	Instytut Nauk o Zdrowiu
10	Liczba punktów ECTS	1 ECTS
11	Sposób zaliczenia:	Test wiedzy
12	Imię i nazwisko nauczyciela (li) akademickiego (ich), stopień lub tytuł naukowy, adres e-mail	dr n. med. Renata Adamek r.adamek@ans-gniezno.edu.pl
13	Imię i nazwisko koordynatora(ów) przedmiotu, stopień lub tytuł naukowy, adres e-mail	dr n. med. Renata Adamek r.adamek@ans-gniezno.edu.pl
14	Język wykładowy	Polski
15	Tryb prowadzenia zajęć	wykłady, ćwiczenia, samokształcenie
16	Sposób prowadzenia zajęć	Tradycyjny lub Platforma Microsoft Teams/Platforma Moodle



17	Narzędzia informatyczne wykorzystywane do prowadzenia zajęć, udostępniania materiałów i komunikacji ze studentami	Platforma Microsoft Teams/Platforma Moodle
15	Przedmioty wprowadzające	1. Promocja zdrowia. 2. Zakażenia szpitalne
16	Wymagania wstępne	1.W zakresie wiedzy: wynikający z przedmiotów wprowadzających. 2.W zakresie umiejętności: wynikające z przedmiotów wprowadzających.
17	Cele przedmiotu:	
C1	Zapoznanie z zasadami prawidłowego sposobu żywienia.	
C2	Zapoznanie z metodami oceny stanu odżywiania.	
C3	Zapoznanie z dietami w wybranych jednostkach chorobowych oraz środkami specjalnego przeznaczenia żywieniowego.	
C4	Zapoznanie z podstawami żywienia po-i pozajelitowego.	
Forma zajęć		Liczba godzin
1.Wykład		10 godzin
2.Ćwiczenia		10 godzin
3.Zajęcia praktyczne (nie dotyczy)		godzin
4. Praktyka zawodowa (nie dotyczy)		godzin
5. Samokształcenie		10 godzin
Suma godzin		30 godzin
lp.	Całkowity nakład pracy studenta	
1.	Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego wynosi:	Godzinowe obciążenie studenta
	Wykłady - 10 godzin	20 godzin
	Ćwiczenia - 10 godzin	
	Zajęcia praktyczne (nie dotyczy)	

	Praktyka zawodowa (nie dotyczy)	
	Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego wynosi 20 godzin, co odpowiada 0,5 punktowi ECTS.	
2	Bilans nakładu pracy studenta: 1. Samodzielne przygotowanie do zajęć, testu końcowego z przedmiotu. 2. Samodzielne przygotowanie do zaliczenia, np. prezentacja multimedialna, referat. 3. Łączny nakład pracy studenta wynosi 10 godzin, co odpowiada 0,5 punktowi ECTS.	10 godzin
3	Łączny nakład pracy studenta (pozycja 2)	10 godzin
4	Punkty ECTS za przedmiot	1 ECTS
5	Liczba punktów ECTS, którą student musi osiągnąć w ramach zajęć o charakterze praktycznym w tym zajęć laboratoryjnych, warsztatowych, projektowych	0,5 ECTS
Efekty uczenia się - wiedza	C.W.22. zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe; C.W.23.zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego; C.W.24.zasady leczenia dietetycznego oraz powikłania dietoterapii; C.W.25.rodzaje i zastosowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego.	

Efekty uczenia się umiejętności	C.U.35. ocenić stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia; C.U.36.stosować diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach; C. U.37.dobierać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz udzielać informacji na temat ich stosowania.
---------------------------------------	---

Efekty uczenia się – kompetencje społeczne	1. kierowania się dobrem pacjenta, poszanowania godności i autonomii osób powierzonych opiece, okazywania zrozumienia dla różnic światopoglądowych i kulturowych oraz empatii w relacji z pacjentem i jego rodziną 2. przestrzegania praw pacjenta 3. samodzielnego i rzetelnego wykonywania zawodu zgodnie z zasadami etyki, w tym przestrzegania wartości i powinności moralnych w opiece nad pacjentem 4. ponoszenia odpowiedzialności za wykonywane czynności zawodowe 5. zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu 6. przewidywania i uwzględniania czynników wpływających na reakcje własne i pacjenta 7. dostrzegania i rozpoznawania własnych ograniczeń w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonywania samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych
--	---

1. TREŚCI PROGRAMOWE ODNIESIONE DO EFEKTÓW UCZENIA SIĘ			
Forma zajęć	Treści programowe	Odniesienie do efektów uczenia się	liczba godzin
Forma:			
Tematy realizowane w ramach formy zajęć (wykłady z kliniki)			
W	Wybrane zagadnienia z zakresu dietetyki - zasady prawidłowego żywienia.	C.W.22 C.W.23. C.W.24 C.W.25	10 godzin

W	Diety dla pacjentów przewlekle chorych i środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego.	C.W.22 C.W.23. C.W.24 C.W.25	
W	Podstawy diet w wybranych jednostkach chorobowych	C.W.22 C.W.23. C.W.24 C.W.25	
Tematy realizowane w ramach formy zajęć (ćwiczenia)			
Ć	Określenie stanu odżywienia z wykorzystaniem parametrów antropometrycznych.	C.U.35 C.U.36 C.U.37	10 godzin
Ć	Edukacja pacjenta z zakresu dietoterapii w praktyce.	C.U.35 C.U.36 C.U.37	
Ć	Układanie diet w wybranych jednostkach chorobowych.	C.U.35 C.U.36 C.U.37	
Tematy realizowane w ramach formy zajęć (samokształcenie)			
S	Wprowadzenia żywienia do-i pozajelitowego u pacjenta.	C.W.22 C.W.23. C.W.24 C.W.25	10 godzin
S	Patomechanizm wybranych chorób dietozależnych.	C.W.22 C.W.23. C.W.24 C.W.25	
S	Podstawy składniki pokarmowe - rola i znaczenie dla organizmu człowieka zdrowego i chorego.	C.W.22 C.W.23. C.W.24 C.W.25	
Tematy realizowane w ramach formy zajęć (symulacje)			
Nie dotyczy			
Tematy realizowane w ramach formy zajęć (zajęcia praktyczne)			
Nie dotyczy			
Tematy realizowane w ramach formy zajęć (praktyka zawodowa)			
Nie dotyczy			

2. Literatura	
Literatura podstawowa	1. Simon P. A;., Furst P., Meier R., Pertkiewicz M., Soeters P.: Podstawy żywienia klinicznego. Pod red.: L. Sobotka. Warszawa, PZWL, 2004. 2. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka - żywienie zdrowego i chorego człowieka. Warszawa, PZWL, 2010.
Literatura uzupełniająca	1. Gajewski J.: Żywienie człowieka. Warszawa, PWN, 2012.

3. Metody dydaktyczne	
Forma	Metody dydaktyczne
Wykład	Metoda podająca: wykład informacyjny, wykład konserwatoryjny
Ćwiczenia	Metoda ćwiczeniowo-praktyczna: obserwacja, dyskusja oraz metoda eksponująca: pokaz, prezentacja multimedialna, symulacja.

4. Metody i kryteria oceniania															
Forma zajęć: wykłady, ćwiczenia, samokształcenie	Forma zaliczenia: test zaliczeniowy														
Uzyskane punkty są przeliczane na oceny według następującej skali: <table> <tr> <td>Procent punktów</td><td>Ocena</td></tr> <tr> <td>91-100%</td><td>Bardzo dobry</td></tr> <tr> <td>85-90%</td><td>Dobry plus</td></tr> <tr> <td>76-84%</td><td>Dobry</td></tr> <tr> <td>66-75%</td><td>Dostateczny plus</td></tr> <tr> <td>51-65%</td><td>Dostateczny</td></tr> <tr> <td>0-50%</td><td>Niedostateczny</td></tr> </table>		Procent punktów	Ocena	91-100%	Bardzo dobry	85-90%	Dobry plus	76-84%	Dobry	66-75%	Dostateczny plus	51-65%	Dostateczny	0-50%	Niedostateczny
Procent punktów	Ocena														
91-100%	Bardzo dobry														
85-90%	Dobry plus														
76-84%	Dobry														
66-75%	Dostateczny plus														
51-65%	Dostateczny														
0-50%	Niedostateczny														

Opis:

Ocena wykładu: uczestnictwo w wykładzie. Test końcowy przeprowadzony za pomocą testu jednokrotnego wyboru potwierdzający znajomość wiedzy teoretycznej zawartej w efektach uczenia się. Zaliczenie zakończony oceną.

Ocena ćwiczeń: zaliczenie przygotowanej prezentacji lub innej zadanej pracy pisemnej, uwzględniającej efekty uczenia się. Zaliczenie zakończone oceną.

Ocena samokształcenia: zaliczenie przygotowanej prezentacji lub innej zadanej pracy pisemnej. Praca na zaliczenie.

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest:

- obecność na wszystkich wykładach i ćwiczeniach,
- zrealizowanie wszystkich zadań na ćwiczeniach,
- zrealizowanie pracy w ramach samokształcenia
- pozytywny wynik testu zaliczeniowego (co najmniej 51 %).

	Zatwierdzenie karty opisu zajęć	
	Stanowisko Tytuł/stopień naukowy, imię nazwisko	Podpis
Opracował	dr n. med. Renata Adamek	
Zatwierdził	Dyrektor Instytutu Nauk o Zdrowiu Dr n. med. Sylwia Gradowska - Burczyk	