

KARTA MODUŁU 2021/2022

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA IM. WITELONA W LEGNICY WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ							
Kierunek studiów:	Dietetyka						
Poziom studiów:	I stopień						
Profil studiów:	praktyczny						
Forma studiów:	stacjonarne						
Nazwa modułu:	Żywnienie i dietetyka geriatryczna						
Rodzaj modułu:	Obowiązkowy						
Język wykładowy:	Język polski*						
Rok studiów:	3	Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:					
Semestr:	5	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
Liczba punktów ECTS ogółem:	3	30	-	20	-	-	-
Forma zaliczenia:	Zaliczenie na ocenę						
Wymagania wstępne:	Podstawowa wiedza w zakresie żywienia człowieka, dietetyki, klinicznego zarysu chorób.						
II. CELE KSZTAŁCENIA							
Cele kształcenia:							
<p>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.</p> <p>Cel 2: Zdobycie umiejętności samodzielnego układanie diet dla osób starszych zdrowych i chorych.</p> <p>Cel 3: Poznanie wpływu wybranych czynników chorobowych na układ pokarmowy, krążenia i oddychania oraz ich projekcja w różnych okresach życia, szczególnie w wieku starszym.</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
wiedzy:							
1	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	Kolokwium
2	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	Kolokwium
3	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	Kolokwium
4	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	Kolokwium
5	Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia z uwzględnieniem dzieci i młodzieży.					K1D_W16	Kolokwium
6	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	Kolokwium

umiejętności:			
1	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 na zajęciach
2	Umie posługiwać się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego i żywieniu człowieka.	K1D_U14	Aktywność na zajęciach
3	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 na zajęciach
kompetencji społecznych:			
1	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	Starzenie się jako zjawisko demograficzne. Gerontologia i geriatria. Geografia starzenia się ludności Polski.	4	
Wykład 2	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.	4	
Wykład 3	Zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe w wieku podeszłym. Ocena ryzyka niedożywienia. Niedokrwistość z powodu żelaza, kwasu foliowego, witaminy B12.	4	
Wykład 4	Wyrównywanie niedoborów białkowych i energetycznych. Niedobory witaminowe i mikroelementów w wieku podeszłym. Zaburzenia gospodarki wodno-elektrolitowej i kwasowo-zasadowej.	4	
Wykład 5	Choroby układu kostno- stawowego (osteoporoza, reumatoidalne zapalenia stawów, choroba zwyrodnieniowa stawów).	2	
Wykład 6	Choroby oczu (zwyrodnienie plamki żółtej związane z wiekiem, zaćma, jaskra).	2	
Wykład 7	Choroby neurodegeneracyjne (udar mózgu, demencja, choroba Parkinsona).	4	
Wykład 8	Wpływ diety na procesy starzenia się skóry.	2	
Wykład 9	Opieka paliatywna.	2	
Wykład 10	Interakcje leków z żywnością w wieku podeszłym.	2	
Ćwiczenia			
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S	
Ćwiczenie 1	Opracowanie broszury, zaleceń żywieniowych wraz z przykładowym jadłospisem dla seniorów.	4	
Ćwiczenie 2	Przegląd i analiza jadłospisów z Domu Pomocy Społecznej.	4	
Ćwiczenie 3	Choroby układu kostno- stawowego (osteoporoza, reumatoidalne zapalenia stawów, choroba zwyrodnieniowa stawów). Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	2	
Ćwiczenie 4	Choroby oczu (zwyrodnienie plamki żółtej związane z wiekiem, zaćma, jaskra). Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	2	
Ćwiczenie 5	Choroby neurodegeneracyjne (udar mózgu, demencja, choroba Parkinsona). Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	2	
Ćwiczenie 6	Wpływ diety na procesy starzenia się skóry. Zalecenia żywieniowe. Ułożenie przykładowego jadłospisu.	4	
Ćwiczenie 7	Opieka paliatywna. Studium przypadku pacjenta. Zalecenia żywieniowe. Układanie jadłospisu.	2	
V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE			
1. Metody kształcenia:			
<ul style="list-style-type: none"> • Wykład multimedialny • Wykład informacyjny • Wykład problemowy • Prezentacja • Studium przypadku • Dyskusja, praca w zespole 			

VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

Forma zaliczenia modułu.

Zaliczenie na ocenę

Kryteria oceny formujące***:

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

Kryteria oceny podsumowujące***

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 dietetyce. 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
Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)	
Udział w wykładach	30
Udział w innych formach zajęć	20
Inne (-)	-
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	
Przygotowanie do wykładu	10
Przygotowanie do innych form zajęć	5
Przygotowanie do egzaminu	-
Przygotowanie do zaliczenia innych zajęć	7
Inne (np. gromadzenie materiałów do projektu, kwerenda internetowa, opracowanie prezentacji multimedialnej itp.)	3
Łączna liczba godzin	75
Punkty ECTS za moduł	3

VIII. ZALECANA LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Szostak-Węgierek D. (red.): Żywnienie osób starszych. Wyd. Lekarskie PZWL Warszawa, 2020.
2. Ciborowska H., Ciborowski A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL Warszawa, 2021.
3. Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa, 2010
4. Payne A., Barker H.: Dietetyka i Żywnienie kliniczne, wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław, 2021.
5. Kostka T., Koziarska-Rościszewska M.: Choroby wieku podeszłego, wyd. PZWL, Warszawa, 2009.
6. Bułhak-Jachymczyk B. Jarosz M.: Normy żywienia człowieka Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. PZWL, Warszawa, 2022.

Literatura uzupełniająca:

1. Jarosz M.: Żywnienie 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. Gromadzka-Ostrowska J. (red): Żywnienie w chorobach nowotworowych. Wyd. Lekarskie PZWL. Warszawa, 2022.

*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