

KARTA MODUŁU 2024/2025

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:	Żywienie i dietetyka geriatryczna						
Rodzaj modułu:	Moduł kształcenia kierunkowego						
Język wykładowy:	Język polski*						
Rok studiów:	3	Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:					
Semestr:	5	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
Liczba punktów ECTS ogółem:	3	30	-	20	-	-	-
Forma zaliczenia:	Zaliczenie z oceną						
Wymagania wstępne:	Podstawowa wiedza w zakresie żywienia człowieka, dietetyki, klinicznego zarysu chorób						
II. CELE KSZTAŁCENIA							
Cele kształcenia:							
<p>Cel 1: Opanowanie wiedzy z zakresu żywienia osób starszych w różnych stanach chorobowych, z uwzględnieniem norm żywieniowych. Opanowanie zasad komponowania jadłospisu dla osób starszych w wybranych stanach chorobowych.</p> <p>Cel 2: Zdobyć umiejętności samodzielnego układania diet dla osób starszych zdrowych i chorych.</p> <p>Cel 3: Poznanie wpływu wybranych czynników chorobowych na układ pokarmowy, krążenia i oddychania oraz ich projekcja w różnych okresach życia, szczególnie w wieku starszym.</p>							
III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH							
Efekt uczenia się	Student, który zaliczył moduł w zakresie:						Odniesienie do efektów kierunkowych
wiedzy:							
1	Zna budowę ludzkiego organizmu oraz procesy metaboliczne zachodzące na poziomie komórkowym, tkankowym i narządowym ze szczególnym uwzględnieniem wybranych układów, ma opanowaną terminologię anatomiczno-fizjologiczną.						K1D_W02
2	Zna mechanizmy funkcjonowania układów w organizmie człowieka, powiązań między tymi układami oraz zasad regulacji tych mechanizmów w stanach fizjologicznych oraz patologicznych ze szczególnym uwzględnieniem procesów trawienia i wchłaniania. Zna wartości wskaźników stanu zdrowia i odżywienia.						K1D_W03
3	Zna procesy metaboliczne, rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym, a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.						K1D_W04
4	Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.						K1D_W07
5	Zna mechanizmy działania leków i wybranych związków chemicznych oraz ich interakcji z innymi lekami oraz ze składnikami pokarmowymi. Zna podstawowe klasy leków, wskazania i przeciwwskazania do ich stosowania.						K1D_W13
6	Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia.						K1D_W16
7	Ma wiedzę z zakresu zaleceń i norm żywieniowych, zasad żywienia różnych grup społecznych ludzi w zdrowiu i w chorobie, w tym typy stosowanych diet. Zna powiązania między nieprawidłowym żywieniem, a wybranymi chorobami, przyczynami i skutkami zaburzeń odżywiania z uwzględnieniem profilaktyki żywieniowej w wybranych chorobach.						K1D_W18
umiejętności:							

1	Potrafi wykazać się zdobytą wiedzą w formie pisemnej i ustnej w języku polskim i obcym z zakresu dietetyki, prawidłowego żywienia osób zdrowych i chorych i edukacji żywieniowej na poziomie akademickim	K1D_U07
2	Potrafi określić sposób żywienia, stan odżywienia, zdefiniować problemy żywieniowe różnych grup ludności w wybranych chorobach oraz zaplanować diety i wdrożyć żywienie dostosowane do ich potrzeb.	K1D_U11
3	Umie postugiwać się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego i żywieniu człowieka.	K1D_U14
4	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
5	Potrafi ocenić ogólny stan zdrowia pacjenta/klienta. Potrafi definiować determinanty zdrowia i choroby.	K1D_U26
kompetencji społecznych:		
1	Potrafi w profesjonalny sposób uświadomić pacjentowi/klientowi potrzebę konsultacji medycznej, formułuje opinie w kontekście wykonywanego zawodu dietetyka.	K1D_K03
2	Przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia.	K1D_K04
3	Dobro pacjenta/ grup społecznych jest priorytetem we wszelkich wykonywanych działaniach studenta.	K1D_K05
4	Potrafi identyfikować i korygować błędy i zaniedbania wpływające, na jakość wykonywanej pracy zawodowej.	K1D_K08
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	Starzenie się jako zjawisko demograficzne. Gerontologia i geriatryka. Geografia starzenia się ludności Polski.	2
Wykład 2	Zmiany organizmu związane z wiekiem. Główne problemy odżywiania występujące u ludzi w wieku podeszłym. Zaburzenia odżywiania osób starszych. Sytuacja socjalno-ekonomiczna i samotność jako przyczyny niedożywienia.	4
Wykład 3	Zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe w wieku podeszłym. Ocena ryzyka niedożywienia. Niedokrwistość z powodu żelaza, kwasu foliowego, witaminy B12.	4
Wykład 4	Wyrównywanie niedoborów białkowych i energetycznych. Niedobory witaminowe i mikroelementów wieku podeszłym. Opieka paliatywna.	4
Wykład 5	Zaburzenia gospodarki wodno -elektrolitowej i kwasowo-zasadowej.	4
Wykład 6	Choroby układu kostno- stawowego (osteoporoza, reumatoidalne zapalenia stawów, choroba zwyrodnieniowa stawów).	4
Wykład 7	Choroby neurodegeneracyjne (udar mózgu, demencja, choroba Parkinsona).	4
Wykład 8	Choroby oczu (zwyrodnienie plamki żółtej związane z wiekiem, zaćma, jaskra).	2
Wykład 9	Wpływ diety na procesy starzenia się skóry.	1
Wykład 10	Interakcje leków z żywnością w wieku podeszłym.	1
Ćwiczenia		
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Ćwiczenie 1	Opracowanie broszury, zaleceń żywieniowych wraz z przykładowym jadłospisem dla seniorów.	2
Ćwiczenie 2	Przegląd i analiza jadłospisów z Domu Pomocy Społecznej.	2
Ćwiczenie 3	Wyrównywanie niedoborów białkowych i energetycznych. Niedobory witaminowe i mikroelementów wieku podeszłym. Niedożywienie. Opieka paliatywna. Studium przypadku pacjenta. Układanie jadłospisu.	4
Ćwiczenie 4	Zaburzenia gospodarki wodno -elektrolitowej i kwasowo-zasadowej.	2
Ćwiczenie 5	Choroby układu kostno - stawowego (osteoporoza, reumatoidalne zapalenia stawów, choroba zwyrodnieniowa stawów). Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	2
Ćwiczenie 6	Choroby neurodegeneracyjne (udar mózgu, demencja, choroba Parkinsona). Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	2
Ćwiczenie 7	Choroby oczu (zwyrodnienie plamki żółtej związane z wiekiem, zaćma, jaskra). Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	2
Ćwiczenie 8	Choroby oczu (zwyrodnienie plamki żółtej związane z wiekiem, zaćma, jaskra). Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	2

Ćwiczenie 9	Wpływ diety na procesy starzenia się skóry. Zalecenia żywieniowe. Ułożenie przykładowego jadłospisu.	2
V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE		
<p>1. Metody kształcenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wykład multimedialny • wykład problemowy • prezentacja • ćwiczenia teoretyczne • studium przypadku • dyskusja, praca w zespole • studium literatury <p>2. Narzędzia (środki) dydaktyczne: projektor/tablica multimedialna</p>		
VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU		
<p>1. Formy zaliczenia modułu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zaliczenie z oceną <p>2. Sposób weryfikacji i oceniania efektów uczenia się:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kolokwium – praca pisemna • obserwacja zachowań • krótkie zadania domowe • aktywność na zajęciach • prezentacja • sprawozdania <p>3. Kryteria oceny formującej***:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kolokwium • obserwacja zachowań <p>4. Podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne określone są indywidualnie, jednak powinny zachować adekwatność wobec zaplanowanych efektów uczenia się.</p>		
VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA		
Kategoria		Obciążenie studenta
Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)		50
Udział w wykładach		30
Udział w ćwiczeniach		20
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)		25
Przygotowanie do wykładu		5
Przygotowanie do ćwiczeń		10
Przygotowanie do egzaminu		5
Przygotowanie do zaliczenia ćwiczeń		5
Łączna liczba godzin		75
Punkty ECTS za moduł		3
VIII. ZALECANA LITERATURA		
Literatura podstawowa:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Szostak-Węgierek D. (red).: Żywnienie osób starszych. Wyd. Lekarskie PZWL Warszawa 2020 2. Ciborowska H., Ciborowski A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL Warszawa 2021 3. Payne A., Barker H.: Dietetyka i Żywnienie kliniczne. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2021 		

Literatura uzupełniająca:

1. Jarosz M.: Żywienie osób w wieku starszym. Wyd. Lekarskie PZWL Warszawa 2008
2. Gromadzka-Ostrowska J. (red): Żywienie w chorobach nowotworowych. Wyd. Lekarskie PZWL Warszawa 2022
3. Zalewska-Janowska A.: Żywienie w chorobach skóry, wyd. PZWL Warszawa 2024
4. Obrzut M.: Interakcje leków z żywnością, wyd. PZWL Warszawa 2024

Na kierunkach studiów, na których obowiązują standardy kształcenia oraz odrębne przepisy określone przez właściwego ministra, karty modułów powinny także uwzględniać powyższe uregulowania

*należy odpowiednio wypełnić

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