

Państwowa Akademia Nauk Stosowanych w Nysie

Wydział Nauk Medycznych

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)			Dietetyka			Kod przedmiotu		B.-D		
Kierunek studiów			Pielęgniarstwo							
Profil kształcenia			praktyczny							
Poziom studiów			Pierwszego stopnia							
Specjalność										
Forma studiów			stacjonarny							
Semestr studiów			II							
Tryb zaliczenia przedmiotu			Zaliczenie		Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	1	Zajęcia kontaktowe	0,75	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	0,25	
		Całkowita	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć						Waga w %
Wykład		10	10	test jednokrotnego lub wielokrotnego wyboru						70%
Ćwiczenia		5	5	test jednokrotnego lub wielokrotnego wyboru						20%
Praca własna studenta		8	0	Zaliczenie- praca pisemna - projekt procesu pielęgnowania na podstawie analizy indywidualnego przypadku (<i>case study</i>) wraz z przeglądem piśmiennictwa						10%
Razem:		23	15						Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)							Efekty kierunkowe	Formy zajęć
W zakresie wiedzy absolwent zna i rozumie:										
Wiedza	1.	zapotrzebowanie na energię, składniki odżywcze i wodę u człowieka zdrowego oraz chorego w różnym wieku i stanie zdrowia							C.W23.	wykład
	2.	zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku, żywienia dojelitowego i pozajelitowego oraz podstawy edukacji żywieniowej							C.W24.	wykład
	3.	klasyfikację i rodzaje diet							C.W25.	wykład
	4.	zasady oceny stanu odżywienia oraz przyczyny i rodzaje niedożywienia							C.W26.	wykład
	5.	podstawy dietoterapii w najczęściej występujących chorobach dietozależnych u dzieci i dorosłych							C.W27.	wykład
	6.	środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego							C.W28.	wykład
W zakresie umiejętności absolwent potrafi:										
Umiejętności	1.	oceniać stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia							C.U56.	ćwiczenia
	2.	stosować i zlecać diety terapeutyczne							C.U57.	ćwiczenia
	3.	dobierać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz udzielać informacji na temat ich stosowania							C.U58.	ćwiczenia
W zakresie kompetencji społecznych absolwent jest gotów do:										
Kompetencje społeczne	1.	kieruje się dobrem pacjenta, poszanowania godności i autonomii osób powierzonych opiece, okazywania zrozumienia dla różnic światopoglądowych i kulturowych oraz empatii w relacji z pacjentem, jego rodziną lub opiekunem							KS1.	wykład ćwiczenia
	2.	dostrzega i rozpoznaje własne ograniczenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonuje samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych							KS7.	wykład ćwiczenia

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Wykład	Wykład multimedialny
Tematyka zajęć	
<p>Podstawy edukacji żywieniowej. Składniki odżywcze i ich znaczenie. Normy żywienia i wyżywienia. Zasady prawidłowego żywienia. Zasady żywienia różnych grup ludności, czyli różnicowanie diet dzieci i dorosłych. Ocena stanu odżywienia i sposobu żywienia. Niedożywienie, rodzaje i jego następstwa. Klasyfikacja i charakterystyka diet. Zasady żywienia dojelitowego i pozajelitowego. Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego.</p>	

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Ćwiczenia	Pokaz, instruktaż wstępny, bieżący i końcowy.
Tematyka zajęć	
<p>Badania antropometryczne, ocena składu ciała i analiza wyników dzieci i młodzieży oraz osób dorosłych. Dobór środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego.</p>	

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Praca własna studenta	Zapoznanie się z tematyką wykorzystując wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej lub korzystając z wiarygodnych źródeł internetowych.
Tematyka zajęć	
<p>Dietoterapia dzieci i dorosłych w chorobach układu pokarmowego. Dietoterapia dzieci i dorosłych w chorobach układu moczowego. Dietoterapia dzieci i dorosłych w chorobach układu krążenia. Dietoterapia dzieci i dorosłych w różnych chorobach metabolicznych.</p>	

Literatura podstawowa:

1.	Grzymisławski M. (red.): Dietetyka kliniczna. PZWŁ, Warszawa 2019
2.	Ciborowska H., Ciborowski A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWŁ, Warszawa 2021.
3.	Rychlik E., Stoś K., Woźniak A., Mojska H. Normy żywienia dla populacji Polski. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa 2024 https://ncez.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2025/02/Normy-zywienia-dla-populacji-Polski-1-1.pdf

Literatura uzupełniająca:

1.	Jarosz M. (red.): Praktyczny podręcznik dietetyki. Wyd. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2012.
2.	Przygoda B., Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. PZWŁ, Warszawa 2019.
3.	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013 r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała
4.	Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2016/127 z dnia 25 września 2015 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 w odniesieniu do szczegółowych wymogów dotyczących składu preparatów do początkowego żywienia niemowląt i preparatów do dalszego żywienia niemowląt oraz informacji na ich temat, a także w odniesieniu do informacji dotyczących żywienia niemowląt i małych dzieci
5.	Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2016/128 z dnia 25 września 2015 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 w odniesieniu do szczegółowych wymogów dotyczących składu żywności specjalnego przeznaczenia medycznego oraz informacji na jej temat
6.	Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2017/1798 z dnia 2 czerwca 2017 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 w odniesieniu do szczegółowych wymogów dotyczących składu i informacji w odniesieniu do środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała