

KARTA MODUŁU 2025/2026

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	20	-	15	-	-	-
Forma zaliczenia:		Zaliczenie z ocenę						
Wymagania wstępne:		Podstawowa wiedza w zakresie żywienia człowieka, dietetyki, klinicznego zarysu chorób						
II. CELE KSZTAŁCENIA								
Cele kształcenia:								
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.								
Cel 2: Zdobycie umiejętności samodzielnego układanie diet dla osób starszych zdrowych i chorych.								
Cel 3: Poznanie wpływu wybranych czynników chorobowych na układ pokarmowy, krążenia i oddychania oraz ich projekcja w różnych okresach życia, szczególnie w wieku starszym.								
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 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	
4	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	
5	Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia.						K1D_W16	
6	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 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	

2	Umie posługiwać się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego i żywieniu człowieka.	K1D_U14
3	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 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 geriatria. Geografia starzenia się ludności Polski.	2
Wykład 2	Zmiany organizmu związane z wiekiem. Główne problemy odżywiania występujące u ludzi w wieku podeszłym. Zaburzenia odżywienia osób starszych. Sytuacja socjalno-ekonomiczna i samotność jako przyczyny niedożywienia.	2
Wykład 3	Zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe w wieku podeszłym. Ocena ryzyka niedożywienia. Niedokrwistość z powodu żelaza, kwasu foliowego, witaminy B12.	2
Wykład 4	Wyrównywanie niedoborów białkowych i energetycznych. Niedobory witaminowe i mikroelementów wieku podeszłym. Opieka paliatywna.	2
Wykład 5	Zaburzenia gospodarki wodno -elektrolitowej i kwasowo-zasadowej.	2
Wykład 6	Choroby układu kostno- stawowego (osteoporoza, reumatoidalne zapalenia stawów, choroba zwyrodnieniowa stawów).	3
Wykład 7	Choroby neurodegeneracyjne (udar mózgu, demencja, choroba Parkinsona).	3
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.	1
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.	2
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.	1
Ćwiczenie 8	Wpływ diety na procesy starzenia się skóry. Zalecenia żywieniowe. Ułożenie przykładowego jadłospisu.	2
Ćwiczenie 9	Interakcje leków z żywnością w wieku podeszłym – opracowanie broszury.	1
V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE		
1. Metody kształcenia: • wykład multimedialny • wykład problemowy • prezentacja • ćwiczenia teoretyczne • studium przypadku • dyskusja, praca w zespole • studium literatury		
2. Narzędzia (środki) dydaktyczne: projektor/tablica multimedialna		

VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

1. Formy zaliczenia modułu:

- zaliczenie z oceną

2. Sposób weryfikacji i oceniania efektów uczenia się:

- kolokwium – praca pisemna
- obserwacja zachowań
- krótkie zadania domowe
- aktywność na zajęciach
- prezentacja
- sprawozdania

3. Kryteria oceny formującej***:

- kolokwium
- obserwacja zachowań

4. 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	20
Udział w ćwiczeniach	15
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	35
Przygotowanie do wykładu	5
Przygotowanie do ćwiczeń	15
Przygotowanie do egzaminu	10
Przygotowanie do zaliczenia ćwiczeń	5
Łączna liczba godzin	70
Punkty ECTS za moduł	3

VIII. ZALECANA LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Szostak-Węgierek D. (red.): Żywność osób starszych. Wyd. Lekarskie PZWL Warszawa 2020
2. Ciborowska H., Ciborowski A.: Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL Warszawa 2021
3. Payne A., Barker H.: Dietetyka i Żywność kliniczna. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2021

Literatura uzupełniająca:

1. Jarosz M.: Żywność osób w wieku starszym. Wyd. Lekarskie PZWL Warszawa 2008
2. Chevallier, red. Gajewska D.: Zalecenia dietetyczne w wybranych stanach chorobowych. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2010
3. Bułhak-Jachymczyk B. Jarosz M.: Normy żywienia człowieka Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wyd. PZWL, Warszawa 2022
4. Gromadzka-Ostrowska J. (red): Żywność w chorobach nowotworowych. Wyd. Lekarskie PZWL Warszawa 2022
5. Zalewska-Janowska A.: Żywność w chorobach skóry, wyd. PZWL Warszawa 2024
6. Obrzut M.: Interakcje leków z żywnością, wyd. PZWL Warszawa 2024
7. Kostka T., Kozłowska-Rościszewska M.: Choroby wieku podeszłego. Wyd. PZWL Warszawa 2009

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)

