



SYLABUS ZAJĘĆ

Informacje ogólne

Nazwa ZAJĘĆ: Dietetyka 2025/26	
Rodzaj ZAJĘĆ	Obowiązkowy
Wydział PUM	Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów	Pielęgniarstwo
Specjalność	Nie dotyczy
Poziom studiów	X I stopnia II stopnia Jednolite magisterskie
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów /semestr studiów	rok 2, semestr I
Liczba przypisanych punktów ECTS	1
Formy prowadzenia zajęć (liczba godzin)	Wykłady -14 Seminaria – 6 Praca własna studenta - 15
Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się	Zaliczenie na ocenę opisowe x testowe praktyczne ustne Zaliczenie bez oceny Egzamin końcowy opisowy testowy praktyczny ustny

Kierownik jednostki	<i>Prof. dr hab. n. med. Ewa Stachowska</i>
Adiunkt dydaktyczny lub osoba odpowiedzialna za przedmiot	<i>Prof. dr hab. n. med. Ewa Stachowska</i> <i>Ewa.stachowska@pum.edu.pl</i>
Nazwa i dane kontaktowe jednostki	<i>Katedra i Zakład Żywienia Człowieka i Metabolomiki,</i> <i>Wydział Nauk o Zdrowiu PUM</i> <i>ul. Broniewskiego 24, 71 - 460 Szczecin</i> <i>tel. 91 441 4806; fax. 91 441 4807</i>
Strona internetowa jednostki https://www.pum.edu.pl/studenci/informacje_z_jednostek/wnoz/katedra_zywienia_czlowieka_i_metabolomiki/zaklad_zywienia_czlowieka_i_metabolomiki/	
Język prowadzenia zajęć	<i>polski</i>

Informacje szczegółowe

Cele zajęć		Przygotowanie studentów do prowadzenia podstawowego poradnictwa żywieniowego w zakresie żywienia klinicznego. 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, systematyczność, praca w grupie, postawa do samokształcenia

EFEKTY UCZENIA SIĘ

lp. efektu uczenia się	Student, który zaliczył ZAJĘCIA wie/umie/potrafi:	SYMBOL (odniesienie do) efektów uczenia się dla kierunku	Sposób weryfikacji i efektów UCZENIA SIĘ*
W01	Zdefiniować i obliczyć zapotrzebowanie (ilościowe i jakościowe) organizmu na składniki pokarmowe i zapotrzebowanie kaloryczne.	C.W22.	T
W02	Wymienić zasady żywienia osób zdrowych w różnym wieku i opisać istotę żywienia dojelitowego i pozajelitowego	C.W23	T
W03	Scharakteryzować zasady profilaktyki i leczenia dietetycznego oraz powikłania dietoterapii;	C.W24.	T
W04	Rozpoznawać rodzaje i wykorzystywać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego;	C.W25.	T
U01	Przeprowadzić analizę stanu odżywienia z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz udzielić poradnictwa w zakresie żywienia	C.U35.	PS

U02	Zdefiniować, zaplanować i opisać diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach;	C.U36.	PS
U03	Zaplanować dobór środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego i zrealizować wystawianie recept na środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego w ramach realizacji zleceń lekarskich, oraz wymieniać informacje o ich stosowaniu;	C.U37.	PS
K01	Dostrzegać i rozpoznawać własne ograniczenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonuje samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych oraz przestrzegać praw pacjenta	C.K7.	O

Tabela efektów UCZENIA SIĘ w odniesieniu do formy zajęć

lp. efektu uczenia się	Efekty uczenia się	Forma zajęć						
		Wykład	Seminarium	Ćwiczenia	Ćwiczenia kliniczne	Symulacje	Praca własna studenta	
W01	C.W22.	x						
W02	C.W23.	x						
W03	C.W24.	x						
W04	C.W25.	x						
U01	C.U35.		x					
U02	C.U36.		x				x	
U03	C.U37.		x					
K01	C.K7.		x					

TABELA TREŚCI PROGRAMOWYCH

Lp. treści programowej	Treści programowe	Liczba godzin	Odniesienie do efektów uczenia się do ZAJĘĆ
Semestr zimowy			

Wykłady		14	
TK01	Węglowodany, białka i tłuszcze - rola w żywieniu człowieka. Potrzeby energetyczne organizmu. Wartość energetyczna pożywienia.	3	W 01
TK02	Żywnienie dzieci i młodzieży oraz osób starszych.	3	W02
TK03	Zasady żywienia w chorobach układu krążenia, cukrzycy, otyłości.	3	W03
TK04	Niedożywienie. Wpływ stanu odżywienia na zdrowie. Leczenie żywieniowe	3	W03
TK05	Żywnienie enteralne i parenteralne. Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego.	2	W04
Seminaria:		6	
TK06	Omówienie podstawowej antropometrii i badań biochemicznych w aspekcie pracy pielęgniarki/arza. Analiza diety w wybranych schorzeniach.	3	C.U35. C.U36.; C.K7
TK07	Omówienie zasad żywienia do- i pozajelitowego w praktyce. Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego – zastosowanie w praktyce.	3	C.U37. C.K7.
Praca własna studenta:		15	
TK08	Diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach. Przygotowanie prezentacji.	15	C.U36

Zalecana literatura:	
1.	Ciborowska H., Rudnicka A. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL 2021
2.	Grzymisławski M Dietetyka Kliniczna . PZWL 2023
1.	Sobotka L., Podstawy żywienia klinicznego, edycja czwarta, wyd. Scientifica, 2013.

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	3

Napisanie raportu z laboratorium/ćwiczeń/przygotowanie projektu/referatu itp.	15
Przygotowanie do kolokwium/kartkówki	0
Przygotowanie do zaliczenia	5
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	
Punkty ECTS za przedmiot	45
Uwagi	

*Przykładowe sposoby weryfikacji efektów uczenia się:

EP – egzamin pisemny

ET – egzamin testowy

K – kolokwium

R – referat

S – sprawdzenie umiejętności praktycznych

RZĆ – raport z ćwiczeń z dyskusją wyników

SP – studium przypadku

PS – ocena umiejętności pracy samodzielnej

W – kartkówka przed rozpoczęciem zajęć

PM – prezentacja multimedialna