

KARTA MODUŁU 2022/2023

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
COLLEGIUM WITELONA UCZELNIA PAŃSTWOWA							
WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ							
Kierunek studiów:	Położnictwo						
Poziom studiów:	I stopień						
Profil studiów:	praktyczny						
Forma studiów:	stacjonarne						
Nazwa modułu:	Dietetyka						
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:	1	10	-	5	-	-	-
Forma zaliczenia:	Zaliczenie z oceną						
Wymagania wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu biologii, chemii i biochemii.						
II. CELE KSZTAŁCENIA							
Cele kształcenia:							
<p>Cel 1: Zdobyć wiedzy w zakresie potrzeb żywieniowych organizmu oraz zasad prawidłowego żywienia</p> <p>Cel 2: Zdobyć umiejętności w zakresie potrzeb żywieniowych organizmu oraz zasad prawidłowego żywienia człowieka.</p>							
III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH ORAZ METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW							
Efekt	Student, który zaliczył moduł w zakresie:					Odniesienie do efektów kierunkowych	Metody weryfikacji
wiedzy: efekty							
1	Student zna i rozumie zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego					C.W19	Kolokwium
2	Student zna i rozumie zasady żywienia kobiety w różnych okresach jej życia i różnym stanie zdrowia, ze szczególnym uwzględnieniem okresu ciąży oraz zasady żywienia noworodków i niemowląt					C.W20	Kolokwium
3	Student zna i rozumie zasady leczenia dietetycznego i powikłania dietoterapii					C.W21	Kolokwium
4	Student zna środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego					C.W22	Kolokwium
wiedzy/umiejętności:							
1	Student potrafi oceniać stan odżywienia i sposób żywienia, prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia zdrowych i chorych dzieci i dorosłych, w szczególności kobiet w różnych okresach ich życia i różnym stanie zdrowia;					C.U31	Prezentacja umiejętności
2	Student potrafi stosować diety terapeutyczne w wybranych chorobach, nadzorować odrębności żywienia zbiorowego i rozpoznawać powikłania dietoterapii;					C.U32	Prezentacja umiejętności
3	Student potrafi planować podstawowe diety pod względem ilościowym jakościowym, w tym zalecenia żywieniowe dla kobiety w okresie ciąży i karmienia piersią;					C.U33	Prezentacja umiejętności

4	Student potrafi dobrać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i wystawiać na nie recepty w ramach realizacji zleceń lekarskich oraz udzielać informacji na temat ich stosowania;	C.U34	Prezentacja umiejętności
kompetencji społecznych:			
1	Student jest gotów do ponoszenia odpowiedzialności za wykonywane czynności zawodowe;	K4	Obserwacja zachowań
2	Student jest gotów do dostrzegania i rozpoznawania własnych ograniczeń w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonywania samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych.	K7	Obserwacja zachowań
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	Nauka o żywieniu człowieka - społeczne, zdrowotne i ekonomiczne znaczenie żywienia.	2	
Wykład 2	Podział składników pokarmowych ze względu na funkcję jaką pełnią w organizmie. Omówienie podstawowych składników pożywienia. Wartość odżywcza białek, tłuszczów, węglowodanów.	2	
Wykład 3	Interdyscyplinarne programowanie zdrowotne dzieci. Aspekty diagnostyczne i żywieniowe. Podstawy żywienia człowieka zdrowego i chorego.	2	
Wykład 4	Warunki zachowania zdrowia. Skutki zdrowotne nieprawidłowego żywienia, szczególnie dla kobiet w ciąży oraz niemowląt podczas rozszerzania diety. Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego we wspieraniu wybranego modelu żywieniowego.	2	
Wykład 5	Diety w zdrowiu i chorobie: żywienie osób w różnym wieku, zwrócenie uwagi na szczególne potrzeby kobiet ciężarnych w wybranych chorobach.	2	
Ćwiczenia			
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S	
Ćwiczenie 1	Żywność jako źródło składników odżywczych w organizmie. Omówienie chorób dietozależnych i postępowania żywieniowego przyszłych matek.	2	
Ćwiczenie 2	Pomiary antropometryczne i omówienie norm.	2	
Ćwiczenie 3	Edukacja żywieniowa kobiet, jako narzędzie do promocji właściwych zachowań żywieniowych zarówno kobiet jak i ich dzieci. Program 1000 pierwszych dni.	1	
V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE			
1. Metody kształcenia:			
<ul style="list-style-type: none"> • Wykład problemowy • Ćwiczenia praktyczne • Studium przypadku • Dyskusja, praca w zespole • Studium literatury 			
2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:			
<ul style="list-style-type: none"> • Projektor/tablica multimedialna • Sprzęt do praktycznej nauki zawodu 			
VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU			

Forma zaliczenia modułu.
Zaliczenie z oceną

Kryteria oceny formującej*:**

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

Kryteria oceny podsumowującej***

5,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w położnictwie. 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 położnictwie. 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 położnictwie. 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 położnictwie. 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 położnictwie. 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 położnictwie. 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>	15
Udział w wykładach	10
Udział w innych formach zajęć - ćwiczenia	5
Inne (-)	
<i>Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)</i>	
Przygotowanie do wykładu	5
Przygotowanie do innych form zajęć	2
Przygotowanie do egzaminu	
Przygotowanie do zaliczenia innych zajęć - ćwiczenia	3
Inne (np. gromadzenie materiałów do projektu, kwerenda internetowa, opracowanie prezentacji multimedialnej itp.)	
<i>Łączna liczba godzin</i>	25
<i>Punkty ECTS za moduł</i>	1

VIII. ZALECANA LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Gawęcki J.: Żywność człowieka, tomy 1,2,3. PZWL, 2012
2. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka. PZWL 2019.
3. Jarosz M. (red): Dietetyka żywność, żywność w prewencji i leczeniu. IŻIŻ 2017.
4. Ostrowska L. (red): Dietetyka kompendium. PZWL 2020.

Literatura uzupełniająca:

1. Szostak-Węgierek D., Cichocka A., Żywność kobiet w ciąży. Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2005.
2. Literatura podana przez prowadzącego