

Nazwa jednostki prowadzącej kierunek:	Wyższa Szkoła Medyczna w Białymstoku, Wydział Ogólnomedyczny		
Nazwa kierunku:	Pielęgniarstwo		
Poziom kształcenia:	Studia I stopnia stacjonarne		
Profil kształcenia:	Praktyczny		
Moduły wprowadzające / wymagania wstępne:	Zagadnienia z anatomii, fizjologii, biochemii		
Nazwa modułu (przedmiot lub grupa przedmiotów):	Dietetyka		
Osoby prowadzące:	Dr Emilia Laskowska		
Forma studiów /liczba godzin /liczba punktów ECTS:	Kod przedmiotu* P-1-K-D	ECTS: 1	
	studia stacjonarne w/ćw	studia niestacjonarne w/ćw	Liczba punktów ECTS
Zajęcia zorganizowane:	15		0,5
Praca własna studenta:	30		0,5
Bilans nakładu pracy studenta:	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:		
	udział w wykładach	3x5h	0,5
	udział w ćwiczeniach	-	
	konsultacje	1x2h	-
	RAZEM:	17h	
	Samodzielna praca studenta:		
	przygotowanie do ćwiczeń	8h	0,5
	przygotowanie do kolokwium	-	
	przygotowanie do zaliczenia	22h	
	RAZEM:	30h	
Cele modułu:			

<ul style="list-style-type: none"> • Zapoznanie studentów z zasadami prawidłowego żywienia. • Omówienie roli zdrowotnej podstawowych składników odżywczych w diecie. • Omówienie chorób na tle wadliwego żywienia, żywienia dojelitowego i pozajelitowego oraz żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego. 		
Efekty kształcenia:		
Przedmiotowy efekt kształcenia	Efekty kształcenia	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
Wiedza		
EKP_W01.	definiuje zapotrzebowanie (ilościowe i jakościowe) organizmu na składniki pokarmowe niezbędne do utrzymania życia w warunkach zdrowia i choroby;	C.W.27
EKP_W02.	wymienia zasady żywienia osób zdrowych w różnym wieku i charakteryzuje istotne żywienia dojelitowego i pozajelitowego;	C.W.28
EKP_W03.	zna zasady profilaktyki i leczenia dietetycznego oraz powikłania dietoterapii	C.W.29
	zna środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego.	C.W51.
Umiejętności		
EKP_U01.	ocenia stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego;	C.U. 46
EKP_U02.	prowadzi poradnictwo w zakresie żywienia dorosłych oraz dzieci zdrowych;	C.U. 47
EKP_U03.	stosuje wybrane diety terapeutyczne w otyłości, niedożywieniu, cukrzycy, hiperlipidemii, nadciśnieniu tętniczym, chorobach serca i naczyń krwionośnych, trzustki i wątroby;	C.U.48
Kompetencje społeczne		
EKP_K01.	systematycznie wzbogaca wiedze zawodowa i kształtuje umiejętności, dążąc do profesjonalizmu;	D.K.2
EKP_K02.	rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki zawodowe;	D.K.6

Forma zajęć/metody dydaktyczne:		
Wykłady- metody podające: wykład informacyjny, pogadanka, metoda sytuacyjna wyjaśnienie		
Metody weryfikacji efektu kształcenia:		
Nr efektu kształcenia	Metody weryfikacji efektu kształcenia	
	Formujące:	Podsumowujące:
EKP_W01.		zaliczenie pisemne
EKP_W02.		zaliczenie pisemne
EKP_W03.		zaliczenie pisemne
CW51		zaliczenie pisemne
EKP_U01.	Zadania wykonane indywidualnie	
EKP_U02.	Rozwiązywanie zadań problemowych	
EKP_U03.	Zadania wykonane indywidualnie	
Treści programowe:		
Wykłady - 15 h		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawowe definicje dotyczące żywności i żywienia. Ustawa o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia. Normy żywienia człowieka. 2. Białka, tłuszcze, węglowodany, błonnik pokarmowy: rola, występowanie i rodzaje białek w żywności. 3. Witaminy: rola, występowanie w żywności. 4. Makro- i mikroelementy: występowanie w środkach spożywczych, rola, regulacja metabolizmu, zapotrzebowanie. 5. Metody oceny stanu odżywienia organizmu. 6. Żywnienie dojelitowe i pozajelitowe. Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego. 		
Literatura podstawowa:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Gawęcki J (Red.Nauk.)Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa, 2010. 2. Gertrig H., Przysławski J. Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. PZWL, Warszawa, 2007. 3. Width M., Reinhard T., (Red. Nauk.) Chojnacki J., Klupińska G. Dietetyka kliniczna. Urban&Partner, Wrocław, 2014. 		
Literatura uzupełniająca:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K.: <i>Tabele składu i wartości</i> 		

odżywczej żywności. PZWL, Warszawa, 2005.

2. Jarosz M Red. nauk. Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. IŻiŻ, Warszawa, 2012.

Program opracował/a, data opracowania programu	dr Emilia Laskowska
---	---------------------