

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)				Planowanie diet leczniczych				Kod przedmiotu			
Kierunek studiów				dietetyka							
Profil kształcenia				praktyczny							
Poziom studiów				studia drugiego stopnia							
Forma studiów				stacjonarny							
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	3	Zajęcia kontaktowe	1,5	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	2	
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe							
Wykład		30	15	15	Egzamin w formie testu					50	
Ćwiczenia praktyczne		60	30	30	Ocena bieżąca ćwiczeń, praca pisemna					50	
Razem:		90	45	45						Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)							Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	Zna zasady planowania jadłospisów dla diet leczniczych w różnych przypadkach chorobowych.							K_W03 K_W08 K_W09	wykład	
Umiejętności	1.	Planuje i ocenia diety lecznicze w żywieniu zbiorowym.							K_U01 K_U13 K_U19	ćwiczenia praktyczne	
	2.	Planuje i ocenia diety indywidualne z uwzględnieniem różnych przypadków.							K_U01 K_U08 K_U13 K_U19	ćwiczenia praktyczne	
Kompetencje społeczne	1.	Jest gotowy do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych.							K_K05	ćwiczenia praktyczne	

Treści kształcenia

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Wykład	Wykłady monograficzne, konwersatoryjne, problemowe z wykorzystaniem nowoczesnych technik nauczania
Tematyka zajęć	
Zasady planowania diet leczniczych w żywieniu zbiorowym i indywidualnym. Klasyfikacja diet leczniczych Charakterystyka diet leczniczych dla ludzi dorosłych w szpitalu. Diety z modyfikacją składników mineralnych Diety z modyfikacją witamin. Cukrzyca – metody leczenia dietetycznego.	

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Ćwiczenia praktyczne	Ćwiczenia, studium przypadku
Tematyka zajęć	
Ćwiczenia z sporządzania gramatury do potraw. Planowanie jadłospisów dekadowych dla diety łatwo strawnej. Ocena ilościowa i jakościowa jadłospisów dla diety łatwo strawnej. Planowanie jadłospisów dla diety łatwo strawnej z modyfikacjami. Ocena ilościowa i jakościowa jadłospisów dla diety łatwo strawnej z modyfikacjami. Planowanie jadłospisów dla diety bogatoresztkowej. Ocena ilościowa i jakościowa jadłospisów dla diety bogatoresztkowej. Planowanie jadłospisów dla diet z modyfikacją podaży białka. Ocena ilościowa i jakościowa jadłospisów dla diet z modyfikacją podaży białka.	

Literatura podstawowa:

1	Rudnicka A., Ciborowska H. Dietetyka Żywienia zdrowego i chorego człowieka. PZWL 2021
2	Jarosz M. (red.). Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ 2010
3	Głabska D., Głogowska L., Lange E., Włodarek D. Dietoterapia. PZWL 2020

Literatura uzupełniająca:

1	Wieczorek-Chelmińska Z. Nowoczesna dietetyczna książka kucharska. PZWL 2014
2	Przygoda B., Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. PZWL 2019