

## 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
<b>Tematyka zajęć</b>	
<p>Podstawy edukacji żywieniowej. Składniki odżywcze i ich znaczenie. Normy żywienia i wyżywienia. Zasady prawidłowego żywienia. Zasady żywienia różnych grup ludności, czyli zróżnicowanie 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.
<b>Tematyka zajęć</b>	
<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.
<b>Tematyka zajęć</b>	
<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 <a href="https://ncez.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2025/02/Normy-zywienia-dla-populacji-Polski-1-1.pdf">https://ncez.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2025/02/Normy-zywienia-dla-populacji-Polski-1-1.pdf</a>

#### 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