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:		**Pracownia żywienia i dietetyki**						
Rodzaj modułu:		Moduł kształcenia kierunkowego						
Język wykładowy:		Język polski*						
Rok studiów:	1	**Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:**						
Semestr:	2	Wykład	Laboratorium					
Liczba punktów ECTS ogółem:	2	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
wiedzy:		
W01	Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego.	K1D_W07
W02	Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia.	K1D_W16
W03	Zna zasady planowania i organizowania żywienia indywidualnego i zbiorowego.	K1D_W17
W04	Ma wiedzę z zakresu zaleceń i norm żywieniowych.	K1D_W18
umiejętności:		
U01	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
U02	Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/ grupą	K1D_U10
U03	Potrafi określić sposób żywienia, stan odżywienia, zdefiniować problemy żywieniowe osób zdrowych oraz zaplanować diety.	K1D_U11
U04	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców i dodatków do produkcji potraw.	K1D_U13
U05	Umie posługiwać się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego i żywieniu człowieka.	K1D_U14
U06	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 w profesjonalny sposób uświadomić pacjentowi/klientowi potrzebę konsultacji medycznej, formułuje opinie w kontekście wykonywanego zawodu dietetyka.	K1D_K03
K02	Dobro pacjenta/grup społecznych jest priorytetem we wszelkich wykonywanych działaniach.	K1D_K05
K03	Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	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/N
w1	Przedstawienie treści karty modułu. Metody oceny sposobu żywienia (retrospektywne i prospektywne, jakościowe i ilościowe). Zastosowanie poszczególnych metod oceny sposobu żywienia, ich wady i zalety.	3
w2	Narzędzia w pracy dietetyka.	2
w3	Zasady organizacji oraz zasady żywienia w placówkach żywienia zbiorowego typu zamkniętego. Organizacja żywienia dzieci i młodzieży w placówkach opiekuńczo–wychowawczych.	2
w5	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
lab1	Przedstawienie treści karty modułu. Zapoznanie z regulaminem laboratorium. Ocena sposobu żywienia i spożycia żywności.	3
lab2	Zasady planowania jadłospisów dla poszczególnych grup wiekowych. Przygotowywanie zaleceń żywieniowych dla pacjenta. Opracowywanie receptur potraw dla wybranej grupy wiekowej.	2
lab3	Opracowanie instrukcji i formularza żywieniowego	2
lab4	Opracowanie instrukcji i dzienniczka żywieniowego dla pacjenta.	1
lab5	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:**

Wykład:
- zaliczenie z oceną

Laboratorium:
- zaliczenie z oceną

2.Sposób weryfikacji i oceniania efektów uczenia się:

Wykład:
- Kolokwium
  100% – 91% możliwych punktów do zdobycia – bdb
  90% - 81% - db plus
  80% - 71% - db
  70% - 61% - dst plus
  60% - 51% - dst
  50% i mniej - ndst
- Obserwacja i ocena postaw studenta

Laboratorium:
- Aktywność na zajęciach
- Sprawozdania z zadań
  Ocena sprawozdań na podstawie oceny merytorycznej dokonanej przez prowadzącego laboratorium
- Obserwacja i ocena postaw studenta

3.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)	20
Udział w wykładach	10
Udział w laboratoriach	10
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	30
Przygotowanie do wykładu	5
Przygotowanie do laboratoriów	15
Przygotowanie do egzaminu	
Przygotowanie do zaliczenia laboratoriów	10
Łączna liczba godzin	50
Punkty ECTS za moduł	2

VIII. ZALECANA LITERATURA

Literatura podstawowa:

1.Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, 2018.
2. Hasik J., Gawęcki J. (red.). Żywienie 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)