



SYLABUS ZAJĘĆ
Informacje ogólne

Nazwa ZAJĘĆ: Dietetyka	
Rodzaj ZAJĘĆ	<i>Obowiązkowy</i>
Wydział PUM	<i>Nauk o Zdrowiu</i>
Kierunek studiów	<i>Pielęgniarstwo</i>
Specjalność	<i>Nie dotyczy</i>
Poziom studiów	<i>jednolite magisterskie</i> I stopnia X <i>II stopnia <input type="checkbox"/></i>
Forma studiów	<i>Niestacjonarne</i>
Rok studiów /semestr studiów	<i>Rok 2, semestr I</i>
Liczba przypisanych punktów ECTS	<i>1</i>
Formy prowadzenia zajęć (liczba godzin)	<i>Wykłady – 14 godz., seminaria – 6 godz., Praca własna studenta - 15 godzin.</i>
Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się	<i>- zaliczenie na ocenę:</i> <input type="checkbox"/> <i>opisowe</i> X <i>testowe</i> <input type="checkbox"/> <i>praktyczne</i> <input type="checkbox"/> <i>ustne</i> <input type="checkbox"/> <i>zaliczenie bez oceny</i> <i>- egzamin końcowy:</i> <input type="checkbox"/> <i>opisowy</i> <input type="checkbox"/> <i>testowy</i> <input type="checkbox"/> <i>praktyczny</i> <input type="checkbox"/> <i>ustny</i>
Kierownik jednostki	<i>Prof. dr hab. n. med. Ewa Stachowska</i>
Adiunkt dydaktyczny lub osoba odpowiedzialna za przedmiot	<i>Osoba odpowiedzialna za przedmiot: Prof. dr hab. n. med. Ewa Stachowska ewa.stachowska@pum.edu.pl</i>
Nazwa i dane kontaktowe jednostki	<i>Zakład Żywienia Człowieka i Metabolomiki ul. Broniewskiego 24 71 - 460 Szczecin tel. 91 441 4806; fax. 91 441 4807</i>
Strona internetowa jednostki	<i>https://www.pum.edu.pl/wydzialy/wydzial-nauk-o-zdrowiu/katedra-i-zaklad-zywienia-czlowieka-i-metabolomiki</i>
Język prowadzenia zajęć	<i>Polski</i>

*zaznaczyć odpowiednio, zmieniając na X

Informacje szczegółowe

Cele zajęć		Zapoznanie studentów z zasadami prawidłowego żywienia ze szczególnym wyeksponowaniem roli składników pokarmowych istotnych dla prawidłowego funkcjonowania organizmu.
Wymagania wstępne w zakresie	Wiedzy	Wiedza z zakresu biologii i chemii oraz budowy układu pokarmowego człowieka.
	Umiejętności	Umiejętność komunikacji interpersonalnej (z pacjentem).
	Kompetencji społecznych	Wykazywanie postawy prozdrowotnej.

EFEKTY UCZENIA SIĘ			
Ip. efektu uczenia się	Student, który zaliczył ZAJĘCIA wie/umie/potrąfi:	SYMBOL (odniesienie do) efektów uczenia się dla kierunku	Sposób weryfikacji efektów UCZENIA SIĘ*
W01	Definiować zapotrzebowanie (ilościowe i jakościowe) organizmu na składniki pokarmowe;	C.W22.	T
W02	Wymienić zasady żywienia osób zdrowych w różnym wieku i charakteryzuje istotę żywienia dojelitowego i pozajelitowego;	C.W23.	T
W03	Charakteryzować zasady profilaktyki i leczenia dietetycznego oraz powikłania dietoterapii;	C.W24.	T
W04	Wymienić rodzaje i opisać zastosowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego;	C.W25.	T
U01	Oceń stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzi poradnictwo w zakresie żywienia;	C.U35.	PS
U02	Definiować i planować diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach;	C.U36.	PS
U03	Planować dobór 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.	PS
K01	Dostrzegać i rozpoznaje własne ograniczenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonuje samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych.	C.K7.	O
Tabela efektów UCZENIA SIĘ w odniesieniu do formy zajęć			

lp. efektu uczenia się	Efekty uczenia się	Forma zajęć	
TABELA TREŚCI PROGRAMOWYCH			
Lp. treści programowej	Treści programowe	Liczba godzin	Odniesienie do efektów uczenia się do ZAJĘĆ
	Wykłady:		
TK01	Węglowodany, białka i tłuszcze - rola w żywieniu człowieka.	2	C.W22.
TK02	Potrzeby energetyczne organizmu. Wartość energetyczna pożywienia. Otyłość.	2	C.W22.
TK03	Żywienie dzieci i młodzieży oraz osób starszych.	2	C.W23.
TK04	Zasady żywienia w chorobach układu krążenia, cukrzycy, otyłości.	2	C.W23.; C.W24.
TK05	Niedożywienie. Wpływ stanu odżywienia na zdrowie. Leczenie żywieniowe.	2	C.W23.; C.W24.
TK06	Żywienie enteralne i parenteralne.	2	C.W23.; C.W24.
TK07	Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego.	2	C.W25.
	Seminaria:		
TK08	Układanie jadłospisów przy pomocy specjalistycznego programu komputerowego.	2	C.U35.
TK09	Obliczanie całodobowej kaloryczności pożywienia.	1	C.U35.
TK10	Analiza wybranych diet szpitalnych – dieta cukrzycowa, wątrobowa, lekkostrawna.	2	C.U36.; C.K7.
TK11	Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego – zastosowanie w praktyce.	1	C.U37., C.K7.
	Praca własna studenta:	15	
TK12	Diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach.	15	C.U36
Zalecana literatura:			
Literatura podstawowa			
1. Sobotka L., Podstawy żywienia klinicznego, edycja czwarta, wyd. Scientifica, 2013.			
2. Grzymisławski M., Dietetyka kliniczna, PZWL, Warszawa 2019.			
Nakład pracy studenta			
Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie sprawozdania, itp.)		Obciążenie studenta [h]	
		W ocenie (opinii) nauczyciela	
Godziny kontaktowe z nauczycielem		20	
Przygotowanie do ćwiczeń/seminarium		2	
Czytanie wskazanej literatury		2	

Napisanie raportu z laboratorium/ćwiczeń/przygotowanie projektu/referatu itp. (praca własna studenta)	0
Przygotowanie do kolokwium/kartkówki	0
Przygotowanie do zaliczenia	1
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	25
Punkty ECTS	1
Uwagi	

*Przykładowe sposoby weryfikacji efektów uczenia się:

EP – egzamin pisemny

EU – egzamin ustny

ET – egzamin testowy

EPR – egzamin praktyczny

T - zaliczenie testowe

K – kolokwium

R – referat

S – sprawdzenie umiejętności praktycznych

RZĆ – raport z ćwiczeń z dyskusją wyników

O – ocena aktywności i postawy studenta

SL – sprawozdanie laboratoryjne

SP – studium przypadku

PS – ocena umiejętności pracy samodzielnej

W – kartkówka przed rozpoczęciem zajęć

PM – prezentacja multimedialna

i inne