Karta modułu/przedmiotu

Wypełnia Zespół Kierunku							
	Nazwa modułu (bloku przedmiotów): **NAUKI W ZAKRESIE PODSTAW OPIEKI PIELĘGNIARSKIEJ**					Kod modułu: C.8	
	Nazwa przedmiotu: **DIETETYKA**					Kod przedmiotu: C.8	
	Nazwa jednostki organizacyjnej prowadzącej przedmiot / moduł: **INSTYTUT NAUK O ZDROWIU**						
	Nazwa kierunku: **PIELĘGNIARSTWO**						
	Forma studiów: **STACJONARNE**		Profil kształcenia: **PRAKTYCZNY**			Poziom kształcenia: **STUDIA I STOPNIA**	
	Rok / semestr: **I/ II**		Status przedmiotu /modułu: **OBOWIĄZKOWY**			Język przedmiotu / modułu: **POLSKI**	
	Forma zajęć	Wykład	Seminarium	Ćwiczenia	Ćwiczenia symulacyjne	Zajęcia praktyczne	Praktyka zawodowa
	Wymiar zajęć (godz.)	**10**		**10**			

Koordynator przedmiotu / modułu	**DR INŻ. SŁOWIŃSKA MAŁGORZATA**
Prowadzący zajęcia	**DR INŻ SŁOWIŃSKA MAŁGORZATA**
Cel kształcenia	**Wykład:** Wykształcenie umiejętności korzystania w profesjonalnym pielęgnowaniu z podstawowej wiedzy z zakresu żywienia dietetycznego, składników pokarmowych, zapotrzebowania kalorycznego, zasad żywienia w chorobach. **Cwiczenia**: wyposażenie studenta w umiejętności kompleksowej oceny stanu odżywienia pacjentów z wykorzystaniem metod antropometrycznych oraz analizy składu ciała metodą bioimpedancji elektrycznej (BIA), interpretacji wyników w kontekście klinicznym, planowania porad dietetycznych zgodnych z kompetencjami pielęgniarskimi oraz zasadami żywienia pacjentów hospitalizowanych zgodnie z aktualnymi standardami organizacyjnymi żywienia w podmiotach leczniczych.
Wymagania wstępne	**Wykład**: Wiedza z zakresu fizjologii człowieka i biochemii

EFEKTY UCZENIA SIĘ		
Nr efektu uczenia się/ grupy efektów	Opis efektu uczenia się	Kod kierunkowego efektu uczenia się
WYKŁADY		
W zakresie wiedzy student:		
W_01.	Zna zapotrzebowanie organizmu na energię, składniki odżywcze i wodę u człowieka zdrowego oraz chorego w różnym wieku i stanie zdrowia	C.W23.
W_02.	Zna zasady racjonalnego żywienia i żywienia dietetycznego w różnych chorobach, w różnym wieku, żywienia dojelitowego i pozajelitowego oraz podstawy edukacji żywieniowej.	C.W24.
W_03.	Zna klasyfikację i rodzaje diet oraz zasady oceny stanu odżywienia, a także przyczyny i rodzaje niedożywienia	C.W25., C.W26.
W_04.	Posiada wiedzę na temat dietoterapii w najczęściej występujących chorobach dietozależnych u dzieci i dorosłych oraz środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego	C.W27., C.W28.
ĆWICZENIA		
W zakresie umiejętności student:		
U_01.	Potrafi ocenić stan odżywienia z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia	C.U56.

U_02.	Potrafi zaplanować porady w zakresie trybu życia i diety w różnych jednostkach chorobowych.	C.U57.
U_03.	Dobiera środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i wystawia na nie recepty w ramach realizacji zleceń lekarskich oraz udzielać informacji na temat ich stosowania	C.U58.
W zakresie kompetencji społecznych student:		
K_01.	Potrafi w sposób przekonywujący argumentować potrzebę dietoterapii. Jest kreatywny. Poszukuje nowych informacji.	K5., K6.
K_02	Rozumie indywidualną sytuację potencjalnego pacjenta.	K1.

TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład

1. Charakterystyka głównych składników pokarmowych oraz pojęcie normy żywieniowej i racji pokarmowej.
2. Zasady racjonalnego żywienia.
3. Żywienie dietetyczne, podział i charakterystyka diet.
4. Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego.
5. Metody oceny stanu odżywienia.

Ćwiczenia

1. Ocena stanu odżywienia pacjenta z wykorzystaniem:
- metod antropometrycznych,
- analizy składu ciała metodą bioimpedancji elektrycznej (analizator Tanita),
- wybranych wyników badań biochemicznych,
- analizy sposobu żywienia i stylu życia

2.
Analiza przypadku klinicznego oraz opracowanie zaleceń i komponowanie diet w wybranych schorzeniach:
- układu pokarmowego i zatruciach pokarmowych,
- metabolicznych,
- układu krążenia,
- układu moczowego,
- po zabiegach chirurgicznych,
- neurologicznych,
- nowotworowych, z uwzględnieniem zasad żywienia pacjentów hospitalizowanych zgodnych z aktualnym standardem organizacyj-nym żywienia w podmiotach leczniczych.

3.Dobór środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego

Praca własna studenta

1. Zalecenia dietetyczne dla pacjenta z niewydolnością nerek.
2. Zalecenia dietetyczne dla pacjenta z anemią.
3. Zalecenia dietetyczne dla pacjenta ze stomią.

Literatura podstawowa	1. Ostrowska L. (red.): Dietetyka. Kompendium. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2017. 2. Rychlik E., Stoś K., Woźniak A., Mojska H. (red.): Normy żywienia dla populacji Polski. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – PIB, Warszawa 2024. 3. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne (Dz.U. 2025 poz. 1780).
Literatura uzupełniająca	1. Gawęcki J., Roszkowski W.F. (red.): *Żywienie człowieka a zdrowie publiczne*, t. 3. Wyd. 2. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2023. 2. Grzymisławski M., Moszak M. (red.): *Żywienie człowieka zdrowego i chorego*, t. 2. Wyd. 3. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2022. 3. Gawęcki J. (red.): *Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu*, t. 1. Wyd. 4. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2022.

	4. Narodowe Centrum Edukacji Żywieniowej NIZP PZH – PIB. Zalecenia żywieniowe i materiały edukacyjne
Metody kształcenia	**Wykłady**: Wykład problemowy, wykład konwersatoryjny, pogadanka, wyjaśnianie, studium przypadku. **Ćwiczenia** : Metody praktyczne, analiza przypadków
Praca własna studenta	Przygotowanie prezentacji multimedialnej dotyczący porad dla pacjenta w wybranym stanie i jego rodziny w oparciu o aktualną wiedzę i dowody naukowe, przygotowanie się do ćwiczeń, przygotowanie się do zaliczenia

Metody weryfikacji efektów uczenia się									Nr efektu uczenia się/grupy efektów
Wykłady, seminarium i praca własna									
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	
		X							W_01
		X			X				W_02
		X							W_03
		X			X			X	U_01
		X						X	U_02
					X			X	K_01
					X			X	K_02

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Praca studenta w trakcie zajęć

Formy i warunki zaliczenia Wykłady	**A. Sposób zaliczenia** Zaliczenie z oceną **B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów** Zaliczenie w formie pisemnego testu wiadomości. Studenta obowiązuje 100% obecność na wszystkich zajęciach. Student uzgadnia indywidualnie z nauczycielem formy zaliczenia nieusprawiedliwionej nieobecności. Kryteria oceny dla każdego testu nauczyciel określa indywidualnie i podaje studentom do wiadomości. **Warunki odrabiania zajęć opuszczonych z przyczyn usprawiedliwionych:** Odrabianie opuszczonych zajęć jest możliwe jedynie w przypadku choroby studenta udokumentowanej zwolnieniem lekarskim. Usprawiedliwienia zajęć oraz zaliczenia materiału będącego przedmiotem zajęć w okresie nieobecności dokonuje wykładowca prowadzący zajęcia
Seminarium	**A. Sposób zaliczenia** Zaliczenie **B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów** Zaliczenie opiera się na wykonaniu zadań praktycznych oraz zaplanowaniu porad dietetycznych dla pacjenta w wybranym stanie oraz jego rodziny. Studenta obowiązuje 100% obecność na wszystkich zajęciach.

	Student uzgadnia indywidualnie z nauczycielem formy zaliczenia nieusprawiedliwionej nieobecności. **Warunki odrabiania zajęć opuszczonych z przyczyn usprawiedliwionych:** Odrabianie opuszczonych zajęć jest możliwe jedynie w przypadku choroby studenta udokumentowanej zwolnieniem lekarskim. Usprawiedliwienia zajęć oraz zaliczenia materiału będącego przedmiotem zajęć w okresie nieobecności dokonuje wykładowca prowadzący zajęcia
Praca własna studenta	Prezentacja multimedialna lub raport na wybrany temat po ustaleniu z osobą prowadzącą. Przygotowanie się do ćwiczeń i zaliczeń.

KRYTERIA OCENY PRACY REALIZOWANEJ W RAMACH PRACY WŁASNEJ STUDENTA POD KIERUNKIEM NAUCZYCIELA AKADEMICKIEGO LUB INNYCH OSÓB PROWADZĄCYCH ZAJĘCIA:

Lp.	kryterium	Liczba punktów
1	Wykazanie wiedzy i zrozumienia tematu	0 – 5
2	Zgodność formułowanych treści z aktualnym stanem wiedzy pielęgniarskiej i innej.	0 - 5
3	Poprawność terminologiczna i językowa	0 - 4
4	Logiczny układ treści.	0 - 2
5	Dobór literatury.	0 - 2
łącznie		0 - 18

OCENA WG ZDOBYTEJ PUNKTACJI:
10 – 18 pkt– zaliczone
poniżej 10 pkt – niezaliczone

KRYTERIA OCENIANIA

5,0- znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne.
- ✓ Znajomość treści kształcenia na poziomie **93%-100%.**
- ✓ Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje dyskusje, wyciąga poprawne wnioski.

4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne.
- ✓ Wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie **85%-92%.**
- ✓ Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągać poprawne wnioski.

4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne.
- ✓ Wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie **77%-84%.**
- ✓ Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągać wnioski.

3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi deficytami.
- ✓ Wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie **69%-76%.**
- ✓ Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, podejmuje próbę ustosunkowania się do nich.

3,0 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami.
- ✓ Wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie **60%-68%.**
- ✓ Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, lecz nie ustosunkowuje się do nich.

2,0 – niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne.
- ✓ Wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie poniżej **60%.**
- ✓ Kompetencje społeczne: nie potrafi ustosunkować się do uwag krytycznych, nie przyjmuje i nie akceptuje opinii innych osób.

NAKŁAD PRACY STUDENTA

Rodzaj działań/zajęć	Liczba godzin	ECTS
	Ogółem	

Udział w wykładach	10	0,3
Praca własna studenta		
Udział w seminariach	10	0,7
Udział w ćwiczeniach		
Udział w ćwiczeniach symulacyjnych		
Udział w zajęciach praktycznych		
Udział w praktyce zawodowej		
Praca własna studenta	10	
ŁĄCZNY nakład pracy studenta w godz.	**30**	
Liczba punktów ECTS za przedmiot	1	
Liczba punktów ECTS za zajęcia wymagające bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	0,7	