

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:		Pracownia żywienia i dietetyki z elementami psychodietetyki					
Rodzaj modułu:		Moduł kształcenia kierunkowego					
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:	3	10	10	-	-	-	-
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	Metody oceny sposobu żywienia (retrospektywne i prospektywne, jakościowe i ilościowe). Zastosowanie poszczególnych metod oceny sposobu żywienia, ich wady i zalety.	3
Wykład 2	Narzędzia w pracy dietetyka.	3
Wykład 3	Zasady organizacji oraz zasady żywienia w placówkach żywienia zbiorowego typu zamkniętego. Organizacja żywienia dzieci i młodzieży w placówkach opiekuńczo–wychowawczych.	3
Wykład 4	Style jedzenia i ich charakterystyka oraz inne zagadnienia psychodietetyczne	3
Wykład 5	Zasady planowania jadłospisów oraz opracowywania receptur potraw w różnych rodzajach diet. Zasady prezentowania zaleceń żywieniowych oraz instrukcji przyrządzania potraw dla pacjenta.	3
Laboratorium		
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Laboratorium 1	Ocena sposobu żywienia i spożycia żywności.	2
Laboratorium 2	Zasady planowania jadłospisów dla poszczególnych grup wiekowych. Przygotowywanie zaleceń żywieniowych dla pacjenta. Opracowywanie receptur potraw dla wybranej grupy wiekowej.	2
Laboratorium 3	Opracowanie instrukcji i formularza żywieniowego	2
Laboratorium 4	Opracowanie instrukcji i dzienniczka żywieniowego dla pacjenta.	2
Laboratorium 5	Rozwojowe, poznawcze i psychofizjologiczne modele wyborów żywieniowych.	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 z zadań 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)		45
Udział w wykładach		15
Udział w innych formach zajęć (**)		30
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)		30

Przygotowanie do wykładu	5
Przygotowanie do innych form zajęć (**)	15
Przygotowanie do egzaminu	
Przygotowanie do zaliczenia innych form zajęć (**)	10
Łączna liczba godzin	75
Punkty ECTS za moduł	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)