

## KARTA MODUŁU 2022/2023

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
<b>COLLEGIUM WITELONA UCZELNIA PAŃSTWOWA WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ</b>							
<b>Kierunek studiów:</b>							
<b>Poziom studiów:</b>		<b>I stopień</b>					
<b>Profil studiów:</b>		<b>praktyczny</b>					
<b>Forma studiów:</b>		<b>stacjonarne</b>					
<b>Nazwa modułu:</b>		<b>Pracownia żywienia i dietetyki z elementami psychodietetyki</b>					
<b>Rodzaj modułu:</b>		<b>Obowiązkowy</b>					
<b>Język wykładowy:</b>		<b>Język polski*</b>					
<b>Rok studiów:</b>	2	<b>Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:</b>					
<b>Semestr:</b>	3	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
<b>Liczba punktów ECTS ogółem:</b>	3	20	20	-	-	-	-
<b>Forma zaliczenia:</b>		<b>Zaliczenie na ocenę</b>					
<b>Wymagania wstępne:</b>							
II. CELE KSZTAŁCENIA							
<b>Cele kształcenia:</b>							
<p><b>Cel 1:</b> Zapoznanie studenta z dietami leczniczymi, zasadami żywienia oraz praktycznymi aspektami różnego typu diet.</p>							
III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH ORAZ METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW							
Efekt	Student, który zaliczył moduł w zakresie: Pracownia żywienia i dietetyki					Odniesienie do efektów kierunkowych	Metody weryfikacji
<b>umiejętności:</b>							
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
<b>kompetencji społecznych:</b>							
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
<b>IV. TREŚCI PROGRAMOWE</b>			
<b>Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)</b>			
<b>Wykład</b>			
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S	
Wykład 1	Definicja żywienia dietetycznego. Podział diet leczniczych. Charakterystyka diety podstawowej. Składniki odżywcze, ich rola i źródła w diecie. Ogólne zasady planowania jadłospisów oraz tworzenia receptur potraw w poszczególnych rodzajach diet.	2	
Wykład 2	Charakterystyka diety łatwostrawnej. Odmiany i modyfikacje. Zasady dostosowania diety lekkostrawnej do potrzeb i stanu klinicznego pacjenta.	2	
Wykład 3	Dieta bogato- i ubogoresztkowa. Charakterystyka, obowiązujące zasady, wskazania i przeciwwskazania.	2	
Wykład 4	Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych. Charakterystyka, wskazania i obowiązujące zasady.	2	
Wykład 5	Dieta niskobiałkowa i bogatobiałkowa. Charakterystyka, obowiązujące zasady, wskazania i przeciwwskazania.	2	
Wykład 6	Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych oraz zasady jej stosowania. Dieta nisko-tłuszczowa i wysokotłuszczowa (ketogeniczna). Charakterystyka, wskazania i przeciwwskazania.	2	
Wykład 7	Diety niskoenergetyczne. Charakterystyka i zasady stosowania w celu unormowania masy ciała.	2	
Wykład 8	Charakterystyka diet o kontrolowanej zawartości składników mineralnych (m.in. osteoporoza, nadciśnienie).	2	
Wykład 9	Diety z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie kwasu żołądkowego.	2	
Wykład 10	Emocje i ich regulacja a jedzenie: wzajemne współzależności.	2	
<b>Laboratorium</b>			
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S	
Laboratorium 1	Planowanie i ocena diety podstawowej. Planowanie zestawów posiłków dla diety podstawowej 2000 kcal. Tworzenie racji pokarmowych do założeń diety.	2	
Laboratorium 2	Dobór produktów i potraw wskazanych i przeciwwskazanych w diecie łatwostrawnej. Planowanie przykładowych potraw diety łatwostrawnej. Opracowanie diet opartych na zasadach diety łatwostrawnej.	2	
Laboratorium 3	Dobór produktów i potraw wskazanych w diecie ubogoenergetycznej. Planowanie przykładowych potraw diety ubogoenergetycznej. Planowanie jadłospisu diety ubogoenergetycznej.	4	
Laboratorium 4	Dobór produktów i potraw wskazanych w diecie bogato i ubogoresztkowej. Planowanie przykładowych potraw diety bogato i ubogoresztkowej. Planowanie jadłospisu diety bogato i ubogoresztkowej	4	
Laboratorium 5	Planowanie i ocena diety łatwo strawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego. Produkty i potrawy zalecane i zabronione. Planowanie przykładowych potraw diety łatwo strawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego.	2	
Laboratorium 6	Planowanie i ocena diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Dobór produktów i potraw wskazanych w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Planowanie przykładowych potraw diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Obliczanie wymienników węglowodanowych i białkowo-tłuszczowych.	4	
Laboratorium 7	Opracowanie diet opartych na zasadach diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych. Zaplanowanie jadłospisów i przykładowych potraw.	2	

## V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE

### 1. Metody kształcenia:

- Wykład multimedialny
- Wykład informacyjny
- Ćwiczenia teoretyczne
- Ćwiczenia praktyczne
- Zajęcia obliczeniowe
- Prezentacja
- Studium przypadku
- Dyskusja, praca w zespole
- Studium literatury

### 2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:

- Projektor/tablica multimedialna
- Specjalistyczny program komputerowy

## VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

### Forma zaliczenia modułu.

#### Zaliczenie na ocenę

#### Kryteria oceny formującej\*\*\*:

- Krótkie zadania domowe
- Umiejętność samodzielnego rozwiązywania zadań przy tablicy
- 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 dietetyce. 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
<b>Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)</b>	
Udział w wykładach	20
Udział w innych formach zajęć	20
Inne (-)	-
<b>Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)</b>	
Przygotowanie do wykładu	5
Przygotowanie do innych form zajęć	15
Przygotowanie do egzaminu	10
Przygotowanie do zaliczenia innych zajęć	5
Inne (np. gromadzenie materiałów do projektu, kwerenda internetowa, opracowanie prezentacji multimedialnej itp.)	-
<b>Łączna liczba godzin</b>	<b>75</b>
<b>Punkty ECTS za moduł</b>	<b>3</b>

VIII. ZALECANA LITERATURA

**Literatura podstawowa:**

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

**Literatura uzupełniająca:**

1. 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