KARTA MODUŁU

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE								
COLLEGIUM WITELONA UCZELNIA PAŃSTWOWA WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ								
Kierunek studiów:		DIETETYKA						
Poziom studiów:		studia pierwszego stopnia						
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					
Liczba punktów ECTS ogółem:	3	20	15					
Forma zaliczenia:		Zaliczenie z oceną						
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:		
W01	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
W02	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
W03	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
W04	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
W05	Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia.	K1D_W16
W06	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:		
U01	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
U02	Umie posługiwać się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego i żywieniu człowieka.	K1D_U14

U03	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:		
K01	Potrafi identyfikować i korygować błędy i zaniedbania wpływające, na jakość wykonywanej pracy zawodowej.	K1D_K08

IV. TREŚCI PROGRAMOWE

Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałam na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)

Wykład

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
w1	Przedstawienie treści karty modułu. Starzenie się jako zjawisko demograficzne. Gerontologia i geriatria. Geografia starzenia się ludności Polski.	2
w2	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
w3	Zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe w wieku podeszłym. Ocena ryzyka niedożywienia. Niedokrwistość z powodu żelaza, kwasu foliowego, witaminy B12.	2
w4	Wyrównywanie niedoborów białkowych i energetycznych. Niedobory witaminowe i mikroelementów wieku podeszłym. Opieka paliatywna.	2
w5	Zaburzenia gospodarki wodno -elektrolitowej i kwasowo-zasadowej.	2
w6	Choroby układu kostno- stawowego (osteoporoza, reumatoidalne zapalenia stawów, choroba zwyrodnieniowa stawów).	3
w7	Choroby neurodegeneracyjne (udar mózgu, demencja, choroba Parkinsona).	3
w8	Choroby oczu (zwyrodnienie plamki żółtej związane z wiekiem, zaćma, jaskra).	2
w9	Wpływ diety na procesy starzenia się skóry.	1
w10	Interakcje leków z żywnością w wieku podeszłym.	1

Ćwiczenia

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
ćw1	Przedstawienie treści karty modułu. Opracowanie broszury, zaleceń żywieniowych wraz z przykładowym jadłospisem dla seniorów.	1
ćw2	Przegląd i analiza jadłospisów z Domu Pomocy Społecznej.	2
ćw3	Wyrównywanie niedoborów białkowych i energetycznych. Niedobory witaminowe i mikroelementów wieku podeszłym. Niedożywienie. Opieka paliatywna. Studium przypadku pacjenta. Układanie jadłospisu.	2
ćw4	Zaburzenia gospodarki wodno -elektrolitowej i kwasowo-zasadowej.	2
ćw5	Choroby układu kostno - stawowego (osteoporoza, reumatoidalne zapalenia stawów, choroba zwyrodnieniowa stawów). Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	2
ćw6	Choroby neurodegeneracyjne (udar mózgu, demencja, choroba Parkinsona). Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	2
ćw7	Choroby oczu (zwyrodnienie plamki żółtej związane z wiekiem, zaćma, jaskra). Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	1
ćw8	Wpływ diety na procesy starzenia się skóry. Zalecenia żywieniowe. Ułożenie przykładowego jadłospisu.	2
ćw9	Interakcje leków z żywnością w wieku podeszłym – opracowanie broszury.	1

V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE

1. Metody kształcenia:

Wykład: wykład informacyjny, wykład problemowy

Ćwiczenia: analiza przypadków, dyskusja, praca w zespole

2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:

- Projektor/tablica multimedialna – prezentacja multimedialna
- Tablica

Teksty źródłowe

VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

1. Formy zaliczenia:

- Wykład: zaliczenie z oceną
- Ćwiczenia: zaliczenia z oceną

2. **Sposób weryfikacji i oceniania efektów uczenia się:**

Wykład:

- pisemny test wiedzy - kryteria oceny: kryteria oceny: • 51% - 60% - ocena dostateczna, • 61% - 70% - ocena dostateczna plus, • 71% - 80% - ocena dobra, • 81% - 90% - ocena dobra plus, • 91% - 100% - ocena bardzo dobra,
- obserwacja i ocena postaw studenta

Ćwiczenia:

- kolokwium pisemne - kryteria oceny: kryteria oceny: • 51% - 60% - ocena dostateczna, • 61% - 70% - ocena dostateczna plus, • 71% - 80% - ocena dobra, • 81% - 90% - ocena dobra plus, • 91% - 100% - ocena bardzo dobra,
- aktywność na zajęciach
- obserwacja i ocena postaw studenta

Podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne określane 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)	40
Przygotowanie do wykładu	10
Przygotowanie do ćwiczeń	15
Przygotowanie do egzaminu	
Przygotowanie do zaliczenia ćwiczeń	15
Łączna liczba godzin	75
Punkty ECTS za moduł	3

VIII. ZALECANA LITERATURA

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

1. Jarosz M.: Żywienie 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

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)