

Sylabus Wydziału Medycznego Uczelni Łazarskiego				
Pielęgniarstwo, profil praktyczny				
1. Nazwa przedmiotu	Dietetyka	2. Forma zajęć	Wykład, ćwiczenia	
3. Rok akademicki, rok studiów, semestr realizacji przedmiotu	2022-2023 III/V			
4. Stopień studiów, tryb studiów	licencjat/stacjonarne			
5. Cel przedmiotu	Przygotowanie studenta w zakresie racjonalnego żywienia człowieka w zdrowiu i chorobie.			
6. Wymagania wstępne	Brak			
7. Koordynator przedmiotu, kontakt	Imię i nazwisko	Adres email		
	Dr inż. Katarzyna Okręglicka			
8. Prowadzący zajęcia, kontakt	Imię i nazwisko	Adres email		
	Dr inż. Katarzyna Okręglicka			
9. Metody kształcenia	Wykłady prowadzone w formie stacjonarnej z prezentacjami multimedialnymi. Dyskusja dydaktyczna. Praca własna- samokształcenie, konsultacje u prowadzącego zajęcia.			
10. Efekty uczenia się				
Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 26 lipca 2019 r. w sprawie standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu lekarza, lekarza dentysty, farmaceuty, pielęgniarzki, położnej, diagnosty laboratoryjnego, fizjoterapeuty i ratownika medycznego. Załącznik nr 4.				
Wiedza		Kod efektu		Metody weryfikacji
Absolwent zna i rozumie:		Przedmiotowy	Kierunkowy	
zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe;		EP-1	C.W22.	POZ. 11
zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego;		EP-2	C.W23.	
zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego;		EP-3	C.W23.	
zasady leczenia dietetycznego i powikłania dietoterapii;		EP-4	C.W24.	
rodzaje i zastosowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego.		EP-5	C.W25.	
Umiejętności		Kod efektu		Metody weryfikacji
Absolwent potrafi:		Przedmiotowy	Kierunkowy	
wykonywać testy diagnostyczne dla oznaczenia ciał ketonowych i glukozy we krwi i w moczu oraz cholesterolu we krwi oraz inne testy paskowe;		EP-6	C.U6.	POZ. 11
prowadzić, dokumentować i oceniać bilans płynów pacjenta;		EP-7	C.U7.	
wykonywać pomiar temperatury ciała, tętna, oddechu, ciśnienia tętniczego krwi, ośrodkowego ciśnienia żylnego, obwodów, saturacji, szczytowego przepływu wydechowego oraz pomiary antropometryczne (pomiar masy ciała, wzrostu, wskaźnika BMI, wskaźników		EP-8	C.U8.	

dystrybucji tkanki tłuszczowej: WHR, WHtR, grubości fałdów skórno-tłuszczowych);			
wykorzystywać dostępne metody karmienia pacjenta (doustnie, przez zgłębnik, przetoki odżywcze);	EP-9	C.U16.	
oceniać stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia;	EP-10	C.U35.	
stosować diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach;	EP-11	C.U36.	
dobierać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i wystawiać na nie recepty w ramach realizacji zleceń lekarskich oraz udzielać informacji na temat ich stosowania;	EP-12	C.U37.	
Kompetencje społeczne absolwent jest gotów do:	Kod efektu		Metody weryfikacji
	Przedmiotowy	Kierunkowy	
kierowania się dobrem pacjenta, poszanowania godności i autonomii osób powierzonych opiece, okazywania zrozumienia dla różnic światopoglądowych i kulturowych oraz empatii w relacji z pacjentem i jego rodziną;	EP-13	K_K01	POZ. 11.
samodzielnego i rzetelnego wykonywania zawodu zgodnie z zasadami etyki, w tym przestrzegania wartości i powinności moralnych w opiece nad pacjentem;	EP-14	K_K03	
ponoszenia odpowiedzialności za wykonywane czynności zawodowe;	EP-15	K_K04	
przewidywania i uwzględniania czynników wpływających na reakcje własne i pacjenta;	EP-16	K_K06	
11. Metody weryfikacji			
<p>Eseje, raporty, krótkie ustrukturyzowane pytania, testy wielokrotnego wyboru (Multiple Choice Questions, MCQ), testy wielokrotnej odpowiedzi (Multiple Response Questions, MRQ), testy wyboru Tak/Nie lub dopasowania odpowiedzi.</p> <p>Bezpośrednia obserwacja studenta demonstrującego umiejętność w czasie obiektywnego standaryzowanego egzaminu klinicznego (Objective Structured Clinical Examination, OSCE).</p> <p>Egzaminy są standaryzowane i są ukierunkowane na sprawdzenie wiedzy na poziomie wyższym niż sama znajomość zagadnień (poziom zrozumienia zagadnień, umiejętność analizy i syntezy informacji oraz rozwiązywania problemów).</p> <p>W zakresie kompetencji społecznych prowadzi się obserwację wniosków i postawy studenta podczas prowadzonych zajęć</p>			
12. Treści kształcenia			
L.p.	Tematyka zajęć		L. godz.
Wykład			
1.	Ocena stanu odżywienia i sposobu żywienia różnych grup ludności. Charakterystyka niedożywienia i jego następstw. Znaczenie żywienia dojelitowego i pozajelitowego - standardy postępowania. Żywienie chorych - uwarunkowania dietetyczne. Zespoły leczenia żywieniowego. Wprowadzenie do problematyki żywieniowej - Evidence Based Nutrition. Podstawowe składniki odżywcze, zapotrzebowanie energetyczne. Podstawy prawne pracy pielęgniarki w udzielaniu porad żywieniowych i edukacji pacjenta. Warunki prawidłowego żywienia - piramidy żywieniowe.		10
Ćwiczenia			

1.	Ocena stanu odżywienia i sposobu żywienia różnych grup ludności. Sprzęt do żywienia pacjenta Zasady użycia sprzętu do żywienia pacjentów			5
Zajęcia praktyczne				
1.	Nie dotyczy			
Seminaria				
1.	Nie dotyczy			
Praktyki zawodowe				
1.	Nie dotyczy			
13. Zagadnienia realizowane w ramach pracy własnej studenta				
L.p.	Opis			L. godz.
1.	Samokształcenie			10
2.	Analiza literatury przedmiotu			
14. Formy zaliczenia		Obecność na zajęciach ćwiczeniowych (100%) oraz opanowanie materiału przewidzianego programem. Egzamin/zaliczenie końcowe w formie podanej przez prowadzącego. Wykład – egzamin pisemny lub ustny. Ćwiczenia – zaliczenie pisemne lub ustne. Podstawą zaliczenia wykładu jest pozytywna ocena z egzaminu pisemnego lub ustnego. Podstawą zaliczenia ćwiczeń jest uzyskanie pozytywnej oceny, którą warunkują: aktywny udział studenta na zajęciach, pozytywna ocena z prac zaliczeniowych lub ustnych.		
15. Warunki zaliczenia		Skala ocen: <60% pkt – 2; 60-67% pkt – 3,0; 68-75% pkt – 3,5; 76-83% pkt – 4,0; 84-91% pkt 4,5; 92-99% pkt – 5. 100% pkt – 5,5 oraz wykazanie się na zajęciach wyjątkową znajomością przedmiotu.		
16. Punkty ECTS			Liczba godzin na zrealizowanie aktywności	Liczba punktów ECTS
Godziny kontaktowe				
Wykład			10	0,6
Seminaria			0	
Ćwiczenia			5	0,2
Zajęcia praktyczne			0	
Praktyka zawodowa			0	
Inna aktywność studentów				
Praca własna studentów			10	0,2
Suma			25	1
17. Literatura podstawowa		1. Marian Grzymisławski. Dietetyka kliniczna. PZWL. Warszawa, 1, 2019. 2. Tonia Reinhard, Mary Width. tłum.: Leokadia Bąk-Romaniszyn, Cezary Chojnacki, Robert Irzmański. Dietetyka kliniczna. Urban & Partner. Wrocław, 1, 2014.		
18. Literatura uzupełniająca		1. Helena Ciborowska, Anna Rudnicka. Dietetyka Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL. Warszawa, wyd. 4, dodruk 6, 2019 2. Helen Barker, Chojnacki Jan, Anne Payne. Edra Urban & Partner. Wrocław, 2017		
19. Miejsce realizacji		Uczelnia Łazarskiego		
20. Inne uwagi		Brak		