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:	2	**Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:**						
Semestr:	3	Wykład	Laboratorium					
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
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. Definicja żywienia dietetycznego. Podział diet leczniczych oraz diet alternatywnych. Charakterystyka diety podstawowej. Składniki odżywcze, ich rola i źródła w diecie.	2
w2	Charakterystyka diety łatwostrawnej. Odmiany i modyfikacje. Zasady dostosowania diety lekkostrawnej do potrzeb i stanu klinicznego pacjenta.	2
w3	Dieta bogato- i ubogoresztkowa. Charakterystyka, obowiązujące zasady, wskazania i przeciwwskazania.	2
w5	Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwoprzyswajalnych. Charakterystyka, wskazania i obowiązujące zasady.	2
w6	Dieta niskobiałkowa i bogatobiałkowa. Charakterystyka, obowiązujące zasady, wskazania i przeciwwskazania.	2
Laboratorium		
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
lab1	Przedstawienie treści karty modułu. Zapoznanie z regulaminem laboratorium. Dieta podstawowa w praktyce – układanie jadłospisu.	2
lab2	Opracowanie diety łatwostrawnej w praktyce.	2
lab3	Opracowanie jadłospisu uwzględniającego zalecenia diety ubogoresztkowej oraz bogatoresztkowej.	2
lab4	Praktyczna realizacja jadłospisu dla diety niskowęglowodanowej.	2
lab5	Opracowanie diet niskobiałkowej i bogatobiałkowej.	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/ opis analizy przypadków/ przygotowanie jadłospisu
  Zaliczenie oddanych prac na podstawie oceny merytorycznej dokonanej przez prowadzącego laboratorium

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)	55
Przygotowanie do wykładu	10
Przygotowanie do laboratoriów	25
Przygotowanie do egzaminu	
Przygotowanie do zaliczenia laboratoriów	20
Łączna liczba godzin	75
Punkty ECTS za moduł	3

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)