

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0913.4.PIEL1.C.D	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	Dietetyka <i>Dietetics</i>
	angielskim	

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	<i>Pielęgniarstwo</i>
1.2. Forma studiów	<i>Stacjonarne/niestacjonarne</i>
1.3. Poziom studiów	<i>Studia pierwszego stopnia licencjackie</i>
1.4. Profil studiów*	<i>Praktyczny</i>
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	<i>Dr n. o zdr. Agata Bujak-Krzemińska</i>
1.6. Kontakt	<i>agata.bujak-krzeminska@ujk.edu.pl</i>

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	<i>Polski</i>
2.2. Wymagania wstępne*	<i>Wiedza podstawowa z zakresu biologii, biochemii, chemii</i>

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	<i>Wykłady, ćwiczenia</i>	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	<i>Przedmiot realizowany w salach dydaktycznych UJK</i>	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	<i>Zaliczenie z oceną</i>	
3.4. Metody dydaktyczne	<i>Wykłady: wykład informacyjny, konwersatoryjny. Ćwiczenia: ćwiczenia przedmiotowe, dyskusja, instruktaż</i>	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	<i>1.Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PZWL, Warszawa, 2021. 2.Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, t. 2. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2020, wyd. II. 3.Rychlik E, Stoś K, Woźniak A. (red.). Normy żywienia dla populacji Polski. NPZ - PZH, Warszawa 2024 (https://www.pzh.gov.pl/normy-zywienia-2024/) 4.Ostrowska L, Dietetyka Kompendium. PZWL, Warszawa 2020</i>
	uzupełniająca	<i>1.Włodarek D., Lange E., : Współczesna dietoterapia, PZWL, Warszawa 2022. 2.Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka, t. 1. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 2016. 3.Langley-Evans S.: Żywnienie – wpływ na zdrowie człowieka. Jarosz M. (red wydania polskiego), PZWL, Warszawa 2016.</i>

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykłady: <i>C1. Nabycie wiedzy w zakresie wartości odżywczych podstawowych grup środków spożywczych, zasad prawidłowego żywienia, aktualnej klasyfikacji diet oraz roli żywności i żywienia w patogenezie oraz profilaktyce wybranych chorób.</i> Ćwiczenia: <i>C1. Kształtowanie umiejętności ustalania zapotrzebowania energetycznego człowieka i układania jadłospisów z uwzględnieniem diet leczniczych.. C2. Kształtowanie umiejętności oceny wartości odżywczej diety z zastosowaniem tabel składu i wartości odżywczej produktów i potraw oraz norm żywieniowych.</i>	
4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykład: <i>1.Potrzeby energetyczne organizmu (wartość energetyczna żywności). 2.Rola składników pożywienia w organizmie człowieka (woda, białka, tłuszcze, węglowodany, witaminy i składniki mineralne – funkcje w organizmie). 3.Zasady prawidłowego żywienia. Zapotrzebowanie, zalecane dzienne spożycie. 4.Metody oceny sposobu żywienia i ich charakterystyka. Metody oceny stanu odżywienia i ich charakterystyka. 5.Ogólna charakterystyka diet objętych systemem dietetycznym. 6.Patofizjologia, dietoterapia i dietoprofilaktyka wybranych chorób dietozależnych. 7.Rodzaje i zastosowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego.</i>	

Ćwiczenia:

1. Metody oceny sposobu żywienia i ich charakterystyka. Metody oceny stanu odżywienia i ich charakterystyka.
2. Ustalanie zapotrzebowania energetycznego człowieka. Wartość energetyczna pożywienia.
3. Normy żywienia – ich rodzaje i zastosowanie.
4. Znakowanie żywności wartością odżywczą. Zasady układania i oceny jadłospisów.
5. Zastosowanie tabel składu i wartości odżywczej produktów i potraw oraz norm żywieniowych w ocenie wartości odżywczej diety.
6. Zasady planowania diet leczniczych z zastosowaniem środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Symbole kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie WIEDZY zna i rozumie:		
W01	Podstawową wiedzę i terminologię związaną z nauką o żywieniu dietetycznym. Zna zasady prawidłowego żywienia i dietoprofilaktyki chorób cywilizacyjnych oraz zasady wprowadzania żywienia dojelitowego i pozajelitowego.	PIEL1P_W74 PIEL1P_W75
W02	Wpływ żywienia na zdrowie oraz podstawowe błędy popełniane w żywieniu	PIEL1P_W76
W03	Rodzaje i zastosowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego	PIEL1P_W77
w zakresie UMIĘTNOŚCI potrafi:		
U01	Potrafi określić zapotrzebowanie energetyczne człowieka, w tym zalecane spożycie podstawowych składników pokarmowych.	PIEL1P_U63
U02	Potrafi ułożyć jadłospis adekwatny do zapotrzebowania człowieka z zastosowaniem tabel składu i wartości odżywczej produktów i potraw oraz norm żywienia w ocenie wartości odżywczej diety (w tym diety leczniczej).	PIEL1P_U64 PIEL1P_U65
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH jest gotów do:		
K01	Dostrzegać i rozpoznawać własne ograniczenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonywać samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych	PIEL1P_K7

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)																				
	Kolokwium			Sprawozdania			Praca w grupie			Aktywność na zajęciach											
	Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć		
	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...
W01	+				+					+	+										
W02	+				+					+	+										
W03	+				+					+											
U01	+				+			+			+										
U02	+				+			+			+										
K01					+			+													

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
Wykład (W)	3	61-68% jako średnia prawidłowych odpowiedzi z kolokwium oraz aktywności na zajęciach.
	3,5	69-76% jako średnia prawidłowych odpowiedzi z kolokwium oraz aktywności na zajęciach.
	4	77-84% jako średnia prawidłowych odpowiedzi z kolokwium oraz aktywności na zajęciach.
	4,5	85-92% jako średnia prawidłowych odpowiedzi z kolokwium oraz aktywności na zajęciach.
	5	93-100% jako średnia prawidłowych odpowiedzi z kolokwium oraz aktywności na zajęciach.
Ćwiczenia (C)	3	61-68% jako średnia ze sprawozdań, pracy w grupie oraz aktywności na zajęciach.
	3,5	69-76% jako średnia ze sprawozdań, pracy w grupie oraz aktywności na zajęciach.
	4	77-84% jako średnia ze sprawozdań, pracy w grupie oraz aktywności na zajęciach.
	4,5	85-92% jako średnia ze sprawozdań, pracy w grupie oraz aktywności na zajęciach.

	5	93-100% jako średnia ze sprawozdań, pracy w grupie oraz aktywności na zajęciach.
--	----------	--

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta
	Studia stacjonarne
<i>LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/</i>	25
<i>Udział w wykładach</i>	10
<i>Udział w ćwiczeniach</i>	15
<i>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</i>	5
<i>Przygotowanie do wykładu</i>	-
<i>Przygotowanie do ćwiczeń</i>	5
<i>Przygotowanie do kolokwium</i>	-
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	30
PUNKTY ECTS za przedmiot	1

Przyjmuję do realizacji (data i czytelne podpisy osób prowadzących przedmiot w danym roku akademickim)

.....