

KARTA MODUŁU 2023/2024

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
COLLEGIUM WITELONA UCZELNIA PAŃSTWOWA							
WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ							
Kierunek studiów:	Dietetyka						
Poziom studiów:	I stopień						
Profil studiów:	praktyczny						
Forma studiów:	stacjonarne						
Nazwa modułu:	Pracownia żywienia i dietetyki z elementami psychodietetyki						
Rodzaj modułu:	obowiązkowy/nieobowiązkowy						
Język wykładowy:	Język polski*						
Rok studiów:	2	Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:					
Semestr:	3	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
Liczba punktów ECTS ogółem:	3	20	20	-	-	-	-
Forma zaliczenia:	Zaliczenie na ocenę						
Wymagania wstępne:							
II. CELE KSZTAŁCENIA							
Cele kształcenia:							
Cel 1: Zapoznanie studenta z dietami leczniczymi, zasadami żywienia oraz praktycznymi aspektami różnego typu diet.							
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
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
kompetencje 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	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 niskotłuszczowa 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	
Laboratorium			
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:

- Wykłady informacyjne
- Analiza przypadków
- Wykorzystanie programów komputerowych.
- Prezentacje multimedialne
- Praca w grupach

2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:

- Projektor/tablica multimedialna
- Specjalistyczny program komputerowy

VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

1. Sposób zaliczenia:

- egzamin
- zaliczenie z oceną
- zaliczenie bez oceny

2. Forma zaliczenia modułu.

Zaliczenie na ocenę

Kryteria oceny formującej***:

- Kolokwium
- Obserwacja zachowań

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.

3. Podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne określone są indywidualnie, jednak powinny zachować adekwatność wobec zaplanowanych efektów uczenia się

VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta
Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)	35
Udział w wykładach	15
Udział w innych formach zajęć	20
Inne (-)	-

Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	40
Przygotowanie do wykładu	5
Przygotowanie do innych form zajęć	15
Przygotowanie do egzaminu	10
Przygotowanie do zaliczenia innych zajęć	5
Łączna liczba godzin	75
Punkty ECTS za moduł	3
VIII. ZALECANA LITERATURA	
Literatura podstawowa:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, 2018. 2. Hasik J., Gawęcki J. (red.). Żywienie 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:	
<ol style="list-style-type: none"> 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