Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Instytut Nauk o Zdrowiu

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)	**Pracownia żywienia i dietetyki**	**Kod podmiotu**	S-DIET-I-P-DIET-PZD _III
Kierunek studiów	Dietetyka		
Profil kształcenia	praktyczny		
Poziom studiów	pierwszego stopnia		
Specjalność	przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności		
Forma studiów	stacjonarna		
Semestr studiów	III		

Tryb zaliczenia przedmiotu	Egzamin	**Liczba punktów ECTS**						Sposób ustalania oceny z przedmiotu
		Całkowita	5	Zajęcia kontaktowe	2,5	Zajęcia praktyczne	3	

Formy zajęć i inne	**Liczba godzin zajęć w semestrze**			**Sposoby weryfikacji efektów kształcenia w ramach form zajęć**		Waga w %
	Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe			
Wykład	60	30	30	Egzamin w formie testu		50
Ćwiczenia praktyczne	90	45	45	Ocena bieżąca ćwiczeń, 1 kolokwium, 2 prace projektowe (studium przypadku)		50
Razem:	150	75	75		Razem	100

Kategoria efektów	**Lp.**	**Efekty kształcenia dla modułu (przedmiotu)**	**Sposoby weryfikacji efektu kształcenia**	**Efekty kierunkowe**	**Formy zajęć**
Wiedza	1.	zna i wdraża w praktyce metodologię badań sposobu żywienia, stanu odżywienia, pojedynczych osób i grup oraz wykorzystuje w korygowaniu żywienia	egzamin, ocena bieżąca ćwiczeń	K_W10 K_W21	wykład
Umiejętności	1.	projektuje kwestionariusze ankiet do badań żywieniowych	praca projektowa (studium przypadku)	K_U17	ćwiczenia
	2.	dokonuje oceny stanu odżywienia; wykorzystuje kwestionariusze do badań przesiewowych i pogłębionej oceny stanu odżywienia, potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia/otyłości	egzamin	K_U08 K_U05	ćwiczenia
	3.	wykazuje rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu	egzamin	K_U09	ćwiczenia
	4.	potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych i antropometrycznych w planowaniu żywienia i ocenie stanu odżywienia	kolokwium, egzamin	K_U07	ćwiczenia
	5.	planuje indywidualnie dietę z zastosowaniem wymienników, oblicza indywidualne zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze	praca projektowa (studium przypadku)	K_U11	ćwiczenia
Kompetencje społeczne	1.	bierze odpowiedzialność za podjęte działanie i organizuje swoją pracę	ocena bieżąca ćwiczeń, dyskusja, obserwacja	K_K06	ćwiczenia

Prowadzący

Forma zajęć	Prowadzący zajęcia (tytuł/stopień naukowy, imię i nazwisko)
Wykład	dr n. med. Beata Całyniuk
Ćwiczenia praktyczne	dr n. o zdr. Jagoda Rydelek

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna, pokaz

L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin
1.	Stan odżywienia –definicja i stosowane metody -definicja stanu odżywienia -historia badań stanu odżywienia -rodzaje badań	2
2.	Wywiad i badania ogólnolekarskie -przebieg wywiadu -ocena historii żywienia pacjenta -ocena sytuacji społecznej -historia występowania chorób -badanie ogólnolekarskie	2
3.	Badania antropometryczne - ocena podstawowych rozmiarów ciała -masa ciała -wysokość ciała -wskaźnik WHR i interpretacja wyników -wskaźnik BMI i interpretacja wyników -ocena spadku masy ciała: względna masa ciała, spadek masy ciała, tempo zmian masy ciała -grubość fałdu skórnego i interpretacja wyników	2
4.	Badania antropometryczne – ocena składu ciała -densytometria -całkowita woda ustroju -inne metody: -całkowite przewodnictwo elektryczne ciała, impedancja ciała -ocena i znaczenie dokładności pomiarów	2
5.	Badania biochemiczne stosowane w ocenie stanu odżywienia –wskaźniki laboratoryjne -testy stosowane w ocenie stanu odżywienia białkowego -testy stosowane w ocenie stanu odżywienia witaminowego -testy stosowane w ocenie stanu odżywienia składnikami mineralnymi	4
6.	Epidemiologia zaburzeń odżywiania -stan odżywienia ludności Polski -niedożywienie –definicja i częstość występowania -otyłość –definicja i częstość występowania	2
7.	Ocena stanu odżywienia dorosłych -badania przesiewowe - zastosowanie, zakres i kwestionariusz NRS 2002 -pogłębiona ocena stanu odżywienia – zastosowanie, zakres i Subiektywna Ocena Globalna SGA	4
8.	Ocena stanu odżywienia dzieci -metody stosowane u dzieci do 3 –go roku życia: masa urodzeniowa, ocena tempa przyrostu masy ciała i wzrastania (siatki centylowe) -metody stosowane u dzieci starszych: ocena tempa przyrostu masy ciała i wzrastania (siatki centylowe), współczynnik masy ciała WMC na siatce centylowej	2
9.	Przekarmianie i jego konsekwencje	2
10.	Niedożywienie i jego konsekwencje	2
11.	Wykrywanie niedożywienia u osób w wieku podeszłym -zmiany zachodzące w organizmie -zmiany w składzie organizmu -wytyczne ESPEN do przesiewowej oceny stanu odżywienia -minimalna cena stanu odżywienia	2
12.	Leczenie żywieniowe -definicja -kwalifikacje do leczenia -odżywianie dojelitowe -odżywianie pozajelitowe	4
	Razem liczba godzin:	**30**

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	Ćwiczenia, studium przypadku

L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin
1.	Badania antropometryczne, ocena składu ciała i analiza wyników -dokonuje pomiaru: masy i wysokości ciała, obwodów ciała -oblicza współczynniki: BMI, talia/biodra -ocena składu ciała -interpretuje wyniki	3

2.	Ocena stanu odżywienia z wykorzystaniem testów przesiewowych -przeprowadza badanie testem przesiewowym -interpretuje wyniki -wyciąga wnioski	**3**
3.	Przygotowanie kwestionariusza ankiety do badań żywieniowych -znać zasady konstruowania kwestionariusza ankiety -rozróżniać kwestionariusz ankiety a kwestionariusz wywiadu -projektować kwestionariusz ankiety do badania częstotliwości spożycia żywności -projektować kwestionariusz ankiety do badania preferencji pokarmowych -projektować kwestionariusz ankiety do badania nawyków żywieniowych	**3**
4,5,6.	Tworzenie racji pokarmowych do założeń diety -znać produkty bazowe w grupach i ich wartość energetyczną i odżywczą -znać zasady diety ubogoenergetycznej -planować racje pokarmową dostosowaną do zaleceń diety 1000 kcal -rozkładać racje na posiłki -zaplanować jadłospis z gramażem do wyliczonych założeń -zaplanowanie jadłospisu 3-dniowego z wykorzystaniem tabeli zamiany produktów	**9**
7,8.	Planowanie i ocena zestawów dla diety łatwo strawnej - znać zasady diety łatwo strawnej, założenia dla diety -analizować produkty i potraw zalecane, zabronione -wymieniać różnice w stosunku do diety podstawowej -zaplanować zestawy: śniadania, obiady, kolacje, posiłki dodatkowe -korzystać z *Dietetycznej książki kucharskiej* -oceniać zestawy pod kątem produktów zalecanych i zabronionych	**6**
9,10,11.	Wykorzystanie wymienników dietetycznych wg. Tatonia do planowania żywienia - posługiwać się tabelami wymienników dietetycznych -znać założenia diety dla chorych na cukrzycę -znać metodykę planowania diety - planować do indywidualnego przypadku chorego na cukrzycę (studium przypadku): ustalenie założeń, ustalenie liczby wymienników, rozkład wymienników na posiłki, 3-dniowy jadłospis z gramówką	**9**
12,13,14.	Wykorzystanie WW, WB, WT do planowania żywienia -posługiwać się tabelami wymienników WW, WB, WT -znać metodykę planowania diety - planować do indywidualnego przypadku chorego na cukrzycę (studium przypadku): ustalenie założeń, ustalenie liczby wymienników, rozkład wymienników na posiłki, 3-dniowy jadłospis z gramówką	**9**
15.	Zaliczenie	**3**
	Razem liczba godzin:	**45**

Literatura podstawowa:

1.	Kunachowicz H. (red): – Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. PZWL, Warszawa 2016 i późń.
2.	Jarosz M.: Normy żywienia człowieka. IŻŻ, Warszawa 2017 i późn.
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 2014 i późń.
6.	Jeżewska – Zychowicz M.: Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania. Wydaw. SGGW, Warszawa 2004

Literatura uzupełniająca:

1.	Wieczorek – Chełmińska Z.: Dietetyczna książka kucharska. PZWL, Warszawa 2012 i późn.
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