

KARTA MODUŁU KSZTAŁCENIA												
Informacje ogólne												
1 Nazwa modułu kształcenia/przedmiotu Żywnienie różnych grup ludności												
2 Nazwa jednostki prowadzącej moduł Wydział Nauk o Zdrowiu i Nauk Społecznych Katedra Zdrowia Zakład Zdrowia Publicznego												
3 Kod modułu (wypełnia koordynator ECTS)			4 Grupa treści kształcenia specjalnościowego				5 Typ modułu fakultatywny					
6 Poziom studiów studia I stopnia			7 Liczba punktów ECTS 4				8 Poziom przedmiotu średnio- zaawansowany					
9 Rok studiów III, semestr V			10 Liczba godzin w semestrze 15				11 Liczba godzin w tygodniu					
			wyk.	ćw.	lab.	sem.	zp.	wyk.	ćw.	lab.	sem.	zp.
studia stacjonarne			30	30				2	2			
studia niestacjonarne												
12 Język wykładowy: język polski												
13 Wykładowca (wykładowcy) <i>Angelika Dadej, dr inż.</i> <i>Agnieszka Panasiuk, mgr</i>												
Informacje szczegółowe												
14 Wymagania wstępne												
1. Podstawowa wiedza z zakresu fizjologii i żywienia człowieka.												
15 Cele przedmiotu												
C1	Przekazanie wiedzy na temat odżywiania człowieka w zależności od wieku, płci i stanu fizjologicznego.											
C2	Nabycie przez studenta umiejętności tworzenia zaleceń żywieniowych i planowania żywienia od dzieciństwa do późnej starości.											
16 Efekty kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych												
nr	student, który zaliczył przedmiot, potrafi:							odniesienie do celów przedmiotu				
WIEDZA												
EK01	Student rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości.							C1, C2				
EK02	Student zna zasady zdrowego stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Student posiada wiedzę z zakresu żywienia kobiet ciężarnych, karmiących oraz niemowląt.							C1, C2				
UMIEJĘTNOŚCI												
EK03	Student potrafi zaplanować żywienie pacjenta na różnych etapach życia (od wczesnego dzieciństwa do późnej starości).							C1, C2				
EK04	Student potrafi opracować plan żywienia i zalecenia żywieniowe w okresie ciąży i karmienia piersią.							C1, C2				
KOMPETENCJE												
EK05	Student jest świadomy edukowania żywieniowego różnych grup ludności począwszy od dzieci kończąc na osobach starszych.							C1, C2				
EK06	Student posiada umiejętności pracy w grupie.							C1, C2				
17 Treści programowe												
	forma zajęć - wykłady	liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu								
W1	Żywnienie niemowląt i dzieci w wieku 1-3 lat	4		EK01, EK02								
W2	Żywnienie dzieci i młodzieży	4		EK01, EK02								

W3	Żywnienie w okresie prokreacji (żywnienie w planowaniu rodziny)	2	EK01, EK02	
W4	Żywnienie kobiet ciężarnych i kobiet karmiących	6	EK01, EK02	
W5	Zasady zdrowego żywienia osób dorosłych	4	EK01, EK02	
W6	Żywnienie pacjentów w wieku podeszłym	6	EK01, EK02	
W7	Niebieskie strefy – recepta na zdrowie od ludzi żyjących najdłużej	2	EK01, EK02	
W8	Egzamin końcowy	2		
suma godzin		30		
forma zajęć – zajęcia praktyczne		liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
ZP1	Ćwiczenia z wykorzystaniem siatek centylowych, opracowywanie menu niemowlęcia i dziecka w wieku 1-3 lat	4		EK01, EK02, EK03, EK04, EK05, EK06
ZP2	Przygotowywanie i prezentowanie prac własnych na temat błędów żywieniowych wśród dzieci i młodzieży, tworzenie zaleceń żywieniowych dla dzieci i młodzieży	4		EK01, EK02, EK03, EK04, EK05, EK06
ZP3	Układanie jadłospisów dla kobiet planujących ciążę	2		EK01, EK02, EK03, EK04, EK05, EK06
ZP4	Tworzenie zaleceń żywieniowych i jadłospisów dla kobiet ciężarnych i karmiących	6		EK01, EK02, EK03, EK04, EK05, EK06
ZP5	Tworzenie zaleceń żywieniowych i jadłospisów w prawidłowym żywieniu osób dorosłych	4		EK01, EK02, EK03, EK04, EK05, EK06
ZP6	Tworzenie zaleceń żywieniowych i jadłospisów dla pacjentów geriatrycznych	6		EK01, EK02, EK03, EK04, EK05, EK06
ZP7	Kolokwia sprawdzające wiedzę studentów, prezentowanie projektów własnych	4		EK01, EK02, EK03, EK04, EK05, EK06
suma godzin		30		
forma zajęć - laboratoria		liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
L1				
suma godzin				
18 Narzędzia/metody dydaktyczne				
1.	Wykłady informacyjne z użyciem sprzętu multimedialnego			
2.	Praca projektowa indywidualna			
3.	Praca w grupach			
4.	Dyskusja/burza mózgów			
5.	Metoda studium przypadku			
19 Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)				
F1.	Ocena aktywności studenta w czasie zajęć			
F2.	Zaliczenie każdego ćwiczenia			
F3.	Kolokwia sprawdzające wiedzę			
P1.	Egzamin końcowy			
P2.	Egzamin			
20 Obciążenie pracą studenta				
forma aktywności		średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności		
		S	NS	
Godziny kontaktowe z nauczycielem		60		

Przygotowanie się do zajęć	20
Przygotowanie się do zaliczeń	20
SUMA	100
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	4
21 Literatura podstawowa i uzupełniająca	
Literatura podstawowa:	
1.	Ciborowska H., Rudnicka A.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PZWL, Warszawa 2019.
2.	Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki
3.	Gawęcki J., Grzymisławski M.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa 2010.
Literatura uzupełniająca:	
1.	Cichocka A., Szostak – Węgierek D.: Żywnienie kobiet w ciąży. Wyd. PZWL, Warszawa 2018.
2.	Jarosz M.: Żywnienie osób w wieku starszym. Porady lekarzy i dietetyków. Wyd. PZWL, Warszawa 2008.
3.	Buettner D.: Niebieskie strefy. Wydawnictwo Galaktyka, Warszawa 2014.
22 Kryteria oceny *	
Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu: zajęcia kończą się zaliczeniem z oceną <u>Warunkiem zaliczenia zajęć praktycznych jest:</u> -oddanie wszystkich prac projektowych wykonywanych na zajęciach, -uzyskanie pozytywnej oceny z kolokwium sprawdzającego wiedzę, -obecność na zajęciach (w przypadku nieobecności zaliczenie jej w inny sposób np. w formie referatu) <u>Podstawą zaliczenia wykładów</u> jest pozytywna ocena z egzaminu końcowego. Czas trwania 45 min. Egzamin w formie pisemnej, zadania typu otwartego i testowego. Warunkiem uzyskania oceny pozytywnej jest uzyskanie 50% maksymalnej liczby punktów. Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnych ocen z wyżej wymienionych zadań	
23 Inne przydatne informacje o przedmiocie	
1.	Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji
2.	Zajęcia odbywać się będą w PSW w Białej Podlaskiej
3.	Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć
4.	Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem

*do decyzji koordynatora

Tabela podsumowująca

Efekt kształcenia	Odniesienie danego efektu do efektów kierunkowych	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia/metody dydaktyczne	Sposób oceny
EK01	K_W09, K_W17, K_W19,	C1, C2	W1-W8, ZP1-ZP7	1-5	F1-F3, P1, P2
EK02	K_W09, K_W17, K_W19,	C1, C2	W1-W8, ZP1-ZP7	1-5	F1-F3, P1, P2
EK03	K_U12, K_U16	C1, C2	W1-W8, ZP1-ZP7	1-5	F1-F3, P1, P2
EK04	K_U12, K_U16	C1, C2	W1-W8, ZP1-ZP7	1-5	F1-F3, P1, P2
EK05	K_K05, K_K08,	C1, C2	W1-W8, ZP1-ZP7	1-5	F1-F3, P1, P2

EK06	K_K11	C1, C2	W1-W8, ZP1- ZP7	1-5	F1-F3, P1, P2
------	-------	--------	--------------------	-----	------------------