

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_VI					
Kierunek studiów		Dietetyka										
Profil kształcenia		praktyczny										
Poziom studiów		pierwszego stopnia										
Specjalność		dietetyka kliniczna										
Forma studiów		stacjonarne										
Semestr studiów		VI										
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu				
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	3	Zajęcia kontaktowe	1	Zajęcia praktyczne	3	Waga w %	
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów kształcenia w ramach form zajęć							
Ćwiczenia praktyczne		60	30	30	sprawozdania z każdego z zajęć praktyczne przygotowanie potraw na każdym z zajęć pisemne kolokwium po semestrze						100	
<b>Razem:</b>		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_W26 K_W09		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

<b>Forma zajęć</b>	<b>Prowadzący zajęcia</b> (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 pracowni technologicznej
L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin
1.	Opracowanie diety o zmienionej konsystencji: płynnej, kleikowej, papkowej, płynnej wzmocnionej oraz do żywienia przez zgłębnik lub przetokę. Wskazanie różnic między poszczególnymi dietami. Omówienie celu i zastosowania poszczególnych diet. Przygotowanie przykładowych potraw dla wybranych diet ze wskazaniem zastosowania szczególnych warunków higieniczno – sanitarnych.	4
2.	Opracowanie diety z kontrolowaną zawartością kwasów tłuszczowych. Omówienie celu i zastosowania diety. Charakterystyka oraz obliczanie udziału tłuszczu w diecie. Ustalanie zaleceń co do potraw i posiłków. Omówienie modelu żywienia z uwzględnieniem właściwego stosunku kwasów tłuszczowych. Opracowanie założeń diety w miążdżycy. Przygotowanie przykładowych potraw z zastosowaniem zaleceń technologicznych. Ocena zgodności przygotowanych potraw z dietą.	4
3.	Opracowanie diety łatwo strawnej bogatobiałkowej. Omówienie celu i zastosowania diety. Dobór produktów białkowych pokrywający dzienną rację pokarmową w diecie. Zaproponowanie dziennego jadłospisu dla chorego z rozległym oparzeniem. Przygotowanie przykładowych potraw bogato białkowych.	4
4.	Opracowanie diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Omówienie celu i zastosowania diety. Sformułowanie zaleceń żywieniowych w cukrzycy. Opracowanie założeń diety. Posługując się tabelami wymienników pokarmowych stosowanych w żywieniu diabetyków, ułożenie dziennego jadłospisu dla chorego na cukrzycę typu II. Przygotowanie przykładowych potraw z produktów o niskim indeksie glikemicznym.	4
5.	Opracowanie diety łatwo strawnej niskobiałkowej. Omówienie celu i zastosowania diety. Opracowanie wykazu produktów zalecanych i przeciwwskazanych w diecie. Zaproponowanie dziennego jadłospisu dla pacjenta z przewlekłą niewydolnością nerek zgodnego z opracowanymi wytycznymi diety. Przygotowanie wybranych potraw. Obliczanie podaży białka w przygotowanych potrawach i porównanie z założeniami diety.	4
6.	Opracowanie diety bezglutenowej. Wskazania do zastosowania diety. Sformułowanie porady dietetycznej dla matki dotyczącej sposobu żywienia jej dziecka chorującego na celiakię. Nakreślenie konsekwencji nieprzestrzegania diety. Przygotowanie potraw z produktów bezglutenowych. Dokonanie oceny organoleptycznej przygotowanych potraw.	4
7.	Charakterystyka diety śródziemnomorskiej. Porównanie żywienia według zaleceń diety śródziemnomorskiej z żywnością tradycyjną. Wskazanie korzyści wynikających ze stosowania proponowanego modelu żywienia opartego na diecie śródziemnomorskiej. Sporządzanie przykładowych potraw.	4
8.	<b>Zaliczenie semestru</b>	2
<b>Razem liczba godzin:</b>		<b>30</b>

### Literatura podstawowa:

1	Dietetyka. Żywność 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:

<b>1</b>	Podstawy żywienia i dietoterapia. Peckenpaugh N. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2011
<b>2</b>	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