

## Skrócony opis modułu kształcenia

|   |  |   |
|---|--|---|
| M_uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany | M_D_22S_2018/2019  |   |
| Kierunek lub kierunki studiów   | Dietetyka  |   |
| Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim   | Dietoterapia geriatryczna<br>Geriatric diet therapy  |   |
| Język wykładowy   | polski   |   |
| Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)  | obowiązkowy  |   |
| Poziom modułu kształcenia   | II stopień   |   |
| Rok studiów dla kierunku  | II rok   |   |
| Semestr dla kierunku  | 3 semestr  |   |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe  | 3 (1,56 / 1,44)  |   |
| Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej   | Emilia Sykut-Domańska  |   |
| Jednostka oferująca przedmiot   | Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii  |   |
| Cel modułu  | Zapoznanie studentów z rolą dietoterapii osób w wieku 60+ w utrzymaniu zdrowia pacjenta w możliwie najlepszym stanie z uwzględnieniem jego wieku, przewlekłych dolegliwości, schorzeń oraz niepełnosprawności, wynikających z procesu starzenia. |   |
| Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych  | Nr Efektu Kierunkowego   | Realizowany Efekt Kształcenia   |
|   | DI2A_W01   | Zna produkty spożywcze i składniki pokarmowe szczególnie wskazane w diecie seniorów   |
|   | DI2A_W03   | Zna zasady prawidłowego żywienia seniorów i metody oceny sposobu żywienia seniorów  |
|   | DI2A_W05   | Zna zasady postępowania dietetycznego w wybranych chorobach związanych z wiekiem  |
|   | DI2A_U02   | Prowadzi wywiad żywieniowy z seniorem i ocenia sposób żywienia seniora, wykorzystując właściwe kwestionariusze i programy komputerowe |
|   | DI2A_U03   | Planuje żywienie seniora, uwzględniając stan jego zdrowia   |
|   | DI2A_U04   | Identyfikuje błędy w żywieniu seniora i proponuje postępowanie dietetyczne  |
|   | DI2A_K03   | Realizacja projektów  |
|   | DI2A_K04   | Terminowość w realizacji prac, wynikających z harmonogramu modułu   |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia  | W01, W03, W05 – sprawdzian wiedzy, zaliczenie końcowe<br>U02, U03, U04 – sprawdzian wiedzy, projekt<br>K03, K04 – projekt, ocena odpowiedzi na pytania otwarte   |   |

|   |  |
|---|--|
|   | Formy dokumentowania osiągniętych wyników:<br>sprawdziany wiedzy, zaliczenie końcowe, dziennik prowadzącego  |
| Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu | 50:50  |
| Wymagania wstępne i dodatkowe   | Wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka i dietetyki<br>Wiedza z zakresu fizjologii żywienia człowieka  |
| Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.                           | Demograficzne aspekty procesu starzenia się.<br>Fizjologia procesu starzenia się.<br>Konsekwencje zdrowotne błędów w sposobie żywienia seniorów.<br>Rola dietetyka w zespole geriatrycznym.<br>Zasady żywienia seniorów w praktyce.<br>Zaburzenia odżywiania u seniorów.<br>Żywienie w wybranych chorobach związanych z wiekiem.<br>Interakcje leków z żywnością.<br>Suplementy diety w żywieniu seniorów.<br>Żywienie seniorów niesprawnych ruchowo.  |
| Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe                                   | Wykłady z przedmiotu Dietoterapia geriatryczna<br>Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywienie u progu i u schyłku życia. Wyd. U.P. w Poznaniu, Poznań 2013<br>Marchewka A., Dąbrowski Z., Żołędź J.: Fizjologia starzenia się. Wyd. PWN, Warszawa 2013<br>Jarosz M.: Żywienie osób w wieku starszym. Wyd. Lek PZWL, Warszawa 2011.<br>Peckenpaugh N.: Podstawy żywienia i dietoterapia. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2011.<br>Praktyczny podręcznik dietetyki. Pod red. M. Jarosz, IŻŻ, Warszawa 2010. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                    | Praca indywidualna, praca grupowa<br>Wykłady, prezentacje multimedialne<br>Ćwiczenia praktyczne  |

Data 29.09.2017 Podpis.....