

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Instytut Nauk o Zdrowiu

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Zajęcia praktyczne z dietetyki				Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DK-ZPD_V			
Kierunek studiów		Dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		dietetyka kliniczna								
Forma studiów		stacjonarne								
Semestr studiów		V								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	2	Zajęcia kontaktowe	1		Zajęcia praktyczne	2
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów kształcenia w ramach form zajęć				Waga w %	
Ćwiczenia praktyczne		60	30	30	sprawozdania z każdych zajęć praktyczne przygotowanie potraw na każdych zajęciach pisemne kolokwium po semestrze				100	
Razem:		60	30	30					Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty kształcenia dla modułu (przedmiotu)			Sposoby weryfikacji efektu kształcenia		Efekty kierunkowe		Formy zajęć	
Wiedza	1.	definiuje pojęcie dieta, klasyfikuje rodzaje diet szpitalnych według opracowania zakładu żywienia klinicznego			kolokwium		K_W07 K_W18 K_W19 K_W21		ćwiczenia	
	2.	omawia zasady żywienia osób chorych			kolokwium		K_W18		ćwiczenia	
	3.	jest świadomy konieczności indywidualnego podejścia do pacjenta			kolokwium		K_W09 K_W26		ćwiczenia	
	4.	objaśnia wpływ różnych składników diety na rozwój i leczenie różnych schorzeń			kolokwium		K_W03 K_W09		ćwiczenia	
Umiejętności	1.	ustala założenia dla poszczególnych diet szpitalnych			sprawozdanie		K_U04 K_U06 K_U10 K_U11		ćwiczenia	
	2.	planuje odpowiednie postępowanie żywieniowe dla osób chorych w celu ich leczenia			sprawozdanie		K_U04 K_U08 K_U10 K_U16		ćwiczenia	
	3.	oblicza wartość energetyczną i odżywczą diet			sprawozdanie		K_U11 K_U17		ćwiczenia	
	4.	posługuje się tabelami wartości odżywczej, zamiany produktów oraz dziennej racji pokarmowej			sprawozdanie		K_U11 K_U15		ćwiczenia	
	5.	dobiera odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii			sprawozdanie, przygotowanie potrawy		K_U10		ćwiczenia	
	6.	stosuje odpowiednie techniki sporządzania potraw			przygotowanie potrawy		K_U04 K_U10 K_U13 K_U15		ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi oraz bezpieczeństwa pracy			przygotowanie potrawy, dyskusja, obserwacje		K_K07		ćwiczenia	
	2.	rozumie zastosowanie diet leczniczych w celach profilaktycznych oraz jako wspomaganie leczenia farmakologicznego			przygotowanie potrawy, dyskusja, obserwacje		K_K02		ćwiczenia	

Prowadzący

Forma zajęć	Prowadzący zajęcia (tytuł/stopień naukowy, imię i nazwisko)
Ćwiczenia praktyczne	Dr n. med. inż. Marta Misiarz

Treści kształcenia

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	dyskusja dydaktyczna, ćwiczenia praktyczne w podgrupach, pokaz z objaśnieniem, zajęcia praktyczne w kuchni
L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin
1.	Zasady sporządzania potraw dietetycznych. Opracowanie diety podstawowej. Zaplanowanie dziennego jadłospisu i przygotowanie przykładowych potraw.	4
2.	Opracowanie diety bogatoresztkowej. Omówienie celu i zastosowania diety. Zaplanowanie jadłospisu z produktów i potraw dozwolonych. Przygotowanie przykładowych potraw. Omówienie funkcji błonnika pokarmowego frakcji nierozpuszczalnej. Określenie produktów bogatych w błonnik. Obliczanie zawartości błonnika w przygotowanych potrawach.	4
3.	Opracowanie diety łatwo strawnej. Omówienie celu i zastosowania oraz modyfikacji diety. Podanie dziennej racji pokarmowej produktów spożywczych. Zaplanowanie dziennego jadłospisu zgodnego z założeniami diety. Przygotowanie przykładowych potraw z zastosowaniem technik kulinarnych czyniących potrawy lekko strawnymi oraz ich ocena organoleptyczna.	4
4.	Opracowanie diety łatwo strawnej z ograniczeniem tłuszczu. Omówienie celu i zastosowania oraz modyfikacji diety. Wybór zalecanych produktów. Przygotowanie przykładowych potraw oraz ocena ich zgodności z założeniami diety. Obliczanie zawartości tłuszczu w przygotowanej potrawie. Układanie jadłospisu z wykorzystaniem dziennej racji pokarmowej dla chorego z przewlekłym zapaleniem trzustki.	4
5.	Opracowanie diety łatwo strawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego. Omówienie celu i zastosowania diety. Dobór produktów i potraw hamujących wydzielanie żołądkowe. Zaplanowanie dziennego jadłospisu dla chorego z refluksem żołądkowo-jelitowym. Przygotowanie przykładowych potraw mających zastosowanie w diecie. Ocena zgodności przygotowanych potraw z zleceniami technologicznymi diety.	4
6.	Opracowanie diety ubogoenergetycznej. Omówienie celu i zastosowania oraz metodyki planowania diety. Obliczanie założeń diety dla wybranego pacjenta. Planowanie zbilansowanej diety ubogoenergetycznej w wykorzystaniem miar gospodarczych. Sporządzanie przykładowych potraw w celu określenia wielkości porcji i zawartej w nich wartości odżywczej.	4
7.	Opracowanie diety niskosodowej. Omówienie celu i zastosowania diety. Określenie zawartości sodu w wybranych produktach spożywczych powszechnego użytku. Zapoznanie ze sposobami ograniczania sodu w diecie. Zaplanowanie dziennego jadłospisu zawierającego zestawienie zalecanych produktów. Przygotowanie przykładowych potraw z wyłączeniem soli kuchennej a z zastosowaniem przypraw podkreślających naturalny smak potraw.	4
8.	Zaliczenie semestru	2
Razem liczba godzin:		30

Literatura podstawowa:

1	Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. H. Ciborowska, A. Rudnicka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014
2	Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. H. Kunachowicz, I. Nadolna, K. Iwanow, B. Przygoda. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2016
3	Nowoczesna dietetyczna książka kucharska. Z. Wieczorek- Chelmińska. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2014
4	Normy żywienia człowieka. M. Jarosz, B. Bulhak – Jachymczyk. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2017

Literatura uzupełniająca:

1	Podstawy żywienia i dietoterapia. Peckenpaugh N. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2011
2	51 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych Chevallier L. (Gajewska D., red. wydania polskiego), wyd. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2010.

.....
Koordynator modułu (przedmiotu)
podpis

.....
Dyrektor Instytutu
pieczęć i podpis