

KARTA MODUŁU KSZTAŁCENIA

Informacje ogólne					
PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA IM. WITELONA W LEGNICY WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ					
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Poziom kształcenia:	studia pierwszego stopnia				
Profil kształcenia:	praktyczny				
Forma studiów:	stacjonarne				
Nazwa modułu kształcenia:	Wstęp do dietetyki				
Kod modułu kształcenia:	MK_D39				
Rodzaj modułu kształcenia:	obowiązkowy				
Rok studiów:	I	Formy zajęć i liczba godzin:			
Semestr:	I	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium
Liczba punktów ECTS:	4	30		30	
Forma zaliczenia:	egzamin				

Autor programu:

dr inż. Monika Bronkowska, dr inż. Ewa Walczak

Cele kształcenia:

Cel1: Zapoznanie się z dietami i zasadami żywienia innego niż racjonalne.

Cel2: Zapoznanie się z praktycznymi zasadami układania różnych typów diet.

Wymagania wstępne:

Podstawowa wiedza w zakresie żywienia człowieka.

Efekty kształcenia:

Wiedza:

EK1: Charakteryzuje podstawowe pojęcia związane z zagadnieniami dietetyki, definiuje podstawowy podział diet leczniczych.

EK2: Opisuje i rozróżnia poszczególne diety.

Umiejętności:

EK3: Oblicza diety, dobiera i planuje dietę do konkretnego schorzenia.

EK4: Interpretuje wyniki stosowania diety oraz koordynuje stosowanie diety

Kompetencje społeczne:

EK5: Ma świadomość odpowiedzialności za drugiego człowieka, umie postrzegać relację z potencjalnym pacjentem

Treści kształcenia:

Wykład:

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin
W1	Typy i zasady klasyfikacji diet. Rola dietetyka.	2
W2	Zalecenia dietetyczne w profilaktyce i leczeniu osteoporozy	2
W3	Zalecenia dietetyczne w leczeniu alergii pokarmowych	2
W4	Zalecenia dietetyczne w różnych stadiach choroby nowotworowej	2

W5	Zalecenia dietetyczne w chorobach jamy ustnej, przełyku i żołądka	2
W6	Dieta niskoenergetyczna zalecana w leczeniu otyłości	2
W7	Zasady diety w chorobach układu krążenia	2
W8	Dieta zalecana w leczeniu cukrzycy	2
W9	Zalecenia dietetyczne w leczeniu i profilaktyce nadciśnienia	2
W10	Zalecenia dietetyczne w chorobach jelita cienkiego i grubego	2
W11	Zalecenia dietetyczne w chorobach wątroby	2
W12	Zalecenia dietetyczne w chorobach trzustki	2
W13	Zalecenia dietetyczne w chorobach nerek	2
W14	Żywnienie w chorobach jamy ustnej, przełyku i żołądka (nieżyt żołądka, choroba wrzodowa)	4

Laboratorium:

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin
L1	Przygotowanie do ćwiczeń. Zastosowanie programów komputerowych	2
L2	Opracowanie diet opartych na zasadach racjonalnego żywienia. Zaplanowanie jadłospisów. Planowanie przykładowych potraw.	3
L3	Opracowanie diet opartych na zasadach diety łatwostrawnej. Zaplanowanie jadłospisów. Planowanie przykładowych potraw.	3
L4	Opracowanie diet opartych na zasadach diety redukcyjnej. Zaplanowanie jadłospisów. Planowanie przykładowych potraw.	3
L5	Opracowanie diet opartych na zasadach diety wysokoenergetycznej. Zaplanowanie jadłospisów. Planowanie przykładowych potraw.	3
L6	Opracowanie diet opartych na zasadach diety w cukrzycy. Zaplanowanie jadłospisów i przykładowych potraw.	4
L7	Opracowanie diet opartych na zasadach diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych. Zaplanowanie jadłospisów i przykładowych potraw.	4
L8	Opracowanie diet opartych na zasadach diety nisko- i wysokobiałkowej. Zaplanowanie jadłospisów i przykładowych potraw.	4
L9	Opracowanie diet opartych na zasadach diety bezglutenowej. Zaplanowanie jadłospisów i przykładowych potraw.	4

Metody kształcenia:

1. Wykłady informacyjne z wykorzystaniem technik informacyjnych
2. Obserwacja
3. Zajęcia laboratoryjne obliczeniowe

Metody weryfikacji efektów kształcenia:

Ocena formująca

1. Kolokwium z zajęć laboratoryjnych
2. Egzamin z materiału wykładowego

Ocena podsumowująca

1. Średnia ważona ocen formujących

Akceptowalny poziom osiągnięcia efektów kształcenia:

- EK1: Student uzyskuje 51% maksymalnej liczby punktów z części dotyczącej efektu kształcenia 1 egzaminu końcowego
- EK2: Student uzyskuje 51% maksymalnej liczby punktów z części dotyczącej efektu kształcenia 2 egzaminu końcowego
- EK3: Student zalicza wszystkie ćwiczenia związane z efektem kształcenia 3 - otrzymuje ocenę średnią z przygotowania do ćwiczeń 3.0
- EK4: Student zalicza wszystkie ćwiczenia związane z efektem kształcenia 4 - otrzymuje ocenę średnią z przygotowania do ćwiczeń 3.0
- EK5: Student wykazuje aktywną postawę na zajęciach, współpraca grupą

Całkowity nakład pracy studenta:

Godziny kontaktowe (wykład, ćwiczenia, laboratorium, seminarium, projekt, konsultacje, obecność na egzaminie itd.)	75
Przygotowanie się do zajęć, w tym czytanie wskazanej literatury	10
Przygotowanie się do kolokwium	10
Przygotowanie się do egzaminu	15
Przygotowanie pracy samokształceniowej	0
Inne	0
Razem	110
Liczba punktów ECTS dla modułu kształcenia	4
Liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach godzin kontaktowych	3
Liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć praktycznych, laboratoryjnych, projektowych i praktyk zawodowych	1
Procent programu modułu realizowany w ramach godzin kontaktowych	68
Procent programu modułu realizowany w ramach zajęć praktycznych, laboratoryjnych, projektowych i praktyk zawodowych	27

Tabela odniesień dla modułu kształcenia

Efekt kształcenia	Odniesienie danego efektu do efektów kierunkowych	Cel kształcenia	Treści programowe	Metody kształcenia	Metody weryfikacji efektów kształcenia
EK1	K_W18	Cel 1	W1	Wykład informacyjny z wykorzystaniem technik informacyjnych	Egzamin
EK2	K_W18	Cel 2	W2-W14	Wykład informacyjny z wykorzystaniem technik informacyjnych	Egzamin
EK3	K_U03 K_U14 K_U15	Cel 2	L1 - L11	Zajęcia obliczeniowe	Kolokwium
EK4	K_U11	Cel 2	L1 - L11	Zajęcia	Kolokwium

				obliczeniowe	
EK5	K_K05	Cel 2	ZP1 - ZP11	Zajęcia obliczeniowe	Obserwacja

LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, H. Ciborowska, A. Rudnicka, PZWL 2000.
2. Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu, J.Gawęcki, T. Mossor - Pietraszewska PWN 2004.
3. Normy żywienia człowieka Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Bułhak-Jachymczyk B., Jarosz M. 2008, PZWL, Warszawa.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

1. 51 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych. L. Chevallier, red. D. Gajewska, 2010. Elsevier Urban & Partner, Wrocław.
2. Żywnienie człowieka – ćwiczenia, J. Gawęcki, J. Jeszka, PWN 1995.
3. Wydawnictwo AR Poznań, Instytut Danone Fundacja Promocji Zdrowego Żywienia 1996-1998.