

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:		Pracownia żywienia i dietetyki z elementami psychodietetyki					
Rodzaj modułu:		Moduł kształcenia kierunkowego					
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	15	20	-	-	-	-
Forma zaliczenia:		Zaliczenie z oceną					
Wymagania wstępne:		Podstawowe wiadomości z biologii i fizjologii człowieka					
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							
Efekt uczenia się	Student, który zaliczył moduł w zakresie:						Odniesienie do efektów kierunkowych
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
2	Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/ grupą						K1D_U10
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
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 pożądanych właściwościach						K1D_U13
5	Umie posługiwać się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego i żywieniu człowieka.						K1D_U14
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
kompetencji społecznych:							
1	Potrafi w profesjonalny sposób uświadomić pacjentowi/klientowi potrzebę konsultacji medycznej, formułuje opinie w kontekście wykonywanego zawodu dietetyka.						K1D_K03
2	Dobro pacjenta/grup społecznych jest priorytetem we wszelkich wykonywanych działaniach.						K1D_K05
3	Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.						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/N
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.	3
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.	1
Wykład 4	Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych. Charakterystyka, wskazania i obowiązujące zasady.	1
Wykład 5	Dieta niskobiałkowa i bogatobiałkowa. Charakterystyka, obowiązujące zasady, wskazania i przeciwwskazania.	1
Wykład 6	Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych oraz zasady jej stosowania. Dieta niskotłuszczowa i wysokotłuszczowa (ketogeniczna). Charakterystyka, wskazania i przeciwwskazania.	2
Wykład 7	Charakterystyka diet o kontrolowanej zawartości składników mineralnych (m.in. osteoporoza, nadciśnienie).	2
Wykład 8	Emocje i ich regulacja a jedzenie: wzajemne współzależności.	3
Wykład 1		
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. Formy zaliczenia:

- zaliczenie z oceną

2.Sposób weryfikacji i oceniania efektów uczenia się:

- Kolokwium
- Obserwacja zachowań
- Aktywność na zajęciach
- Sprawozdania/ Zadania

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
<i>Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)</i>	35
Udział w wykładach	15
Udział w innych formach zajęć (**)	20
<i>Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)</i>	
Przygotowanie do wykładu	10
Przygotowanie do innych form zajęć (**)	15
Przygotowanie do egzaminu	
Przygotowanie do zaliczenia innych form zajęć (**)	15
<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.Bryta-Matera A. (red.). Psychodietetyka. PZWL, 2020.

Literatura uzupełniająca:

1. Wybrane pozycje źródłowe z bieżącego piśmiennictwa polskiego i zagranicznego wskazane przez prowadzącego.

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)