

KARTA MODUŁU KSZTAŁCENIA

Informacje ogólne

1 Nazwa modułu kształcenia/przedmiotu Pracownia żywienia i dietetyki													
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 kierunkowego					5 Typ modułu obowiązkowy				
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				60					4				
studia niestacjonarne													
12 Język wykładowy: język polski													
13 Wykładowca (wykładowcy) Agnieszka Panasiuk, mgr													
Informacje szczegółowe													

Informacje szczegółowe

14 Wymagania wstępne									
1. Wiedza i umiejętności z żywienia człowieka, dietetyki, dietoterapii.									
15 Cele przedmiotu									
C1 Zapoznanie studenta z praktycznymi aspektami pracy zawodowej.									
C2 Zapoznanie studenta z podstawowymi metodami diagnostycznymi wykorzystywanymi w poradnictwie dietetycznym.									
C3 Wykształcenie umiejętności analizy wartości odżywczej na przykładzie różnych grup produktów.									

16 Efekty kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
nr	student, który zaliczył przedmiot, potrafi:	odniesienie do celów przedmiotu
WIEDZA		
EK01	Zna i potrafi wdrażać zasady racjonalnego odżywiania.	C1
EK02	Zna podstawowe metody diagnostyczne oraz oceny stanu odżywienia stosowane w poradnictwie dietetycznym	C1, C2
UMIEJĘTNOŚCI		
EK03	Student potrafi przeprowadzić ocenę stany odżywienia oraz ustalić w oparciu o nią zalecenia dietetyczne.	C1, C2
EK04	Student potrafi ocenić wartość odżywczą wybranych produktów.	C3
KOMPETENCJE		
EK05	Kontynuuję naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych.	C1, C2, C3
EK06	Potrafi samodzielnie przeprowadzić konsultację dietetyczną	C1, C2

17 Treści programowe									
	forma zajęć - laboratoria				liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu		
L1	Ocena stanu odżywienia: pomiary antropometryczne – z wykorzystaniem klasycznego fałdomierza, wzrostomierza, wagi; omówienie wzorów matematycznych służących do oceny stanu odżywienia				8		EK02, EK03		

	(BMI, WHR, masa ciała tłuszczowa, beztłuszczowa, należna masa ciała), prowadzenie obliczeń		
L2	Ocena stanu odżywienia: pomiary z wykorzystaniem analizatora Tanita, interpretacja wyników	8	EK03, EK05
L3	Ciepłota ciała, zasady pomiaru, samodzielne wykonywanie pomiarów, interpretacja wyników, omówienie postępowania w przypadku nadciśnienia, samodzielne układanie przykładowych diet przez studentów	12	EK02, EK03, EK05
L4	Poziom glukozy we krwi, wykonywanie pomiarów glukometrem, analiza wyników, omówienie aktualnie obowiązujących norm, opracowywanie przykładowych zaleceń dla chorych na cukrzycę	12	EK02, EK03, EK05
L5	Pacjent w gabinecie dietetyka – ćwiczenia praktyczne.	12	EK01, EK02, EK03, EK04, EK06
L6	Analiza wartości odżywczej produktów. Dodatki do żywności. Żywność funkcjonalna. Żywność niskokaloryczna	8	EK01, EK04
suma godzin		60	

18 Narzędzia/metody dydaktyczne

1. Analiza tekstów
2. Praca w grupach zadaniowych
3. Burza mózgów
4. Film edukacyjny

19 Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)

- F1. Prezentacja multimedialna
- F2. Obecność
- F3. Aktywność
- P1. Kolokwium/ test końcowy

20 Obciążenie pracą studenta

forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
	S	NS
Godziny kontaktowe z nauczycielem	60	
Przygotowanie się do zajęć	30	
Przygotowanie się do zaliczenia końcowego	10	
SUMA	100	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	4	

21 Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa:

1. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wyd. PZWL, Warszawa 2005.
2. Grzymisławski M., Gawęcki J.: Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa 2012.
3. Publikacje dotyczące zagadnień związanych z dietetyką, dietoterapią, żywieniem człowieka

Literatura uzupełniająca:	
1.	
22 Kryteria oceny *	
Przedmiot kończy się zaliczeniem z oceną. Warunki zaliczenia zajęć: - Przygotowanie przez studenta konspektu/prezentacji multimedialnej modelu poradnictwa dietetycznego w wybranych chorobach dietozależnych, prezentacja pracy własnej na forum grupy. - Student może uzyskać oceny cząstkowe za aktywny udział w zajęciach (obserwacja zaangażowania studenta podczas zajęć, inscenizacja pracy). Ocenę końcową z zajęć praktycznych stanowi średnia arytmetyczna z wszystkich uzyskanych ocen.	
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_W17	C1	L2-L5	1-4	F1, F2, F3, P1
EK02	KW_18, K_W23, KW_24	C1, C2	L1-L4	1-4	F1, F2, F3, P1
EK03	K_U08, K_U09, K_U12,	C1, C2	L1-L5	1-4	F1, F2, F3, P1
EK04	K_U26	C3	L6	1-4	F1, F2, F3, P1
EK05	K_K03, K_K04	C1, C2, C3	L1-L6	1-4	F1, F2, F3, P1
EK06	K_K08	C1, C2	L5	1-4	F1, F2, F3, P1