

KARTA MODUŁU 2022/2023

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
COLLEGIUM WITELONA UCZELNIA PAŃSTWOWA WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ							
Kierunek studiów:							
Poziom studiów:		I stopień					
Profil studiów:		praktyczny					
Forma studiów:		stacjonarne					
Nazwa modułu:		Pracownia żywienia i dietetyki z elementami psychodietetyki					
Rodzaj modułu:		Obowiązkowy					
Język wykładowy:		Język polski*					
Rok studiów:	1	Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:					
Semestr:	2	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
Liczba punktów ECTS ogółem:	4	15	30	-	-	-	-
Forma zaliczenia:		Zaliczenie na ocenę					
Wymagania wstępne:							
II. CELE KSZTAŁCENIA							
Cele kształcenia:							
<p>Cel 1: Zapoznanie z zasadami planowania żywienia na poziomie grupowym i indywidualnym.</p> <p>Cel 2: Zapoznanie z metodami oceny sposobu żywienia.</p>							
III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH ORĄZ METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW							
Efekt	Student, który zaliczył moduł w zakresie: Pracownia żywienia i dietetyki					Odniesienie do efektów kierunkowych	Metody weryfikacji
umiejętności:							
1	Potrafi wybrać i zastosować metodologię pozyskiwania informacji na temat sposobu żywienia pacjenta/grupy ludności oraz ich przetwarzania w oparciu o narzędzia informatyczne, a także sporządzić pisemny raport w oparciu o pozyskane dane.					K1D_U04	Ocena z analizy przypadków
2	Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/ grupą.					K1D_U10	Obserwacja
3	Potrafi określić sposób żywienia, stan odżywienia, zdefiniować problemy żywieniowe różnych grup ludności, osób zdrowych i chorych oraz zaplanować diety i wdrożyć żywienie dostosowane do ich potrzeb.					K1D_U11	Aktywność podczas zajęć
4	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców i dodatków do produkcji potraw dla różnych grup populacyjnych, osób w zdrowiu i w chorobie oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw o pożądanym właściwościach.					K1D_U13	Aktywność podczas zajęć
5	Umie posługiwać się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego i żywieniu człowieka.					K1D_U14	Aktywność podczas zajęć
6	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz w oparciu o programy komputerowe.					K1D_U15	Aktywność podczas zajęć
kompetencji społecznych:							
1	Potrafi w profesjonalny sposób uświadomić pacjentowi/klientowi potrzebę konsultacji medycznej, formułuje opinie w kontekście wykonywanego zawodu dietetyka.					K1D_K03	Obserwacja

2	Dobro pacjenta/grup społecznych jest priorytetem we wszelkich wykonywanych działaniach.	K1D_K05	Obserwacja
3	Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	K1D_K08	Obserwacja
IV. TREŚCI PROGRAMOWE			
Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)			
Wykład			
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S	
Wykład 1	Metody oceny sposobu żywienia (retrospektywne i prospektywne, jakościowe i ilościowe). Zastosowanie poszczególnych metod oceny sposobu żywienia, ich wady i zalety.	6	
	Narzędzia w pracy dietetyka.	6	
Wykład 2	Zasady organizacji oraz zasady żywienia w placówkach żywienia zbiorowego typu zamkniętego. Organizacja żywienia dzieci i młodzieży w placówkach opiekuńczo-wychowawczych.	6	
Wykład 3	Style jedzenia i ich charakterystyka.	4	
Wykład 4	Zasady planowania jadłospisów oraz opracowywania receptur potraw w różnych rodzajach diet. Zasady prezentowania zaleceń żywieniowych oraz instrukcji przyrządzania potraw dla pacjenta.	6	
Wykład 5	Podsumowanie wiadomości, zaliczenie materiału wykładowego.	2	
Laboratorium			
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S	
Laboratorium 1	Ocena sposobu żywienia i spożycia żywności.	4	
Laboratorium 2	Zasady planowania jadłospisów dla poszczególnych grup wiekowych. Przygotowywanie zaleceń żywieniowych dla pacjenta.	4	
Laboratorium 3	Miary domowe a gramatura produktów.	2	
Laboratorium 4	Opracowywanie receptur i przyrządzanie potraw dla wybranej grupy wiekowej.	4	
Laboratorium 5	Opracowanie instrukcji i formularza żywieniowego	4	
Laboratorium 6	Opracowanie instrukcji i dzienniczka żywieniowego dla pacjenta.	4	
Laboratorium 7	Opracowywanie receptur i przygotowywanie potraw wspomagających odchudzanie. Obliczanie wartości odżywczej potraw.	4	
Laboratorium 8	Rozwojowe, poznawcze i psychofizjologiczne modele wyborów żywieniowych.	4	
V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE			
<p>1. Metody kształcenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wykład multimedialny • Wykład informacyjny • Ćwiczenia praktyczne • Zajęcia obliczeniowe • Prezentacja • Studium przypadku • Dyskusja, praca w zespole • Studium literatury <p>2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Projektor/tablica multimedialna • Specjalistyczny program komputerowy 			

VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

Forma zaliczenia modułu.

Zaliczenie na ocenę

Kryteria oceny formującej***:

- Aktywność na zajęciach
- Kolokwium
- Obserwacja
- Test
- Prezentacja
- Prezentacja umiejętności

Kryteria oceny podsumowującej***

5,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje najwyższe oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

4,5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 80% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

4,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 60% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

3,5 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje poprawne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

3,0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje pozytywne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

2,0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonane zadania są nieprawidłowe, większość wymaga korekty ze strony prowadzącego, brak samodzielności w wykonaniu czynności i zadań, nie przestrzega zasad bezpieczeństwa oraz zasad etycznych w pielęgniarstwie. Uczestniczy nieregularnie na zajęcia, nie jest do nich przygotowany i uzyskuje negatywne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

Ocena podsumowująca***:

Średnia arytmetyczna ocen formujących.

VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta
<i>Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)</i>	45
Udział w wykładach	15
Udział w innych formach zajęć	30
Inne (-)	
<i>Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)</i>	
Przygotowanie do wykładu	5
Przygotowanie do innych form zajęć	10
Przygotowanie do egzaminu	5
Przygotowanie do zaliczenia innych zajęć	5
Inne (np. gromadzenie materiałów do projektu, kwerenda internetowa, opracowanie prezentacji multimedialnej itp.)	5
<i>Łączna liczba godzin</i>	75
<i>Punkty ECTS za moduł</i>	3

VIII. ZALECANA LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, 2018.
2. Hasik J., Gawęcki J. (red.). Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, 2019.
3. Brytek-Matera A. (red.). Psychodietetyka. PZWL, 2020.
4. Bułhak-Jachymczyk B., Jarosz M. Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. PZWL, 2008.

Literatura uzupełniająca:

1. Ogden J. Psychologia odżywiania się. Od zdrowych do zaburzonych zachowań żywieniowych. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków, 2011.
2. Wybrane pozycje źródłowe z bieżącego piśmiennictwa polskiego i zagranicznego wskazane przez prowadzącego.

*należy odpowiednio wypełnić

**należy wpisać formę/formy przypisane do modułu określone w programie studiów (wykład, ćwiczenia, seminarium, konwersatorium, lektorat, laboratorium, warsztat, projekt, zajęcia praktyczne, zajęcia terenowe, zajęcia wychowania fizycznego, praktyka zawodowa, inne)

*** należy wpisać odpowiednie kryteria oceny