

SYLABUS PRZEDMIOTU: DIETETYKA

I. Informacje ogólne

Jednostka organizacyjna	Wydział Rehabilitacji Katedra Pielęgniarstwa
Nazwa przedmiotu	Dietetyka
Kod przedmiotu	1DIET
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia (np. pierwszego lub drugiego stopnia)	I stopnia
Rok studiów	II
Semestr	III
Formy kształcenia/Liczba godzin	Wykłady -15 godz. Samokształcenie – 15 godz.
Liczba punktów ECTS	1 ECTS
Imiona i nazwiska wykładowców	Dr n med. Ewa Kądalska Mgr Julia Laszuk
Program (programy) studiów, w którym realizowany jest przedmiot	pielęgniarstwo
Sposób realizacji zajęć (stacjonarny, uczenie się na odległość)	stacjonarny
Wymaganie wstępne i dodatkowe	Wymagania wstępne Przed przystąpieniem do modułu student posiada wiedzę z zakresu: Anatomii: ✓ Znajomość budowy organizmu ludzkiego, funkcjonowania układów i narządów, ✓ Posługiwanie się wiedzą anatomiczną w wykonywaniu czynności zawodowych; Fizjologii: ✓ Znajomość fizjologii organizmu człowieka, ✓ Znajomość mechanizmów fizjologicznych w tym termoregulacji, równowagi elektrolitowej, kwasowo – zasadowej, Patologii: ✓ Znajomość patomechanizmu podstawowych chorób; ✓ Rozpoznawanie podstawowych zaburzeń patofizjologicznych zachodzących w organizmie ludzkim, Podstawy Pielęgniarstwa: ✓ Rozpoznawanie potrzeb zdrowotnych pacjenta

II. Informacje szczegółowe

Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie studenta z zasadami leczenia dietetycznego, oceny stanu odżywienia pacjenta i podstawami leczenia żywieniowego
C2	Kształtowanie umiejętności diagnostycznych, edukacyjnych w ramach wykonywanych funkcji zawodowych
C3	Zapoznanie studenta z problemami zdrowotnymi osób wymagających leczenia dietetycznego i zastosowania środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego
C4	Przygotowanie studenta do świadczenia opieki nad chorym zgodnie z zasadami etyki

Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych dla przedmiotu

Efekt kształcenia	Treść efektu kształcenia dla przedmiotu	Odniesienie do celów
W zakresie wiedzy absolwent zna i rozumie:		
C.W22	zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe;	C2, C3
C.W23	zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego;	C1, C2, C3
C.W24	zasady leczenia dietetycznego i powikłania dietoterapii;	C1, C2, C3
C.W25	rodzaje i zastosowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego;	C1, C2, C3
W zakresie umiejętności absolwent potrafi		
C.U35	oceniać stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia;	C2, C3, C4
C.U36	stosować diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach;	C2, C3, C4
C.U37	dobierać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i (...) oraz udzielać informacji na temat ich stosowania;	C2, C3, C4
W zakresie kompetencji społecznych absolwent jest gotów do:		
C.K1	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	C1, C2, C3, C4
C.K2	przestrzegania praw pacjenta	C1, C2, C3, C4
C.K3	samodzielnego i rzetelnego wykonywania zawodu zgodnie z zasadami etyki, w tym przestrzegania wartości i powinności moralnych w opiece nad pacjentem	C1, C2, C3, C4
C.K4	ponoszenia odpowiedzialności za wykonywane czynności zawodowe	C1, C2, C3, C4
C.K5	zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	C1, C2, C3, C4

C.K6	przewidywania i uwzględniania czynników wpływających na reakcje własne i pacjenta	C1, C2, C3, C4
------	---	----------------

Treści programowe kształcenia

Treści programowe	Tytuł wykładu, seminarium, ćwiczeń	Odniesienie do efektów uczenia się
Wykłady:		
TK1, TK2	1. Procesy energetyczne i gospodarka wodna w organizmie. Zapotrzebowanie organizmu człowieka na energię i składniki odżywcze. 2. Składniki odżywcze (węglowodany, tłuszcze, białka, witaminy, składniki mineralne, mikro i makropierwiastki) i ich znaczenie w żywieniu.	C.W22, C.K1-C.K6
TK3, TK4	3. Prawidłowe żywienie osób dorosłych, osób w starszym wieku i dzieci. 4. Zwyczaje i nawyki żywieniowe Polaków. Najczęściej popełniane błędy żywieniowe.	C.W23, C.K1-C.K6
TK5, TK6	5. Metody oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia. Narzędzia oceny stanu odżywienia skale NRS 2002, SGA, MNA. Badanie podmiotowe, antropometryczne i badania biochemiczne w ocenie stanu odżywienia. Analiza składu ciała i DEXA w ocenie stanu odżywienia. Zaburzenia stanu odżywienia: niedożywienie i przeżywienie. 6. Niedożywienie i jego następstwa.	C.W24, C.U35, C.K1-C.K6
TK7, TK8	7. Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego – charakterystyka i dobór produktów wg indywidualnych potrzeb pacjenta. Przechowywanie, stosowanie, powikłania i postępowanie zapobiegawcze. 8. Zasady żywienia dojelitowego i pozajelitowego: żywienie przez zgłębnik nosowo-żołądkowy, dojelitowy, PEG. 9. Żywienie pozajelitowe - zasady przygotowania worków żywieniowych według receptury oraz worków RTU. Powikłania żywienia pozajelitowego: metaboliczne, septyczne, czynnościowe. Zespół ponownego odżywienia.	C.W24, CW25, C.K1-C.K6
TK9 – TK18	10. Elementy żywienia dietetycznego – rodzaje diet. 11. Żywienie dietetyczne w chorobach układu pokarmowego. 12. Postępowanie dietetyczne w chorobach układu sercowo-naczyniowego, 13. Postępowanie dietetyczne w chorobach nerek, 14. Postępowanie dietetyczne w cukrzycy i innych chorobach metabolicznych, 15. Postępowanie dietetyczne w chorobach neurologicznych, 16. Postępowanie dietetyczne w chorobach nowotworowych. 17. Żywienie chorych ze zwiększonym katabolizmem. 18. Interakcja leków z żywnością.	C.W24, CU36, C.U37, C.K1-C.K6
TK19	19. Udział pielęgniarki w leczeniu żywieniowym.	C.W24, C.W25, C.K1-C.K6
Samokształcenie:		
Tematyka do samodzielnego przygotowania. Prezentacja multimedialna.		
TK20	Temat prezentacji: Charakterystyka wybranej diety. Wymagania merytoryczne: Opis zastosowania diety, wskazanie zalecanych produktów, podanie piśmiennictwa. Kryteria oceniania: poprawność merytoryczna przedstawionych treści,	C.W23, C.W24, C.U36, C.U37, C.K1-C.K6

	dobór i sposób prezentacji treści, poprawność językowa, prawidłowe podanie właściwych źródeł piśmiennictwa.	
Metody dydaktyczne		
Treści kształcenia	Metoda dydaktyczna	Odniesienie do efektów kształcenia
TK1-TK19	Wykład informacyjny, wyjaśnienie, dyskusja	C.W22, C.W 23, C.W24, C.W25, C.U35, C.U36, C.U37, C.K1-C.K6
TK20-TK22	Samokształcenie - praca własna studenta.	C.W23, C.W24, C.U36, C.U37, C.K1-C.K6
Środki dydaktyczne • Komputer • Rzutnik multimedialny • Prezentacje tematyczne		
Metody i kryteria oceniania		
Treści kształcenia	Metody oceniania osiągnięć studenta/metody weryfikacji efektów uczenia się.	Odniesienie do efektów kształcenia
TK 1 – TK19	Zaliczenie pisemne w sesji zimowej Test zamknięty: jednokrotnego wyboru	C.W22, C.W 23, C.W24, C.W25, C.U35, C.U36, C.U37, C.K1-C.K6
TK20-TK22	Praca zaliczeniowa – prezentacja multimedialna.	C.W23, C.W24, C.U36, C.U37, C.K1-C.K6
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe		
1. Rychlik, E., Stoś, K., Woźniak, A., Mojska, H. Normy Żywienia dla populacji Polski – NIZP – PZH PBI, Warszawa 2024 r. 2. Ostrowska. L. Dietetyka kompendium, PZWL, Warszawa 2020 (publicznie dostępna wersja pdf) 3. red.Jarosz, M. Dietetyka żywność, żywienie w prewencji i leczeniu, PZWL, Warszawa 2017 4. E-booki Narodowego Centrum Edukacji Żywnościowej w różnych jednostkach chorobowych: https://ncez.pzh.gov.pl/e-booki/ Lektury zalecane: 1. Przysławski J.: Ocena wartości odżywczej żywności, żywienia i stanu odżywienia. Wydawnictwo AM Poznań, Poznań 2009 2. Ciszewska – Jędrasik M., Pertkiewicz M.: Mieszanki do żywienia pozajelitowego – standardy postępowania i zalecenia dla farmaceutów. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2004 3. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2009		
Punkty ECTS (1 pkt-25-30 godz. pracy studenta)		
Godziny kontaktowe	15 godz	
Samokształcenie	15 godz.	
Razem	30 godz. = 1 ECTS	