

## KARTA MODUŁU 2021/2022

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
<b>PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA IM. WITELONA W LEGNICY WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ</b>							
<b>Kierunek studiów:</b>	<b>Położnictwo</b>						
<b>Poziom studiów:</b>	I stopień						
<b>Profil studiów:</b>	praktyczny						
<b>Forma studiów:</b>	stacjonarne						
<b>Nazwa modułu:</b>	<b>Dietetyka</b>						
<b>Rodzaj modułu:</b>	Obowiązkowy						
<b>Język wykładowy:</b>	Język polski*						
<b>Rok studiów:</b>	1	<b>Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:</b>					
<b>Semestr:</b>	2	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
<b>Liczba punktów ECTS ogółem:</b>	1	10	-	5	-	-	-
<b>Forma zaliczenia:</b>	Zaliczenie na ocenę						
<b>Wymagania wstępne:</b>	Podstawowa wiedza z zakresu biologii, chemii i biochemii.						
II. CELE KSZTAŁCENIA							
<b>Cele kształcenia:</b>							
<p><b>Cel 1:</b> Zdobyć wiedzy w zakresie potrzeb żywieniowych organizmu oraz zasad prawidłowego żywienia</p> <p><b>Cel 2:</b> Zdobyć umiejętności w zakresie potrzeb żywieniowych organizmu oraz zasad prawidłowego żywienia człowieka.</p>							
III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH ORAZ METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW							
Efekt	Student, który zaliczył moduł w zakresie:					Odniesienie do efektów kierunkowych	Metody weryfikacji
<b>wiedzy: efekty</b>							
1	Student zna i rozumie zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego					C.W19	Kolokwium
2	Student zna i rozumie zasady żywienia kobiety w różnych okresach jej życia i różnym stanie zdrowia, ze szczególnym uwzględnieniem okresu ciąży oraz zasady żywienia noworodków i niemowląt					C.W20	Kolokwium
3	Student zna i rozumie zasady leczenia dietetycznego i powikłania dietoterapii					C.W21	Kolokwium
4	Student zna środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego					C.W22	Kolokwium
<b>wiedzy/umiejętności:</b>							
1	Student potrafi oceniać stan odżywienia i sposób żywienia, prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia zdrowych i chorych dzieci i dorosłych, w szczególności kobiet w różnych okresach ich życia i różnym stanie zdrowia;					C.U31	Prezentacja umiejętności
2	Student potrafi stosować diety terapeutyczne w wybranych chorobach, nadzorować odrębności żywienia zbiorowego i rozpoznawać powikłania dietoterapii;					C.U32	Prezentacja umiejętności
3	Student potrafi planować podstawowe diety pod względem ilościowym i jakościowym, w tym zalecenia żywieniowe dla kobiety w okresie ciąży i karmienia piersią;					C.U33	Prezentacja umiejętności

4	Student potrafi dobierać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i wystawiać na nie recepty w ramach realizacji zleceń lekarskich oraz udzielać informacji na temat ich stosowania;	C.U34	Prezentacja umiejętności
<b>kompetencji społecznych:</b>			
1	Student jest gotów do ponoszenia odpowiedzialności za wykonywane czynności zawodowe;	C.K4	Obserwacja zachowań
2	Student jest gotów do dostrzegania i rozpoznawania własnych ograniczeń w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonywania samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych.	C.K7	Obserwacja zachowań
<b>IV. TREŚCI PROGRAMOWE</b>			
<b>Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)</b>			
<b>Wykład</b>			
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S	
Wykład 1	Nauka o żywieniu człowieka - społeczne, zdrowotne i ekonomiczne znaczenie żywienia.	2	
Wykład 2	Podział składników pokarmowych ze względu na funkcję jaką pełnią w organizmie. Omówienie podstawowych składników pożywienia. Wartość odżywcza białek, tłuszczów, węglowodanów.	2	
Wykład 3	Interdyscyplinarne programowanie zdrowotne dzieci. Aspekty diagnostyczne i żywieniowe. Podstawy żywienia człowieka zdrowego i chorego.	2	
Wykład 4	Warunki zachowania zdrowia. Skutki zdrowotne nieprawidłowego żywienia, szczególnie dla kobiet w ciąży oraz niemowląt podczas rozszerzania diety. Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego we wspieraniu wybranego modelu żywieniowego.	2	
Wykład 5	Diety w zdrowiu i chorobie: żywienie osób w różnym wieku, zwrócenie uwagi na szczególne potrzeby kobiet ciężarnych w wybranych chorobach.	2	
<b>Ćwiczenia</b>			
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S	
Ćwiczenie 1	Żywność jako źródło składników odżywczych w organizmie. Omówienie chorób dietozależnych i postępowania żywieniowego przyszłych matek.	2	
Ćwiczenie 2	Pomiary antropometryczne i omówienie norm.	2	
Ćwiczenie 3	Edukacja żywieniowa kobiet, jako narzędzie do promocji właściwych zachowań żywieniowych zarówno kobiet jak i ich dzieci. Program 1000 pierwszych dni.	1	
<b>V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE</b>			
<b>1. Metody kształcenia:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wykład multimedialny</li> <li>• Wykład konwersatoryjny</li> <li>• Prezentacja</li> <li>• Ćwiczenia praktyczne</li> <li>• Studium przypadku</li> <li>• Dyskusja, praca w zespole</li> <li>• Studium literatury</li> </ul>			
<b>2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Projektor/tablica multimedialna</li> <li>• Sprzęt do praktycznej nauki zawodu</li> </ul>			

## VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

### Forma zaliczenia modułu. Zaliczenie na ocenę

#### Kryteria oceny formującej\*\*\*:

- Aktywność na zajęciach
- Kolokwium
- Obserwacja
- Prezentacja
- Prezentacja umiejętności

#### Kryteria oceny podsumowującej\*\*\*

**5,0** – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w położnictwie. 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 położnictwie. 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 położnictwie. 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 położnictwie. 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 położnictwie. 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 położnictwie. 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
<b>Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)</b>	15
Udział w wykładach	10
Udział w innych formach zajęć-zajęcia praktyczne	5
Inne (-)	
<b>Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)</b>	
Przygotowanie do wykładu	5
Przygotowanie do innych form zajęć	2
Przygotowanie do egzaminu	
Przygotowanie do zaliczenia innych zajęć	3
Inne (np. gromadzenie materiałów do projektu, kwerenda internetowa, opracowanie prezentacji multimedialnej itp.)	
<b>Łączna liczba godzin</b>	25
<b>Punkty ECTS za moduł</b>	1

## VIII. ZALECANA LITERATURA

### **Literatura podstawowa:**

1. Gawęcki J.: Żywność człowieka, tomy 1,2,3. PZWL, 2012
2. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka. PZWL 2009.
3. Jarosz M. (red): Dietetyka żywność, żywność w prewencji i leczeniu. IŻIŻ 2017.
4. Ostrowska L. (red): Dietetyka kompendium. PZWL 2020.

### **Literatura uzupełniająca:**

1. Szostak-Węgierek D., Cichońska A., Żywność kobiet w ciąży. Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2005.