

## 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>Poziom studiów:</b>	I stopień						
<b>Profil studiów:</b>	praktyczny						
<b>Forma studiów:</b>	stacjonarne						
<b>Nazwa modułu:</b>	Pracownia żywienia i dietetyki						
<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>	4	15	30	-	-	-	-
<b>Forma zaliczenia:</b>	Zaliczenie na ocenę						
<b>Wymagania wstępne:</b>							
II. CELE KSZTAŁCENIA							
<b>Cele kształcenia:</b>							
<p><b>Cel 1:</b> Zapoznanie z zasadami planowania żywienia na poziomie grupowym i indywidualnym.</p> <p><b>Cel 2:</b> Zapoznanie z metodami oceny sposobu żywienia.</p>							
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
<b>umiejętności:</b>							
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 pożądanym 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
<b>kompetencje społecznych:</b>							
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	Metody oceny sposobu żywienia (retrospektywne i prospektywne, jakościowe i ilościowe). Zastosowanie poszczególnych metod oceny sposobu żywienia, ich wady i zalety.	3
Wykład 2	Zasady organizacji oraz zasady żywienia w placówkach żywienia zbiorowego typu zamkniętego. Organizacja żywienia dzieci i młodzieży w placówkach opiekuńczo-wychowawczych.	2
Wykład 3	Zasady planowania jadłospisów oraz opracowywania receptur potraw w różnych rodzajach diet. Zasady prezentowania zaleceń żywieniowych oraz instrukcji przyrządzania potraw dla pacjenta.	2
Wykład 4	Dieta bezglutenowa. Charakterystyka diety, wskazania oraz obowiązujące zasady.	2
Wykład 5	Dieta bezmleczna. Charakterystyka diety, wskazania oraz obowiązujące zasady.	2
Wykład 6	Diety wegetariańskie. Charakterystyka, zasady planowania jadłospisów.	2

##### Laboratorium

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Laboratorium 1	Ocena sposobu żywienia i spożycia żywności.	5
Laboratorium 2	Zasady planowania jadłospisów dla poszczególnych grup wiekowych. Przygotowywanie zaleceń żywieniowych dla pacjenta.	5
Laboratorium 3	Miary domowe a gramatura produktów.	5
Laboratorium 4	Opracowywanie receptur i przyrządzanie potraw dla wybranej grupy wiekowej.	5
Laboratorium 5	Opracowanie instrukcji i formularza żywieniowego	5
Laboratorium 6	Opracowanie instrukcji i dzienniczka żywieniowego dla pacjenta.	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
<b><i>Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)</i></b>	
Udział w wykładach	15
Udział w innych formach zajęć	30
Inne (-)	-
<b><i>Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)</i></b>	
Przygotowanie do wykładu	
Przygotowanie do innych form zajęć	15
Przygotowanie do egzaminu	10
Przygotowanie do zaliczenia innych zajęć	5
Inne (np. gromadzenie materiałów do projektu, kwerenda internetowa, opracowanie prezentacji multimedialnej itp.)	-
<b><i>Łączna liczba godzin</i></b>	<b>75</b>
<b><i>Punkty ECTS za moduł</i></b>	<b>3</b>

## VIII. ZALECANA LITERATURA

### **Literatura podstawowa:**

1. Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywnie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, 2018.
- 2: Hasik J., Gawęcki J. (red.). Żywnie człowieka zdrowego i chorego. PWN, 2019.
- 3: Bułhak-Jachymczyk B., Jarosz M. Normy żywnia 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