

KARTA MODUŁU 2020/2021

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA IM. WITELONA W LEGNICY WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ							
Kierunek studiów:							
Poziom studiów:		I stopień					
Profil studiów:		praktyczny					
Forma studiów:		stacjonarne					
Nazwa modułu:		Pracownia żywienia i dietetyki					
Rodzaj modułu:		Obowiązkowy					
Język wykładowy:		Język polski*					
Rok studiów:	2	Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:					
Semestr:	3	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
Liczba punktów ECTS ogółem:	3	20	20	-	-	-	-
Forma zaliczenia:		Zaliczenie na ocenę					
Wymagania wstępne:							
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 ORAZ METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW							
Efekt	Student, który zaliczył moduł w zakresie: Pracownia żywienia i dietetyki					Odniesienie do efektów kierunkowych	Metody weryfikacji
umiejętności:							
1	Potrafi wybrać i zastosować metodologię pozyskiwania informacji na temat sposobu żywienia pacjenta/grupy ludności oraz ich prze-twarzania w oparciu o narzędzia informatyczne, a także sporządzić pisemny raport w oparciu o pozyskane dane.					K1D_U04	Ocena z analizy przypadków
2	Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/ grupą.					K1D_U10	Obserwacja
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	Aktywność podczas zajęć
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	Aktywność podczas zajęć
5	Umie posługiwać się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego i żywieniu człowieka.					K1D_U14	Aktywność podczas zajęć
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	Aktywność podczas zajęć
kompetencji społecznych:							
1	Dobro pacjenta/grup społecznych jest priorytetem we wszelkich wykonywanych działaniach.					K1D_K05	Obserwacja
2	Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.					K1D_K08	Obserwacja

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	Definicja żywienia dietetycznego. Podział diet leczniczych oraz diet alternatywnych. Charakterystyka diety podstawowej. Składniki odżywcze, ich rola i źródła w diecie. Ogólne zasady planowania jadłospisów oraz tworzenia receptur potraw w poszczególnych rodzajach diet.	2
Wykład 2	Charakterystyka diety łatwostrawnej. Odmiany i modyfikacje. Zasady dostosowania diety lekkostrawnej do potrzeb i stanu klinicznego pacjenta.	2
Wykład 3	Dieta bogato- i ubogoresztkowa. Charakterystyka, obowiązujące zasady, wskazania i przeciwwskazania.	2
Wykład 4	Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych. Charakterystyka, wskazania i obowiązujące zasady.	2
Wykład 5	Dieta niskobiałkowa i bogatobiałkowa. Charakterystyka, obowiązujące zasady, wskazania i przeciwwskazania.	2
Wykład 6	Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych oraz zasady jej stosowania. Dieta niskotłuszczowa i wysokotłuszczowa (ketogeniczna). Charakterystyka, wskazania i przeciwwskazania.	2
Wykład 7	Diety niskoenergetyczne. Charakterystyka i zasady stosowania w celu unormowania masy ciała.	2
Wykład 8	Charakterystyka diet o kontrolowanej zawartości składników mineralnych (m.in. osteoporoza, nadciśnienie).	2
Wykład 9	Diety z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie kwasu żołądkowego.	2
Wykład 10	Charakterystyka diet o zmienionej konsystencji. Omówienie przypadków pacjentów.	2
Laboratorium		
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Laboratorium 1	Planowanie i ocena diety podstawowej. Planowanie zestawów posiłków dla diety podstawowej 2000 kcal. Tworzenie racji pokarmowych do założeń diety.	5
Laboratorium 2	Dobór produktów i potraw wskazanych i przeciwwskazanych w diecie łatwostrawnej. Planowanie przykładowych potraw diety łatwostrawnej. Opracowanie diet opartych na zasadach diety łatwostrawnej.	5
Laboratorium 3	Dobór produktów i potraw wskazanych w diecie ubogoenergetycznej. Planowanie przykładowych potraw diety ubogoenergetycznej. Planowanie jadłospisu diety ubogoenergetycznej.	5
Laboratorium 4	Dobór produktów i potraw wskazanych w diecie bogato i ubogoresztkowej. Planowanie przykładowych potraw diety bogato i ubogoresztkowej. Planowanie jadłospisu diety bogato i ubogoresztkowej	5
Laboratorium 5	Planowanie i ocena diety łatwo strawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego. Produkty i potrawy zalecane i zabronione. Planowanie przykładowych potraw diety łatwo strawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego.	5
Laboratorium 6	Planowanie i ocena diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Dobór produktów i potraw wskazanych w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Planowanie przykładowych potraw diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Obliczanie wymienników węglowodanowych i białkowo-tłuszczowych.	5
V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE		
1. Metody kształcenia: • Wykład multimedialny • Wykład informacyjny • Wykład konwersatoryjny • Wykład problemowy • Ćwiczenia teoretyczne • Ćwiczenia praktyczne • Zajęcia obliczeniowe • Prezentacja • Studium przypadku • Dyskusja, praca w zespole • Studium literatury		
2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:		

- Projektor/tablica multimedialna
- Specjalistyczny program komputerowy

VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

Forma zaliczenia modułu. Zaliczenie na ocenę

Kryteria oceny formującej***:

- Krótkie zadania domowe
- Umiejętność samodzielnego rozwiązywania zadań przy tablicy
- Aktywność na zajęciach
- Kolokwium
- Obserwacja
- Test
- Prezentacja
- Prezentacja umiejętności

Kryteria oceny podsumowującej***

5,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje najwyższe oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

4,5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 80% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

4,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 60% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

3,5 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje poprawne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

3,0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje pozytywne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

2,0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonane zadania są nieprawidłowe, większość wymaga korekty ze strony prowadzącego, brak samodzielności w wykonaniu czynności i zadań, nie przestrzega zasad bezpieczeństwa oraz zasad etycznych w pielęgniarstwie. Uczestniczy nieregularnie na zajęcia, nie jest do nich przygotowany i uzyskuje negatywne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

Ocena podsumowująca***:

Średnia arytmetyczna ocen formujących.

VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta
<i>Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)</i>	
Udział w wykładach	20
Udział w innych formach zajęć	20
Inne (-)	-
<i>Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)</i>	
Przygotowanie do wykładu	
Przygotowanie do innych form zajęć	15
Przygotowanie do egzaminu	10
Przygotowanie do zaliczenia innych zajęć	10
Inne (np. gromadzenie materiałów do projektu, kwerenda internetowa, opracowanie prezentacji multimedialnej itp.)	-

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. Bułhak-Jachymczyk B., Jarosz M. Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. PZWL, 2008.	
Literatura uzupełniająca: 1. Wybrane pozycje źródłowe z bieżącego piśmiennictwa polskiego i zagranicznego wskazane przez prowadzącego.	

*należy odpowiednio wypełnić

**należy wpisać formę/formy przypisane do modułu określone w programie studiów (wykład, ćwiczenia, seminarium, konwersatorium, lektorat, laboratorium, warsztat, projekt, zajęcia praktyczne, zajęcia terenowe, zajęcia wychowania fizycznego, praktyka zawodowa, inne)

*** należy wpisać odpowiednie kryteria oceny