

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)			Planowanie diet leczniczych				Kod przedmiotu				
Kierunek studiów			dietetyka								
Profil kształcenia			praktyczny								
Poziom studiów			studia drugiego stopnia								
Forma studiów			niestacjonarny								
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	0,9	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym		
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć						Waga w %
Wykład			30	21	9	Egzamin w formie testu					50
Ćwiczenia praktyczne			60	42	18	Ocena bieżąca ćwiczeń, praca pisemna					50
Razem:			90	63	27					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-Chełmińska 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