



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

## SYLABUS

## 1. OGÓLNY OPIS PRZEDMIOTU

1	Nazwa modułu	<b>NAUKI W ZAKRESIE PODSTAWOWEJ OPIEKI PIELĘGNIARSKIEJ (C)</b>
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 <a href="mailto:r.adamek@ans-gniezno.edu.pl">r.adamek@ans- gniezno.edu.pl</a>
13	Imię i nazwisko koordynatora(ów) przedmiotu, stopień lub tytuł naukowy, adres e-mail	dr n. med. Renata Adamek <a href="mailto:r.adamek@ans-gniezno.edu.pl">r.adamek@ans- gniezno.edu.pl</a>



## Załącznik nr 1

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
18	Przedmioty wprowadzające	1. Promocja zdrowia. 2. Zakażenia szpitalne
19	Wymagania wstępne	1.W zakresie wiedzy: wynikający z przedmiotów wprowadzających. 2.W zakresie umiejętności: wynikające z przedmiotów wprowadzających.

<b>20</b>	<b>Cele przedmiotu:</b>	
<b>C1</b>	Zapoznanie z zasadami prawidłowego sposobu żywienia.	
<b>C2</b>	Zapoznanie z metodami oceny stanu odżywiania.	
<b>C3</b>	Zapoznanie z dietami w wybranych jednostkach chorobowych oraz środkami specjalnego przeznaczenia żywieniowego.	
<b>C4</b>	Zapoznanie z podstawami żywienia po-i pozajelitowego.	
	Forma zajęć	Liczba godzin
	1. Wykład	10 godzin
	2. Ćwiczenia	10 godzin
	3. Zajęcia praktyczne (nie dotyczy)	
	4. Praktyka zawodowa (nie dotyczy)	
	5. Samokształcenie	10 godzin
	Suma godzin	30 godzin
<b>lp.</b>	<b>Całkowity nakład pracy studenta</b>	
<b>1.</b>	Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego wynosi:	<b>Godzinowe obciążenie studenta</b>
	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	<p>Bilans nakładu pracy studenta:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Samodzielne przygotowanie do zajęć, testu końcowego z przedmiotu.</li> <li>2. Samodzielne przygotowanie do zaliczenia, np. prezentacja multimedialna, referat.</li> <li>3. Łączny nakład pracy studenta wynosi 10 godzin, co odpowiada 0,5punktowi ECTS.</li> </ol>	10 godzin
3	<b>Łączny nakład pracy studenta (pozycja 2)</b>	10 god zin
4	<b>Punkty ECTS za przedmiot</b>	1 E C T S
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	<ol style="list-style-type: none"><li>22. zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe;</li><li>23. zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego;</li><li>24. zasady leczenia dietetycznego oraz powikłania dietoterapii;</li><li>25. rodzaje i zastosowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego.</li></ol>
-----------------------------	--

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

Efekty uczenia się – kompetencje społeczne	<ol style="list-style-type: none"><li>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</li><li>2. przestrzegania praw pacjenta</li><li>3. samodzielnego i rzetelnego wykonywania zawodu zgodnie z zasadami etyki, w tym przestrzegania wartości i powinności moralnych w opiece nad pacjentem</li><li>4. ponoszenia odpowiedzialności za wykonywane czynności zawodowe</li><li>5. zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu</li><li>6. przewidywania i uwzględniania czynników wpływających na reakcje własne i pacjenta</li><li>7. dostrzegania i rozpoznawania własnych ograniczeń w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonywania samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych</li></ol>
--	---

## 1. TREŚCI PROGRAMOWE ODNIESIONE DO EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Forma zajęć	Treści programowe	Odniesienie do efektów uczenia się	liczba godzin
<b>Forma:</b>			
<b>Tematy realizowane w ramach formy zajęć (wykłady z kliniki)</b>			
<b>W</b>	Wybrane zagadnienia z zakresu dietetyki - zasady prawidłowego żywienia.	C.W.22      C.W.23. C.W.24 C.W.25	



W	Diety dla pacjentów przewlekle chorych i środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego.	C. W .2 2 C. W .2 3. C. W .2 4 C.W.25	
W	Podstawy diet w wybranych jednostkach chorobowych	C. W .2 2 C. W .2 3. C. W .2 4 C.W.25	
<b>Tematy realizowane w ramach formy zajęć (ćwiczenia)</b>			
Ć	Określenie stanu odżywienia z wykorzystaniem parametrów antropometrycznych.	C.U.35 C.U.36 C.U.37	
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 .2 2 C. W .2 3. C. W .2 4 C.W.25	
S	Patomechanizm wybranych chorób dietozależnych.	C. W .2 2 C. W .2 3. C. W .2 4 C.W.25	
S	Podstawy składniki pokarmowe - rola i znaczenia dla organizmu człowieka zdrowego i chorego.	C. W .2 2 C. W .2 3. C. W .2 4 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	
<b>Literatura podstawowa</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Grzymisławski M., Moszak M.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, 2022.</li> <li>2. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka - żywienie zdrowego i chorego człowieka. Warszawa, PZWL, 2021.</li> </ol>
<b>Literatura uzupełniająca</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gajewski J.: Żywnienie człowieka. Warszawa, PWN, 2022.</li> </ol>

3. Metody dydaktyczne	
<b>Forma</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>
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  
przeliczone na oceny  
według następującej  
skali: Procent punktów

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, uwzględniające 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 %).

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