

**Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie**

**Instytut Dietetyki**

**Opis modułu kształcenia**

<b>Nazwa modułu (przedmiotu)</b>		<b>Pracownia żywienia i dietetyki</b>			<b>Kod podmiotu</b>	S-DIET-I-A-DIET-PZD_II					
Kierunek studiów		Dietetyka									
Profil kształcenia		Ogólnoakademicki									
Poziom studiów		pierwszego stopnia									
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności									
Forma studiów		stacjonarna									
Semestr studiów		II									
					<b>Zajęcia z zakresu nauk podstawowych</b>		Nie				
<b>Tryb zaliczenia przedmiotu</b>		Zaliczenie na ocenę		<b>Liczba punktów ECTS</b>			Sposób ustalania oceny z przedmiotu				
<b>Formy zajęć i inne</b>		<b>Liczba godzin zajęć w semestrze</b>		Całkowita	5	Zajęcia kontaktowe		2,5	Zajęcia praktyczne	1,5	Waga w %
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	<b>Sposoby weryfikacji efektów kształcenia w ramach form zajęć</b>						
Wykład		50	30	30	Zaliczenie w formie testu					50	
Laboratorium		100	45	45	Ocena bieżąca ćwiczeń, 2 kolokwia, zaliczenie pisemne (studium przypadku)					50	
<b>Razem:</b>		150	75	75						Razem	100%
<b>Kategoria efektów</b>	<b>Lp.</b>	<b>Efekty kształcenia dla modułu (przedmiotu)</b>			<b>Sposoby weryfikacji efektu kształcenia</b>	<b>Efekty kierunkowe</b>	<b>Efekty obszarowe</b>	<b>Uwagi</b>			
Wiedza	1.	Zna i wdraża w praktyce metodologię badań sposobu żywienia pojedynczych osób i grup oraz wykorzystuje w korygowaniu żywienia			Test zaliczeniowy, ocena bieżąca ćwiczeń	K_W22 K_W11	M1_W03 M1_W05				
Umiejętności	1.	umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami żywienia; planuje jadłospisy jednodniowe i okresowe do podanego przypadku; sporządza gramaturę do potraw; ocenia zaplanowane jadłospisy (jakościowo, ilościowo, finansowo)			Ocena bieżąca ćwiczeń, kolokwium, zaliczenie pisemne (studium przypadku)	K_U17 K_U11 K_U14 K_U13	M1_U04 M1_U10 M1_U020 M1_U100 M1_U10				
	2.	przeprowadza wywiad żywieniowy i dokonuje oceny sposobu żywienia i spożycia			Ocena bieżąca ćwiczeń	K_U09	M1_U01				
	3.	oblicza wartość energetyczną i odżywczą diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów i potraw oraz programów komputerowych, prowadzi dokumentację żywieniową			Ocena bieżąca ćwiczeń, Test zaliczeniowy	K_U13 K_U15	M1_U10 M1_U090 M1_U12				
	4.	oblicza indywidualne zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze			Ocena bieżąca ćwiczeń, kolokwium, zaliczenie pisemne (studium przypadku)	K_U12	M1_U10				
Kompetencje społeczne	1.	bierze odpowiedzialność za zaplanowane żywienie, i organizuje swoją pracę			Ocena bieżąca ćwiczeń	K_K07	M1_K05				

**Prowadzący**

<b>Forma zajęć</b>	<b>Prowadzący zajęcia</b> (tytuł/stopień naukowy, imię i nazwisko)
Wykład	dr n. med. Beata Całyniuk
Laboratorium	dr n. med. Beata Całyniuk

## Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna, pokaz
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Metodologia badań spożycia żywności -cel badań i znaczenie -badanie indywidualnego spożycia -badanie gospodarstw domowych -badania krajowe i handlowe		2
2.	Techniki badawcze stosowane w badaniach spożycia żywności -techniki obliczeniowe -techniki rejestracyjne -techniki wywiadowcze		2
3.	Jakościowa ocena sposobu żywienia -cel oceny jakości żywienia -metoda ankietowa -metoda punktowa		2
4.	Ilościowa ocena sposobu żywienia -cel oceny ilościowe -metoda inwentarzowa -metoda wagowa -metoda szacunkowa -metoda chemiczno analityczna		2
5.	Jakościowo-ilościowa ocena sposobu żywienia -metoda historii żywienia -metoda bieżących notowań		2
6.	Badanie zachowań żywieniowych -nawyki żywieniowe -zachowania żywieniowe -obyczaje żywieniowe -uwarunkowania zachowań (analiza czynników) -badanie preferencji		2
7.	Wyniki badań sposobu żywienia i stanu odżywienia ludności w Polsce -projekt badawczy SENECA -projekt badawczy WOBASZ -badania IZZ		2
8.	Przebieg procesu planowania żywienia -etapy planowania żywienia zbiorowego w szpitalu -etapy i czynności w planowaniu żywienia zbiorowego w systemie restauracyjnym		2
9.	Zasady planowania jadłospisów jednodniowych -charakterystyka posiłków -struktura racji pokarmowej w posiłku		2
10.	Zasady planowania jadłospisów okresowych -celowość planowania -zasady -współpraca z magazynem i zaopatrzeniem		2
11.	Zasady planowania jadłospisów dla diet leczniczych -modyfikacje w doborze produktów -modyfikacje technologiczne		2
12.	Zastosowanie norm żywienia i wyżywienia w pracy dietetyka -poziomy norm żywienia -poziomy ekonomiczne racji pokarmowych		2
13.	Tworzenie racji pokarmowych -zasady tworzenia racji -korelacja norm żywienia i wyżywienia -znaczenie tabeli zamiany produktów		2
14.	Zastosowanie wymienników dietetycznych i tabeli zamiany produktów w planowaniu żywienia -rodzaje wymienników dietetycznych -zasady zamiany produktów w obrębie grupy -wymiana produktów pomiędzy grupami		2
15.	Dokumentacja żywieniowa -dokumentacja biura żywienia szpitala -obieg dokumentów		2
<b>Razem liczba godzin:</b>			<b>30</b>

Laboratorium		Metody dydaktyczne	Ćwiczenia, studium przypadku
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin

1.	Ocena jakościowa i ilościowa jadłospisów -charakteryzuje i dobierać metody oceny jadłospisów i stosowną dokumentację -korzysta z gramatury do potraw -dokonuje oceny jakościowej jadłospisu -oblicza wartość odżywczą i energetyczną jadłospisów -porównuje z normami, formułuje wnioski	6
2.	Ocena wykorzystania racji pokarmowej w jadłospisach -sporządza gramaturę do jadłospisu -przelicza produkty w obrębie grupy -oblicza średnie racje pokarmowe -porównuje z normami, formułuje wnioski	6
3.	Przeprowadzanie 24-godzinnego wywiadu żywieniowego -wyjaśnia cel wywiadu -określa etapy wywiadu -przeprowadza wywiad -rejestruje wywiad -korzysta z „albumu fotografii produktów i potraw” -przeprowadza badania antropometryczne	6
4.	Obróbka danych z wywiadu w programie komputerowym -korzysta z programu komputerowego do obliczania wartości odżywczej i tabel wartości odżywczej -analizuje wyniki, wyciąga wnioski	3
5.	Przeprowadzanie wywiadu badającego częstość spożycia -wyjaśnia cel wywiadu -określa etapy wywiadu -przeprowadza wywiad -rejestruje wywiad -analizuje wyniki, wyciąga wnioski	3
6.	Analiza norm żywienia i wyżywienia -posługuje się normami żywienia i wyżywienia -analizuje normy żywienia z 2008r -analizuje podział produktów na 12 grup i praktycznie wykorzystuje racje pokarmową -przelicza produkty w obrębie grupy -rozkłada racje pokarmową na posiłki	3
7.	Planowanie jadłospisów dekadowych dla ludzi dorosłych w zależności od aktywności -wymienia zasady planowania jadłospisów jednodniowych i okresowych -planuje jadłospis okresowy -dokonuje oceny jakościowej jadłospisu okresowego	6
8.	Sporządzanie gramatury potraw do zaplanowanych jadłospisów -sporządza gramaturę do zaplanowanego jadłospisu	6
9.	Obliczanie kosztów żywienia -oblicza koszty żywienia wg. cen rynkowych -planuje okresowe koszty żywienia	3
10.	Zaliczenie pisemne	3
<b>Razem liczba godzin:</b>		<b>45</b>

#### Literatura podstawowa:

1	Kunachowicz H. (red): – Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. PZWL, Warszawa 2005
2	Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B.(red.): Normy żywienia człowieka. PZWL, Warszawa 2008
3	Turlejska H., Pelzner U. Szpona L., Konecka-Matyjek E., Zasady racjonalnego żywienia – zalecane racje pokarmowe dla wybranych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego, wyd. Gdańsk 2006
4	Szczygłowa H. – System dietetyczny dla zakładów służby zdrowia. IŻŻ, Warszawa 1992
5	Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa 2005
6	Jeżewska – Zychowicz M.: Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania. Wydaw. SGGW, Warszawa 2004

#### Literatura uzupełniająca:

1	Wieczorek – Chelmińska Z.: Dietetyczna książka kucharska. PZWL, Warszawa 2000
2	Album fotografii produktów i potraw. IŻŻ
3	red. Biernat J.: Wybrane zagadnienia z nauki o żywieniu człowieka. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, Wrocław 2009
4	Dzieniszewski J., Szponar L.: Szczygieł B., Socha J. Podstawy naukowe żywienia w szpitalach.. IŻŻ, Warszawa 2001
5	Gertig H., Duda G.: Żywność a zdrowie i prawo. PZWL, Warszawa 2004
6	Peckenpaugh N.J. (red. wydania polskiego Gajewska D.): Podstawy żywienia i dietoterapia. Elsevier Wrocław, 2011

.....  
Koordynator modułu (przedmiotu)

.....  
Dyrektor Instytutu

podpis

pieczęć i podpis