

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_II
Kierunek studiów		Dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		pierwszego stopnia							
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności							
Forma studiów		stacjonarna							
Semestr studiów		II							
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	5	Zajęcia kontaktowe	2,5	Zajęcia praktyczne	3
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów kształcenia w ramach form zajęć				Waga w %
Wykład		60	30	30	Zaliczenie w formie testu				50
Ćwiczenia praktyczne		90	45	45	Ocena bieżąca ćwiczeń, 2 kolokwia, zaliczenie pisemne (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 pojedynczych osób i grup oraz wykorzystuje w korygowaniu żywienia			test zaliczeniowy, ocena bieżąca ćwiczeń		K_W10 K_W21		wykład
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_U11 K_U12 K_U16		ćwiczenia
	2.	przeprowadza wywiad żywieniowy i dokonuje oceny sposobu żywienia i spożycia			ocena bieżąca ćwiczeń		K_U08		ćwiczenia
	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_U12 K_U15		ćwiczenia
	4.	oblicza indywidualne zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze			ocena bieżąca ćwiczeń, kolokwium, zaliczenie pisemne (studium przypadku)		K_U12		ćwiczenia
Kompetencje społeczne	1.	bierze odpowiedzialność za zaplanowane żywienie i organizuje swoją pracę			ocena bieżąca ćwiczeń, obserwacja, dyskusja		K_K06		ćwiczenia

Prowadzący

Forma zajęć	Prowadzący zajęcia (tytuł/stopień naukowy, imię i nazwisko)
Wykład	dr n. med. Beata Całyniuk
Ćwiczenia praktyczne	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 IŻŻ	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
Razem liczba godzin:		30

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	Ćwiczenia, studium przypadku
L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin
1,2	Ocena ilościowa jadłospisów -charakteryzuje i dobierać metody oceny jadłospisów i stosowną dokumentację -korzysta z gramatury do potraw -oblicza wartość odżywczą i energetyczną jadłospisów -porównuje z normami, formułuje wnioski	6
3.	Ocena jakościowa jadłospisu -dokonuje oceny jakościowej jadłospisu z wykorzystaniem różnych testów -planuje zestawy wzorcowe -wskazuje błędy w jadłospisie i dokonuje korekty	3
4.	Ocena wykorzystania racji pokarmowej w jadłospisach -sporządza gramaturę do jadłospisu -przelicza produkty w obrębie grupy -oblicza średnie racje pokarmowe - porównuje z normami, formułuje wnioski	3
5,6.	Przeprowadzanie 24-godzinne wywiadu żywieniowego -wyjaśnia cel wywiadu - określa etapy wywiadu - przeprowadza wywiad - rejestruje wywiad - korzysta z „albumu fotografii produktów i potraw” - przeprowadza badania antropometryczne	6
7.	Obróbka danych z wywiadu w programie komputerowym - korzysta z programu komputerowego do obliczania wartości odżywczej i tabel wartości odżywczej - analizuje wyniki, wyciąga wnioski	3
8.	Przeprowadzanie wywiadu badającego częstość spożycia -wyjaśnia cel wywiadu - określa etapy wywiadu - przeprowadza wywiad - rejestruje wywiad - analizuje wyniki, wyciąga wnioski	3
9.	Analiza norm żywienia i wyżywienia -posługuje się normami żywienia i wyżywienia -analizuje normy żywienia -analizuje podział produktów na 12 grup i praktycznie wykorzystuje racje pokarmową - przelicza produkty w obrębie grupy -rozkłada racje pokarmową na posiłki	3
10,11.	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
12,13.	Sporządzanie gramatury potraw do zaplanowanych jadłospisów -sporządza gramaturę do zaplanowanego jadłospisu	6
14.	Obliczanie kosztów żywienia -oblicza koszty żywienia wg. cen rynkowych -planuje okresowe koszty żywienia	3
15.	Zaliczenie pisemne	3
Razem liczba godzin:		45

Literatura podstawowa:

1	Kunachowicz H. (red): – Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. PZWL, Warszawa 2016 i późn.
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. Żywnie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa 2014 i późn.
6	Jeżewska – Zychowicz M.: Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania. Wydaw. SGGW, Warszawa 2004

Literatura uzupełniająca:

1	Wieczorek – Chelmińska 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	Dziesięzowski 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 i późn.
6	Peckenpaugh N.J. (red. wydania polskiego Gajewska D.): Podstawy żywienia i dietoterapia. Elsevier Wrocław, 2011

Koordynator modułu (przedmiotu)
podpis

Dyrektor Instytutu
pieczęć i podpis