



MINISTERSTWO
EDUKACJI NARODOWEJ



EFŚ

MINISTERSTWO EDUKACJI NARODOWEJ

321[11]/SP/MEN/2006.42.20

MODUŁOWY PROGRAM NAUCZANIA

DIETETYK 321[11]

w / A MINISTRA
PODSEKRECIARZ STANU
Stanisław Stawiński

Zatwierdzam
Minister Edukacji Narodowej

Warszawa 2006

Autorzy:

mgr inż. Halina Limanówka

mgr inż. Małgorzata Piecyk

prof. dr hab. Lidia Wądołowska

Recenzenci:

prof. dr hab. Roman Cichon

mgr inż. Magdalena Krystowska

Opracowanie redakcyjne:

mgr inż. Halina Limanówka

Spis treści

Wprowadzenie	4
I. Założenia programowo-organizacyjne kształcenia w zawodzie	6
1. Opis pracy w zawodzie	6
2. Zalecenia dotyczące organizacji procesu dydaktyczno-wychowawczego	8
II. Plan nauczania	16
III. Moduły kształcenia w zawodzie	17
1. Podstawy działalności zawodowej	17
Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska	20
Przestrzeganie przepisów prawa i zasad ekonomiki w ochronie zdrowia	23
Nawiązywanie i utrzymywanie kontaktów międzyludzkich	27
Charakteryzowanie działalności placówek żywieniowych	30
2. Podstawy fizjologii i żywienia człowieka	33
Charakteryzowanie funkcji narządów organizmu człowieka	36
Zastosowanie żywności do zaspokajania potrzeb organizmu	39
Planowanie żywienia odpowiednio do potrzeb organizmu	43
Stosowanie zasad racjonalnego żywienia	46
Określanie stanu odżywienia człowieka	49
Planowanie żywienia w profilaktyce chorób cywilizacyjnych	52
3. Produkcja i ekspedycja potraw dietetycznych	56
Zapewnianie jakości zdrowotnej żywności i żywienia	61
Prowadzenie gospodarki produktami żywnościowymi	66
Organizowanie procesów technologicznych	70
Sporządzanie oraz ekspedycja potraw z owoców i warzyw	74
Sporządzanie oraz ekspedycja zup i sosów	78
Sporządzanie oraz ekspedycja potraw z jaj, mleka i jego przetworów	82
Sporządzanie oraz ekspedycja potraw z kasz i mąki	87
Sporządzanie i ekspedycja potraw z mięsa zwierząt rzeźnych	91
Sporządzanie i ekspedycja potraw z drobiu oraz ryb	95
Sporządzanie i ekspedycja napojów, deserów oraz dietetycznych wyrobów ciastkarskich	99
Wykorzystanie żywności specjalnego przeznaczenia	104

4. Żywnienie dietetyczne	107
Planowanie podstawowego żywienia dietetycznego oraz diet w chorobach na tle niedoborów żywieniowych	110
Planowanie diety lekko strawnej	114
Planowanie diety ubogoenergetycznej	117
Planowanie diety z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego oraz diet w zaburzeniach czynnościowych jelit	121
Planowanie diety bogatobiałkowej i diety niskobiałkowej	125
Planowanie diety z ograniczeniem tłuszczu oraz diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	129
Planowanie diet z modyfikacjami składników mineralnych i diet z modyfikacjami konsystencji	134
Planowanie diet niestandardowych	139
Prowadzenie dokumentacji żywieniowej pacjentów	143
5. Poradnictwo żywieniowe	146
Prowadzenie edukacji żywieniowej	149
Prowadzenie gabinetu dietetycznego	152
6. Praktyka zawodowa	156
Planowanie oraz organizacja żywienia osób z różnymi schorzeniami	158
Nadzorowanie produkcji i ekspedycji potraw	161

Wprowadzenie

Celem kształcenia zawodowego jest przygotowanie absolwenta do skutecznego wykonywania zadań zawodowych w warunkach gospodarki rynkowej. Wymaga to dobrego przygotowania ogólnego, opanowania podstawowej wiedzy i umiejętności zawodowych. Absolwent szkoły powinien charakteryzować się otwartością, komunikatywnością, wyobraźnią, zdolnością do ciągłego uczenia się i podnoszenia kwalifikacji, a także umiejętnością oceny swoich możliwości. Realizacja programu nauczania o modułowym układzie treści kształcenia ułatwia osiągnięcie tych zamierzeń.

Kształcenie zawodowe z wykorzystaniem podejścia modułowego, poprzez powiązanie celów i materiału nauczania z procesem pracy i zadaniami zawodowymi umożliwia:

- przygotowanie uczniów do wykonywania typowych zadań zawodowych, głównie przez realizację zadań zbliżonych do tych, które są wykonywane na stanowiskach pracy,
- integrację treści nauczania z różnych dyscyplin wiedzy,
- stymulowanie aktywności intelektualnej i motorycznej ucznia, pozwalającej na indywidualizację procesu nauczania.

Kształcenie modułowe charakteryzuje się tym, że:

- preferowane są aktywizujące metody nauczania, które wywołują aktywność, kreatywność, zdolność do samooceny uczącego się oraz zmieniają rolę nauczyciela w kierunku doradcy, partnera, projektanta, organizatora i ewaluatora procesu dydaktycznego,
- proces nauczania i uczenia się ukierunkowany jest na osiągnięcie konkretnych, wymiernych rezultatów w formie ukształtowanych umiejętności intelektualnych i praktycznych, które umożliwiają wykonywanie określonego zakresu pracy w zawodzie,
- wykorzystywana jest w szerokim zakresie zasada transferu wiedzy i umiejętności,
- program nauczania posiada elastyczną strukturę, a znajdujące się w nim moduły i jednostki można aktualizować, modyfikować, uzupełniać i wymieniać w zależności od potrzeb edukacyjnych.

Modułowy program nauczania dla zawodu składa się z „modułów kształcenia w zawodzie” i odpowiadających im „jednostek modułowych”, wyodrębnionych na podstawie określonych kryteriów, umożliwiających zdobywanie wiedzy oraz kształtowanie umiejętności i postaw właściwych dla zawodu.

W strukturze programu wyróżnia się:

- założenia programowo-organizacyjne kształcenia w zawodzie,
- plany nauczania,
- programy modułów i jednostek modułowych.

Moduł kształcenia w zawodzie zawiera: cele kształcenia, wykaz jednostek modułowych, schemat układu jednostek modułowych i literaturę.

Program jednostki modułowej zawiera: szczegółowe cele kształcenia, materiał nauczania, ćwiczenia, środki dydaktyczne, wskazania metodyczne do realizacji programu nauczania oraz propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia.

Dydaktyczna mapa programu nauczania, zamieszczona w założeniach programowo-organizacyjnych kształcenia w zawodzie, przedstawia schemat powiązań między modułami i jednostkami modułowymi oraz określa kolejność ich realizacji. Mapa ma ułatwić planowanie i organizację procesu dydaktycznego.

W programie przyjęto system kodowania modułów i jednostek modułowych, który zawiera następujące elementy:

- symbol cyfrowy zawodu zgodnie z obowiązującą klasyfikacją zawodów szkolnictwa zawodowego,
- symbol literowy, oznaczający grupę modułów:
 - O – dla modułów ogólnozawodowych,
 - Z – dla modułów zawodowych,
- cyfrę arabską dla kolejnego modułu w grupie i dla kolejnej wyodrębnionej w module jednostki modułowej.

Przykładowy zapis kodowania modułu:

321[11].O1

321[11] – symbol cyfrowy zawodu: dietetyk

O1 – pierwszy moduł ogólnozawodowy: Podstawy działalności zawodowej.

Przykładowy zapis kodowania jednostki modułowej:

321[11].O1.O1

321[11] – symbol cyfrowy zawodu: dietetyk

Z1 – pierwszy moduł ogólnozawodowy: Podstawy działalności zawodowej

O1 – pierwsza jednostka modułowa wyodrębniona w module O1: Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

I. Założenia programowo-organizacyjne kształcenia w zawodzie

1. Opis pracy w zawodzie

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie dietetyk może być zatrudniony w:

- oddziałach szpitalnych,
- działach żywienia w szpitalach,
- kuchniach szpitalnych,
- kuchniach do przygotowywania posiłków dla niemowląt,
- sanatoriach,
- domach wczasowych,
- gabinetach dietetycznych poradni ogólnych i specjalistycznych,
- jednostkach organizacyjnych pomocy społecznej,
- żłobkach,
- domach dla matki i dziecka,
- placówkach funkcjonujących w systemie oświaty, w szczególności przedszkolach, internatach i bursach prowadzących żywienie zbiorowe,
- zakładach żywienia zbiorowego, w szczególności jadłodajniach, restauracjach dietetycznych i stołówkach pracowniczych,
- działach higieny żywności i żywienia zbiorowego stacji sanitarno-epidemiologicznych,
- zakładach przemysłu spożywczego i farmaceutycznego.

Zadania zawodowe

- planowanie, nadzorowanie i stosowanie, oparte na podstawach naukowych, żywienia indywidualnego i zbiorowego grup ludności,
- stosowanie żywienia klinicznego z wykorzystaniem diet naturalnych oraz produktów leczniczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia w leczeniu chorób przebiegających z niedożywieniem, powstających na tle wadliwego żywienia i innych chorób,
- planowanie i przygotowanie potraw wchodzących w skład poszczególnych rodzajów diet, zgodnie z obowiązującymi zasadami żywienia,
- samodzielne planowanie jadłospisów w oparciu o obowiązującą klasyfikację diet,
- nadzorowanie i kontrolowanie prawidłowości przebiegu procesów technologicznych na wszystkich etapach produkcji potraw z uwzględnieniem systemu analizy zagrożeń krytycznych punktów kontrolnych,

- kontrolowanie jakości surowców i produktów żywnościowych oraz warunków ich przechowywania,
- prowadzenie instruktażu dla pracowników zatrudnionych przy produkcji żywności pod kątem organizacji stanowisk pracy i przestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej,
- uczestniczenie w prowadzeniu leczenia żywieniowego na zlecenie, przy współpracy i pod nadzorem lekarza,
- ocena stanu odżywienia, sposobu żywienia i zapotrzebowania na składniki odżywcze pacjentów,
- rozpoznawanie, zapobieganie i leczenie niedożywienia, w tym niedożywienia szpitalnego,
- prowadzenie dokumentacji dotyczącej żywienia pacjentów;
- udzielanie porad dietetycznych,
- prowadzenie edukacji żywieniowej,
- prowadzenie samodzielnych gabinetów dietetycznych.

Umiejętności zawodowe

W wyniku kształcenia w zawodzie absolwent szkoły powinien umieć:

- określać rolę składników pokarmowych w organizmie człowieka,
- określać wpływ składników nieodżywczych żywności (w tym szkodliwych) i używek na organizm,
- stosować normy żywienia dla energii i składników odżywczych,
- określać zasady doboru produktów spożywczych do planowania jadłospisów dla poszczególnych grup ludności,
- planować i oceniać jadłospisy indywidualne i dla różnych grup ludności,
- stosować prawidłowe żywienie niemowląt, w tym noworodków i wcześniaków, z uwzględnieniem karmienia piersią,
- różnicować diety i stosować je w żywieniu chorych,
- uczestniczyć w realizacji leczenia żywieniowego,
- sporządzać potrawy z produktów spożywczych, z wykorzystaniem różnych technik kulinarnych,
- organizować produkcję potraw dla dzieci i młodzieży, dorosłych oraz w kuchni niemowlęcej,
- organizować ekspedycję potraw z kuchni,
- organizować wydawanie potraw w oddziałach szpitalnych,
- stosować zasady systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontrolnych w produkcji posiłków, ze szczególnym uwzględnieniem zapobiegania chorobom infekcyjnym i inwazyjnym,
- prowadzić dokumentację żywieniową,

- przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- organizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- prowadzić edukację zdrowotną z zakresu żywienia w zakładach lecznictwa podstawowego i specjalistycznego oraz wśród społeczeństwa,
- korzystać z wiedzy z zakresu psychologii i pedagogiki w propagowaniu zasad zdrowego żywienia i komunikowaniu się z pacjentami,
- wybierać wiarygodne źródła informacji w celu doskonalenia umiejętności zawodowych,
- udzielać pierwszej pomocy,
- postępować zgodnie z zasadami etyki,
- stosować przepisy prawa dotyczące wykonywanych zadań zawodowych,
- stosować przepisy prawa dotyczące działalności gospodarczej.

2. Zalecenia dotyczące organizacji procesu dydaktyczno-wychowawczego

Proces kształcenia według modułowego programu nauczania dla zawodu dietetyk może być realizowany w dwuletniej szkole policealnej dla młodzieży.

Program nauczania obejmuje kształcenie ogólnozawodowe i zawodowe. Kształcenie ogólnozawodowe zapewnia orientację w zawodzie, umożliwia opanowanie podstawowych umiejętności z zakresu działalności usługowej oraz ułatwia ewentualną zmianę zawodu. Kształcenie zawodowe ma na celu przygotowanie absolwenta szkoły do realizacji zadań na typowych dla zawodu stanowiskach pracy.

Treści programowe modułów i jednostek modułowych wyodrębnionych w poszczególnych modułach opracowano zgodnie z obowiązującą metodologią konstruowania modułowych programów nauczania.

Moduły są podzielone na jednostki modułowe. Każda jednostka modułowa zawiera treści stanowiące pewną całość. Realizacja celów kształcenia modułów i jednostek modułowych umożliwia opanowanie umiejętności pozwalających na wykonywanie określonego zakresu pracy. Ogólne i szczegółowe cele kształcenia wynikają z podstawy programowej kształcenia w zawodzie dietetyk. Czynnikiem sprzyjającym nabywaniu umiejętności zawodowych jest wykonywanie ćwiczeń określonych w programach poszczególnych jednostek modułowych.

Program nauczania dla zawodu dietetyk składa się z jednego modułu ogólnozawodowego i pięciu modułów zawodowych.

Moduł 321[11].O1 *Podstawy działalności zawodowej* zawiera cztery jednostki modułowe i obejmuje ogólnozawodowe treści kształcenia o zasadniczym znaczeniu dla zawodu dotyczące przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, przestrzegania przepisów prawa i zasad ekonomiki w ochronie zdrowia, nawiązywania i utrzymywania kontaktów międzyludzkich, charakteryzowania działalności placówek żywieniowych. Moduł ten powinien być realizowany w pierwszej kolejności.

Moduł 321[11].Z1 *Podstawy fizjologii i żywienia człowieka* zawiera sześć jednostek modułowych i obejmuje treści dotyczące funkcji narządów w organizmie człowieka, zastosowania żywności do zaspokajania potrzeb organizmu, planowania żywienia odpowiednio do potrzeb organizmu, stosowania zasad racjonalnego żywienia, określania stanu odżywienia jednostki i grupy osób oraz zasad żywienia w profilaktyce chorób cywilizacyjnych.

Moduł 321[11].Z2 *Produkcja i ekspedycja potraw dietetycznych* zawiera jedenaście jednostek modułowych i obejmuje treści dotyczące zapewniania jakości zdrowotnej żywności i żywienia, prowadzenia gospodarki produktami żywnościowymi, organizowania procesów technologicznych, sporządzania i ekspedycji potraw z: owoców i warzyw, mleka i jego przetworów, jaj, kasz i mąki, mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i ryb oraz zup i sosów, wyrobów ciastkarskich, napojów i deserów, a także wykorzystania żywności specjalnego przeznaczenia.

Moduł 321[11].Z3 *Żywienie dietetyczne* zawiera dziewięć jednostek modułowych i obejmuje treści dotyczące planowania i oceny żywienia ludzi chorych, w tym: planowania podstawowego żywienia dietetycznego oraz w chorobach na tle niedoborów żywieniowych żywienia dietetycznego w stanach chorobowych i niedoborach żywieniowych, planowania diety: lekko strawnej, ubogoenergetycznej, bogatobiałkowej, niskobiałkowej, z ograniczeniem tłuszczu, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego, z modyfikacjami składników mineralnych, z modyfikacjami konsystencji, diet niestandardowych oraz prowadzenia dokumentacji żywieniowej pacjentów.

Moduł 321[11].Z4 *Poradnictwo żywieniowe* zawiera dwie jednostki modułowe i obejmuje treści dotyczące prowadzenia edukacji żywieniowej oraz prowadzenia gabinetu dietetycznego.

Moduł 321[11].Z5 *Praktyka zawodowa* zawiera dwie jednostki modułowe i obejmuje treści dotyczące planowania oraz organizacji

żywienia osób z różnymi schorzeniami oraz nadzorowania produkcji i ekspedycji potraw. Praktyka zawodowa powinna być realizowana w szpitalach i klinikach

Wykaz modułów i jednostek modułowych

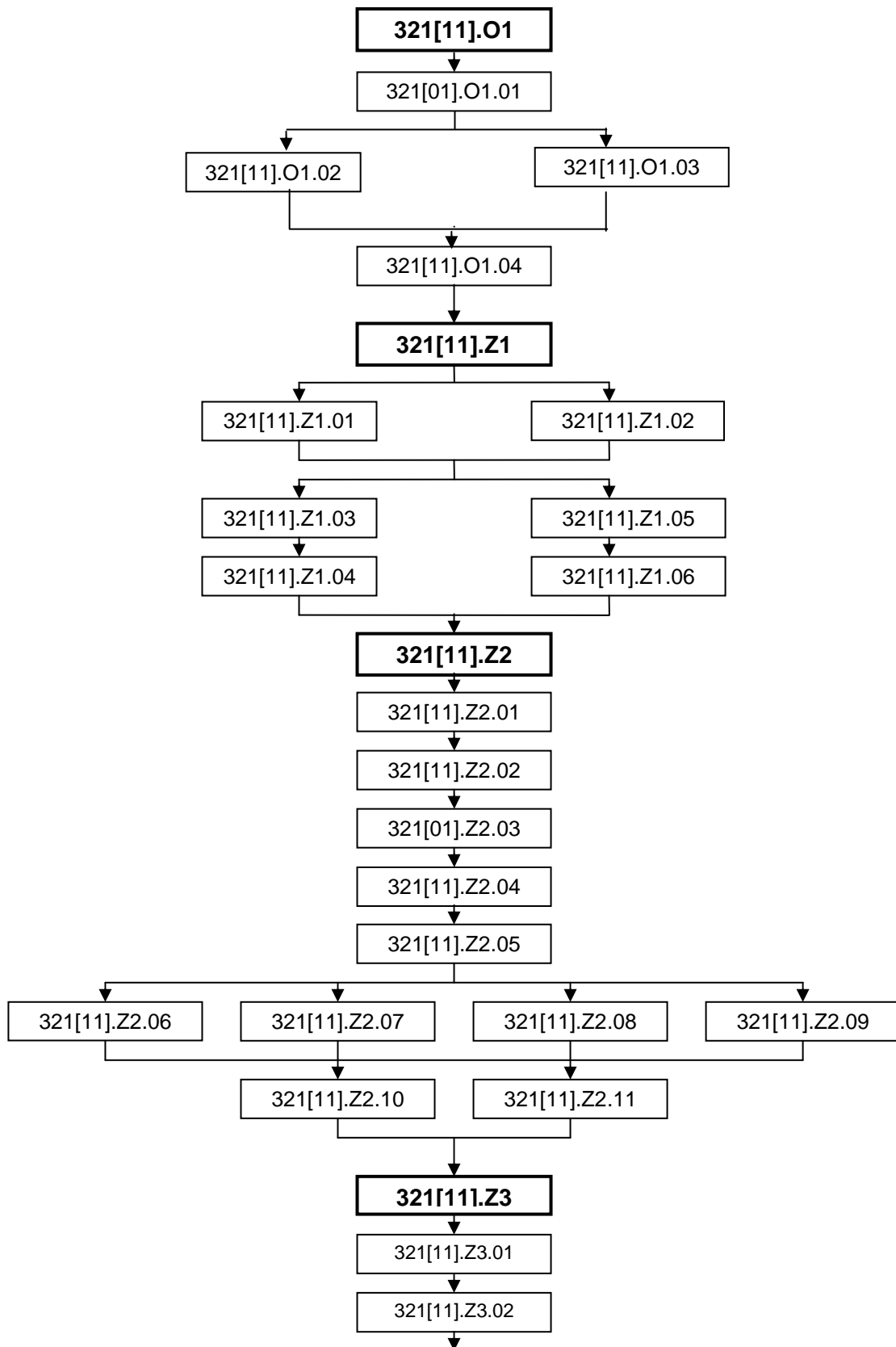
Symbol modułu i jednostki modułowej	Zestawienie modułów i jednostek modułowych	Orientacyjna liczba godzin na realizację
321[11].O1	Podstawy działalności zawodowej	306
321[11].O1.01	Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska	82
321[11].O1.02	Przestrzeganie przepisów prawa i zasad ekonomiki w ochronie zdrowia	98
321[11].O1.03	Nawiązywanie i utrzymywanie kontaktów międzyludzkich	92
321[11].O1.04	Charakteryzowanie działalności placówek żywieniowych	34
321[11].Z1	Podstawy fizjologii i żywienia człowieka	408
321[11].Z1.01	Charakteryzowanie funkcji narządów organizmu człowieka	110
321[11].Z1.02	Zastosowanie żywności do zaspokajania potrzeb organizmu	82
321[11].Z1.03	Planowanie żywienia odpowiednio do potrzeb organizmu	49
321[11].Z1.04	Stosowanie zasad racjonalnego żywienia	61
321[11].Z1.05	Określanie stanu odżywienia człowieka	61
321[11].Z1.06	Planowanie żywienia w profilaktyce chorób cywilizacyjnych	45
321[11].Z2	Produkcja i ekspedycja potraw dietetycznych	328
321[11].Z2.01	Zapewnianie jakości zdrowotnej żywności i żywienia	29
321[11].Z2.02	Prowadzenie gospodarki produktami żywnościowymi	20
321[11].Z2.03	Organizowanie procesów technologicznych	29
321[11].Z2.04	Sporządzanie oraz ekspedycja potraw z owoców i warzyw	33
321[11].Z2.05	Sporządzanie oraz ekspedycja zup i sosów	20
321[11].Z2.06	Sporządzanie oraz ekspedycja potraw z jaj, mleka i jego przetworów	29
321[11].Z2.07	Sporządzanie oraz ekspedycja potraw z kasz i mąki	29
321[11].Z2.08	Sporządzanie i ekspedycja potraw z mięsa zwierząt rzeźnych	33
321[11].Z2.09	Sporządzanie i ekspedycja potraw z drobiu oraz ryb	33

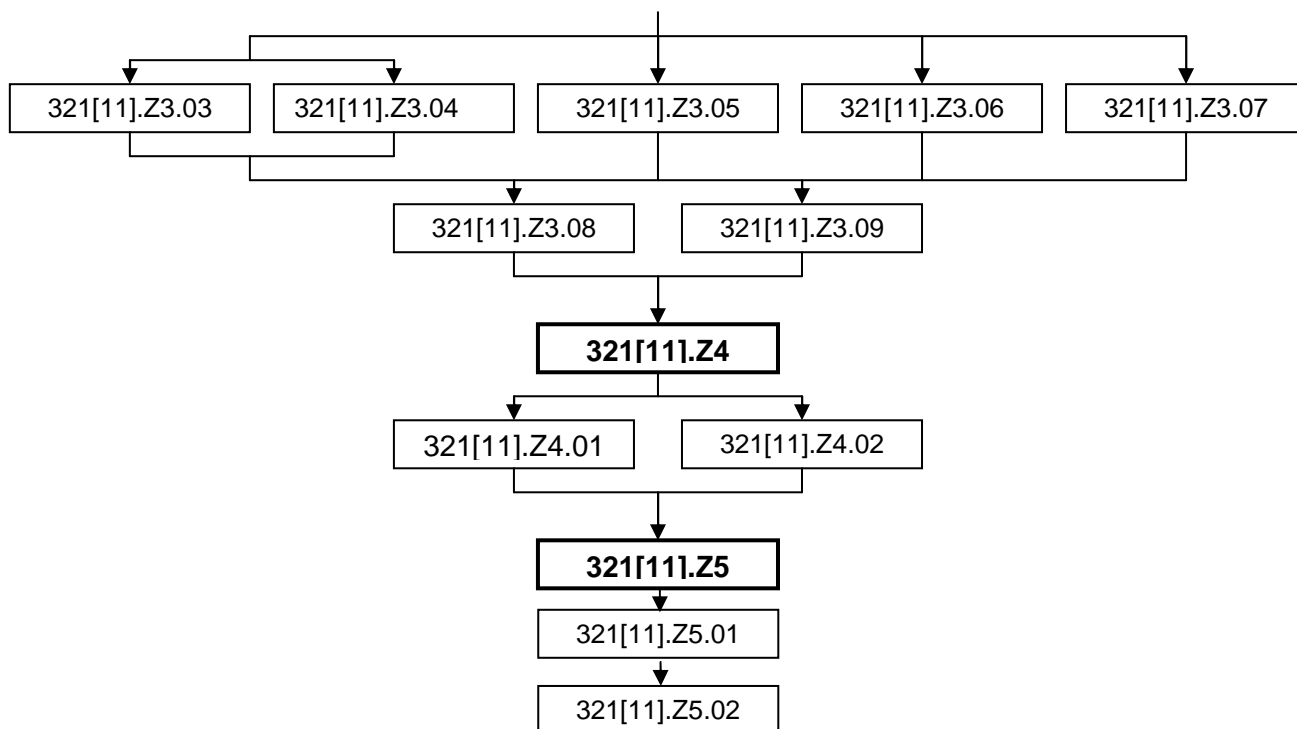
321[11].Z2.10	Sporządzanie i ekspedycja napojów, deserów oraz dietetycznych wyrobów ciastkarskich	46
321[11].Z2.11	Wykorzystanie żywności specjalnego przeznaczenia	27
321[11].Z3	Żywienie dietetyczne	448
321[11].Z3.01	Planowanie podstawowego żywienia dietetycznego oraz diet w chorobach na tle niedoborów żywieniowych	63
321[11].Z3.02	Planowanie diety lekko strawnej	40
321[11].Z3.03	Planowanie diety ubogoenergetycznej	36
321[11].Z3.04	Planowanie diety z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego oraz diet w zaburzeniach czynnościowych jelit	36
321[11].Z3.05	Planowanie diety bogatobiałkowej i diety niskobiałkowej	67
321[11].Z3.06	Planowanie diety z ograniczeniem tłuszczu oraz diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	67
321[11].Z3.07	Planowanie diet z modyfikacjami składników mineralnych i diet z modyfikacjami konsystencji	63
321[11].Z3.08	Planowanie diet niestandardowych	40
321[11].Z3.09	Prowadzenie dokumentacji żywieniowej pacjentów	36
321[11].Z4	Poradnictwo żywieniowe	160
321[11].Z4.01	Prowadzenie edukacji żywieniowej	90
321[11].Z4.02	Prowadzenie gabinetu dietetycznego	70
321[11].Z5	Praktyka zawodowa	210
321[11].Z5.01	Planowanie oraz organizacja żywienia osób z różnymi schorzeniami	175
321[11].Z5.02	Nadzorowanie produkcji i ekspedycji potraw	35
	Razem	1860

Orientacyjna liczba godzin na realizację programu dotyczy procesu kształcenia w dwuletniej szkole policealnej dla młodzieży.

Na podstawie wykazu modułów i jednostek modułowych oraz schematów układu jednostek modułowych sporządzono dydaktyczną mapę programu.

Dydaktyczna mapa programu





Dydaktyczną mapę modułowego programu nauczania stanowi schemat powiązań między modułami oraz jednostkami modułowymi. Określa on kolejność ich realizacji i stanowi podstawę do planowania procesu dydaktycznego. Ewentualna zmiana kolejności realizacji programu modułów lub jednostek modułowych powinna być poprzedzona szczegółową analizą dydaktycznej mapy programu nauczania, przy zachowaniu korelacji treści kształcenia.

Podana w tabeli wykazu modułów i jednostek modułowych orientacyjna liczba godzin na realizację może ulegać zmianie w zależności od stosowanych przez nauczyciela metod nauczania i środków dydaktycznych.

Nauczyciel realizujący modułowy program nauczania powinien posiadać przygotowanie w zakresie kształcenia modułowego, aktywizujących metod nauczania, pomiaru dydaktycznego oraz opracowywania pakietów edukacyjnych.

W celu osiągnięcia założonych celów kształcenia, dominującymi metodami nauczania powinny być ćwiczenia praktyczne, metoda przewodniego tekstu oraz metoda projektów. Ważną rolę w nauczaniu zawodu ogrywa również samokształcenie, gdyż przygotowuje uczniów do kształcenia ustawicznego. Powinno być ono realizowane w oparciu o różne źródła informacji, jak: normy, instrukcje, poradniki, akty prawne, materiały informacyjne wiodących firm. Stosowanie tych metod zapewnia dominację procesu uczenia się nad procesem nauczania, co w naturalny sposób aktywizuje uczniów do pracy i przygotowuje do planowania działań oraz samokontroli i samooceny. Nie zwalnia to jednak nauczyciela od pomocy uczniom w rozwiązywaniu problemów

związanych z realizacją zadań oraz sterowania tempem ich pracy. Nauczyciel powinien rozwijać zainteresowanie zawodem oraz kształtować postawy uczniów, jak: rzetelność, sumienność i odpowiedzialność, dbałość o porządek na stanowisku pracy, bezpieczeństwo własne i kolegów oraz poszanowanie pracy wykonanej przez inne osoby.

W celu ułatwienia opanowania przez uczniów wiedzy o praktycznej realizacji żywienia dietetycznego wskazane jest nawiązanie współpracy ze szpitalami, sanatoriami lub hospicjami, domami opieki społecznej prowadzącymi żywienie ludzi chorych oraz innymi placówkami, jak: żłobki, przedszkola, szkoły, internaty oraz jadłodajnie i restauracje dietetyczne. Zaleca się również zapraszanie na zajęcia dietetyków zatrudnionych w różnych placówkach służby zdrowia.

Programy jednostek modułowych powinny być realizowane w grupie do 15 osób, w blokach 3 godzinnych. W module 321[11].Z2 *Produkcja i ekspedycja potraw dietetycznych*, ze względu na czas trwania procesu technologicznego, zajęcia należy przeprowadzać w blokach 5 godzinnych. Praktyka zawodowa powinna być realizowana w wymiarze 7 godzin dziennie.

Z procesem dydaktycznym nierozzerwalnie związany jest proces sprawdzania i oceniania osiągnięć edukacyjnych uczniów. Przed rozpoczęciem realizacji programu jednostki modułowej nauczyciel powinien określić kryteria oceniania, opracować wymagania edukacyjne na poszczególne stopnie szkolne oraz określić sposoby sprawdzania osiągnięć edukacyjnych uczniów. Każda forma sprawdzania osiągnięć edukacyjnych powinna być poprzedzona informacją o kryteriach oceniania.

Badania diagnostyczne, przeprowadzane przed rozpoczęciem procesu kształcenia, mają na celu określenie poziomu wiadomości i umiejętności uczniów. Wyniki tych badań powinny być wykorzystane do planowania procesu kształcenia.

Badania kształtujące należy przeprowadzać w trakcie realizacji programu. Ich celem jest dostarczenie informacji o efektywności procesu nauczania-uczenia się. Ocenie powinny podlegać zarówno wiadomości i umiejętności oraz postawy. Na podstawie tych informacji nauczyciel może na bieżąco wprowadzać zmiany w organizacji procesu kształcenia.

Badania sumujące powinny być prowadzone po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej. Dostarczają one informacji zwrotnej o osiągnięciach uczniów w zakresie realizacji założonych celów kształcenia.

Ocenianie powinno uświadomić uczniom poziom ich osiągnięć w stosunku do wymagań edukacyjnych oraz mobilizować do systematycznej pracy, samokontroli i samooceny.

Kształtowanie umiejętności praktycznych powinno odbywać się w pracowniach szkolnych, na odpowiednio wyposażonych stanowiskach dydaktycznych. Szkoła realizująca kształcenie w zawodzie dietetyk powinna posiadać następujące pomieszczenia dydaktyczne: pracownię poradnictwa żywieniowego, pracownię technologiczną, pracownię komputerową, laboratorium biochemiczne i laboratorium mikrobiologiczne.

Jeśli szkoła nie może zapewnić realizacji programów niektórych jednostek modułowych w oparciu o własną bazę dydaktyczną, powinna zorganizować zajęcia w placówkach służby zdrowia lub w innej placówce żywieniowej.

II. PLAN NAUCZANIA

Szkoła policealna

Zawód: dietetyk 321[11]

Podbudowa programowa: szkoła dająca wykształcenie średnie

Lp.	Moduły kształcenia w zawodzie	Dla młodzieży
		Liczba godzin tygodniowo w dwuletnim okresie nauczania
		Semestry I-IV
1.	Podstawy działalności zawodowej	9
2.	Podstawy fizjologii i żywienia człowieka	12
3.	Produkcja i ekspedycja potraw dietetycznych	10
4.	Żywienie dietetyczne	14
5.	Poradnictwo żywieniowe	5
Razem		50
Praktyka zawodowa: 6 tygodni		

III. Moduły kształcenia w zawodzie

Moduł 321[11].O1

Podstawy działalności zawodowej

1. Cele kształcenia

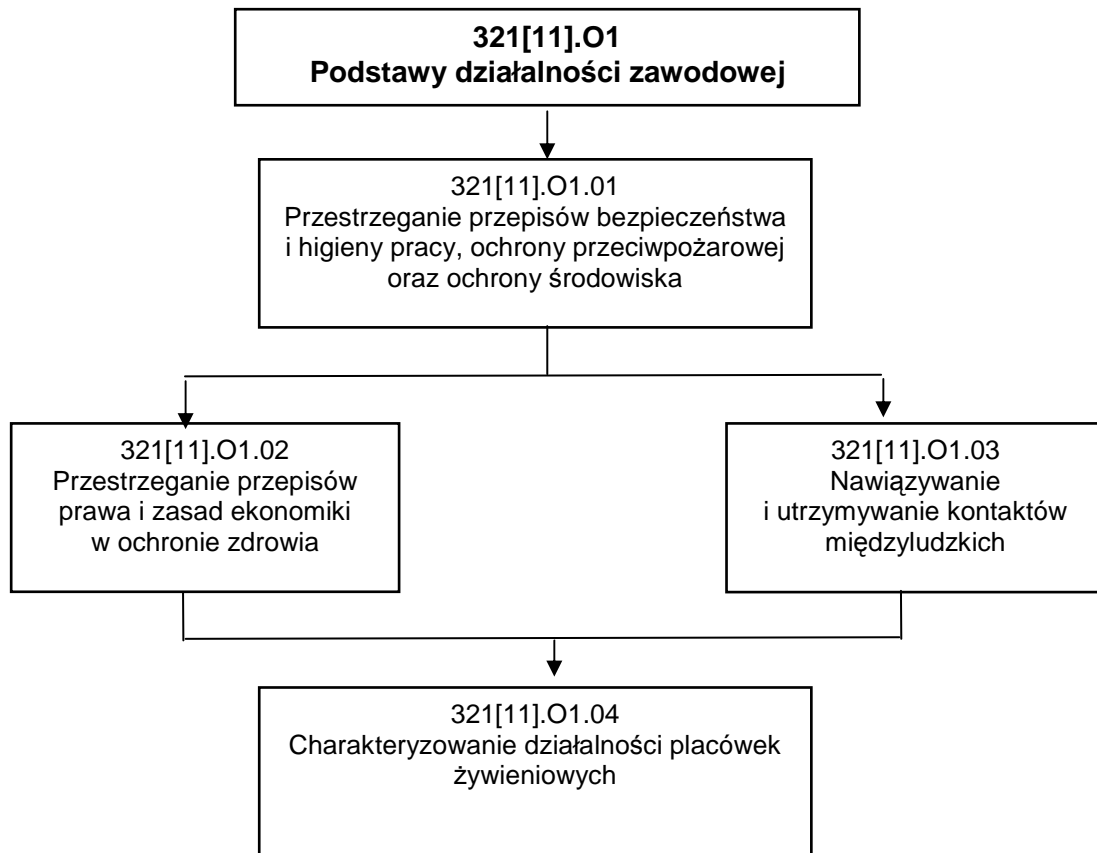
W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- organizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- zapobiegać zagrożeniom w środowisku pracy,
- stosować procedury udzielania pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia,
- charakteryzować system ubezpieczeń zdrowotnych w Polsce,
- określać zasady reglamentacji dostępu do usług medycznych,
- rozpoznawać potrzeby i oczekiwania pacjenta,
- komunikować się z pacjentem,
- postępować zgodnie z zasadami etyki,
- korzystać z aktów prawnych,
- stosować przepisy dotyczące ochrony praw pacjenta,
- stosować przepisy prawa dotyczące działalności zawodowej,
- charakteryzować strukturę podmiotów gospodarczych branży gastronomicznej,
- charakteryzować przebieg procesu gospodarczego w placówkach żywienia.

2. Wykaz jednostek modułowych

Symbol jednostki modułowej	Nazwa jednostki modułowej	Orientacyjna liczba godzin na realizację
321[11].O1.01	Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska	82
321[11].O1.02	Przestrzeganie przepisów prawa i zasad ekonomiki w ochronie zdrowia	98
321[11].O1.03	Nawiązywanie i utrzymywanie kontaktów międzyludzkich	92
321[11].O1.04	Charakteryzowanie działalności placówek żywieniowych	34
	Razem	306

3. Schemat układu jednostek modułowych



4. Literatura

- Bierach A.J.: Mowa ciała kluczem do sukcesu. ASTRUM, Wrocław 2001
- Biller E., Czerwińska D., Dłużniewski M., Fandrejewska M. i inni: Kucharz & Gastronom. Vademecum. Rea, Warszawa 2001
- Berruch M., Wołoszyn J.: Obrót sprzętem dla gospodarki żywności. Format AB, Warszawa 1999
- Boratyński J., Dudek B., Morkis G.: Obsługa klienta. Prawo pracy. Higiena pracy. WSiP, Warszawa 2003
- Buchfelder M.A.: Podręcznik pierwszej pomocy. PZWL, Warszawa 1999
- Dmowski S., Rudnicki S.: Komentarz do Kodeksu cywilnego. Księga pierwsza – Część ogólna. Wydawnictwo Prawnicze, Warszawa 2001
- Dobek-Ostrowska B.: Podstawy komunikowania społecznego. ASTRUM, Wrocław 1999
- Hamer H., Wołoszyn J.: Podstawy psychologii społecznej. Format AB, Warszawa 1998
- Hamrol A., Mantura W.: Zarządzanie jakością. Teoria i praktyka. PWN, Warszawa-Poznań 1998
- Hansen A.: Bezpieczeństwo i higiena pracy. WSiP, Warszawa 1998

Jastrzębski W.: Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. WSiP, Warszawa 2005

Kamiński B., Dziak A.: Postępowanie w stanach zagrożenia życia. Podręcznik dla szkół medycznych. PZWL, Warszawa 1997

Kopmeyer M.: Praktyczne metody osiągania sukcesu. Bellona, Warszawa 1994

Kosikowski C.: Prawo działalności gospodarczej – komentarz. Wydawnictwo Prawnicze, Warszawa 2000

Król-Fijewska M.: Stanowczo, łagodnie, bez lęku. Intra, Warszawa 1995

Kuciński J., Trzciniński Z.: Prawo gospodarcze. C.H. Beck, Warszawa 2002

Leszczyński W., Zakrzewska K.: Bezpieczeństwo i higiena pracy. PROEGRO, Warszawa 1993

Lewandowski J.: Elementy prawa. WSiP, Warszawa 1994

Łętowska E.: Podstawy prawa cywilnego. ECOSTAR, Warszawa 1994

Łętowska E.: Prawo umów konsumenckich. C.H. Beck, Warszawa 1999

Łętowska E.: Ustawa o ochronie niektórych praw konsumentów – komentarz. C.H. Beck, Warszawa 2000

Paczkowski A.: Zarządzanie zasobami ludzkimi: strategia – procesy – metody. PWE, Warszawa 2003

Pietrzykowski K. (red.): Kodeks cywilny – komentarz. Tom II. C.H. Beck, Warszawa 1998

Rączkowski B.: BHP w praktyce. ODDK, Warszawa 2003

Rączkowski B.: Omówienie zmian w zakresie przepisów bhp. ODDK, Warszawa 2003

Rogoziński K.: Usługi rynkowe. AE, Poznań 2000

Sobczak K.: Działalność gospodarcza. Uregulowania prawne. Wydawnictwa Prawnicze PWN, Warszawa 2001

Stankiewicz J.: Komunikowanie się w organizacji. ASTRUM, Wrocław 1999

Sternberg R.: Wprowadzenie do psychologii. WSiP, Warszawa 1995

Tautz-Wiessner G.: Savoir-vivre w życiu. Dobre obyczaje kluczem do sukcesu. ASTRUM, Wrocław 2000

Wojciechowski E.: Pierwsza pomoc w nagłych wypadkach. Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr Sp. z o. o., Gdańsk 1998

Czasopismo specjalistyczne: *Bezpieczeństwo Pracy: Nauka i Praktyka*
Czasopisma prawne

Wykaz literatury należy aktualizować w miarę ukazywania się nowych pozycji wydawniczych.

Jednostka modułowa 321[11].O1.01

Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- posłużyć się przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- określić wymagania nadzoru państwowego nad warunkami pracy w Polsce,
- zastosować podstawowe zasady higieny i fizjologii pracy oraz wymagania ergonomii,
- określić skutki negatywnych czynników w środowisku pracy,
- rozpoznać źródła i czynniki niebezpieczne w środowisku pracy,
- zastosować przepisy prawa dotyczące pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy,
- zapobiec zagrożeniom życia i zdrowia pracowników,
- zastosować środki ochrony indywidualnej,
- zinterpretować przepisy, regulaminy, zasady i procedury związane z bezpieczeństwem w drodze do pracy i z pracy,
- rozpoznać przyczyny i okoliczności wypadków w drodze do pracy i z pracy,
- zareagować w przypadku zagrożenia pożarowego zgodnie z instrukcją przeciwpożarową,
- zastosować procedury udzielania pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia,
- zastosować zasady ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.

2. Materiał nauczania

Prawna ochrona pracy.

Higiena pracy.

Klasyfikacja czynników szkodliwych w środowisku pracy.

Zagrożenia życia i zdrowia pracownika.

Metody i środki zapobiegania czynnikom szkodliwym.

Środki ochrony indywidualnej.

Zagrożenia występujące w drodze do pracy i z pracy: techniczne, organizacyjne i ludzkie.

Pierwsza pomoc.

Wymagania dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska w placówkach ochrony zdrowia i placówkach żywienia.

3. Ćwiczenia

- Dobieranie środków ochrony indywidualnej odpowiednio do rodzaju i miejsca pracy.
- Stosowanie podręcznego sprzętu i środków gaśniczych do gaszenia zarzewia pożaru – symulacja.
- Wykonywanie sztucznego oddychania na fantomie zgodnie z zasadami udzielania pierwszej pomocy.
- Wykonywanie masażu zewnętrznego serca na fantomie zgodnie z zasadami udzielania pierwszej pomocy.

4. Środki dydaktyczne

Instrukcje i teksty przewodnie do ćwiczeń.

Kodeks pracy.

Przykłady regulaminów: bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, przeprowadzania ewakuacji w szpitalu, sanatorium i domu opieki społecznej.

Filmy dydaktyczne dotyczące: udzielania pierwszej pomocy, stosowanego sprzętu i środków gaśniczych oraz ochrony środowiska.

Środki ochrony indywidualnej.

Apteczka pierwszej pomocy.

Fantom do nauki resuscytacji.

Plany ewakuacyjne szpitala, sanatorium i domu opieki społecznej.

Podręczny sprzęt gaśniczy.

Akty prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, ustalania okoliczności i przyczyn wypadków przy pracy oraz sposobu ich dokumentowania, a także zakresu informacji zamieszczanych w rejestrze wypadków przy pracy.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące kształtowania postaw i umiejętności warunkujących realizację zadań zawodowych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska. Zaleca się, aby program był realizowany przez nauczyciela specjalistę w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.

W procesie nauczania-uczenia się należy zwracać uwagę na obowiązki pracownika i pracodawcy dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, znaczenie ochrony zdrowia w pracy zawodowej

oraz nieprawidłowości, mogące wystąpić w procesie pracy. Ważne jest również kształtowanie umiejętności udzielania pierwszej pomocy osobom poszkodowanym. Należy umożliwić uczniom samodzielne wykonywanie ćwiczeń na fantomie z zakresu udzielania pierwszej pomocy oraz przeprowadzania reanimacji. Niezwykle ważne jest kształtowanie postawy odpowiedzialności, sumienności i umiejętności współdziałania w grupie.

Zajęcia proponuje się prowadzić z zastosowaniem następujących metod nauczania: tekstu przewodniego, inscenizacji oraz ćwiczeń praktycznych. Zaleca się, aby uczniowie korzystali z różnych źródeł informacji, jak: instrukcje, poradniki, normy. Realizację programu jednostki modułowej może ułatwić zorganizowanie zajęć w pomieszczeniach straży pożarnej i punktach pomocy medycznej.

Zajęcia powinny być realizowane w grupie do 15 osób, w zespołach 4-6 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się na podstawie kryteriów przedstawionych na początku zajęć. Wiedza uczniów może być sprawdzana za pomocą sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz testów dydaktycznych. Zadania w teście powinny obejmować zagadnienia z zakresu podstawowych aktów prawnych, praw oraz obowiązków pracownika i pracodawcy dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Sprawdzanie umiejętności praktycznych może odbywać się podczas obserwacji czynności uczniów w trakcie wykonywania zadań. Oceniając osiągnięcia uczniów należy zwracać uwagę na:

- przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- określanie sposobów zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia pracowników,
- dobieranie środków ochrony indywidualnej,
- udzielanie pierwszej pomocy zgodnie z przyjętą procedurą,
- poprawność wykonania ćwiczeń.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów należy uwzględnić wyniki wszystkich metod sprawdzania zastosowanych przez nauczyciela.

Jednostka modułowa 321[11].O1.02

Przestrzeganie przepisów prawa i zasad ekonomiki w ochronie zdrowia

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczniów (słuchacz) powinien umieć:

- zastosować obowiązujące przepisy kodeksu cywilnego,
- wyjaśnić funkcjonowanie mechanizmu rynkowego we współczesnej gospodarce,
- określić rolę państwa w gospodarce rynkowej,
- scharakteryzować funkcjonowanie systemu ochrony zdrowia w Polsce,
- określić źródła i sposoby finansowania świadczeń zdrowotnych,
- wyjaśnić istotę i zasady funkcjonowania systemu ubezpieczeń zdrowotnych w Polsce,
- określić podstawy prawne dotyczące funkcjonowania zakładów opieki zdrowotnej i płatnika,
- określić czynniki wpływające na popyt i podaż usług medycznych,
- określić podmioty uprawnione do realizacji świadczeń zdrowotnych,
- wyjaśnić zasady reglamentowania dostępu do niektórych usług medycznych,
- rozróżnić rodzaje kontraktów na usługi medyczne,
- określić procedurę kontraktowania usług medycznych,
- wyjaśnić mechanizmy konkurencji między podmiotami świadczącymi usługi medyczne,
- uzasadnić znaczenie profesjonalizmu i zaufania do personelu medycznego udzielającego świadczeń medycznych,
- określić rolę i zadania dietetyka w systemie ochrony zdrowia,
- scharakteryzować sposoby ochrony osób i mienia w zakładach opieki zdrowotnej i placówkach żywienia,
- zastosować przepisy prawa pracy dotyczące praw i obowiązków pracownika oraz pracodawcy,
- zastosować przepisy prawa dotyczące wykonywanych zadań zawodowych,
- określić organy ochrony praw pacjenta i konsumenta,
- zastosować przepisy dotyczące ochrony praw pacjenta i konsumenta,
- wykonać czynności prawne związane ze świadczeniem usług medycznych,
- zaspokoić uzasadnione roszczenia pacjenta dotyczące świadczonych usług medycznych.

2. Materiał nauczania

Kodeks cywilny.

Kodeks pracy.

Funkcjonowanie mechanizmu rynkowego we współczesnej gospodarce.

Rola państwa w gospodarce rynkowej.

Funkcjonowanie systemu ochrony zdrowia.

Zachowania pacjentów na rynku usług medycznych.

Instytucje wpływające na politykę zdrowotną państwa.

Źródła i sposoby finansowania świadczeń zdrowotnych.

System ubezpieczeń zdrowotnych w Polsce.

Specyficzne cechy rynku usług medycznych.

Zasady reglamentacji dostępu do usług medycznych.

Rola i zadania dietetyka w systemie ochrony zdrowia.

Rodzaje kontraktów na usługi medyczne.

Popyt i podaż na rynku usług medycznych.

Mechanizmy konkurencji między podmiotami świadczącymi usługi medyczne.

Jakość w ochronie zdrowia.

Ochrona pacjenta i konsumenta oraz ich mienia.

Organy ochrony praw pacjenta i konsumenta.

Zasady rozpatrywania roszczeń.

Prawa i obowiązki pracownika.

Prawa i obowiązki pracodawcy.

Rodzaje umów o pracę.

Rodzaje umów cywilnoprawnych: o dzieło, zlecenie, sprzedaży, agencyjna.

3. Ćwiczenia

- Interpretowanie aktów prawnych dotyczących funkcjonowania systemu ochrony zdrowia i ubezpieczeń zdrowotnych.
- Opracowywanie schematu organizacyjnego systemu ochrony zdrowia oraz systemu ubezpieczeń zdrowotnych.
- Opracowywanie wykazu podmiotów uprawnionych do realizacji świadczeń zdrowotnych oraz usług reglamentowanych i niereglamentowanych.
- Porównywanie rodzaju i zakresu usług medycznych oferowanych w ramach ubezpieczenia zdrowotnego w kraju oraz za granicą.
- Przygotowywanie wniosku dotyczącego świadczenia usług medycznych w zakresie poradnictwa żywieniowego.
- Przygotowywanie dokumentacji do zawarcia kontraktu na usługi medyczne w zakresie poradnictwa żywieniowego.
- Sporządzanie umowy dotyczącej świadczenia usług medycznych.

- Analizowanie praw i obowiązków pracownika.
- Analizowanie praw i obowiązków pracodawcy.
- Porównywanie zakresu obowiązków i zadań zawodowych dietetyka zatrudnionego w kuchni szpitalnej, oddziale szpitalnym oraz gabinecie dietetycznym poradni ogólnych i specjalistycznych.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Ustawy i rozporządzenia.

Wzory umów cywilnoprawnych.

Wzory dokumentów i umów dotyczących kontraktu na usługi medyczne.

Programy komputerowe z zakresu prawa.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące, formalno-prawnej obsługi i organizacji usług medycznych oraz zagadnień cywilnoprawnych niezbędnych w pracy zawodowej pracownika świadczącego usługi medyczne.

Do realizacji założonych celów kształcenia proponuje się zastosować następujące metody nauczania: tekst przewodni, wykład problemowy, dyskusja dydaktyczna i ćwiczenia praktyczne. Zaleca się również zorganizowanie wycieczki dydaktycznej do sądu, kancelarii prawniczej i placówki medycznej.

Proces nauczania-uczenia się powinien się odbywać przy dużym zaangażowaniu uczniów. Rola nauczyciela powinna się ograniczyć do zorganizowania i ukierunkowania działań uczniów oraz kontrolowania postępów i korygowania błędów. Taki sposób realizacji ćwiczeń ma na celu kształtowanie aktywnej postawy uczniów, która w przyszłości ułatwi dostosowanie do zmieniających się warunków rynku pracy i sytuacji organizacyjno-prawnej na rynku usług medycznych oraz poczucia odpowiedzialności za wykonywane zadania zawodowe.

W miarę możliwości, zajęcia powinny być realizowane we współpracy z przedstawicielami Narodowego Funduszu Zdrowia, specjalistami z zakresu prawa cywilnego i prawa pracy oraz przedstawicielami Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów, co ułatwi uczniom opanowanie wiedzy o funkcjonowaniu rynku usług medycznych.

Podczas realizacji programu jednostki należy zwracać uwagę na miejsce i rolę dietetyka na rynku usług medycznych. Nauczyciel powinien kształtować u uczniów potrzebę dążenia do doskonalenia jakości świadczonych usług medycznych.

Zajęcia powinny się odbywać w pracowni komputerowej oraz pracowni poradnictwa żywieniowego w grupach do 15 osób, indywidualnie lub w zespołach 2-3 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie edukacyjnych osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie, według kryteriów przedstawionych na początku zajęć.

Podczas realizacji programu jednostki należy oceniać osiągnięcia uczniów na podstawie sprawdzianów ustnych i pisemnych, testów osiągnięć szkolnych oraz obserwacji pracy podczas wykonywania ćwiczeń.

Poprawność realizacji ćwiczeń powinna być oceniana zarówno w trakcie, jak i po ich wykonaniu. Należy na bieżąco analizować popełniane błędy oraz pomagać uczniom w poszukiwaniu prawidłowych rozwiązań. W trakcie wykonywania ćwiczeń szczególną uwagę należy zwracać na:

- interpretację aktów prawnych dotyczących ochrony zdrowia i ubezpieczeń społecznych,
- sporządzanie schematu organizacyjnego systemu ochrony zdrowia oraz systemu ubezpieczeń zdrowotnych,
- określanie zakresu usług medycznych oferowanych w ramach ubezpieczenia zdrowotnego w kraju i za granicą,
- przygotowanie umów cywilnoprawnych i wniosków o świadczenie usług medycznych w zakresie poradnictwa dietetycznego.
- określanie zakresu obowiązków i zadań zawodowych dietetyka zatrudnionego w kuchni szpitalnej, oddziale szpitalnym oraz gabinecie dietetycznym poradni ogólnych i specjalistycznych.

Podstawą do uzyskania pozytywnej oceny przez ucznia jest poprawne i samodzielne wykonanie ćwiczeń.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 321[11].O1.03

Nawiązywanie i utrzymywanie kontaktów międzyludzkich

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- scharakteryzować style oraz techniki komunikacji werbalnej i niewerbalnej,
- zastosować techniki skutecznego komunikowania się z pacjentem,
- rozpoznać potrzeby i oczekiwania pacjentów w szpitalu oraz gabinecie dietetycznym poradni ogólnych i specjalistycznych,
- pokonać bariery w procesie komunikowania się,
- porozumieć się z pacjentem i współpracownikami,
- przeprowadzić konstruktywną dyskusję,
- zastosować argumentację racjonalną i emocjonalną do określonej sytuacji,
- przekonać pacjenta i jego rodzinę do stosowania zalecanej diety oraz przestrzegania zasad racjonalnego żywienia,
- zastosować ogólnie przyjęte zasady kultury osobistej,
- podjąć decyzje w trudnych sytuacjach,
- zastosować ogólnie przyjęte normy etyczne.

2. Materiał nauczania

Style komunikowania się. Techniki komunikacji werbalnej i niewerbalnej. Charakterystyka potrzeb człowieka.

Bariery komunikacji.

Dyskusja konstruktywna, zasady dyskusji.

Rodzaje argumentacji.

Zasady rozwiązywania konfliktów.

Negocjacje. Techniki negocjacji.

Systemy wartości etycznych, zasady postępowania.

3. Ćwiczenia

- Prowadzenie rozmowy z pacjentem i członkami jego rodziny.
- Prezentowanie wybranej oferty poradni poradnictwa żywieniowego.
- Motywowanie pacjenta do stosowania zalecanej diety.
- Argumentowanie korzyści wynikających z usprawnienia organizacji pracy w kuchni szpitalnej.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje i do ćwiczeń.

Filmy dydaktyczne dotyczące: mowy ciała, autoprezentacji i asertywności oraz zasad obsługi pacjenta.

Materiały dydaktyczne dotyczące profesjonalnego postępowania z pacjentem.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Jednym z najważniejszych warunków stosowania zaleceń dietetycznych jest właściwa relacja między dietetykiem i pacjentem. Celem realizacji programu jednostki modułowej jest rozwijanie umiejętności nawiązywania kontaktów międzyludzkich w oparciu o właściwe rozpoznanie potrzeb i oczekiwań pacjenta. Program jednostki powinien być realizowany przez nauczyciela psychologii.

Przed przystąpieniem do realizacji programu jednostki, nauczyciel powinien dokonać dokładnej analizy celów zawartych w programie i na jej podstawie dobrać metody nauczania oraz środki dydaktyczne. Dobór odpowiedniej metody nauczania ma ułatwić osiągnięcie założonych celów kształcenia. Zaleca się stosowanie następujących metod nauczania: tekstu przewodniego, dyskusji dydaktycznej, psychodramy, inscenizacji oraz ćwiczeń praktycznych. Wskazane jest również wykorzystywanie środków multimedialnych oraz prezentacji nagrań dotyczących różnych form treningu umiejętności społecznych.

Podczas realizacji programu jednostki nauczyciel powinien dążyć do rozwijania u uczniów postawy:

- tolerancji,
- akceptacji zachowań pacjentów,
- asertywności,
- odpowiedzialności za skutki własnych zachowań w kontakcie z drugim człowiekiem,

Zajęcia powinny odbywać w pracowni poradnictwa żywieniowego w grupach do 15 osób, w zespołach 2-4 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno być dokonywane systematycznie, według kryteriów podanych na początku zajęć.

Oceny osiągnięć uczniów można dokonywać na podstawie obserwacji pracy podczas wykonywania ćwiczeń. Poprawność wykonywania ćwiczeń powinna być oceniana zarówno w trakcie, jak i po ich

wykonaniu. Należy na bieżąco analizować popełniane błędy oraz pomagać uczniom w poszukiwaniu właściwych rozwiązań. Obserwując pracę uczniów podczas wykonywania zadań, należy zwracać uwagę na:

- stopień opanowania umiejętności,
- zastosowanie teorii w praktyce,
- postawę i zachowanie na zajęciach,
- stosowanie technik komunikacji werbalnej i niewerbalnej,
- samoocenę.

Podstawą do uzyskania pozytywnej oceny przez ucznia jest poprawne i samodzielne wykonanie ćwiczeń.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 321[11].O1.04

Charakteryzowanie działalności placówek żywnościowych

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- scharakteryzować strukturę organizacyjną placówki żywienia typu zamkniętego i otwartego,
- określić zakres usług świadczonych przez placówki żywienia,
- określić formy organizacyjno-prawne placówek żywnościowych,
- scharakteryzować systemy zarządzania placówką żywienia typu otwartego i zamkniętego,
- scharakteryzować zadania poszczególnych działów placówek żywienia,
- określić rodzaje stanowisk pracy w poszczególnych działach placówki żywienia,
- scharakteryzować zakres prac na poszczególnych stanowiskach,
- opracować dokumentację organizacyjną placówki żywienia typu zamkniętego i otwartego,
- scharakteryzować prawa konsumenta obowiązujące w placówkach żywienia otwartego i zamkniętego,
- określić wymagania dotyczące zachowania i wyglądu pracowników placówek żywienia,
- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Struktura organizacyjna placówki żywienia typu zamkniętego i otwartego.

Formy prawno-organizacyjne placówek żywienia.

Systemy zarządzania placówkami żywienia.

Organizacja procesu pracy w placówkach żywienia.

Zadania pracowników na różnych stanowiskach w placówce żywienia.

Prawa konsumenta.

Wymagania dotyczące zachowania i wyglądu pracowników placówek żywienia – kultura osobista, etyka, ubiór pracownika.

Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

3. Ćwiczenia

- Sporządzanie schematu organizacyjnego placówki żywienia typu zamkniętego.
- Sporządzanie schematu układu funkcjonalnego pomieszczeń w placówce żywieniowej.
- Określanie zadań pracowników w różnych działach placówki żywieniowej.
- Oznaczanie drogi surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych oraz drogi naczyń czystych i brudnych na schemacie układu funkcjonalnego placówki żywienia.
- Sporządzanie opisu określonych stanowisk pracy i zakresu czynności pracownika w placówce żywienia typu zamkniętego i otwartego.
- Opracowywanie przykładowych standardów zachowań na określonych stanowiskach pracy.
- Przeprowadzanie instruktażu z zakresu organizacji stanowiska pracy dla pracownika zatrudnionego przy produkcji żywności – symulacja.

4. Środki dydaktyczne

Instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy przedstawiające: klasyfikację placówek żywienia, schematy organizacyjne dużych i małych placówek żywienia, schemat procesu produkcyjnego, zasady organizacji pracy.

Filmy dydaktyczne dotyczące rodzajów i typów placówek żywienia oraz rozwiązań organizacyjnych.

Dokumentacja organizacyjna placówki żywienia: schemat organizacyjny, opisy stanowisk pracy, zakresy czynności pracowników, regulamin pracy, harmonogramy pracy.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje podstawowe treści dotyczące organizacji działalności placówek żywieniowych, niezbędne do realizacji programów jednostek z zakresu produkcji i ekspedycji potraw dietetycznych oraz żywienia dietetycznego.

W trakcie zajęć nauczyciel powinien zapoznać uczniów ze specyfiką i zakresem usług realizowanych przez placówki żywienia funkcjonujące w systemie ochrony zdrowia i oświaty, w jadłodajniach i restauracjach dietetycznych oraz stołówkach pracowniczych.

Osiągnięcie szczegółowych celów kształcenia ułatwi zastosowanie metody projektów, przypadków oraz sytuacyjnej. Ponadto zaleca się organizowanie wycieczek dydaktycznych do placówek żywienia oraz zapraszanie na zajęcia przedstawicieli kadry kierowniczej placówek żywienia.

Zajęcia powinny być realizowane w pracowni komputerowej oraz technologicznej w grupie do 15 osób, w zespołach 2-3 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie na podstawie określonych kryteriów.

Na początku realizacji programu jednostki należy dokonać diagnozy wiedzy uczniów z zakresu stosowania prawa i zasad ekonomii w ochronie zdrowia.

Podczas realizacji programu nauczania należy oceniać osiągnięcia uczniów na podstawie sprawdzianów ustnych i pisemnych, testów osiągnięć szkolnych oraz realizowanych projektów. Sprawdzania i oceniania można dokonywać również podczas obserwacji pracy uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń. Szczególną uwagę należy zwracać na:

- rozróżnianie form organizacyjno-prawnych placówek żywienia,
- rozróżnianie systemów zarządzania zakładem gastronomicznym,
- określanie zakresu zadań zawodowych wykonywanych w poszczególnych działach placówek żywienia,
- posługiwanie się podstawową terminologią.

Poprawność realizacji ćwiczeń powinna być oceniana zarówno w trakcie, jak i po ich wykonaniu. Należy na bieżąco analizować popełniane błędy oraz pomagać uczniom w poszukiwaniu prawidłowych rozwiązań.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Moduł 321[11].Z1

Podstawy fizjologii i żywienia człowieka

1. Cele kształcenia

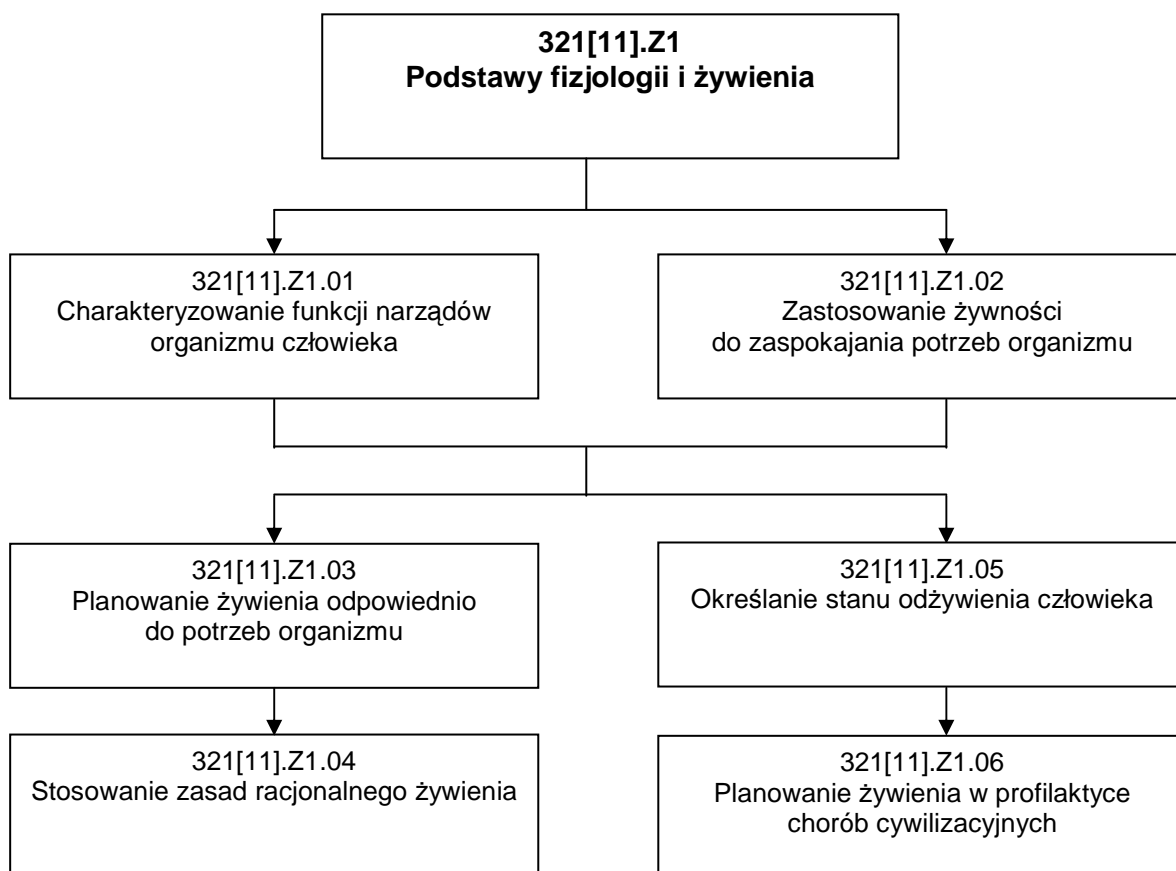
W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- charakteryzować budowę oraz funkcje tkanek i narządów organizmu,
- charakteryzować główne procesy metaboliczne zachodzące w organizmie człowieka,
- charakteryzować żywność jako źródło składników pokarmowych,
- charakteryzować budowę chemiczną składników pokarmowych oraz ich znaczenie dla organizmu człowieka,
- stosować zasady racjonalnego żywienia,
- planować jadłospisy indywidualne i dla różnych grup ludności,
- oceniać sposób żywienia jednostki i grupy osób,
- oceniać stan odżywienia jednostki i grupy osób,
- określać zasady profilaktyki żywieniowej dla różnych grup ludności,
- planować jadłospisy w celu zapobiegania chorobom cywilizacyjnym,
- charakteryzować diety lecznicze,
- dobierać produkty i potrawy do poszczególnych diet.

2. Wykaz jednostek modułowych

Symbol jednostki modułowej	Nazwa jednostki modułowej	Orientacyjna liczba godzin na realizację
321[11].Z1.01	Charakteryzowanie funkcji narządów organizmu człowieka	110
321[11].Z1.02	Zastosowanie żywności do zaspokajania potrzeb organizmu	82
321[11].Z1.03	Planowanie żywienia odpowiednio do potrzeb organizmu	49
321[11].Z1.04	Stosowanie zasad racjonalnego żywienia	61
321[11].Z1.05	Określanie stanu odżywienia człowieka	61
321[11].Z1.06	Planowanie żywienia w profilaktyce chorób cywilizacyjnych	45
	Razem	408

3. Schemat układu jednostek modułowych



4. Literatura

Brzozowska A. (red.): Składniki mineralne. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu. Wydaw. AR, Poznań 1999

Bujko J.(red.): Podstawy dietetyki. Wydaw. SGGW, Warszawa 2006

Burbianka M., Pliszka A.: Mikrobiologia żywności. PZWL, Warszawa 1983

Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa 2000

Dziesięszewski J., Szponar L., Szczygieł B., Socha J.: Podstawy naukowe żywienia w szpitalach. Wydaw. IŻŻ, Warszawa 2001

Gawęcki J. (red.): Białka w żywności i żywieniu. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu. Wydaw. AR, Poznań 1997

Gawęcki J. (red.): Prawda o tłuszczach. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu. Wydaw. AR, Poznań 1996

Gawęcki J. (red.): Witaminy. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu. Wydaw. AR, Poznań 2000

Gawęcki J. (red.): Współczesna wiedza o węglowodanach. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu. Wydaw. AR, Poznań 1998

- Gawęcki J., Hryniewiecki L.: Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2000
- Gawęcki J., Libudzisz Z. (red.): Mikroorganizmy w żywności i żywieniu. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu. Wydaw. AR, Poznań 2006
- Gertig H., Gawęcki J.: Słownik terminów żywieniowych, PWN, Warszawa 2001
- Gertig H., Przysławski J.: Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. PZWL, Warszawa 2006
- Hasik J., Gawęcki J.: Żywność człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2000
- Keller J.S.: Podstawy fizjologii żywienia. Wydaw. SGGW, Warszawa 2000
- Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL, Warszawa 2005
- Murray R.K., Granner D.K., Mayes P.A., Rodwell V.W.: Biochemia Harpera, PZWL, Warszawa 1995
- Sylwanowicz W. (red.): Anatomia i fizjologia człowieka. PZWL, Warszawa 1993
- Szponar L., Wolnicka K., Rychlik E.: Album fotografii produktów i potraw. Wydaw. IŻŻ, Warszawa 2000
- Turlejska H., Pelzner U., Szponar L., Konecka-Matyjek E.: Zasady racjonalnego żywienia – zalecane racje pokarmowe dla wybranych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego. ODDK, Gdańsk 2004
- Ziemiański Ś. (red.): Normy żywienia człowieka. Fizjologiczne podstawy. PZWL, Warszawa 2001
- Ziemiański Ś., Budzyńska Topolowska J.: Wegetarianizm w świetle nauki o żywności i żywieniu. Wydaw. Instytut Danone, Warszawa 1997
- Ziemiański Ś., Budzyńska-Topolowska J.: Tłuszcze pożywienia i lipidy ustrojowe. PWN, Warszawa 1991
- Ziemiański Ś.: Podstawy prawidłowego żywienia człowieka. Zalecenia żywieniowe dla ludności w Polsce. Wydaw. Instytut Danone, Warszawa 1998
- Czasopisma specjalistyczne: *Żywność Człowieka i Metabolizm*, *Żywność*, *Żywność i Zdrowie*

Wykaz literatury należy aktualizować w miarę ukazywania się nowych pozycji wydawniczych.

Jednostka modułowa 321[11].Z1.01

Charakteryzowanie funkcji narządów organizmu człowieka

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczniów (słuchacz) powinien umieć:

- posłużyć się podstawową terminologią z zakresu anatomii i fizjologii człowieka,
- scharakteryzować budowę oraz funkcje komórek, tkanek i narządów organizmu człowieka,
- scharakteryzować budowę i funkcje układu pokarmowego,
- scharakteryzować budowę i funkcje gruczołów wydzielania wewnętrznego,
- scharakteryzować budowę oraz rolę enzymów i hormonów w organizmie człowieka,
- scharakteryzować główne procesy metaboliczne zachodzące w organizmie człowieka,
- określić współzależność procesów metabolicznych dla utrzymania homeostazy organizmu człowieka,
- scharakteryzować procesy energetyczne zachodzące w organizmie człowieka,
- scharakteryzować budowę oraz funkcje układu krążenia i układu chłonnego,
- scharakteryzować budowę oraz funkcje układu moczowo-płciowego,
- scharakteryzować budowę oraz funkcje układu oddechowego,
- scharakteryzować budowę oraz funkcje układu narządu ruchu,
- scharakteryzować budowę oraz funkcje układu nerwowego,
- scharakteryzować budowę oraz funkcje skóry i narządów zmysłów,
- wyjaśnić wpływ mikroflory na organizm człowieka,
- wyjaśnić różnice w budowie oraz funkcjonowaniu poszczególnych narządów i układów,
- określić wpływ zaburzeń procesów metabolicznych na powstawanie chorób,
- scharakteryzować zmiany organizmu człowieka związane ze starzeniem.

2. Materiał nauczania

Podstawowa terminologia – komórka, tkanka, narząd, układ, organizm, metabolizm, hormon, enzym.

Budowa i funkcje układu pokarmowego.

Procesy metaboliczne zachodzące w organizmie człowieka.

Trawienie i wchłanianie białek, tłuszczów i węglowodanów.
Budowa i funkcje gruczołów wydzielania wewnętrznego.
Budowa i funkcje układu krążenia i chłonnego.
Budowa i funkcje układu moczowo-płciowego.
Budowa i funkcje układu oddechowego.
Budowa i funkcje układu narządu ruchu.
Budowa i funkcje układu nerwowego.
Budowa i funkcje skóry i narządów zmysłów.
Różnice anatomiczne i fizjologiczne organizmów młodych i dorosłych.
Rola mikroflory w organizmie człowieka. Zaburzenia procesów metabolicznych. Zmiany związane ze starzeniem.

3. Ćwiczenia

- Rozpoznawanie i charakteryzowanie preparatów tkankowych przewodu pokarmowego organizmu człowieka.
- Rozpoznawanie i charakteryzowanie preparatów tkankowych gruczołów wydzielania wewnętrznego.
- Rozpoznawanie i charakteryzowanie preparatów tkankowych narządów układu krążenia i chłonnego.
- Rozpoznawanie i charakteryzowanie preparatów tkankowych narządów układu moczowo-płciowego.
- Rozpoznawanie i charakteryzowanie preparatów tkankowych narządów układu oddechowego.
- Rozpoznawanie i charakteryzowanie preparatów tkankowych narządów układu ruchu.
- Rozpoznawanie i charakteryzowanie preparatów tkankowych narządów układu nerwowego.
- Rozpoznawanie i charakteryzowanie preparatów tkankowych skóry i narządów zmysłów.

4. Środki dydaktyczne

Instrukcje do ćwiczeń.

Preparaty tkankowe.

Mikroskop.

Sprzęt laboratoryjny i odczynniki do analiz chemicznych żywności.

Tablice poglądowe przedstawiające budowę układów i narządów organizmu człowieka.

Modele narządów i układów organizmu człowieka.

Radiogramy układów i narządów organizmu człowieka.

Filmy dydaktyczne dotyczące budowy i funkcjonowania poszczególnych układów organizmu człowieka.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści z zakresu budowy i funkcjonowania organizmu człowieka. Podczas realizacji programu należy zwracać uwagę na wzajemne relacje pomiędzy różnymi układami oraz rolę układu dokrewnego w funkcjonowaniu organizmu człowieka. Ze względu na specyfikę zawodu szczególnie ważne jest uzyskanie przez uczniów wiedzy dotyczącej budowy i funkcjonowania układu pokarmowego oraz roli enzymów i hormonów.

Program jednostki powinien być realizowany z zastosowaniem metody wykładu informacyjnego lub konwersatoryjnego oraz ćwiczeń. Wykłady można wzbogacić pokazem hydrolizy chemicznej i enzymatycznej skrobi oraz pokazem denaturacji chemicznej i termicznej białek. Zaleca się również wykorzystanie filmów dydaktycznych dotyczących funkcjonowania narządów i układów oraz przemian zachodzących w organizmie człowieka.

Zajęcia powinny się odbywać w laboratorium biochemicznym w grupie do 15 osób, indywidualnie lub w zespołach 2-3 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie, według kryteriów przedstawionych na początku zajęć. Ma ono dostarczyć informacji o zakresie i stopniu realizacji szczegółowych celów kształcenia.

Osiągnięcia uczniów można oceniać na podstawie sprawdzianów pisemnych i ustnych, testów dydaktycznych oraz obserwacji pracy uczniów podczas wykonywania ćwiczeń. Zadania w teście powinny dotyczyć:

- budowy oraz funkcji układów i narządów,
- funkcji enzymów i hormonów dla organizmu człowieka,
- różnic anatomicznych i fizjologicznych organizmów młodych i dorosłych,
- wpływu procesów metabolicznych na zachowanie zdrowia,
- wpływu zaburzeń procesów metabolicznych na powstawanie chorób.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 321[11].Z1.02

Zastosowanie żywności do zaspokajania potrzeb organizmu

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczniów (słuchacz) powinien umieć:

- posłużyć się podstawową terminologią dotyczącą żywności i składników żywności,
- rozróżnić składniki żywności i określić ich wpływ na funkcjonowanie organizmu,
- dokonać podziału żywności według określonych kryteriów,
- określić rolę składników pokarmowych dla organizmu człowieka,
- scharakteryzować metabolizm białek, tłuszczów i węglowodanów,
- scharakteryzować przemiany energetyczne zachodzące w organizmie człowieka,
- określić wpływ procesów technologicznych na zmianę wartości odżywczej żywności i potraw,
- zinterpretować wpływ składników pożywienia na utrzymanie homeostazy organizmu i jej zaburzenia,
- określić skutki żywienia niezbilansowanego, niedoborowego i nadmiernego,
- rozpoznać zagrożenia mikrobiologiczne pochodzące ze źródeł pokarmowych,
- scharakteryzować żywność zawierającą drobnoustroje o korzystnym oddziaływaniu na zdrowie człowieka.

2. Materiał nauczania

Składniki żywności (odżywcze, nieodżywcze, szkodliwe, zanieczyszczenia, dodatki do żywności) i ich charakterystyka.

Składniki pokarmowe (białka, tłuszcze, węglowodany, witaminy, składniki mineralne, błonnik) i ich rola w organizmie człowieka.

Wartość energetyczna i odżywcza żywności.

Metabolizm składników pokarmowych.

Podział żywności na grupy i ich charakterystyka.

Rola wody w organizmie człowieka. Bilans wodny.

Przemiana energii w organizmie człowieka. Bilans energetyczny.

Homeostaza organizmu człowieka i jej zaburzenia. Skutki żywienia niezbilansowanego, niedoborowego i nadmiernego.

Wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą żywności i potraw.

Zagrożenia mikrobiologiczne żywności.

Żywność probiotyczna i jej znaczenie dla organizmu człowieka.

3. Ćwiczenia

- Opracowywanie wykazu składników żywności dla wybranych produktów spożywczych na podstawie ich etykiet.
- Obliczanie wartości energetycznej produktów spożywczych i potraw.
- Wyznaczanie wartości odżywczej typowych porcji produktów i potraw.
- Porównywanie zawartości składników pokarmowych w surowych i przetworzonych produktach spożywczych oraz w potrawach.
- Obliczanie termogenezy podstawowej (podstawowej przemiany materii) z wykorzystaniem wzorów Harrisa-Benedicta.
- Wyznaczanie termogenezy całkowitej organizmu metodą sumowania wydatków energetycznych.
- Określanie skutków niezrównoważonego bilansu energetycznego organizmu.
- Sporządzanie dobowego bilansu wodnego organizmu.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy ilustrujące: podział składników żywności, schematy przedstawiające przemiany metaboliczne w organizmie człowieka, modelowe racje pokarmowe oraz podział produktów spożywczych na grupy,

Normy żywienia dla ludności w Polsce.

Tabele składu i wartości odżywczej żywności.

Tablice poglądowe i rysunki drobnoustrojów.

Preparaty drobnoustrojów.

Utrwalone preparaty pasożytów przewodu pokarmowego człowieka.

Programy komputerowe do oceny sposobu żywienia.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje podstawowe treści z zakresu fizjologii żywienia. Podczas zajęć należy odwoływać się do wiedzy uczniów z zakresu budowy chemicznej i właściwości składników pokarmowych opanowanej podczas zajęć z biologii i chemii.

Program jednostki modułowej powinien być realizowany z zastosowaniem wykładu problemowego, dyskusji dydaktycznej, tekstu przewodniego i ćwiczeń praktycznych. Osiągnięcie szczegółowych celów kształcenia wymaga od uczniów samodzielnej pracy i aktywnego zaangażowania się w wykonywane ćwiczeń.

Podczas zajęć uczniowie powinni mieć możliwość obliczania wartości odżywczej i energetycznej produktów spożywczych oraz potraw, obliczania bilansu energetycznego i wodnego. Ułatwi to zrozumienie zależności między sposobem żywienia a rozwojem i funkcjonowaniem organizmu.

W trakcie realizacji programu jednostki szczególną uwagę należy zwracać na:

- zależności i możliwe interakcje między występującymi w żywności składnikami pokarmowymi a składnikami nieodżywczymi, składnikami szkodliwymi, zanieczyszczeniami i dodatkami do żywności,
- wpływ procesów technologicznych na zmiany w składnikach odżywczych,
- różnicowanie wartości energetycznej i odżywczej żywności w odniesieniu do typowych porcji,
- możliwości adaptacyjne organizmu człowieka związane z jakością i ilością składników pokarmowych w pożywieniu oraz konsekwencje dla zdrowia wynikające z ich przekroczenia.

Dokonując podziału produktów należy uwzględnić podział na 6 grup produktów opracowany na potrzeby modelowych racji pokarmowych.

Zajęcia powinny być realizowane w pracowni poradnictwa żywieniowego i pracowni komputerowej w grupach do 15 osób, indywidualnie lub w zespołach 2-3 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie, według kryteriów przedstawionych na początku zajęć.

Przed przystąpieniem do realizacji programu jednostki modułowej należy dokonać diagnozy wiedzy uczniów z zakresu budowy chemicznej i właściwości składników pokarmowych.

Do sprawdzania wiedzy uczniów proponuje się zastosować testy osiągnięć szkolnych oraz obserwację czynności uczniów. Obserwując pracę uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń szczególną uwagę należy zwracać na:

- obliczanie wartości odżywczej i energetycznej żywności,
- określanie zmian zachodzących podczas przechowywania i przetwarzania żywności,
- obliczanie podstawowej i całkowitej przemiany materii,
- określanie skutków nie zrównoważonego bilansu energetycznego organizmu.
- samodzielność i wykorzystywanie wiedzy w praktycznym działaniu.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 321[11].Z1.03

Planowanie żywienia odpowiednio do potrzeb organizmu

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczniów (słuchacz) powinien umieć:

- posłużyć się terminologią dotyczącą diet leczniczych i żywienia osób o specjalnych potrzebach żywieniowych,
- określić różnice w potrzebach żywieniowych jednostek i grup ludności,
- scharakteryzować zasady żywienia dzieci i młodzieży w różnym wieku,
- scharakteryzować zasady żywienia osób dorosłych o specjalnych potrzebach żywieniowych,
- scharakteryzować zasady żywienia osób w podeszłym wieku,
- określić cele i założenia żywienia dietetycznego,
- scharakteryzować diety lecznicze,
- dobrać produkty i potrawy do poszczególnych diet,
- zaplanować jadłospisy dzienne i okresowe stosowane w żywieniu dzieci i młodzieży,
- zaplanować jadłospisy dzienne i okresowe stosowane w żywieniu osób dorosłych,
- zaplanować jadłospisy dzienne i okresowe stosowane w żywieniu osób w podeszłym wieku,
- dokonać oceny zaplanowanych jadłospisów,
- dokonać oceny sposobu żywienia jednostek i grup ludności.

2. Materiał nauczania

Potrzeby żywieniowe jednostek i różnych grup ludności.

Zasady żywienia niemowląt.

Zasady żywienia dzieci i młodzieży.

Zasady żywienia kobiet w ciąży i okresie karmienia.

Zasady żywienia osób o zwiększonym wysiłku fizycznym.

Zasady żywienia osób w wieku podeszłym.

Cele i założenia żywienia dietetycznego.

Klasyfikacja diet leczniczych.

Produkty i potrawy zalecane i przeciwwskazane.

Charakterystyka diet leczniczych.

Zasady doboru produktów i potraw w dietach leczniczych.

3. Ćwiczenia

- Planowanie i ocenianie wartości odżywczej jadłospisu dziennego dla kobiety w ciąży.
- Planowanie i ocenianie wartości odżywczej jadłospisu dziennego dla kobiety w okresie karmienia.
- Planowanie i ocenianie wartości odżywczej jadłospisu dziennego dla dzieci lub młodzieży.
- Planowanie i ocenianie wartości odżywczej jadłospisu dziennego dla osoby o zwiększonym wysiłku fizycznym.
- Planowanie i ocenianie wartości odżywczej dziennego jadłospisu dla osób w wieku podeszłym.
- Planowanie jadłospisu dekadowego dla wybranej grupy osób o szczególnych wymaganiach organizmu i jego ocenianie metodami jakościowymi.
- Dostosowywanie przykładowego jadłospisu dziennego osoby zdrowej do wymagań określonej diety leczniczej.
- Charakteryzowanie przykładowego jadłospisu dziennego osoby chorej.

4. Środki dydaktyczne

Instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy obrazujące: klasyfikację diet leczniczych, schemat naturalnego i sztucznego żywienia niemowląt, modelowe racje pokarmowe, przykłady prawidłowo zestawionych posiłków dla dzieci.

Materiały edukacyjne dotyczące żywienia dzieci i młodzieży.

Normy żywienia dla ludności w Polsce.

Zarządzenia dotyczące racji pokarmowych dla ludności w Polsce.

Fotografie produktów i potraw.

Receptury potraw.

Tabele składu i wartości odżywczej żywności.

Tabele przedstawiające modelowe racje pokarmowe.

Programy komputerowe do oceny sposobu żywienia.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące klasyfikowania diet oraz planowania żywienia osób o specjalnych potrzebach żywieniowych.

Zalecanymi metodami nauczania są: wykład problemowy, wykład konwersatoryjny i ćwiczenia praktyczne. Podczas realizacji programu należy zwracać uwagę na różnice w zapotrzebowaniu na składniki

pokarmowe i wynikającą z tego konieczność odmiennego sposobu odżywiania niemowląt, dzieci, młodzieży, osób dorosłych i starszych.

W trakcie zajęć szczególną uwagę należy zwracać na kształtowanie umiejętności:

- doboru produktów i potraw zalecanych oraz niewskazanych w poszczególnych dietach,
- zastępowania produktów i potraw niewskazanych przez inne, o możliwie podobnym składzie, cechach organoleptycznych i akceptowane przez pacjenta.

W programie jednostki treści dotyczące podziału diet należy ograniczać do klasyfikacji podstawowych założeń.

Zajęcia powinny się odbywać w pracowni poradnictwa żywieniowego i pracowni komputerowej w grupach do 15 osób, indywidualnie lub w zespołach 2-3 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie, w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć.

Do sprawdzenia wiedzy uczniów zaleca się zastosowanie testów osiągnięć szkolnych za pomocą, których można dokonać sprawdzenia wiedzy z zakresu: posługiwania się podstawowymi pojęciami dotyczącymi diet leczniczych i żywienia osób o specjalnych potrzebach żywieniowych, celów i założeń żywienia dietetycznego oraz doboru produktów i potraw do poszczególnych diet. Umiejętności mogą być sprawdzane podczas obserwacji czynności uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń. Obserwując pracę uczniów szczególną uwagę należy zwracać na:

- określanie potrzeb żywieniowych różnych grup ludności i jednostek,
- planowanie jadłospisów dziennych dla grup ludności o specjalnych potrzebach żywieniowych,
- ocenianie wartości odżywczej zaplanowanych jadłospisów,
- dostosowywanie zaplanowanych jadłospisów do wymagań wybranej diety leczniczej.

Należy na bieżąco analizować i korygować błędy popełniane przez uczniów. Do tego celu proponuje się zastosowanie testu pisemnego.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów realizacji należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 321[11].Z1.04

Stosowanie zasad racjonalnego żywienia

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- scharakteryzować zasady racjonalnego żywienia,
- zdefiniować podstawowe pojęcia dotyczące norm żywienia i modelowych racji pokarmowych,
- rozróżnić normy żywienia,
- zastosować normy żywienia podczas oceny oraz planowania żywienia jednostki i grupy ludności,
- posłużyć się tabelą zamiany produktów,
- zaplanować żywienie zbiorowe różnych grup ludności,
- zaplanować żywienie jednostki odpowiednio do jej wieku, aktywności fizycznej, stanu fizjologicznego, upodobań i zasad prawidłowego odżywiania.

2. Materiał nauczania

Zasady racjonalnego odżywiania.

Podział i rodzaje norm żywienia.

Zasady planowania jadłospisów indywidualnych i zbiorowych.

Modelowe racje pokarmowe.

3. Ćwiczenia

- Planowanie jadłospisu dekadowego.
- Ocenianie zaplanowanego jadłospisu dekadowego metodą punktową wg Bielińskiej.
- Wyznaczanie średniej ważonej normy żywienia.
- Wyznaczanie średniej ważonej racji pokarmowej.
- Dobieranie normy żywienia dla osoby o określonych cechach (wiek, płeć, stan fizjologiczny, aktywność fizyczna, masa ciała, w tym nadwaga lub niedożywienie).
- Planowanie jadłospisu dziennego dla osoby o określonych cechach fizycznych.
- Ocenianie wartości odżywczej zaplanowanego jadłospisu dziennego.
- Modyfikowanie przykładowego jadłospisu dziennego oraz jego dostosowywanie do potrzeb organizmu, stylu życia, oczekiwań konsumenta i zasad prawidłowego odżywiania.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Normy żywienia dla ludności w Polsce.

Zarządzenia dotyczące racji pokarmowych dla ludności w Polsce.

Fotografie produktów i potraw.

Receptury potraw.

Tabela zamiany produktów.

Tabele składu i wartości odżywczej żywności.

Tabele przedstawiające modelowe racje pokarmowe. Programy komputerowe do oceny sposobu żywienia.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Realizacja programu jednostki modułowej ułatwi opanowanie przez uczniów umiejętności planowania żywienia zbiorowego oraz indywidualnego, dostosowanego do potrzeb organizmu, stylu życia i oczekiwań konsumenta, a także zasad prawidłowego odżywiania.

Do realizacji założonych celów kształcenia proponuje się zastosować następujące metody nauczania: tekst przewodni, ćwiczenia praktyczne oraz dyskusję dydaktyczną.

Podczas procesu nauczania-uczenia się należy zwracać uwagę na:

- posługiwanie się terminologią z zakresu żywienia,
- rozróżnianie norm żywienia i wyżywienia,
- określanie zasad planowania jadłospisów
- określanie wpływu racjonalnego żywienia na funkcjonowanie organizmu,
- posługiwanie się tabelą zamiany produktów spożywczych.

Szczególne znaczenie ma kształtowanie u uczniów umiejętności wprowadzania modyfikacji do błędnie zaplanowanych lub realizowanych jadłospisów oraz dostosowanie żywienia do potrzeb organizmu związanych z wiekiem, stylem życia i upodobaniami, a także krytycznej postawy w odniesieniu do nowinek i mód żywieniowych.

Zajęcia należy prowadzić w pracowni poradnictwa żywieniowego i pracowni komputerowej w grupach do 15 osób, indywidualnie lub w zespołach 2-3 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie edukacyjnych osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie, według kryteriów przedstawionych na początku zajęć.

Przed przystąpieniem do realizacji programu jednostki modułowej wskazane jest sprawdzenie wiedzy uczniów z zakresu budowy

i właściwości składników odżywczych oraz ich przemian w organizmie człowieka.

W trakcie zajęć należy oceniać osiągnięcia uczniów na podstawie: sprawdzianów pisemnych i testów osiągnięć szkolnych oraz obserwacji czynności wykonywanych w trakcie ćwiczeń. Szczególną uwagę należy zwracać na:

- dobór norm żywienia dla osób o określonych potrzebach organizmu,
- wyznaczanie średniej ważonej racji pokarmowej i normy żywienia,
- planowanie jadłospisów dziennych i dekadowych,
- modyfikowanie jadłospisów,
- dostosowanie żywienia do potrzeb organizmu człowieka.

Ponadto należy na bieżąco analizować błędy popełniane przez uczniów oraz pomagać im w poszukiwaniu prawidłowych rozwiązań. Do tego celu proponuje się zastosowanie testu praktycznego i pisemnego.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 321[11].Z1.05

Określanie stanu odżywienia człowieka

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- zdefiniować podstawowe pojęcia z zakresu żywienia i stanu odżywienia organizmu,
- scharakteryzować metody oceny sposobu żywienia ludzi,
- scharakteryzować metody oceny stanu odżywienia ludzi,
- ocenić stan odżywienia jednostki i grupy osób,
- zinterpretować wyniki oceny stanu odżywienia,
- ocenić sposób żywienia jednostki i grupy osób,
- zinterpretować wyniki oceny sposobu żywienia,
- określić wpływ błędów żywieniowych na stan odżywienia,
- dostrzec i zareagować na błędy żywieniowe występujące w środowisku,
- porównać sytuację żywnościową i zdrowotną w Polsce i na świecie.

2. Materiał nauczania

Metody oceny sposobu żywienia.

Metody oceny stanu odżywienia.

Interpretacja wyników oceny sposobu żywienia.

Interpretacja wyników oceny stanu odżywienia.

Standardy rozwojowe dzieci i młodzieży.

Błędy żywieniowe i ich skutki dla zdrowia.

Sytuacja żywnościowa i zdrowotna w Polsce i na świecie.

3. Ćwiczenia

- Ocenianie jadłospisów dziennych i dekadowych metodą punktową.
- Dokonywanie oceny sposobu żywienia metodą „wywiadu 24-godzinnego”.
- Ocenianie wartości odżywczej dziennego jadłospisu odtworzonego metodą wywiadu 24-godzinnego.
- Wykonywanie pomiarów antropometrycznych (masy, wysokości ciała, grubości fałdów skórno-tłuszczowych, obwodów talii, bioder, ramienia) i ocenianie na ich podstawie stanu odżywienia osób badanych.
- Ocenianie stanu odżywienia dzieci i młodzieży metodami antropometrycznymi z wykorzystaniem tabel i siatek centylowych.
- Ocenianie stanu odżywienia osoby w wieku podeszłym.
- Ocenianie ryzyka niedożywienia osoby w wieku podeszłym z wykorzystaniem testu MNA (Mini Nutritional Assessment).

- Analizowanie trendów w spożyciu żywności przez Polaków na podstawie danych GUS.
- Określanie podstawowych zagrożeń i błędów żywieniowych występujących w Polsce.

4. Środki dydaktyczne

Instrukcje do ćwiczeń.

Filmy dydaktyczne dotyczące przeprowadzania wywiadu żywieniowego i pomiarów antropometrycznych.

Przykłady jadłospisów dekadowych stosowanych w stołówkach szkolnych, przedszkolnych, zakładowych.

Fałdomierz.

Waga osobowa ze wzrostomierzem.

Taśma antropometryczna lub miara krawiecka.

Wskaźniki rozwoju somatycznego dzieci i młodzieży warszawskiej.

Programy komputerowe do oceny sposobu żywienia.

Zarządzenia dotyczące norm żywienia i racji pokarmowych dla ludności w Polsce.

Rocznik statystyczny GUS lub informacje ekonomiczne i statystyczne ze strony internetowej GUS.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest opanowanie przez uczniów umiejętności przeprowadzania oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia ludzi z wykorzystaniem różnych metod.

Do realizacji założonych celów kształcenia proponuje się zastosować następujące metody nauczania: pokaz z objaśnieniem, ćwiczenia praktyczne i dyskusję dydaktyczną. W trakcie przygotowywania uczniów do ćwiczeń wskazana jest prezentacja filmu dydaktycznego dotyczącego wykonywania pomiarów antropometrycznych u ludzi i przeprowadzania wywiadu żywieniowego.

Podczas realizacji programu jednostki należy zwracać uwagę na:

- różnorodność metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia ludzi,
- umiejętność doboru metody oceny, dostosowanej do celu i podmiotu badania (jednostka lub grupa osób, wiek badanych, czynniki dodatkowe,
- metody wykrywania tzw. niedożywienia szpitalnego, które może dotyczyć nawet pacjentów z nadmierną ilością tkanki tłuszczowej.

Podczas interpretowania wyników stanu odżywienia nauczyciel powinien zwracać uwagę na interpretację wyników oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia oraz przewidywanie skutków dla zdrowia

dostrzeżonych błędów żywieniowych. Ważne jest również zastosowanie odpowiednich standardów oceny, to jest dla BMI: u dorosłych – klasyczny podział rekomendowany przez WHO, u dzieci i młodzieży – wyłącznie w oparciu o tabele lub siatki centylowe. Nauczyciel powinien wdrażać uczniów do dostrzegania i reagowania na popełniane błędy żywieniowe.

Zajęcia powinny się odbywać w pracowni poradnictwa żywieniowego i pracowni komputerowej w grupie do 15 osób, indywidualnie lub w zespołach 2-3 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie edukacyjnych osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie, w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć.

W trakcie zajęć należy oceniać osiągnięcia uczniów na podstawie: obserwacji wykonywanych ćwiczeń oraz testów osiągnięć szkolnych. W trakcie realizacji ćwiczeń sprawdzeniu powinny podlegać:

- dobór metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia ludzi, dostosowanych do celu badania i podmiotu,
- interpretowanie wyników oceny stanu odżywienia,
- przewidywanie skutków dostrzeżonych błędów żywieniowych.

Należy na bieżąco analizować błędy popełniane przez uczniów oraz pomagać w poszukiwaniu prawidłowych rozwiązań. Do tego celu proponuje się zastosowanie testu praktycznego i pisemnego.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 312[11].Z1.06

Planowanie żywienia w profilaktyce chorób cywilizacyjnych

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczniów (słuchacz) powinien umieć:

- scharakteryzować choroby cywilizacyjne,
- określić rolę błonnika w prewencji chorób cywilizacyjnych,
- określić rolę składników odżywczych o właściwościach przeciwutleniających w profilaktyce miażdżycy i chorób nowotworowych,
- wyjaśnić wpływ soli kuchennej na powstawanie nadciśnienia tętniczego i chorób nowotworowych,
- wyjaśnić wpływ ksenobiotyków na organizm człowieka,
- scharakteryzować przyczyny oraz skutki nadwagi i otyłości,
- zaplanować żywienie zapobiegające powstawaniu otyłości i cukrzycy,
- zaplanować sposób żywienia zapobiegający powstawaniu chorób układu krążenia,
- zastosować zasady profilaktyki żywieniowej powstawania próchnicy zębów i osteoporozy,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Charakterystyka chorób cywilizacyjnych.

Składniki odżywcze o właściwościach antyoksydacyjnych. Ksenobiotyki. Sól kuchenna.

Czynniki ryzyka chorób dietozależnych: nadwagi i otyłości, cukrzycy, chorób układu krążenia (miażdżycy, zawałów serca, udarów mózgu, nadciśnienia tętniczego), próchnicy zębów, osteoporozy, nowotworów.

Rola odżywiania w profilaktyce chorób cywilizacyjnych.

Zasady profilaktyki żywieniowej chorób cywilizacyjnych.

3. Ćwiczenia

- Analizowanie raportu WHO dotyczącego profilaktyki żywieniowej.
- Wyszukiwanie informacji na temat ksenobiotyków, składników odżywczych o właściwościach przeciwutleniających, błonnika pokarmowego z literatury oraz innych źródeł.
- Planowanie jadłospisu okresowego w profilaktyce nadwagi i otyłości i jego ocenianie metodami jakościowymi.

- Planowanie i ocenianie wartości odżywczej jadłospisu dziennego, zapobiegającego powstawaniu chorób układu krążenia.
- Planowanie i ocenianie wartości odżywczej jadłospisu dziennego, zapobiegającego powstawaniu nadciśnienia tętniczego.
- Analizowanie informacji dotyczących wpływu sposobu żywienia na powstawanie nowotworów.
- Modyfikowanie typowego jadłospisu dziennego dla potrzeb profilaktyki chorób cywilizacyjnych i ocenianie jego wartości odżywczej.
- Obliczanie ilości błonnika w zaplanowanym jadłospisie i porównanie z zaleceniami profilaktyki żywieniowej wg WHO.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne lub foliogramy prezentujące: budowę i rolę błonnika pokarmowego, źródła wolnych rodników, mechanizm działania związków utleniających.

Normy żywienia.

Receptury potraw.

Fotografie produktów i potraw.

Tabele przedstawiające modelowe racje pokarmowe.

Tabele składu i wartości odżywczej żywności.

Programy komputerowe do oceny sposobu żywienia.

Materiały edukacyjne przeznaczone dla pacjentów.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest planowanie żywienia w profilaktyce chorób cywilizacyjnych. Podczas zajęć należy odwoływać się do wiedzy uczniów z zakresu chorób cywilizacyjnych opanowanej podczas zajęć z biologii.

Program jednostki powinien być realizowany z zastosowaniem następujących metod nauczania: tekstu przewodniego, metody projektów, dyskusji dydaktycznej oraz ćwiczeń praktycznych. Szczególnie zalecana jest metoda projektów, której zastosowanie ułatwi kształtowanie umiejętności planowania pracy oraz wyszukiwania i selekcji informacji.

Podczas procesu nauczania-uczenia się należy odwoływać się do umiejętności uczniów opanowanych w trakcie realizacji programów jednostek zawartych w module 321[11].Z1 *Podstawy fizjologii i żywienia człowieka*. W szczególności należy zwracać uwagę na rolę narządów wewnętrznych w funkcjonowaniu organizmu człowieka, stosowanie

zasad racjonalnego żywienia i wykorzystanie w organizmie człowieka składników pokarmowych.

Należy uzmysłowić uczniom, że żyjemy w czasach, w których wpływ postępu cywilizacyjnego na środowisko naturalne i łańcuch troficzny odzwierciedla się w coraz częściej występujących jednostkach chorobowych. Wyniki badań wykazują istnienie ścisłego związku między sposobem odżywiania się a zagrożeniem chorobami cywilizacyjnymi. W związku z tym, w czasie prowadzenia zajęć, szczególną uwagę należy zwracać na:

- określanie wpływu błonnika pokarmowego, składników antyoksydacyjnych, ksenobiotyków, cukrów łatwo przyswajalnych, tłuszczów nasyconych i cholesterolu na zdrowie człowieka,
- określanie wpływu racjonalnego żywienia na zdrowie człowieka,
- wykorzystywanie zasad profilaktyki żywieniowej dla różnych grup ludności.

Zaleca się realizację zajęć w pracowni poradnictwa żywieniowego w grupach do 15 osób, indywidualnie lub w zespołach 2-3 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie, na podstawie kryteriów przedstawionych na początku zajęć.

Przed przystąpieniem do realizacji programu jednostki modułowej należy dokonać diagnozy wiadomości i umiejętności uczniów z zakresu roli narządów wewnętrznych w funkcjonowaniu organizmu człowieka, zasad racjonalnego żywienia i wykorzystania składników pokarmowych przez organizm.

W trakcie zajęć należy oceniać osiągnięcia uczniów na podstawie: sprawdzianów ustnych i pisemnych, testów osiągnięć szkolnych, obserwacji czynności uczniów oraz opracowanych projektów. Dokonując oceny projektu należy brać pod uwagę jego wartość merytoryczną oraz sposób prezentacji. Obserwując pracę uczniów podczas wykonywania ćwiczeń szczególną uwagę należy zwracać na:

- samodzielność, aktywność oraz zaangażowanie podczas zajęć,
- dobór produktów, potraw i technik kulinarnych wykorzystywanych w planowaniu żywienia w profilaktyce chorób cywilizacyjnych,
- planowanie i ocenę jadłospisów dziennych i okresowych,
- stosowanie zasad profilaktyki żywieniowej dla różnych grup ludności.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Moduł 321[11].Z2

Produkcja i ekspedycja potraw dietetycznych

1. Cele kształcenia

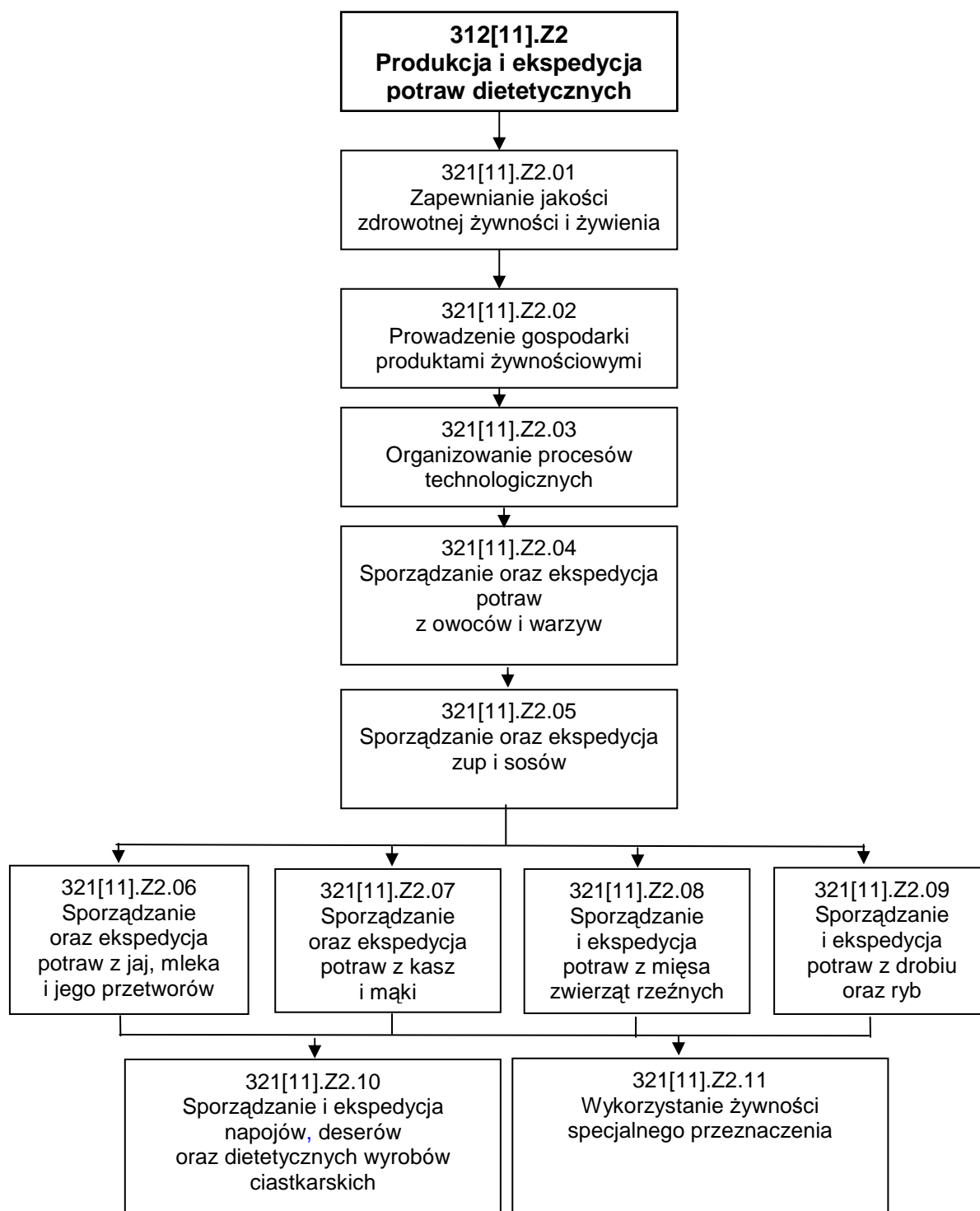
W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- charakteryzować systemy bezpieczeństwa jakości zdrowotnej żywności,
- określać skład i wartość odżywczą produktów, półproduktów oraz potraw,
- określać zastosowanie produktów spożywczych w żywieniu ludzi zdrowych i chorych,
- stosować przepisy prawa dotyczące mycia i dezynfekcji pomieszczeń, urządzeń oraz sprzętu,
- organizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- określać zasady wstępnej i cieplnej obróbki surowców,
- dobierać surowce i półprodukty do sporządzania potraw,
- dokonywać oceny jakości surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych,
- użytkować maszyny i urządzenia gastronomiczne,
- posługiwać się narzędziami, naczyniami oraz sprzętem kuchennym podczas sporządzania i ekspedycji potraw,
- stosować różne techniki sporządzania i podawania potraw,
- sporządzać potrawy dietetyczne z owoców, warzyw, jaj, mleka i jego przetworów, kaszy, mąki, mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu oraz ryb,
- sporządzać napoje, desery oraz dietetyczne wyroby ciastkarskie,
- przestrzegać zasad higieny w procesie produkcyjnym,
- zapobiegać zatruciom pokarmowym,
- dokonywać oceny organoleptycznej potraw,
- stosować zasady przechowywania surowców, półproduktów i gotowych wyrobów,
- prowadzić gospodarkę odpadami poprodukcyjnymi i pokonsumpcyjnymi,
- stosować podstawowe zasady obsługi konsumentów,
- organizować prace porządkowe w części produkcyjnej i ekspedycyjnej placówki żywieniowej,
- przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- korzystać z różnych źródeł informacji.

2. Wykaz jednostek modułowych

Symbol jednostki modułowej	Nazwa jednostki modułowej	Orientacyjna liczba godzin na realizację
321[11].Z2.01	Zapewnianie jakości zdrowotnej żywności i żywienia	29
321[11].Z2.02	Prowadzenie gospodarki produktami żywnościowymi	20
321[11].Z2.03	Organizowanie procesów technologicznych	29
321[11].Z2.04	Sporządzanie oraz ekspedycja potraw z owoców i warzyw	33
321[11].Z2.05	Sporządzanie oraz ekspedycja zup i sosów	20
321[11].Z2.06	Sporządzanie oraz ekspedycja potraw z jaj, mleka i jego przetworów	29
321[11].Z2.07	Sporządzanie oraz ekspedycja potraw z kasz i mąki	29
321[11].Z2.08	Sporządzanie i ekspedycja potraw z mięsa zwierząt rzeźnych	33
321[11].Z2.09	Sporządzanie i ekspedycja potraw z drobiu oraz ryb	33
321[11].Z2.10	Sporządzanie i ekspedycja napojów, deserów oraz dietetycznych wyrobów ciastkarskich	46
321[11].Z2.11	Wykorzystanie żywności specjalnego przeznaczenia	27
	Razem	328

3. Schemat układu jednostek modułowych



4. Literatura

- Arens-Azêvedo U., Grimpe E. i inni: Technologia gastronomiczna. Część 1-3, Rea, Warszawa 2002
- Baileyr A., Ortiz E. L., Radecka H.: Wielka księga ingrediencji. Wiedza i Życie, Warszawa 1992
- Burbianka M., Pliszka A., Murzyńska H.: Mikrobiologia żywności. PZWL, Warszawa 1983
- Czarnecka-Skubina E., Rosiak E.: Poradnik Gastronoma. ProMedia, Warszawa 2004
- Drewniak E., Drewniak T.: Mikrobiologia żywności. WSiP, Warszawa 2005
- Gawęcki J. (red.): Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. PWN, Warszawa 2004
- Gawęcki J., Gertig H.: Słownik terminów żywieniowych. PWN, Warszawa 2001
- Gawęcki J., Hasik J. (red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. WNT, Warszawa 2000
- Gawęcki J., Hryniewiecki L. (red.): Żywnienie człowieka – podstawy nauki o żywieniu. WNT, Warszawa 1998
- Gromadzka-Ostrowska J.: Higiena i ochrona zdrowia. Format AB, Warszawa 2001
- Hansen A.: Bezpieczeństwo i higiena pracy. WSiP, Warszawa 1998
- Jargoń R.: Obsługa konsumenta. Część 1 i 2, WSiP, Warszawa 2000
- Jastrzębski W.: Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. WSiP, Warszawa 2005
- Kołożyn-Krajewska D., Sikora T.: Towaroznawstwo żywności. WSiP, Warszawa 2004
- Konarzewska M., Zielonka B., Konarzewska-Sokołowska M.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 1 i 2. Rea, Warszawa 2003
- Krzyżanowska W.: Technologia gastronomiczna. Zeszyt ćwiczeń Część 1-3, Rea, Warszawa 2000
- Kunachowicz H., Czarnowska-Miszal E., Turlejska H.: Zasady żywienia człowieka. WSiP, Warszawa 2004
- Kunachowicz H., Nadolna I.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i potraw. PZWL, Warszawa 1997
- Mikuta B.: Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta. Format AB, Warszawa 1998
- Biller E. i inni: Kucharz & Gastronom: vademecum. Rea, Warszawa 2001
- Słownik restauracyjny. Vocatio, Warszawa 2004
- Procner A.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 1-3. WSiP, Warszawa 2001

Superczyńska E., Żylińska-Kaczmarek M.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem w pytaniach i zadaniach. Zeszyt ćwiczeń. Część 1 i 2. eMPI², Poznań 2005

Superczyńska E., Żylińska-Kaczmarek M.: Zasady żywienia. Rea, Warszawa 2004

Szewczyński J., Skrodzka Z.: Higiena żywienia. PZWL, Warszawa 1995

Wieczorek-Chełmińska Z. (red.): Dietetyczna książka kucharska. PZWL, Warszawa 2004

Zalewski S.: Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa 1997

Ziemiański Ś.: Normy żywienia człowieka. PZWL, Warszawa 2001

Wykaz literatury należy aktualizować w miarę ukazywania się nowych pozycji wydawniczych.

Jednostka modułowa 321[11].Z2.01

Zapewnianie jakości zdrowotnej żywności i żywienia

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- posłużyć się przepisami prawa dotyczącymi produkcji, dystrybucji i przechowywania żywności,
- określić zadania instytucji zajmujących się nadzorem nad żywnością i żywieniem,
- określić źródła zagrożenia mikrobiologicznego żywności,
- określić czynniki chorobotwórcze występujące w żywności, wywołujące choroby u człowieka,
- określić przyczyny i scharakteryzować objawy zatruc pokarmowych,
- zastosować zasady zapobiegania biologicznym zanieczyszczeniom produktów spożywczych,
- zabezpieczyć żywność przed zakażeniem mikrobiologicznym,
- scharakteryzować systemy zapewniania jakości zdrowotnej żywności,
- określić zasady przechowywania żywności,
- określić wymagania zdrowotne dotyczące pracowników zakładów żywienia,
- określić wymagania sanitarno-higieniczne dotyczące pomieszczeń związanych z magazynowaniem, produkcją żywności i ekspedycją potraw,
- określić zagrożenia epidemiologiczne występujące w obiektach zbiorowego żywienia,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- dobrać środki do utrzymania czystości w placówce żywieniowej,
- utrzymać czystość i porządek na stanowisku pracy,
- ocenić warunki higieniczno-sanitarne w placówce żywienia,
- określić krytyczne punkty kontroli procesu technologicznego,
- ocenić jakość surowców spożywczych,
- dokonać oceny organoleptycznej surowców i potraw,
- pobrać i zabezpieczyć próby pokarmowe do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- zastosować zasady zabezpieczania odpadów pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych,
- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Akty prawne dotyczące produkcji żywności oraz żywienia.

Nadzór nad żywnością i żywieniem w Polsce.

Czynniki chorobotwórcze w żywności, źródła zakażenia mikrobiologicznego.

Choroby przenoszone drogą pokarmową oraz sposoby zapobiegania im.

Przyczyny i objawy zatruc pokarmowych.

Systemy zapewniania jakości zdrowotnej żywności: GHP (Dobra Praktyka Higieniczna – Good Hygienic Practice), GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna – Good Manufacturing), HACCP (Krytyczne Punkty Kontroli – Hazard Analysis and Critical Control Point).

Zasady przechowywania żywności.

Wymagania zdrowotne dotyczące personelu placówki żywienia.

Wymagania sanitarno-higieniczne dotyczące produkcji żywności, pomieszczeń, maszyn, urządzeń i sprzętu.

Organizacja stanowiska pracy.

Środki myjące i dezynfekcyjne stosowane w placówkach żywieniowych.

Ocena organoleptyczna produktów i potraw.

Zasady pobierania i zabezpieczania prób pokarmowych.

Przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

3. Ćwiczenia

- Analizowanie aktów prawnych dotyczących higieny produkcji i dystrybucji żywności.
- Rozpoznawanie bakterii chorobotwórczych na podstawie barwionych preparatów mikroskopowych.
- Oznaczanie miana coli w wodzie pitnej.
- Rozpoznawanie bakterii powodujących zatrucia pokarmowe na podstawie barwionych preparatów mikroskopowych.
- Rozpoznawanie pleśni chorobotwórczych na podstawie wyglądu wyhodowanych kolonii.
- Charakteryzowanie czynników wpływających na jakość zdrowotną żywności.
- Określanie warunków sanitarno-higienicznych dotyczących produkcji potraw.
- Prezentacja odzieży ochronnej pracownika działu produkcyjnego.
- Opracowywanie instrukcji dotyczącej warunków magazynowania poszczególnych grup produktów spożywczych w placówce żywieniowej.

- Wyznaczanie krytycznych punktów kontroli podczas produkcji i ekspedycji wybranych wyrobów kulinarnych, zgodnie z zasadami systemu HACCP.
- Badanie wrażliwości sensorycznej.
- Dokonywanie oceny jakości określonych produktów żywnościowych metodą punktową.
- Sporządzanie wykazu środków do mycia i dezynfekcji: rąk, naczyń stołowych i kuchennych, maszyn i urządzeń oraz pomieszczeń produkcyjnych.
- Przeprowadzanie czynności porządkowych w pracowni technologicznej oraz placówce żywienia.
- Pobieranie i zabezpieczanie próbek pokarmowych do badań laboratoryjnych.
- Dokonywanie oceny warunków higieniczno-sanitarnych pomieszczeń placówek żywieniowych.
- Opracowywanie procedur postępowania z odpadami poprodukcyjnymi i pokonsumpcyjnymi.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy ilustrujące: klasyfikację i budowę drobnoustrojów chorobotwórczych, układ funkcjonalny pomieszczeń w zakładzie zbiorowego żywienia, systemy zapewniania jakości zdrowotnej żywności, podział środków myjących i dezynfekcyjnych, rodzaje magazynów.

Akty prawne dotyczące higieny produkcji w placówkach żywieniowych:

- ustawa o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia,
- rozporządzenia dotyczące wymagań higieniczno-sanitarnych w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze oraz pobierania i przechowywania próbek pokarmowych.

Środki myjące i dezynfekcyjne.

Instrukcje używania środków myjących i dezynfekcyjnych.

Opakowania produktów spożywczych.

Normy jakościowe.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące prawa żywnościowego, systemów zapewniania jakości zdrowotnej żywności oraz wymagań sanitarnych obowiązujących w placówkach zbiorowego żywienia. Szczególną uwagę należy zwracać na kształtowanie nawyków przestrzegania zasad higieny podczas sporządzania i ekspedycji potraw.

Istotne jest również zwrócenie uwagi na zagrożenia dla życia i zdrowia ludzkiego, wynikające z nieprzestrzegania zasad higieny w produkcji i obrocie żywnością.

W trakcie zajęć należy odwoływać się do wiedzy uczniów z zakresu mikrobiologicznych i chemicznych zagrożeń dla zdrowia oraz życia człowieka.

Program jednostki modułowej powinien być realizowany z zastosowaniem następujących metod nauczania: metody przypadków, tekstu przewodniego oraz ćwiczeń praktycznych. Przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczeń, konieczne jest zapoznanie uczniów z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, obowiązującymi na stanowisku pracy.

W procesie nauczania-uczenia się szczególną uwagę należy zwracać na kształtowanie umiejętności:

- planowania i organizowania prac porządkowych,
- mycia naczyń stołowych i kuchennych,
- mycia i bieżącej konserwacji maszyn oraz urządzeń gastronomicznych,
- przechowywania produktów spożywczych,
- pobierania próbek pokarmowych do badań laboratoryjnych,
- postępowania z odpadkami poprodukcyjnymi i pokonsumpcyjnymi.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni technologicznej oraz laboratorium mikrobiologicznym. Wielkość grupy uczniów w pracowni nie powinna przekraczać 15 osób. Ćwiczenia mogą być wykonywane indywidualnie lub w zespołach dwuosobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie, na podstawie kryteriów przedstawionych na początku zajęć.

Przed przystąpieniem do realizacji programu jednostki modułowej należy dokonać diagnozy wiedzy uczniów z zakresu systematyki mikroorganizmów oraz ich wpływu na organizm człowieka. Wiedzę uczniów proponuje się sprawdzać za pomocą sprawdzianów ustnych i pisemnych, testów osiągnięć szkolnych oraz sprawdzianów praktycznych. Obserwując czynności uczniów podczas wykonywania ćwiczeń szczególną uwagę należy zwracać na:

- planowanie i organizację stanowiska pracy,
- utrzymywanie czystości na stanowisku pracy,

- przestrzeganie zasad zabezpieczania żywności przed zanieczyszczeniami i zakażeniem mikrobiologicznym,
- wykonywanie ćwiczeń zgodnie z instrukcją,
- samodzielność.

W procesie oceniania, po zakończeniu realizacji programu jednostki zaleca się zastosowanie testu pisemnego. Zadania w teście powinny dotyczyć: systemów zapewnienia bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności, wymagań higienicznych i zdrowotnych dotyczących pracowników placówek żywieniowych oraz przestrzegania zasad higieny podczas produkcji i przechowywania żywności.

Dokonując oceny końcowej osiągnięć edukacyjnych uczniów, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 321[11].Z2.02

Prowadzenie gospodarki produktami żywnościowymi

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- sklasyfikować produkty spożywcze według pochodzenia i wartości odżywczej,
- zinterpretować informacje umieszczone na etykietach produktów spożywczych,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- posłużyć się normami dotyczącymi oceny jakości surowców,
- dokonać oceny jakości surowców, półproduktów oraz innych wyrobów kulinarnych,
- scharakteryzować substancje celowo dodawane do żywności oraz zanieczyszczenia żywności,
- scharakteryzować metody utrwalania żywności,
- sklasyfikować przyprawy,
- określić właściwości przypraw oraz ich zastosowanie w procesie produkcji potraw dietetycznych,
- scharakteryzować wymagania higieniczne dotyczące przedmiotów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- sklasyfikować opakowania stosowane do dystrybucji żywności,
- dobrać opakowania do produktów spożywczych,
- dokonać podziału żywności ze względu na warunki przechowywania,
- scharakteryzować zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas ich przechowywania,
- dobrać warunki przechowywania surowców, półproduktów i gotowych wyrobów,
- określić rodzaje magazynów w placówkach żywieniowych,
- rozróżnić urządzenia chłodnicze,
- dobrać urządzenia chłodnicze użytkowane w części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej placówki żywieniowej,
- określić zależności zachodzące między jakością żywności a zachowaniem łańcucha chłodniczego,
- przyjąć towar do magazynu zgodnie z fakturą i zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej,
- określić krytyczne punkty kontrolne podczas przechowywania produktów spożywczych,
- rozróżnić ubytki naturalne i określić przyczyny ich powstawania,

- dokonać zapisów w dokumentacji magazynowej,
- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- skorzystać z literatury oraz innych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Podział produktów spożywczych.

Znakowanie produktów spożywczych.

Organizacja stanowiska pracy.

Normy jakościowe surowców.

Ocena jakości surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych.

Substancje celowo dodawane do żywności. Zanieczyszczenia żywności.

Zasady utrwalania żywności.

Zmiany fizykochemiczne i jakościowe zachodzące w produktach spożywczych podczas utrwalania żywności.

Przyprawy.

Wymagania higieniczne dotyczące przedmiotów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Rodzaje opakowań.

Warunki przechowywania produktów żywnościowych.

Zasady zapobiegania zmianom zachodzącym w żywności podczas przechowywania.

Rodzaje magazynów. Urządzenia chłodnicze.

Dokumentacja magazynowa.

Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

3. Ćwiczenia

- Analizowanie informacji znajdujących się na opakowaniach produktów spożywczych.
- Dokonywanie podziału produktów spożywczych pod względem trwałości.
- Dokonywanie oceny organoleptycznej produktów spożywczych utrwalanych różnymi metodami.
- Opracowanie wykazu żywności przetworzonej uwzględniając stopień zmian w stosunku do surowca wyjściowego.
- Rozróżnianie przypraw krajowych i zagranicznych.
- Dobieranie podstawowych przypraw do określonych potraw dietetycznych.
- Opracowywanie wykazu dodatków dodawanych do żywności.
- Porównywanie warunków przechowywania różnego rodzaju żywności.

- Planowanie działań mających na celu zapobieganie niekorzystnym zmianom zachodzącym podczas przechowywania żywności.
- Opracowywanie instrukcji dotyczącej warunków przechowywania poszczególnych grup produktów spożywczych.
- Prowadzenie dokumentacji magazynowej.
- Wyznaczanie krytycznych punktów kontrolnych podczas przechowywania środków żywnościowych.
- Organizowanie i wykonywanie bieżących oraz okresowych prac porządkowych w części magazynowej placówki żywieniowej.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy ilustrujące: podział produktów spożywczych, przypraw i dodatków stosowanych do żywności, rodzaje magazynów w placówkach żywieniowych, warunki klimatyczne w magazynach, czas składowania artykułów spożywczych, rodzaje urządzeń chłodniczych.

Opakowania produktów spożywczych.

Próbki przypraw.

Katalogi urządzeń chłodniczych.

Instrukcje obsługi urządzeń chłodniczych.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest kształtowanie umiejętności prowadzenia racjonalnej gospodarki produktami żywnościowymi.

W trakcie zajęć należy odwoływać się do wiedzy uczniów opanowanej podczas realizacji programu jednostki modułowej 321[11].Z2.01 *Zapewnianie jakości zdrowotnej żywności i żywienia*.

W procesie dydaktycznym wskazane jest stosowanie następujących metod nauczania: wykładu problemowego, tekstu przewodniego oraz ćwiczeń praktycznych.

Przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczeń należy zapoznać uczniów z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska. Nauczyciel na bieżąco powinien kontrolować poprawność wykonywanych ćwiczeń i w razie potrzeby korygować błędy popełniane przez uczniów.

W czasie prowadzenia zajęć szczególną uwagę należy zwracać na kształtowanie nawyków i umiejętności:

- organizowania stanowiska pracy,
- przestrzegania warunków przechowywania produktów spożywczych,

- przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- prowadzenia dokumentacji magazynowej.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni technologicznej w grupach do 15 osób, indywidualnie lub w zespołach 2-3 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie edukacyjnych osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie, na podstawie kryteriów przedstawionych na początku zajęć.

Podczas realizacji programu jednostki osiągnięcia uczniów proponuje się sprawdzać za pomocą sprawdzianów ustnych i pisemnych, testów osiągnięć szkolnych oraz obserwacji pracy uczniów. W trakcie obserwacji czynności uczniów podczas wykonywania ćwiczeń szczególną uwagę należy zwracać na:

- organizację stanowiska pracy,
- ocenę jakości surowców,
- interpretowanie informacji umieszczonych na opakowaniach produktów spożywczych,
- dobieranie opakowań do produktów spożywczych,
- stosowanie zasad przechowywania określonego rodzaju żywności,
- wyznaczanie krytycznych punktów kontrolnych podczas magazynowania.

W procesie oceniania, po zakończeniu realizacji programu jednostki zaleca się zastosowanie testu pisemnego. W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 321[11].Z2.03

Organizowanie procesów technologicznych

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- scharakteryzować etapy procesu technologicznego,
- scharakteryzować układ funkcjonalny placówki żywieniowej,
- sporządzić zapotrzebowanie na surowce spożywcze,
- zorganizować stanowisko pracy do obróbki wstępnej i termicznej, zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- przygotować surowce i półprodukty do prowadzenia procesów technologicznych zgodnie z recepturą,
- dobrać maszyny, urządzenia i narzędzia do rodzaju i wielkości produkcji,
- obsłużyć podstawowe maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii,
- przeprowadzić obróbkę wstępną i termiczną surowców oraz półproduktów,
- określić wpływ procesu technologicznego na wartość odżywczą i organoleptyczną produktów,
- scharakteryzować zmiany fizykochemiczne podstawowych składników pokarmowych, zachodzące podczas obróbki cieplnej surowców,
- dobrać tłuszcze do metody obróbki cieplnej i rodzaju surowców,
- określić zastosowanie skrobi mąki pszennej i ziemniaczanej oraz żółtka jaj w procesie produkcji potraw,
- przygotować proste elementy dekoracyjne z warzyw i owoców,
- przygotować stoły do podawania potraw i prostych posiłków,
- dobrać bieliznę stołową do wielkości i kształtu stołu,
- rozłożyć, złożyć i wymienić obrusy,
- złożyć serwety płócienne i uformować papierowe,
- wykonać dekorację stołu konsumenckiego,
- dobrać sztucze do określonych potraw i posiłków oraz ułożyć je na stole,
- przygotować i ustawić drobną zastawę stołową na stole konsumenckim,
- zastosować różne techniki przenoszenia zastawy stołowej,
- zebrać naczynia po konsumpcji,
- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Etapy procesu technologicznego.

Zapotrzebowanie na surowce spożywcze.

Organizacja stanowiska pracy.

Maszyny, urządzenia, narzędzia do produkcji i ekspedycji potraw.

Obróbka wstępna surowców.

Obróbka termiczna półproduktów.

Zmiany fizykochemiczne zachodzące w składnikach żywności w trakcie procesu technologicznego.

Tłuszcze spożywcze – ocena i zasady doboru.

Skrobia mąki pszennej i ziemniaczanej, żółtka jaj – właściwości, zastosowanie.

Podstawy dekoracji potraw.

Zastawa i bielizna stołowa.

Zasady nakrywania stołów.

Zasady obsługi konsumenta.

3. Ćwiczenia

- Analizowanie schematów układu funkcjonalnego kuchni: szpitalnej, sanatoryjnej i otwartej placówki żywieniowej
- Obliczanie ilości surowców niezbędnych do wykonania określonych potraw, na podstawie receptury gastronomicznej.
- Planowanie procesu produkcji określonych potraw na podstawie receptury.
- Organizowanie stanowiska pracy do wykonania określonych operacji technologicznych.
- Przeprowadzanie obróbki wstępnej wybranych surowców sposobem ręcznym i maszynowym.
- Badanie właściwości tłuszczów spożywczych i dobieranie ich do sporządzania potraw dietetycznych.
- Przeprowadzanie obróbki termicznej wybranych półproduktów.
- Badanie właściwości zagęszczających skrobi mąki pszennej i ziemniaczanej oraz żółtek jaj.
- Wykonywanie prostych elementów dekoracyjnych z warzyw i owoców.
- Dobieranie naczyń stołowych i sztucców do określonych posiłków.
- Nakrywanie stołów obrusami.
- Formowanie serwetek papierowych.
- Przenoszenie naczyń i sztucców na tacy.
- Przenoszenie talerzy płytkich z zastosowaniem chwytu dolnego i górnego.

- Przygotowywanie prostego nakrycia stołu.
- Zbieranie zastawy po konsumpcji.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy przedstawiające: układ funkcjonalny pomieszczeń produkcyjnych oraz usytuowanie stanowisk do realizacji poszczególnych etapów procesu technologicznego, klasyfikację tłuszczów, sposoby wykonywania elementów dekoracyjnych z warzyw i owoców oraz sposoby dekoracji potraw, sposoby dekoracji stołów, zastawę i bieliznę stołową.

Filmy dydaktyczne dotyczące obsługi konsumenta.

Surowce spożywcze i półprodukty.

Receptury gastronomiczne.

Katalogi maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomii.

Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące organizacji procesów technologicznych.

Przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczeń należy zapoznać uczniów z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, obowiązującymi na stanowisku pracy. Szczególną uwagę należy zwracać na zagrożenia dla życia i zdrowia, jakie mogą pojawić się na stanowisku pracy, szczególnie podczas nieprawidłowej obsługi maszyn i urządzeń. Ważne jest również zwrócenie uwagi na konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania kolejności etapów procesu technologicznego i błędnego naliczenia surowców potrzebnych do sporządzenia potraw.

Podczas wykonywania ćwiczeń należy kształtować umiejętności:

- przeliczania jednostek miar,
- przeliczania normatywów surowcowych w zależności od ilości porcji gotowej potrawy,
- organizacji stanowiska pracy,
- doboru narzędzi, maszyn i urządzeń do rodzaju oraz wielkości produkcji,
- wykonywania wstępnej obróbki surowców,
- wykonywania obróbki cieplnej różnymi technikami,
- zagęszczania potraw,
- stosowania podstawowych zasad obsługi konsumenta.

W procesie nauczania-uczenia się zaleca się zastosowanie następujących metod nauczania: tekstu przewodniego, pokazu z instruktażem, pokazu z objaśnieniem oraz ćwiczeń praktycznych.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni technologicznej w grupie do 15 osób, indywidualnie lub w zespołach 2-3 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie edukacyjnych osiągnięć powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu jednostki modułowej, według kryteriów przedstawionych na początku zajęć.

Podczas sprawdzania diagnostycznego należy dokonać u uczniów oceny stopnia opanowania wiadomości i umiejętności z zakresu oceniania jakości surowców i półproduktów, zasad ich przechowywania oraz zapobiegania niekorzystnym zmianom surowców i potraw podczas procesów technologicznych.

Osiągnięcia edukacyjne uczniów można oceniać na podstawie: sprawdzianów ustnych i pisemnych, testów osiągnięć szkolnych oraz obserwacji pracy uczniów. Podczas obserwacji czynności uczniów wykonywanych podczas ćwiczeń szczególną uwagę należy zwracać na:

- sporządzanie zapotrzebowania na surowce do określonej produkcji,
- planowanie procesu technologicznego na podstawie receptury,
- przeprowadzanie obróbki wstępnej,
- stosowanie różnych technik obróbki cieplnej,
- stosowanie różnych technik zagęszczania potraw,
- dobieranie narzędzi, maszyn oraz urządzeń do rodzaju i wielkości produkcji,
- nakrywanie stołów do posiłków,
- przenoszenie zastawy stołowej i sztućców.

W procesie oceniania, po zakończeniu realizacji programu jednostki zaleca się zastosowanie testu praktycznego. W końcowej ocenie osiągnięć uczniów należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 321[11].Z2.04

Sporządzanie oraz ekspedycja potraw z owoców i warzyw

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- określić wartość odżywczą owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów,
- określić zastosowanie potraw z owoców i warzyw w żywieniu dietetycznym,
- sporządzić zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji potraw z warzyw, ziemniaków i owoców,
- określić warunki i zastosować zasady przechowywania półproduktów z owoców, warzyw i ziemniaków,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- ocenić przydatność kulinarną owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów do sporządzania potraw dietetycznych,
- dobrać maszyny oraz urządzenia do rodzaju i wielkości produkcji,
- obsłużyć i dokonać konserwacji maszyn oraz urządzeń gastronomicznych,
- posłużyć się sprzętem kuchennym,
- zastosować zasady higieny w procesie produkcyjnym,
- przeprowadzić obróbkę wstępną warzyw, ziemniaków i owoców,
- scharakteryzować zmiany fizykochemiczne zachodzące w owocach i warzywach podczas obróbki wstępnej i cieplnej,
- zabezpieczyć owoce i warzywa przed ciemnieniem i stratami składników odżywczych,
- dobrać metody obróbki cieplnej owoców, warzyw i ziemniaków,
- sporządzić podstawowe potrawy dietetyczne z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów,
- zaplanować dodatki do potraw z owoców i warzyw,
- rozróżnić asortyment przetworów z owoców, warzyw i ziemniaków,
- zastosować przetwory z owoców, warzyw i ziemniaków do sporządzania potraw,
- zastosować techniki porcjowania i garnirowania sporządzonych potraw,
- dokonać oceny organoleptycznej sporządzonych potraw,
- zastosować techniki podawania sporządzonych potraw,
- zastosować przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Wartość odżywcza owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów.

Warunki i zasady przechowywania owoców i warzyw.

Organizacja stanowiska pracy.

Ocena jakości owoców, warzyw, ziemniaków.

Dobór, obsługa i konserwacja maszyn oraz urządzeń do obróbki wstępnej i cieplnej żywności.

Zasady posługiwania się sprzętem kuchennym.

Obróbka wstępna i cieplna owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów.

Zmiany fizykochemiczne zachodzące w owocach, warzywach i ziemniakach podczas obróbki wstępnej i cieplnej.

Sposoby zabezpieczania owoców, warzyw oraz ziemniaków przed ciemnieniem i stratami składników odżywczych.

Potrawy dietetyczne z owoców, warzyw i ziemniaków – zastosowanie.

Półprodukty i przetwory z owoców, warzyw i ziemniaków.

Dodatki do potraw z owoców i warzyw.

Techniki porcjowania, garniowania i podawania potraw.

Ocena organoleptyczna potraw.

Przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

3. Ćwiczenia

- Organizowanie stanowiska pracy do wykonywania brudnej i czystej obróbki wstępnej surowców.
- Dokonywanie oceny jakości warzyw, ziemniaków i owoców oraz ich przetworów.
- Sporządzanie i podawanie surówek z owoców i warzyw.
- Dobieranie optymalnego sposobu gotowania warzyw.
- Określanie zmian fizykochemicznych zachodzących w owocach, warzywach, ziemniakach i grzybach podczas obróbki termicznej.
- Sporządzanie wybranych potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów.
- Sporządzanie podstawowych potraw z przetworów warzyw, ziemniaków i owoców.
- Sporządzanie dietetycznych potraw jarskich.
- Garniowanie i podawanie sporządzonych potraw na talerzach oraz w innych naczyniach.
- Dobieranie sprzętu i narzędzi do sporządzania określonych potraw.
- Sporządzanie wykazu potraw dietetycznych z owoców, warzyw i ziemniaków.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy, ilustracje obrazujące: podział i wartość odżywczą owoców i warzyw, straty składników odżywczych w trakcie procesu technologicznego, sposoby rozdrabniania warzyw, ziemniaków i owoców, elementy dekoracyjne z owoców i warzyw, sposoby sporządzania elementów dekoracyjnych z warzyw i owoców, sposoby dekoracji potraw.

Surowce spożywcze.

Receptury gastronomiczne.

Karty oceny organoleptycznej potraw.

Tabele składu i wartości odżywczej produktów spożywczych.

Sprzęt kuchenny.

Katalogi maszyn i urządzeń gastronomicznych.

Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące kształtowania umiejętności sporządzania podstawowych potraw dietetycznych z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów.

W procesie nauczania-uczenia się wskazane jest zastosowanie następujących metod nauczania: tekstu przewodniego, pokazu z instruktażem, pokazu z objaśnieniem oraz ćwiczeń praktycznych.

Przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczeń, należy zapoznać uczniów z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska obowiązującymi na danym stanowisku pracy.

W trakcie przeprowadzania obróbki wstępnej owoców, warzyw i ziemniaków należy zwracać uwagę na zachowanie kolejności etapów i dobór technik obróbki. Natomiast w czasie dokonywania obróbki cieplnej ważne jest zwrócenie uwagi na dobór optymalnych metod, które pozwolą zachować najwyższą wartość odżywczą i zastosować sporządzone potrawy w żywieniu dietetycznym.

Podczas realizacji programu jednostki szczególną uwagę należy zwracać na:

- organizację stanowiska pracy,
- posługiwanie się sprzętem, maszynami i urządzeniami znajdującymi się na stanowisku pracy,
- przeprowadzanie procesu technologicznego,
- garniowanie i podawanie potraw z owoców, warzyw i ziemniaków,
- planowanie dodatków do potraw jarskich,
- ocenę jakości sporządzonych potraw,

- przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni technologicznej w grupie do 15 osób, indywidualnie lub w zespołach 2-3 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie edukacyjnych osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie, według kryteriów przedstawionych na początku zajęć.

Podczas realizacji programu jednostki modułowej osiągnięcia edukacyjne uczniów należy oceniać na podstawie: sprawdzianów ustnych i pisemnych, testów osiągnięć szkolnych oraz obserwacji wykonywanych ćwiczeń. Podczas obserwacji pracy uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń należy zwracać szczególną uwagę na:

- organizację stanowiska pracy,
- dobieranie surowców do produkcji potraw z warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców,
- sporządzanie zapotrzebowania na surowce,
- prowadzenie procesu technologicznego,
- ocenianie jakości sporządzonych potraw,
- utrzymanie porządku i przestrzeganie zasad higieny,
- zapewnienie odpowiednich warunków przechowywania surowców, półproduktów i gotowych potraw,
- wykończanie i podawanie potraw,
- współpracę w zespole.

Kontrolę wykonania ćwiczeń należy przeprowadzać w trakcie i po ich wykonaniu. Do tego celu zaleca się zastosowanie testu praktycznego.

W ocenie końcowej osiągnięć edukacyjnych uczniów należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 321[11].Z2.05

Sporządzanie oraz ekspedycja zup i sosów

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczniów (słuchacz) powinien umieć:

- dokonać klasyfikacji wywarów, zup i sosów,
- określić wartość odżywczą zup i sosów,
- scharakteryzować etapy sporządzania zup i sosów,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- sporządzić zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji zup i sosów,
- dokonać oceny jakości surowców stosowanych w procesie sporządzania zup i sosów,
- określić warunki przechowywania zup i sosów,
- dobrać maszyny i urządzenia do wielkości produkcji,
- obsłużyć i dokonać konserwacji maszyn oraz urządzeń stosowanych podczas sporządzania zup i sosów,
- posłużyć się sprzętem kuchennym,
- zastosować zasady higieny w procesie produkcyjnym,
- określić zasady sporządzania wywarów,
- dobrać metody podprawiania zup i sosów,
- sporządzić podstawowe wywary,
- sporządzić i podać zupy zimne,
- sporządzić i podać podstawowy asortyment zup gorących,
- zaplanować i sporządzić dodatki do zup,
- dokonać klasyfikacji sosów gorących,
- sporządzić podstawowy asortyment sosów gorących zagęszczanych,
- sporządzić i podać podstawowe sosy zimne,
- dokonać oceny organoleptycznej sporządzonych zup i sosów,
- zastosować sosy zimne i gorące w żywieniu dietetycznym,
- dobrać naczynia i technikę podania zup oraz sosów,
- zastosować przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Podział wywarów, zup i sosów.

Wartość odżywcza zup i sosów.

Organizacja stanowiska pracy.

Zasady przechowywania zup i sosów.

Ocena jakości surowców stosowanych w procesie sporządzania zup i sosów.

Maszyny i urządzenia oraz sprzęt kuchenny stosowany w procesie sporządzania zup i sosów.

Etapy sporządzania zup i sosów.

Zasady przygotowywania wywarów.

Sposoby podprawiania zup i sosów.

Techniki sporządzania i podawania zup gorących: czystych, podprawianych i kremów.

Techniki sporządzania i podawania zup zimnych.

Dobór i sporządzanie dodatków do zup.

Techniki sporządzania i podawania sosów zimnych i gorących.

Ocena organoleptyczna sporządzonych zup i sosów.

Zasady doboru naczyń oraz technik podawania zup i sosów.

Zastosowanie zup i sosów w jadłospisach dietetycznych.

Przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

3. Ćwiczenia

- Sporządzanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty do określonej produkcji.
- Sporządzanie wywarów jarskich i odtłuszczonych wywarów mięsnych.
- Sporządzanie słonych i słodkich zup mlecznych oraz chłodników.
- Sporządzanie podstawowych zup czystych, podprawianych i kremów.
- Sporządzanie sosów gorących zagęszczanych różnymi technikami.
- Dobieranie i sporządzanie dodatków skrobiowych do zup czystych oraz kremów.
- Sporządzanie podstawowych sosów zimnych na bazie majonezu niskotłuszczowego, przetworów mlecznych, oleju i oliwy oraz owoców i warzyw.
- Obliczanie i porównywanie wartości odżywczej zup i sosów.
- Dobieranie sosów do potraw dietetycznych.
- Dokonywanie oceny organoleptycznej zup i sosów metodą punktową.
- Sporządzanie wykazu dietetycznych zup i sosów.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy przedstawiające: podział wywarów, zup i sosów oraz etapy ich sporządzania i sposoby podawania.

Surowce spożywcze.

Receptury gastronomiczne.

Karty oceny organoleptycznej potraw.

Sprzęt kuchenny i stołowy.

Katalogi maszyn i urządzeń.
Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest kształtowanie umiejętności sporządzania oraz ekspedycji zup i sosów.

Podczas realizacji programu jednostki należy odwoływać się do wiedzy uczniów opanowanej w trakcie realizacji programów jednostek modułowych 321[11].Z2.02 *Prowadzenie gospodarki produktami żywnościowymi*, 321[11].Z2.03 *Organizowanie procesów technologicznych*, 321[11].Z2.04 *Sporządzanie oraz ekspedycja potraw z owoców i warzyw* zawartych w module 321[11].Z2 *Produkcja i ekspedycja potraw dietetycznych*. Szczególną uwagę należy zwracać na treści dotyczące: oceny towaroznawczej surowców roślinnych, prowadzenia procesów technologicznych, zasad obróbki cieplnej warzyw oraz zastosowania mąki i żółtek do zagęszczania potraw.

W procesie nauczania-uczenia się wskazane jest zastosowanie następujących metod nauczania: tekstu przewodniego, wykładu informacyjnego, pokazu z instruktążem oraz ćwiczeń praktycznych.

Przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczeń należy zapoznać uczniów z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz obsługą maszyn i urządzeń stosowanych podczas sporządzania zup i sosów.

W czasie realizacji programu jednostki szczególną uwagę należy zwracać na kształtowanie umiejętności:

- organizacji stanowiska pracy,
- przestrzegania kolejności etapów sporządzania zup i sosów,
- posługiwania się sprzętem kuchennym, maszynami i urządzeniami znajdującymi się na stanowisku pracy
- doboru dodatków i naczyń do podawania zup oraz sosów,
- stosowania podstawowych sposobów zagęszczania potraw,
- sporządzania dodatków do zup,
- stosowania różnych technik podawania zup i sosów,
- przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.

Podczas wykonywania ćwiczeń nauczyciel powinien udzielać uczniom pomocy, dodatkowych wyjaśnień i wskazówek.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni technologicznej w grupie do 15 osób, indywidualnie lub w zespołach 2-3 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych powinno odbywać się systematycznie, według kryteriów przedstawionych na początku zajęć.

Oceny osiągnięć edukacyjnych uczniów można dokonywać na podstawie: sprawdzianów ustnych i pisemnych, testów osiągnięć szkolnych oraz obserwacji ćwiczeń wykonywanych przez uczniów. Podczas obserwacji pracy uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń szczególną uwagę należy zwracać na:

- planowanie procesu technologicznego,
- sporządzanie zup i sosów,
- doprawianie zup i sosów,
- podawanie zup i sosów,
- przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

W procesie oceniania, po zakończeniu realizacji programu jednostki zaleca się zastosowanie testu pisemnego. W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 321[11].Z2.06

Sporządzanie oraz ekspedycja potraw z jaj, mleka i jego przetworów

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- określić skład chemiczny i wartość odżywczą jaj, mleka i jego przetworów,
- scharakteryzować mikroflorę mleka i określić jej wpływ na organizm człowieka,
- scharakteryzować mikroflorę jaj,
- scharakteryzować cechy organoleptyczne jaj, mleka i jego przetworów,
- określić zastosowanie mleka i jego przetworów w codziennej diecie,
- wyjaśnić znaczenie żywności probiotycznej,
- określić warunki i zastosować zasady przechowywania jaj, mleka i jego przetworów,
- wyjaśnić zmiany fizykochemiczne zachodzące w jajach i mleku w czasie obróbki cieplnej,
- rozróżnić asortyment potraw z jaj, mleka i jego przetworów,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- zaplanować przebieg procesu technologicznego,
- sporządzić zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji wyrobów kulinarnych z jaj i mleka,
- dobrać surowce i sprzęt do sporządzania potraw z jaj, mleka i przetworów mlecznych,
- obsłużyć i dokonać bieżącej konserwacji maszyn oraz urządzeń do sporządzania potraw,
- posłużyć się sprzętem kuchennym,
- zastosować zasady higieny w procesie produkcyjnym,
- ocenić świeżość jaj,
- przeprowadzić wstępną obróbkę jaj,
- rozróżnić napoje fermentowane,
- przeprowadzić proces fermentacji mleka,
- dokonać klasyfikacji serów w zależności od rodzaju zastosowanego mleka, rodzaju skrzepu mleka i zawartości tłuszczu,
- sporządzić podstawowe potrawy z jaj, mleka i jego przetworów,
- zastosować techniki porcjowania i podawania potraw z jaj, mleka i jego przetworów,
- sporządzić podstawowy asortyment zakąsek z jaj,

- dokonać oceny organoleptycznej sporządzonych potraw,
- zastosować właściwości spulchniające, wiążące, zagęszczające i emulgujące jaj podczas sporządzania potraw,
- zastosować śmietankę, śmietanę i masło do sporządzania potraw dietetycznych,
- zastosować potrawy z jaj, mleka i przetworów mlecznych w żywieniu dietetycznym,
- zastosować przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Skład chemiczny i wartość odżywcza jaj, mleka i jego przetworów.

Mikroflora mleka i jaj.

Żywność probiotyczna.

Zasady przechowywania jaj, mleka i jego przetworów.

Asortyment potraw z jaj, mleka i jego przetworów.

Organizacja stanowiska pracy.

Ocena towaroznawcza jaj, mleka i jego przetworów.

Zmiany fizykochemiczne zachodzące w jajach podczas obróbki cieplnej.

Zmiany fizykochemiczne zachodzące w mleku podczas fermentacji mlekowej oraz obróbki cieplnej.

Surowce i sprzęt do sporządzania potraw z jaj, mleka i przetworów mlecznych.

Obsługa i bieżąca konserwacja maszyn oraz urządzeń stosowanych do sporządzania potraw z jaj, mleka i jego przetworów.

Ocena świeżości jaj.

Obróbka wstępna jaj.

Mleczne napoje fermentowane – klasyfikacja, przeprowadzanie fermentacji, zastosowanie w procesie sporządzania potraw.

Klasyfikacja, otrzymywanie i zastosowanie serów do sporządzania potraw dietetycznych.

Potrawy z jaj, mleka i jego przetworów – sporządzanie, techniki porcjowania i podawania.

Zakąski z jaj – asortyment, sporządzanie, wykończanie i podawanie.

Wykorzystanie właściwości jaja kurzego do sporządzania potraw.

Ocena organoleptyczna potraw.

Śmietanka, śmietana i masło – wykorzystanie do sporządzania potraw dietetycznych.

Zastosowanie jaj, mleka i jego przetworów w żywieniu człowieka zdrowego i chorego.

Przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

3. Ćwiczenia

- Sporządzanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty do produkcji wyrobów kulinarnych z jaj.
- Dokonywanie oceny świeżości jaj oraz obróbki wstępnej.
- Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw z jaj gotowanych i smażonych.
- Zastosowanie właściwości spulchniających, zagęszczających, zestalających i emulgujących jaj w produkcji kulinarnej.
- Porównywanie trwałości piany z białka jaja kurzego sporządzonej z różnymi dodatkami.
- Sporządzanie i podawanie zakąsek z jaj.
- Dokonywanie oceny organoleptycznej mleka i jego przetworów.
- Prowadzenie fermentacji mlekowej.
- Otrzymywanie sera kwasowego.
- Sporządzanie i podawanie potraw z mleka, mlecznych napojów fermentowanych oraz serów.
- Dobieranie sprzętu i narzędzi do sporządzania potraw z jaj, mleka i jego przetworów.
- Sporządzanie wykazu potraw dietetycznych z jaj, mleka i jego przetworów.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacja multimedialne, foliogramy dotyczące: wartości odżywczej jaj, mleka i jego przetworów, mikroflory mleka i jaj, przebiegu fermentacji mlekowej, klasyfikacji przetworów mlecznych, oceny świeżości jaj, wykorzystania właściwości jaj, klasyfikacji potraw z jaj, mleka i jego przetworów.

Schematy produkcji mleka spożywczego śmietanki, śmietany, masła, serów.

Surowce spożywcze.

Receptury gastronomiczne.

Karty oceny organoleptycznej potraw.

Katalogi maszyn i urządzeń.

Sprzęt kuchenny i stołowy.

Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące sporządzania potraw z jaj, mleka i jego przetworów oraz ich zastosowania w żywieniu dietetycznym.

Podczas realizacji programu jednostki należy odwoływać się do wiedzy uczniów opanowanej w trakcie realizacji jednostek modułowych 321[11].Z2.01 *Zapewnianie jakości zdrowotnej żywności i żywienia* oraz 321[11].Z2.02 *Prowadzenie gospodarki produktami żywnościowymi*, w szczególności zagrożeń mikrobiologicznych żywności, określania krytycznych punktów kontroli procesu technologicznego i oceny jakości surowców spożywczych

W procesie nauczania-uczenia się wskazane jest zastosowanie następujących metod nauczania: tekstu przewodniego, metody projektów, pokazu z objaśnieniem oraz ćwiczeń praktycznych.

Przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczeń należy zapoznać uczniów z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, a także obsługą maszyn i urządzeń stosowanych podczas sporządzania potraw z jaj, mleka i jego przetworów.

W czasie realizacji programu jednostki szczególną uwagę należy zwracać na:

- organizację stanowiska pracy,
- sporządzanie i podawanie potraw z jaj, mleka i przetworów mlecznych,
- jakość sporządzonych potraw,
- odpowiedzialność za zdrowie własne i pacjenta.

W trakcie wykonywania ćwiczeń nauczyciel powinien udzielać pomocy, wskazówek, dodatkowych wyjaśnień i na bieżąco kontrolować staranność i poprawność wykonywania ćwiczeń oraz realizowanych projektów.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni technologicznej w grupie do 15 osób, indywidualnie lub w zespołach 2-3 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się przez cały czas realizacji programu jednostki modułowej, według kryteriów podanych na początku zajęć.

Przed rozpoczęciem realizacji programu jednostki należy dokonać diagnozy wiedzy uczniów dotyczącej wartości odżywczej surowców, przebiegu procesu technologicznego i zastosowania systemów zapewniających jakość zdrowotną żywności w produkcji kulinarnej.

W trakcie realizacji programu jednostki należy oceniać osiągnięcia uczniów na podstawie: sprawdzianów ustnych i pisemnych, testów osiągnięć szkolnych, obserwacji wykonywanych ćwiczeń oraz zrealizowanych projektów. Podczas obserwacji pracy uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń szczególną uwagę należy zwracać na:

- organizację pracy i utrzymanie porządku na stanowisku,
- ocenę jakości surowców,
- przestrzeganie zasad higieny w procesie sporządzania potraw,
- posługiwanie się sprzętem i maszynami znajdującymi się na stanowisku pracy,
- przeprowadzanie procesów technologicznych zgodnie z recepturą, szczególnie dotyczącej obróbki wstępnej jaj,
- estetykę potraw z jaj, mleka i przetworów mlecznych,
- techniki podawania potraw z jaj, mleka i przetworów mlecznych,
- zaangażowanie i współpracę w zespole,
- wyszukiwanie i przetwarzanie informacji pozyskanych z różnych źródeł,
- prezentację projektu,
- przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

W procesie oceniania, po zakończeniu realizacji programu jednostki, zaleca się zastosowanie testu praktycznego.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 321[11].Z2.07

Sporządzanie oraz ekspedycja potraw z kasz i mąki

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- sklasyfikować kasze w zależności od rodzaju zboża i stopnia rozdrobnienia,
- scharakteryzować składniki odżywcze ziarna zbóż i określić ich rozmieszczenie w ziarnie,
- określić wartość odżywczą potraw z mąki i kasz,
- określić warunki przechowywania mąki i kasz,
- scharakteryzować potrawy dietetyczne z kasz i mąki,
- zaplanować przebieg procesu technologicznego,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- dobrać surowce i sprzęt do sporządzania potraw mącznych i z kasz,
- zastosować zasady higieny w procesie produkcyjnym,
- sporządzić zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji wyrobów kulinarnych z mąki i kasz,
- dokonać oceny towaroznawczej mąki i kasz,
- scharakteryzować zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas obróbki cieplnej kasz i półproduktów z mąki,
- obliczyć wydajność kasz podczas obróbki termicznej,
- obsłużyć i dokonać konserwacji maszyn oraz urządzeń stosowanych w procesie sporządzania potraw,
- posłużyć się sprzętem kuchennym,
- wykonać obróbkę wstępną i cieplną kasz,
- sporządzić wyroby z ciast zarabianych na stolnicy,
- sporządzić wyroby z ciast zarabianych w naczyniu,
- dobrać dodatki uzupełniające wartość odżywczą potraw mącznych i z kasz,
- dokonać oceny organoleptycznej sporządzonych potraw,
- zastosować techniki podawania potraw z kasz i mąki,
- zastosować ugotowane kasze w żywieniu człowieka chorego i zdrowego,
- zastosować przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- skorzystać z literatury oraz innych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Klasyfikacja kasz i mąki.

Wartość odżywcza mąki i kasz.

Zasady przechowywania mąki i kasz.

Asortyment potraw dietetycznych z mąki i kasz.

Organizacja stanowiska pracy.

Ocena jakości mąki i kasz.

Zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas obróbki cieplnej kasz i półproduktów z mąki.

Zasady obliczania przyrostu wagowego i objętościowego kasz.

Obsługa i konserwacja maszyn oraz urządzeń gastronomicznych.

Obróbka wstępna i cieplna kasz.

Sporządzanie i ekspedycja wyrobów z ciast zarabianych na stolnicy: pierogowego, kluskowego, ziemniaczanego, mieszanego i serowego.

Sporządzanie i ekspedycja wyrobów z ciast zarabianych w naczyniu.

Dobór dodatków uzupełniających wartość odżywczą potraw z mąki i kasz.

Ocena organoleptyczna sporządzanych potraw.

Techniki podawania potraw z kasz i mąki.

Zastosowanie potraw z mąki i kasz w żywieniu człowieka chorego i zdrowego.

Przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

3. Ćwiczenia

- Rozróżnianie kasz w zależności od rodzaju zboża i stopnia rozdrobnienia ziarna.
- Sporządzanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty do produkcji potraw dietetycznych z mąki i kasz.
- Wykonywanie obróbki wstępnej kasz.
- Gotowanie kasz na sypko, pólśypko i rozklejonych.
- Określanie zmian fizykochemicznych zachodzących podczas gotowania kasz i półproduktów z mąki.
- Obliczanie przyrostu objętościowego i wagowego potraw mącznych i z kasz po obróbce cieplnej.
- Sporządzanie i podawanie podstawowego asortymentu potraw z kasz.
- Sporządzanie i podawanie potraw dietetycznych z ciast zarabianych w naczyniu.
- Sporządzanie i podawanie potraw dietetycznych z ciast zarabianych na stolnicy.

- Dobór i sporządzanie dodatków do potraw z mąki i kasz.
- Sporządzanie wykazu potraw dietetycznych z mąk i kasz.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy ilustrujące: budowę ziarna zbożowego, wartość odżywczą produktów zbożowych, podział kasz ze względu na stopień rozdrobnienia ziarna i gatunek zboża, podział potraw z kasz, proporcje wody potrzebne do gotowania kasz, podział potraw mącznych.

Surowce spożywcze do sporządzania potraw z mąki i kasz.

Próbki zbóż, kasz i mąki.

Receptury gastronomiczne.

Karty oceny organoleptycznej potraw.

Jadłospisy dekadowe.

Karty menu.

Tabele składu i wartości odżywczej produktów spożywczych.

Katalogi maszyn i urządzeń.

Sprzęt kuchenny.

Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.

5. Wskazanie metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące sporządzania oraz ekspedycji potraw z mąki i kasz oraz ich zastosowania w żywieniu człowieka zdrowego i chorego.

W procesie nauczania-uczenia się wskazane jest stosowanie następujących metod nauczania: tekstu przewodniego, pokazu z objaśnieniem oraz ćwiczeń praktycznych.

W trakcie realizacji programu jednostki należy kształtować nawyki dotyczące przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas sporządzania półproduktów i potraw. Szczególną uwagę należy zwracać na dokładność i precyzję formowania wyrobów z ciast zarabianych w naczyniu i na stolnicy, obróbkę cieplną półproduktów oraz wykończanie i podawanie sporządzonych potraw.

W toku nauczania-uczenia się szczególną uwagę należy zwracać na:

- obróbkę wstępną kasz,
- dobór proporcji wody i czasu gotowania kasz,
- realizację poszczególnych operacji technologicznych,
- walory smakowe sporządzonych potraw,
- estetykę wykonania i sposób podawania sporządzonych potraw.

Zajęcia odbywać się powinny w pracowni technologicznej w grupach do 15 osób, indywidualnie lub w zespołach dwuosobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu jednostki modułowej, według kryteriów podanych na początku zajęć.

W trakcie realizacji programu jednostki należy oceniać osiągnięcia uczniów na podstawie: sprawdzianów ustnych i pisemnych, testów osiągnięć szkolnych oraz obserwacji wykonywanych ćwiczeń. Obserwując czynności uczniów w czasie wykonywania zadań praktycznych należy zwracać szczególną uwagę na:

- utrzymanie porządku na stanowisku pracy,
- ocenę jakości mąki i kasz,
- przebieg procesu technologicznego,
- przestrzeganie zasad higieny produkcji potraw,
- sposób podawania potraw z mąki i kasz,
- ocenę organoleptyczną sporządzonych potraw,
- współpracę w zespole.

W procesie oceniania, po zakończeniu realizacji programu jednostki, zaleca się zastosowanie testu praktycznego. W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 321[11].Z2.08

Sporządzanie i ekspedycja potraw z mięsa zwierząt rzeźnych

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- określić wartość odżywczą oraz cechy jakościowe mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów i dziczyzny,
- scharakteryzować mikroflorę mięsa zwierząt rzeźnych,
- scharakteryzować zmiany zachodzące w mięsie po uboju,
- dokonać oceny towaroznawczej mięsa zwierząt rzeźnych,
- określić warunki i zastosować zasady przechowywania surowców, półproduktów i gotowych potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów i dziczyzny,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- zastosować zasady higieny w procesie produkcyjnym,
- dobrać maszyny i urządzenia do rodzaju i wielkości produkcji,
- obsłużyć i dokonać konserwacji maszyn oraz urządzeń stosowanych podczas sporządzania potraw,
- posłużyć się sprzętem kuchennym,
- określić asortyment potraw dietetycznych z mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów i dziczyzny,
- dobrać rodzaj mięsa zwierząt rzeźnych do sporządzania określonych potraw,
- dokonać oceny jakości mięsa,
- scharakteryzować zmiany fizykochemiczne zachodzące w mięsie podczas obróbki termicznej,
- przeprowadzić obróbkę wstępną mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów, i dziczyzny,
- zastosować różne techniki sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów i dziczyzny,
- sporządzić podstawowy asortyment potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów i dziczyzny,
- zastosować techniki garniowania zakąski z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny i podrobów,
- dobrać dodatki do potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów i dziczyzny,
- zastosować podstawowe techniki podawania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów i dziczyzny,
- dokonać oceny organoleptycznej sporządzonych potraw,
- określić zastosowanie potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów i dziczyzny w żywieniu człowieka zdrowego i chorego,

- zastosować przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Wartość odżywcza, cechy jakościowe mięsa zwierząt rzeźnych.

Mikroflora mięsa. Kontrola weterynaryjna mięsa.

Zmiany fizykochemiczne zachodzące w mięsie po uboju.

Ocena towaroznawcza mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów i dziczyzny.

Zasady przechowywania surowców, półproduktów i gotowych potraw.

Organizacja stanowiska pracy.

Obsługa i konserwacja maszyn oraz urządzeń do sporządzania potraw.

Sprzęt kuchenny.

Asortyment potraw dietetycznych z mięsa zwierząt rzeźnych.

Dobór i ocena jakości mięsa do sporządzania potraw.

Zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas obróbki termicznej mięsa.

Obróbka wstępna mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów i dziczyzny.

Techniki sporządzania i podawania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów i dziczyzny.

Dobór dodatków do potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów i dziczyzny.

Zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów i dziczyzny w żywieniu człowieka chorego i zdrowego.

3. Ćwiczenia

- Dokonywanie oceny towaroznawczej mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów i dziczyzny.
- Przeprowadzanie oceny jakości surowców mięsnych.
- Wykonywanie obróbki wstępnej mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów i dziczyzny.
- Przygotowywanie, formowanie i wykończanie półproduktów z mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów i dziczyzny.
- Wykonywanie obróbki termicznej półproduktów z mięsa.
- Garniowanie i podawanie potraw dietetycznych sporządzonych z mięsa zwierząt rzeźnych.
- Dobieranie dodatków do potraw dietetycznych z mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów i dziczyzny.
- Sporządzanie dodatków skrobiowych i warzywnych do potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów i dziczyzny,
- Sporządzanie wykazu potraw dietetycznych z mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów i dziczyzny.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy ilustrujące: wartość odżywczą i klasyfikację surowców mięsnych, stemple kontroli weterynaryjnej mięsa, zmiany zachodzące w mięsie po uboju i w czasie obróbki cieplnej, dobór elementów kulinarnych, asortyment potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów i dziczyzny, sposoby podawania potraw.

Surowce spożywcze.

Receptury gastronomiczne.

Karty oceny organoleptycznej potraw.

Katalogi maszyn i urządzeń.

Sprzęt kuchenny.

Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące sporządzania podstawowego asortymentu potraw dietetycznych z mięsa zwierząt rzeźnych oraz zastosowania ich w żywieniu człowieka zdrowego i chorego.

W procesie nauczania-uczenia się wskazane jest zastosowanie następujących metod nauczania: tekstu przewodniego, pokazu z objaśnieniem, dyskusji dydaktycznej oraz ćwiczeń praktycznych.

W trakcie realizacji programu jednostki szczególną uwagę należy zwracać na:

- rozróżnianie asortymentu potraw dietetycznych z mięsa zwierząt rzeźnych,
- dokonywanie oceny towaroznawczej mięsa i podrobów,
- planowanie i wykonywanie operacji technologicznych,
- dobieranie elementów gastronomicznych z półtuszy zwierząt rzeźnych do sporządzenia określonych potraw,
- garnirowanie i podawanie sporządzonych potraw,
- dobieranie i sporządzanie dodatków do potraw mięsnych.

Zajęcia powinny być realizowane w pracowni technologicznej, w grupie do 15 osób, indywidualnie lub w zespołach dwuosobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie, według kryteriów przedstawionych na początku zajęć. Wiedza uczniów może być sprawdzana za pomocą

testów osiągnięć szkolnych, sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz obserwacji wykonywanych ćwiczeń.

Na początku realizacji programu jednostki należy sprawdzić stopień opanowania wiadomości umożliwiających wykonanie ćwiczeń praktycznych. Natomiast podczas obserwacji czynności uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń szczególną uwagę należy zwracać na:

- przestrzeganie zasad higieny,
- przestrzeganie kolejności przebiegu procesu technologicznego,
- ocenę jakości sporządzonych potraw,
- dobieranie dodatków do potraw,
- estetykę oraz sposób dekorowania potraw.

Po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej zaleca się zastosowanie testu pisemnego. Zadania w teście powinny obejmować:

- rozróżnianie asortymentu potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, w tym dietetycznych,
- dobór surowca mięsnego do sporządzania potraw dietetycznych,
- sposoby wykończania półproduktów przed obróbką termiczną,
- dobór dodatków do potraw z mięsa zwierząt rzeźnych.

W ocenie końcowej należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 321[11].Z2.09

Sporządzanie i ekspedycja potraw z drobiu oraz ryb

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- dokonać klasyfikacji drobiu, dzikiego ptactwa, ryb i owoców morza,
- określić skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa drobiu, ryb i owoców morza,
- scharakteryzować mikroflorę mięsa drobiu i ryb,
- scharakteryzować zmiany zachodzące w mięsie drobiu i ryb po uboju,
- określić warunki przechowywania drobiu, ryb i owoców morza,
- określić przyczyny psucia się mięsa drobiu, ryb i owoców morza oraz zastosować sposoby zapobiegania im,
- dokonać oceny jakościowej drobiu i ryb,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- zaplanować przebieg procesu technologicznego,
- zastosować zasady higieny w procesie produkcyjnym,
- sporządzić zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji potraw dietetycznych z drobiu i ryb,
- dobrać surowce do sporządzania potraw z drobiu, ryb i owoców morza,
- dokonać oceny jakości drobiu, ryb i owoców morza,
- dobrać maszyny i urządzenia do rodzaju i wielkości produkcji,
- obsłużyć i dokonać bieżącej konserwacji maszyn oraz urządzeń do sporządzania potraw,
- posłużyć się sprzętem kuchennym,
- przeprowadzić obróbkę wstępną drobiu i ryb,
- określić zmiany fizykochemiczne zachodzące w mięsie drobiu i ryb podczas obróbki cieplnej,
- rozróżnić asortyment potraw dietetycznych z drobiu i ryb,
- rozróżnić półprodukty z drobiu i ryb,
- sporządzić i podać podstawowy asortyment potraw z drobiu i ryb,
- dobrać dodatki do potraw z drobiu i ryb,
- zastosować techniki garniowania zakąsek z drobiu i ryb,
- dokonać oceny organoleptycznej sporządzonych potraw,
- określić zastosowanie potraw z drobiu, ryb i owoców morza w żywieniu,
- zastosować przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Klasyfikacja drobiu, ryb i owoców morza.

Skład chemiczny i wartość odżywcza drobiu, ryb i owoców morza.

Mikroflora mięsa drobiu i ryb.

Zmiany poubojowe w mięsie drobiu i ryb.

Zasady przechowywania drobiu i ryb.

Ocena jakości drobiu, ryb i owoców morza.

Organizacja stanowiska pracy.

Dobór surowców do sporządzania potraw z drobiu, ryb i owoców morza.

Obsługa i konserwacja maszyn oraz urządzeń do sporządzania potraw.

Sprzęt kuchenny.

Zmiany fizykochemiczne zachodzące w drobiu i rybach podczas obróbki cieplnej.

Obróbka wstępna i cieplna drobiu oraz ryb.

Półprodukty z drobiu i ryb.

Potrawy dietetyczne z drobiu i ryb.

Dodatki do potraw z drobiu i ryb.

Ocena organoleptyczna sporządzonych potraw.

Zastosowanie potraw z drobiu, ryb i owoców morza w żywieniu.

Przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

3. Ćwiczenia

- Dokonywanie oceny jakości drobiu i ryb.
- Dobieranie sprzętu i narzędzi do sporządzania potraw z drobiu, ryb i owoców morza.
- Przeprowadzanie obróbki wstępnej drobiu i ryb.
- Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw z drobiu i ryb z zastosowaniem różnych metod obróbki cieplnej.
- Sporządzanie i garniowanie dietetycznych zakąsek z drobiu i ryb.
- Dobieranie i sporządzanie dodatków do potraw dietetycznych z drobiu i ryb.
- Podawanie potraw sporządzonych z drobiu i ryb.
- Sporządzanie wykazu potraw dietetycznych z drobiu i ryb.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy ilustrujące: wartość odżywczą mięsa drobiu i ryb, podział ryb, etapy obróbki wstępnej drobiu i ryb, podział potraw z drobiu i ryb.

Filmy dydaktyczne dotyczące obróbki wstępnej drobiu i ryb.

Surowce spożywcze.

Receptury gastronomiczne.

Tabele składu i wartości odżywczej produktów spożywczych.

Katalogi maszyn i urządzeń.

Sprzęt kuchenny.

Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest kształtowanie umiejętności sporządzania i ekspedycji potraw z drobiu, ryb i owoców morza oraz zastosowania ich w żywieniu człowieka zdrowego i chorego.

Podczas realizacji programu jednostki należy odwoływać się do wiedzy uczniów z zakresu oceny jakości surowców mięsnych, sposobu wykończania półproduktów przed obróbką termiczną oraz doboru dodatków do określonych potraw.

W procesie nauczania-uczenia się wskazane jest zastosowanie następujących metod nauczania: tekstu przewodniego, pokazu z objaśnieniem oraz ćwiczeń praktycznych.

Przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczeń należy zapoznać uczniów z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska obowiązującymi na stanowisku pracy. W trakcie realizacji ćwiczeń należy udzielać uczniom wyjaśnień i wskazówek oraz na bieżąco kontrolować staranność i poprawność ich wykonywania. W razie potrzeby należy korygować błędy popełnione przez uczniów. Podczas realizacji programu jednostki szczególną uwagę należy zwracać na:

- organizację stanowiska pracy,
- przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy,
- przebieg procesu technologicznego,
- dobór i sporządzanie dodatków warzywnych oraz skrobiowych do potraw z drobiu i ryb,
- obsługę maszyn i urządzeń znajdujących się na stanowisku pracy oraz posługiwanie się sprzętem kuchennym,
- techniki podawania potraw z drobiu i ryb.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni technologicznej w grupie do 15 osób, indywidualnie lub w zespołach 2-3 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu jednostki modułowej, według kryteriów przedstawionych na początku zajęć.

W trakcie realizacji programu jednostki należy oceniać osiągnięcia uczniów na podstawie: sprawdzianów ustnych i pisemnych, testów osiągnięć szkolnych oraz obserwacji pracy uczniów. Obserwując czynności uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń szczególną uwagę należy zwracać na:

- planowanie przebiegu procesu technologicznego,
- dobór surowców do produkcji podstawowego asortymentu potraw z drobiu, ryb i owoców morza,
- utrzymanie porządku i stosowanie zasad higieny podczas produkcji,
- estetykę wykonania oraz sposób podania sporządzonych potraw,
- współpracę w zespole.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 321[11].Z2.10

Sporządzanie i ekspedycja napojów, deserów oraz dietetycznych wyrobów ciastkarskich

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- dokonać klasyfikacji napojów i deserów,
- dokonać klasyfikacji ciast i wyrobów ciastkarskich oraz środków spulchniających,
- scharakteryzować wartość odżywczą napojów, deserów oraz wyrobów ciastkarskich,
- wyjaśnić znaczenie wody dla organizmu człowieka,
- określić rodzaje używek i wyjaśnić ich wpływ na organizm człowieka,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- sporządzić i podać zimne napoje bezalkoholowe
- zastosować techniki parzenia oraz podawania kawy i herbaty,
- rozróżnić asortyment deserów dietetycznych,
- dobrać rodzaj deseru i napoju do posiłku,
- dobrać składniki do wykonania deserów zimnych i gorących,
- sporządzić dietetyczne desery zimne i gorące z różnych surowców,
- dobrać surowce do sporządzania podstawowych rodzajów ciast,
- wyjaśnić zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas wypieku ciast,
- sporządzić ciasta kruche, półkruche, drożdżowe, biszkoptowe, biszkoptowo-tłuszczowe, francuskie i półfrancuskie,
- sporządzić i zastosować dietetyczne kremy i masy,
- sporządzić dietetyczne nadzienia słone do ciast,
- zastosować zasady przechowywania półproduktów i gotowych wyrobów,
- zastosować półprodukty i koncentraty w produkcji potraw dietetycznych,
- zastosować techniki porcjowania i podawania deserów oraz wyrobów ciastkarskich,
- dokonać oceny organoleptycznej sporządzonych deserów i napojów oraz wyrobów ciastkarskich,
- określić zastosowanie napojów, deserów i wyrobów ciastkarskich w żywieniu człowieka zdrowego i chorego,
- zastosować przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Podział napojów, deserów, wyrobów ciastkarskich oraz ich wartość odżywcza.

Zastosowanie deserów i napojów w żywieniu człowieka chorego i zdrowego.

Wykorzystanie wyrobów ciastkarskich w żywieniu człowieka chorego.

Użytki. Napoje bezalkoholowe. Wody mineralne. Koncentraty napojów.

Organizacja stanowiska pracy.

Zasady parzenia i podawania kawy oraz herbaty.

Zasady podawania napojów.

Asortyment deserów dietetycznych.

Zasady dobierania deseru do posiłków.

Techniki sporządzania deserów zimnych i gorących.

Asortyment ciast.

Dobór surowców do sporządzania podstawowych rodzajów ciast.

Składniki podstawowe i uzupełniające do produkcji wyrobów ciastkarskich.

Środki spulchniające.

Masy, kremy i nadzienia stosowane w żywieniu dietetycznym.

Techniki sporządzania ciast pieczonych. Zmiany fizykochemiczne zachodzące w ciastach podczas sporządzania i wypieku.

Zasady wykończania ciast.

Półprodukty i koncentraty wyrobów ciastkarskich. Wady ciast.

Zasady porcjowania i podawania deserów oraz wyrobów ciastkarskich.

Ocena organoleptyczna sporządzonych deserów i napojów oraz wyrobów ciastkarskich.

Zasady przechowywania gotowych wyrobów ciastkarskich.

Przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

3. Ćwiczenia

- Sporządzanie podstawowych deserów zestalanych i niezestalanych.
- Dokonywanie oceny organoleptycznej napojów oraz deserów zimnych i gorących.
- Dobieranie rodzaju deseru do określonego posiłku.
- Dobieranie bezalkoholowych napojów zimnych i gorących do posiłków.
- Przygotowanie kawy, herbaty i kakao z zastosowaniem różnych technik wykonania.
- Sporządzanie bezalkoholowych napojów zimnych z różnych surowców: soków owocowych i warzywnych, napojów z mleka i mlecznych napojów fermentowanych, napojów ziołowych.

- Sporządzanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty do produkcji dietetycznych wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast.
- Określanie zmian fizykochemicznych zachodzących w ciastach podczas obróbki cieplnej.
- Sporządzanie i obróbka cieplna ciasta: kruchego, półkruchego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, drożdżowego, ptysiowego, francuskiego i półfrancuskiego.
- Sporządzanie wyrobów dietetycznych z ciasta biszkoptowego.
- Sporządzanie wyrobów dietetycznych z ciasta drożdżowego.
- Przygotowywanie dietetycznych mas i kremów.
- Sporządzanie dietetycznych nadzień słonych do ciast.
- Sporządzanie wyrobów dietetycznych z półproduktów i koncentratów ciast.
- Porcjowanie i podawanie sporządzonych wyrobów ciastkarskich.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy ilustrujące: podział i asortyment napojów, deserów i ciast, środki spulchniające, schematy sporządzania poszczególnych rodzajów ciast, temperaturę i czas pieczenia ciast, techniki porcjowania i podawania deserów, wyrobów ciastkarskich i napojów.

Filmy dydaktyczne dotyczące sporządzania napojów zimnych i gorących oraz zdobnictwa wyrobów ciastkarskich.

Surowce spożywcze.

Receptury gastronomiczne.

Katalogi maszyn i urządzeń.

Sprzęt kuchenny.

Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące sporządzania i ekspedycji deserów, napojów, podstawowego asortymentu wyrobów ciastkarskich oraz ich zastosowania w żywieniu osób zdrowych i chorych. Podczas realizacji programu istotne jest zwrócenie uwagi na znaczenie wody w życiu człowieka oraz działanie używek i napojów alkoholowych na organizm ludzki.

W trakcie procesu nauczania-uczenia się należy odwoływać się do wiedzy uczniów dotyczącej przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, oceny towaroznawczej mąki, obróbki wstępnej jaj oraz zasad sporządzania potraw z mąki, opanowanej podczas realizacji programów jednostek 321[11].Z2.01 *Zapewnianie jakości zdrowotnej*

żywności i żywienia, 321[11].Z2.06 Sporządzanie oraz ekspedycja potraw z jaj, mleka i jego przetworów oraz 321[11].Z2.07 Sporządzanie oraz ekspedycja potraw z kasz i mąki.

W procesie nauczania-uczenia się wskazane jest stosowanie następujących metod nauczania: tekstu przewodniego, wykładu informacyjnego, pokazu z objaśnieniem oraz ćwiczeń praktycznych.

Przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczeń należy zapoznać uczniów z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, obsługą maszyn i urządzeń stosowanych na stanowisku pracy.

W czasie realizacji programu jednostki szczególną uwagę należy zwracać na:

- racjonalną gospodarkę surowcami,
- posługiwanie się sprzętem kuchennym oraz obsługę maszyn i urządzeń gastronomicznych,
- stosowanie różnych technik sporządzania oraz podawania napojów i deserów,
- sposoby dekorowania, porcjowania i podawania sporządzonych wyrobów ciastkarskich.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni technologicznej w grupach do 15 osób, indywidualnie lub w zespołach 2-3 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie edukacyjnych osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie, według kryteriów przedstawionych na początku zajęć.

Przed rozpoczęciem realizacji programu jednostki należy dokonać diagnozy wiedzy uczniów z zakresu gospodarki wodnej i znaczenia wody dla organizmu człowieka.

Podczas realizacji programu jednostki należy oceniać osiągnięcia uczniów na podstawie sprawdzianów ustnych i pisemnych, testów osiągnięć szkolnych oraz obserwacji pracy uczniów. W trakcie obserwacji czynności uczniów wykonywanych podczas ćwiczeń szczególną uwagę należy zwracać na:

- organizację pracy i utrzymanie porządku na stanowisku,
- dobieranie surowców do sporządzania napojów, deserów oraz ciast,
- przebieg procesu technologicznego,
- porcjowanie i podawanie napojów, deserów oraz wyrobów ciastkarskich,
- dekorowanie sporządzonych deserów i napojów,
- wykończanie wyrobów ciastkarskich,

– współpracę w zespole oraz zaangażowanie i kreatywność.

Kontrolę poprawności wykonania ćwiczeń należy przeprowadzać w trakcie i ich jego wykonaniu. Po zakończeniu realizacji programu jednostki zaleca się zastosowanie testu praktycznego z zadaniami typu próba pracy.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 321[11].Z2.11

Wykorzystanie żywności specjalnego przeznaczenia

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczniów (słuchacz) powinien umieć:

- sklasyfikować żywność specjalnego przeznaczenia,
- scharakteryzować preparaty do początkowego żywienia niemowląt oraz preparaty do dalszego żywienia niemowląt,
- zastosować prawidłowe żywienie noworodków i wcześniaków z uwzględnieniem preparatów do początkowego żywienia niemowląt,
- scharakteryzować środki spożywcze uzupełniające, obejmujące produkty zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze dla niemowląt i małych dzieci,
- scharakteryzować środki spożywcze stosowane w celu redukcji masy ciała,
- scharakteryzować dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego,
- zaplanować żywienie pozajelitowe i dojelitowe,
- zapobiec powikłaniom żywienia pozajelitowego i dojelitowego,
- scharakteryzować środki spożywcze umożliwiające zaspokajanie potrzeb organizmu podczas intensywnego wysiłku fizycznego,
- scharakteryzować środki spożywcze przeznaczone dla osób z zaburzeniami metabolizmu węglowodanów,
- scharakteryzować środki spożywcze niskosodowe i bezsodowe,
- scharakteryzować środki spożywcze bezglutenowe,
- sporządzić potrawy bezglutenowe,
- zidentyfikować znakowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego,
- zastosować się do zaleceń dotyczących stosowania żywności specjalnego przeznaczenia,
- zastosować środki spożywcze specjalnego przeznaczenia w żywieniu niemowląt, małych dzieci, sportowców i ludzi chorych,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Klasyfikacja żywności specjalnego przeznaczenia.

Preparaty do początkowego żywienia niemowląt.

Preparaty do dalszego żywienia niemowląt.

Środki spożywcze uzupełniające, obejmujące produkty zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze dla niemowląt i małych dzieci.

Środki spożywcze stosowane w dietach o ograniczonej zawartości energii.

Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego.

Środki spożywcze zaspokajające zapotrzebowanie organizmu przy intensywnym wysiłku fizycznym.

Środki spożywcze dla osób z zaburzeniami metabolizmu węglowodanów.

Środki spożywcze niskosodowe i bezsodowe.

Środki spożywcze bezglutenowe.

Znakowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

Informacje umieszczane na opakowaniach środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

3. Ćwiczenia

- Klasyfikowanie żywności specjalnego przeznaczenia do poszczególnych grup.
- Interpretowanie aktów prawnych dotyczących środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego.
- Interpretowanie informacji znajdujących się na opakowaniach środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego.
- Sporządzanie mieszanek do początkowego żywienia niemowląt.
- Przygotowywanie kaszek ryżowych, kukurydzianych i mleczno-ryżowych.
- Dobieranie środków spożywczych dla osób na diecie o ograniczonej ilości energii.
- Dobieranie artykułów spożywczych dla osób na diecie bezglutenowej.
- Dobieranie środków spożywczych dla osób intensywnie uprawiających sport.
- Wypiekanie chleba bezglutenowego.
- Obliczanie dobowego spoczynkowego zapotrzebowania na energię z zastosowaniem wzoru Harrisa-Benedicta.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy przedstawiające: klasyfikację środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

Opakowania żywności specjalnego przeznaczenia.

Żywność specjalnego przeznaczenia.

Surowce spożywcze.

Sprzęt kuchenny i zastawa stołowa.

Receptury potraw.

Przepisy prawa dotyczące środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące stosowania środków spożywczych specjalnego przeznaczenia w żywieniu niemowląt, małych dzieci, sportowców i ludzi chorych.

Podczas realizacji programu jednostki wskazane jest stosowanie następujących metod nauczania: tekstu przewodniego, pokazu z instruktążem, wykładu problemowego oraz ćwiczeń praktycznych.

Przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczeń należy zapoznać uczniów z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

W czasie prowadzenia zajęć szczególną uwagę należy zwracać na:

- rozróżnianie żywności specjalnego przeznaczenia,
- dobór środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego odpowiednio do potrzeb organizmu,
- stosowanie określonych proporcji podczas przygotowywania środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego,
- stosowanie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy.

Zajęcia odbywać się powinny w pracowni technologii gastronomicznej w grupie do 15 osób, indywidualnie lub w zespołach 2-3 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu jednostki modułowej, według kryteriów podanych na początku zajęć.

W trakcie realizacji programu jednostki należy oceniać osiągnięcia uczniów na podstawie: sprawdzianów ustnych i pisemnych, testów osiągnięć szkolnych oraz obserwacji pracy uczniów. Podczas obserwacji czynności uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń szczególną uwagę należy zwracać na:

- interpretowanie informacji znajdujących się na opakowaniach środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego,
- przygotowywanie żywności specjalnego przeznaczenia do spożycia.

W procesie oceniania, po zakończeniu realizacji programu jednostki, zaleca się zastosowanie testu pisemnego.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Moduł 321[11].Z3

Żywnienie dietetyczne

1. Cele kształcenia

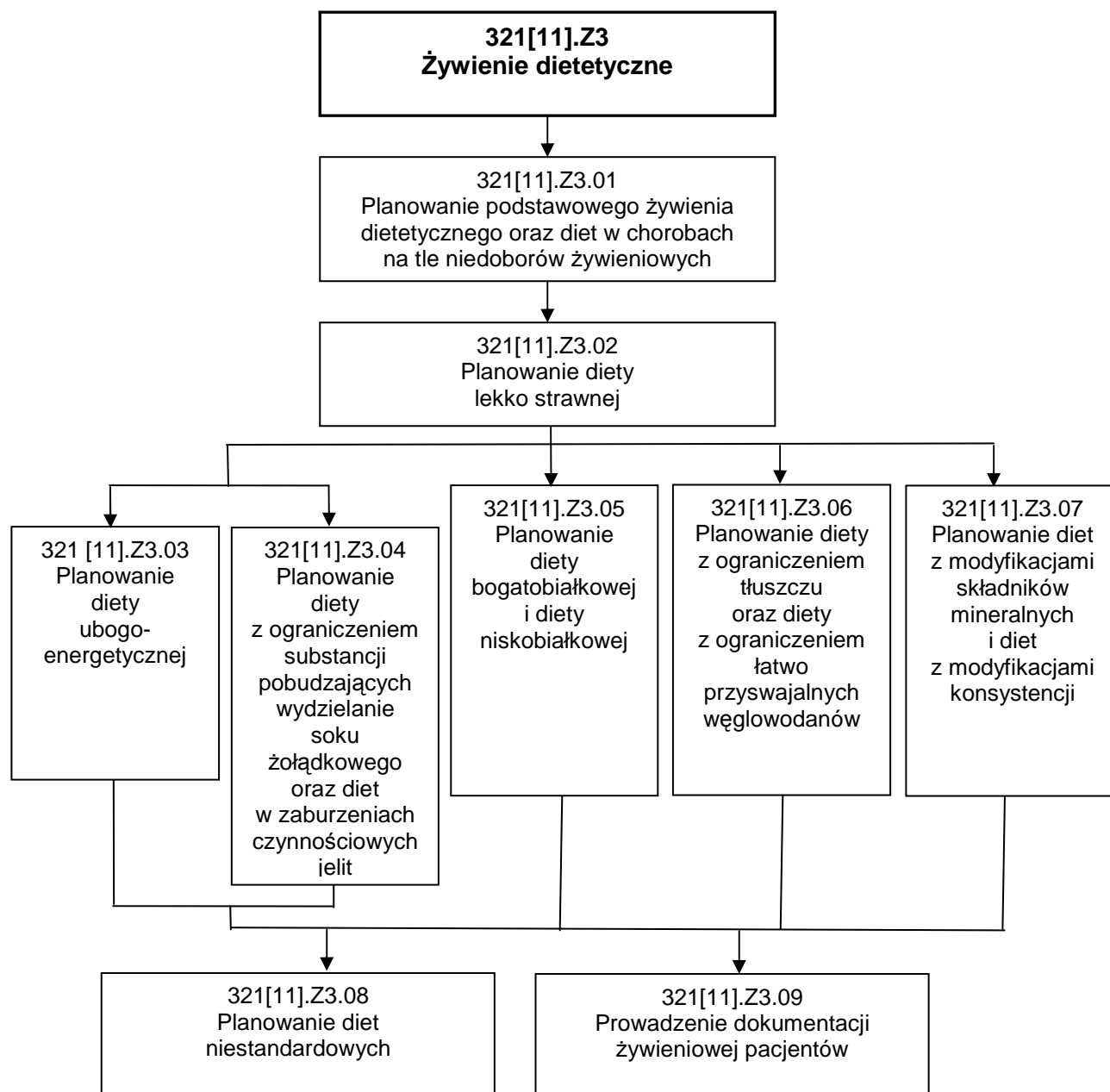
W wyniku procesu kształcenia uczeń powinien umieć:

- określać zasady dietoterapii,
- wyjaśniać zasady leczenia żywieniowego,
- stosować wiedzę z zakresu patologii i diagnostyki chorób w planowaniu dietoterapii,
- planować jadłospisy dla ludzi chorych,
- dobrać rodzaje diet odpowiednio do stanu zdrowia, możliwości metabolicznych, rodzaju leczenia i cech indywidualnych organizmu osoby chorej,
- dobrać produkty i potrawy do poszczególnych rodzajów diet oraz stanów chorobowych,
- oceniać sposób żywienia ludzi chorych,
- prowadzić dokumentację żywieniową.

2. Wykaz jednostek modułowych

Symbol jednostki modułowej	Nazwa jednostki modułowej	Orientacyjna liczba godzin na realizację
321[11].Z3.01	Planowanie podstawowego żywienia dietetycznego oraz diet w chorobach na tle niedoborów żywieniowych	63
321[11].Z3.02	Planowanie diety lekko strawnej	40
321[11].Z3.03	Planowanie diety ubogoenergetycznej	36
321[11].Z3.04	Planowanie diety z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego oraz diet w zaburzeniach czynnościowych jelit	36
321[11].Z3.05	Planowanie diety bogatobiałkowej i diety niskobiałkowej	67
321[11].Z3.06	Planowanie diety z ograniczeniem tłuszczu oraz diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	67
321[11].Z3.07	Planowanie diet z modyfikacjami składników mineralnych i diet z modyfikacjami konsystencji	63
321[11].Z3.08	Planowanie diet niestandardowych	40
321[11].Z3.09	Prowadzenie dokumentacji żywieniowej pacjentów	36
Razem		448

3. Schemat układu jednostek modułowych



4. Literatura

Brostoff J., Gamlin L.: Alergia i nietolerancja pokarmowa. Wydaw. Litera, Kraków 1994

Bujko J. (red.): Podstawy dietetyki. Wydaw. SGGW, Warszawa 2006

Dziesięszewski J., Szponar L., Szczygieł B., Socha J. (red.): Podstawy naukowe żywienia w szpitalach. Wydaw. IŻŻ, Warszawa 2001

Gertig H., Przysławski J.: Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. PZWL, Warszawa 2006

- Hasik J., Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2000
- Hasik J., Hryniewiecki L, Grzymisławski M.: Dietetyka. PZWL, Warszawa 1999
- Hasik J., Hryniewiecki L., Rościszewska-Stoyanow A.: Gdy lekarz zaleci dietę. Watra, Warszawa 1987
- Keller J.S.: Podstawy fizjologii żywienia. Wydaw. SGGW, Warszawa 2000
- Kierebiński Cz., Godlewska Z.: Żywnienie a zdrowie. PZWL, Warszawa 1986
- Kunachowicz H., Nadolna I, Przygoda B., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL, Warszawa 2005
- Murray R.K, Granner D.K., Mayes P.A., Rodwell V.W: Biochemia Harpera. PZWL, Warszawa 1995
- Turlejska H., Pelzner U., Szponar L., Konecka-Matyjek E.: Zasady racjonalnego żywienia – zalecane racje pokarmowe dla wybranych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego. ODDK, Gdańsk 2004
- Wądołowska L, Bandurska-Stankiewicz E.: Wybrane zagadnienia z dietetyki. Ćwiczenia. Wydaw. UWM, Olsztyn 2002
- Wieczorek-Chełmińska Z. (red.): Dietetyczna książka kucharska. PZWL, Warszawa 1991
- Wieczorek-Chełmińska Z.: Zasady żywienia i dietetyka stosowana. PZWL, Warszawa 1992
- Ziemiański Ś. (red.): Normy żywienia człowieka. Fizjologiczne podstawy. PZWL, Warszawa 2001
- Ziemiański Ś., Budzyńska-Topolowska J.: Tłuszcze pożywienia i lipidy ustrojowe. PWN, Warszawa 1991
- Ziemiański Ś., Zawistowska Z.: Żywnienie w chorobach przewodu pokarmowego. Wydaw. IŻŻ, Warszawa 1993
- Ziemiański Ś.: Podstawy prawidłowego żywienia człowieka. Zalecenia żywieniowe dla ludności w Polsce. Wydaw. Instytut Danone, Warszawa 1998

Wykaz literatury należy aktualizować w miarę ukazywania się nowych pozycji wydawniczych.

Jednostka modułowa 321[11].Z3.01

Planowanie podstawowego żywienia dietetycznego oraz diet w chorobach na tle niedoborów żywieniowych

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczniów (słuchacz) powinien umieć:

- określić cele, założenia i zastosowanie diety podstawowej,
- scharakteryzować produkty i potrawy zalecane w diecie podstawowej,
- określić produkty niewskazane w diecie podstawowej,
- zaplanować dietę podstawową z uwzględnieniem stosowanej farmakoterapii,
- dobrać produkty i potrawy zalecane w diecie podstawowej,
- scharakteryzować choroby na tle niedoborów pokarmowych,
- określić przyczyny oraz skutki niedożywienia i wyniszczenia organizmu,
- scharakteryzować zmiany zachodzące w organizmie człowieka na skutek niedożywienia oraz niedoborów witaminowych i składników mineralnych,
- określić cele i założenia żywienia dietetycznego w chorobach na tle niedoborów pokarmowych,
- zaplanować żywienie w chorobach na tle niedoborów pokarmowych,
- dobrać produkty i potrawy zalecane w chorobach na tle niedoborów pokarmowych,
- określić produkty przeciwwskazane w żywieniu dietetycznym chorób na tle niedoborów pokarmowych,
- dokonać oceny zaplanowanych jadłospisów,
- posłużyć się oprogramowaniem komputerowym do oceny sposobu żywienia,
- przekonać pacjenta o konieczności i celowości stosowania diety.

2. Materiał nauczania

Dieta podstawowa – charakterystyka, zastosowanie, zasady planowania.

Produkty i potrawy zalecane i przeciwwskazane w diecie podstawowej.

Interakcje leków z pożywieniem.

Choroby wynikające z niedoborów pokarmowych.

Niedożywienie i wyniszczenie organizmu.

Przyczyny i skutki niedożywienia szpitalnego i na tle zaburzeń jedzenia – w anoreksji i bulimii.

Zmiany zachodzące w organizmie człowieka w niedożywieniu białkowo-energetycznym oraz niedoborach witaminowych i składników mineralnych.

Zasady żywienia dietetycznego w niedożywieniu białkowo-energetycznym, chorobach przebiegających z wyniszczeniem oraz w niedokrwistości.

Produkty i potrawy zalecane oraz niewskazane w chorobach na tle niedoborów pokarmowych.

Metody oceny jadłospisów.

Zastosowanie programów komputerowych do oceny sposobu żywienia.

3. Ćwiczenia

- Planowanie jadłospisu okresowego dla osób na diecie podstawowej.
- Dokonywanie oceny jadłospisu dla osób na diecie podstawowej metodami jakościowymi.
- Planowanie i ocenianie wartości odżywczej dziennego jadłospisu dla osób na diecie podstawowej.
- Modyfikowanie dziennego jadłospisu dla osób zdrowych.
- Dostosowywanie jadłospisu dla osób zdrowych do potrzeb ludzi chorych oraz ocenianie jego wartości odżywczej.
- Planowanie i ocenianie wartości odżywczej dziennego jadłospisu dla osób z niedożywieniem białkowo-energetycznym.
- Planowanie i ocenianie wartości odżywczej dziennego jadłospisu dla osób z niedożywieniem witaminowo-mineralnym.
- Planowanie i ocenianie wartości odżywczej dziennego jadłospisu dla osób z niedokrwistością.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy obrazujące prawidłowe jadłospisy dekadowe do zastosowania w szpitalach, klinikach lub sanatoriach.

Filmy dydaktyczne dotyczące chorób na tle niedoborów pokarmowych.

Receptury potraw dietetycznych.

Fotografie produktów i potraw.

Tabele składu i wartości odżywczej żywności.

Tabele przedstawiające modelowe racje pokarmowe.

Programy komputerowe do oceny sposobu żywienia.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest kształtowanie u uczniów umiejętności stosowania podstawowego żywienia dietetycznego oraz żywienia osób z chorobami na tle niedoborów pokarmowych.

W procesie nauczania-uczenia się należy odwoływać się do wiedzy uczniów opanowanej podczas realizacji programów jednostek 321[11].Z1.02 *Zastosowanie żywności do zaspokajania potrzeb organizmu* i 321[11].Z1.05 *Określanie stanu odżywienia człowieka*.

Do realizacji założonych celów kształcenia wskazane jest stosowanie następujących metod nauczania: tekstu przewodniego, metody projektów, dyskusji dydaktycznej oraz ćwiczeń praktycznych.

W trakcie realizacji programu jednostki szczególną uwagę należy zwracać na treści dotyczące:

- zastosowania diety podstawowej w żywieniu ludzi chorych,
- wzajemnych powiązań przemiany białkowej i energii w organizmie człowieka,
- zagrożenia niedoborami białkowymi w przypadku niewystarczającej wartości energetycznej racji pokarmowych,
- specyfiki niedoborów witaminowych i składników mineralnych, które mogą się rozwijać jako skutek żywienia niezbilansowanego,
- zapobiegania niedożywieniu szpitalnemu pacjentów.

Ważne jest również zwrócenie uwagi na zasady postępowania z osobami z niedożywieniem na tle zaburzeń jedzenia, a w szczególności na występujące u nich zmiany psychofizyczne.

Podczas realizacji programu jednostki nauczyciel powinien kształtować u uczniów postawy sumienności i odpowiedzialności za zdrowie człowieka.

Zajęcia powinny się odbywać w pracowni poradnictwa żywieniowego oraz pracowni komputerowej w grupach do 15 osób, indywidualnie lub w zespołach 2-3 osobowych. W miarę możliwości zajęcia powinny być realizowane we współpracy ze szpitalami lub sanatoriami.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie, według kryteriów przedstawionych na początku zajęć.

W trakcie realizacji programu jednostki należy oceniać osiągnięcia uczniów na podstawie: sprawdzianów ustnych i pisemnych, testów osiągnięć szkolnych oraz obserwacji pracy uczniów. Podczas obserwacji

czynności uczniów wykonywanych podczas ćwiczeń szczególną uwagę należy zwracać na:

- planowanie i ocenę jadłospisów diety podstawowej,
- planowanie jadłospisów dla diety w niedożywieniu białkowo-energetycznym, witaminowo-mineralnym oraz w niedokrwistości,
- ocenę wartości odżywczej zaplanowanych jadłospisów,
- aktywność i samodzielność podczas wykonywania ćwiczeń.

Kontrolę poprawności wykonania ćwiczeń należy przeprowadzać w trakcie i po ich wykonaniu. Do tego celu zaleca się zastosowanie testu pisemnego i praktycznego.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 312[11].Z3.02

Planowanie diety lekko strawnej

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- określić cele i założenia diety lekko strawnej,
- określić wskazania do stosowania diety lekko strawnej,
- określić zasady doboru produktów spożywczych do planowanej diety,
- określić skutki stosowania niewskazanych produktów spożywczych i potraw w żywieniu człowieka chorego,
- określić wpływ zmian zachodzących w surowcach podczas przetwarzania na możliwości zastosowania w diecie lekko strawnej,
- zaplanować jadłospisy dekadowe dla osób na diecie lekko strawnej,
- zmodyfikować dietę lekko strawną odpowiednio do sytuacji ekonomicznej i upodobań pacjenta,
- dokonać oceny zaplanowanych jadłospisów,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Założenia, cele, zasady, wskazania do stosowania diety lekko strawnej.

Produkty i potrawy zalecane oraz niewskazane w diecie lekko strawnej.

Wpływ produktów spożywczych niewskazanych w żywieniu na zdrowie chorego.

Zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas przetwarzania surowców.

Zasady planowania jadłospisów dla osób na diecie lekko strawnej.

Zasady modyfikacji diety lekko strawnej.

Metody oceny jadłospisów.

3. Ćwiczenia

- Dokonywanie podziału produktów spożywczych i potraw na zalecane i niewskazane w diecie lekko strawnej.
- Analizowanie zmian fizykochemicznych zachodzących podczas obróbki termicznej w surowcach i półproduktach.
- Określanie wpływu stopnia przetworzenia surowców spożywczych na możliwość ich wykorzystania w diecie lekko strawnej.
- Planowanie jadłospisu okresowego dla diety lekko strawnej i jego ocenianie metodami jakościowymi.
- Modyfikowanie dziennego jadłospisu osoby zdrowej do potrzeb diety lekko strawnej i ocenianie jego wartości odżywczej.

- Sporządzanie raportu żywieniowego na podstawie dziennego jadłospisu dla osób na diecie lekko strawnej.
- Planowanie i ocenianie wartości odżywczej dziennego jadłospisu dla osoby ze schorzeniem przebiegającym z podwyższoną temperaturą.
- Porównywanie średniego zużycia produktów spożywczych wykorzystanych w ciągu 10 dni z modelową racją pokarmową.

4. Środki dydaktyczne

Instrukcje do ćwiczeń.

Tabele składu i wartości odżywczej produktów spożywczych.

Normy żywienia i wyżywienia.

Prezentacje multimedialne, foliogramy prezentujące: założenia diety lekko strawnej, produkty i potrawy zalecane oraz niewskazane w żywieniu dietetycznym, zasady układania jadłospisów dietetycznych.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest kształtowanie umiejętności planowania żywienia osób na diecie lekko strawnej.

Podczas realizacji programu jednostki należy odwoływać się do wiedzy uczniów z zakresu fizjologii człowieka, właściwości składników pokarmowych i ich znaczenia dla organizmu ludzkiego, zasad racjonalnego żywienia oraz oceny sposobu żywienia.

Program jednostki modułowej powinien być realizowany z zastosowaniem metody projektów, dyskusji dydaktycznej i ćwiczeń praktycznych.

W trakcie wykonywania ćwiczeń nauczyciel powinien udzielać uczniom pomocy, dodatkowych wyjaśnień i wskazówek oraz monitorować przebieg prac nad wykonywanym projektem. Szczególną trudność może sprawiać uczniom planowanie jadłospisów dekadowych oraz ich modyfikacja. Ważne jest również zwrócenie uwagi na dokonywanie oceny zaplanowanych jadłospisów. Do tego celu zaleca się zastosowanie metody ilościowej i jakościowej.

Zajęcia powinny być realizowane w pracowni poradnictwa żywieniowego w grupie do 15 osób, indywidualnie lub w zespołach dwuosobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie, według kryteriów przedstawionych na początku zajęć.

Podczas realizacji programu nauczania należy oceniać osiągnięcia uczniów na podstawie sprawdzianów ustnych i pisemnych, testów osiągnięć szkolnych oraz opracowanych projektów. Sprawdzania i oceniania można dokonywać również podczas obserwacji pracy uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń. W trakcie obserwacji szczególną uwagę należy zwracać na:

- planowanie jadłospisów diety lekko strawnej dla określonej grupy osób,
- sposób oceny zaplanowanych jadłospisów,
- aktywność i samodzielność.

Kontrolę wykonania ćwiczeń należy przeprowadzać w trakcie i po ich wykonaniu. Do tego celu zaleca się przeprowadzenie testu praktycznego oraz testu pisemnego.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 321[11].Z3.03

Planowanie diety ubogoenergetycznej

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- określić przyczyny i skutki otyłości,
- scharakteryzować rodzaje diet ubogoenergetycznych,
- określić cele i założenia diety ubogoenergetycznej,
- określić wskazania do stosowania diety ubogoenergetycznej,
- określić zalecane spożycie składników pokarmowych,
- zidentyfikować błędy żywieniowe pacjentów otyłych,
- zaplanować jadłospis dla osób na diecie ubogoenergetycznej,
- dostosować opracowany jadłospis do indywidualnych potrzeb pacjenta,
- dobrać produkty i potrawy zalecane w diecie ubogoenergetycznej,
- dokonać oceny zaplanowanych jadłospisów,
- rozróżnić preparaty wspomagające dietoterapię otyłości,
- określić rolę błonnika we wspomaganiu dietoterapii otyłości,
- określić sposoby modyfikacji nieprawidłowych zwyczajów żywieniowych pacjentów otyłych,
- posłużyć się programem komputerowym do oceny sposobu żywienia,
- scharakteryzować tendencje rozwojowe dotyczące diet odchudzających.
- przekonać pacjenta o celowości i konieczności stosowania diety.

2. Materiał nauczania

Otyłość – przyczyny i zmiany w organizmie.

Założenia i cele dietoterapii otyłości.

Rodzaje diet ubogoenergetycznych – diety zbilansowane i niezbilansowane, ich wady i zalety.

Zasady planowania i oceny jadłospisów dla osób na diecie ubogoenergetycznej.

Produkty i potrawy zalecane i niewskazane w diecie ubogoenergetycznej.

Zasady doboru produktów i potraw w diecie ubogoenergetycznej.

Preparaty wspomagające dietoterapię otyłości, rola błonnika.

Schematy diet i ich dostosowywanie do indywidualnych potrzeb pacjentów.

Zasady wspomagania dietetycznego leczenia otyłości z zastosowaniem fizjoterapii i psychoterapii.

Mody i nowinki żywieniowe dotyczące diet odchudzających.
Ocena sposobu żywienia – zastosowanie programów komputerowych.

3. Ćwiczenia

- Określanie indywidualnych założeń dietoterapii ubogoenergetycznej dla pacjenta z otyłością.
- Planowanie jadłospisu okresowego dla osób na diecie ubogoenergetycznej.
- Ocenianie jadłospisu okresowego dla pacjenta na diecie ubogoenergetycznej metodami jakościowymi.
- Planowanie i ocenianie wartości odżywczej dziennego jadłospisu dla osób na diecie ubogoenergetycznej.
- Dostosowywanie dziennego jadłospisu osoby zdrowej do zasad diety ubogoenergetycznej.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy i ulotki obrazujące przykłady prawidłowych jadłospisów dekadowych dla diety ubogoenergetycznej.

Filmy dydaktyczne dotyczące postępowania psychoterapeutycznego i fizjoterapeutycznego z osobami otyłymi.

Receptury potraw dietetycznych.

Fotografie produktów i potraw.

Tabele składu i wartości odżywczej żywności.

Tabele przedstawiające modelowe racje pokarmowe. Programy komputerowe do oceny sposobu żywienia.

Materiały informacyjne dla pacjentów.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest kształtowanie umiejętności planowania diety ubogoenergetycznej.

Na początku zajęć należy odwołać się do wiedzy uczniów opanowanej podczas realizacji programu jednostek modułowych 321[11].Z1.01 *Charakteryzowanie funkcji narządów organizmu człowieka* oraz 321[11].Z1.02 *Zastosowanie żywności do zaspokajania potrzeb organizmu*.

W czasie procesu nauczania-uczenia się proponuje się zastosować następujące metody nauczania: tekstu przewodniego, metody projektów, wykładu problemowego, wykładu konwersatoryjnego oraz ćwiczeń praktycznych.

Podczas realizacji programu jednostki modułowej ważne jest określanie indywidualnych metod postępowania dietetycznego

w otyłości oraz dostosowywanie żywienia dietetycznego odpowiednio do wieku pacjenta, wielkości nadwagi, współistnienia innych chorób, trybu życia oraz upodobań. Planowania żywienia dietetycznego osób z otyłością powinno obejmować:

- identyfikację błędów żywieniowych popełnianych przez pacjenta,
- formułowanie celów postępowania dietetycznego (wielkość deficytu energetycznego, obliczanie zalecanego spożycia składników pokarmowych),
- planowanie jadłospisu (modyfikowanie zwyczajów żywieniowych osoby otyłej lub modyfikowanie jadłospisu osoby zdrowej do potrzeb diety ubogoenergetycznej).

Podczas realizacji programu jednostki nauczyciel powinien wyjaśniać uczniom zalety i wady zbilansowanych oraz niezbilansowanych diet ubogoenergetycznych, a także przedstawić efekty odchudzania wynikające z wielkości deficytu energetycznego. Istotne jest również kształtowanie u uczniów krytycznej postawy w odniesieniu do diet odchudzających, proponujących zasady odżywiania niezgodne z zasadami racjonalnego żywienia.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni poradnictwa żywieniowego i komputerowej w grupach do 15 osób, indywidualnie lub w zespołach 2-3 osobowych. W miarę możliwości, ćwiczenia powinny być realizowane we współpracy ze szpitalami lub sanatoriami.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie edukacyjnych osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie, według kryteriów przedstawionych na początku zajęć.

W trakcie realizacji programu jednostki należy oceniać osiągnięcia uczniów na podstawie: sprawdzianów ustnych i pisemnych, testów osiągnięć szkolnych oraz opracowanych projektów.

Sprawdzania i oceniania można dokonywać również podczas obserwacji pracy uczniów. W trakcie obserwacji czynności uczniów wykonywanych podczas ćwiczeń szczególną uwagę należy zwracać na:

- identyfikowanie błędów żywieniowych popełnianych przez pacjenta z otyłością,
- określanie indywidualnych metod postępowania dietetycznego,
- obliczanie zalecanego spożycia składników pokarmowych (białek, tłuszczów i węglowodanów),
- planowanie jadłospisu dla osób na diecie ubogoenergetycznej oraz ocenę jego wartości odżywczej,

- odpowiedzialność za zdrowie pacjenta podczas żywienia dietetycznego,
- postawę ucznia w odniesieniu do założeń diet odchudzających, proponujących odżywianie sprzeczne z nauką o żywieniu.

Kontrolę wykonania ćwiczeń należy przeprowadzać w trakcie i po ich wykonaniu. Do tego celu zaleca się zastosowanie testu pisemnego i praktycznego.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 321[11].Z3.04

Planowanie diety z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego oraz diet w zaburzeniach czynnościowych jelit

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczniów (słuchacz) powinien umieć:

- scharakteryzować patofizjologię chorób wymagających ograniczenia substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego,
- określić cele i założenia diety z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego,
- określić wskazania do stosowania diety z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego,
- scharakteryzować żywienie osób z chorobą wrzodową żołądka i dwunastnicy,
- zaplanować jadłospis dla osób na diecie z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego,
- wyjaśnić patologiczne podłoże zaburzeń czynnościowych jelit,
- określić cele i założenia diet w zaburzeniach czynnościowych jelit,
- określić rolę błonnika w regulacji czynności przewodu pokarmowego,
- zaplanować jadłospis dla osób z zaburzeniami czynnościowymi jelit,
- dobrać zalecane produkty i potrawy do planowanych diet,
- scharakteryzować żywienie osób z zaparciami i biegunką,
- dokonać oceny zaplanowanych jadłospisów,
- posłużyć się programem komputerowym do oceny sposobu żywienia,
- przekonać pacjenta o celowości i konieczności stosowania diety.

2. Materiał nauczania

Podstawy patofizjologii chorób wymagających ograniczenia substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego.

Założenia i cele diety z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego.

Założenia i cele żywienia dietetycznego osób z zaburzeniami czynnościowymi jelit.

Rola błonnika w regulacji czynności przewodu pokarmowego.

Zasady planowania i oceny jadłospisów dla osób na diecie z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego.

Zasady planowania i oceny jadłospisów dla osób z zaburzeniami czynnościowymi jelit.

Zasady żywienia w różnych okresach nasilenia objawów choroby wrzodowej żołądka i dwunastnicy oraz okresie rekonwalescencji.

Patologiczne podłoże zaburzeń czynnościowych jelit.

Żywienie w zaparciach i biegunkach.

Zastosowanie programów komputerowych do oceny sposobu żywienia.

3. Ćwiczenia

- Planowanie jadłospisu dekadowego dla osób na diecie z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego oraz jego ocenianie metodami jakościowymi.
- Planowanie i ocenianie wartości odżywczej dziennego jadłospisu dla osób na diecie z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego.
- Dostosowywanie jadłospisu dziennego osoby zdrowej do zasad diety z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego oraz ocenianie jego wartości odżywczej.
- Planowanie jadłospisu dekadowego dla osób z chorobami przebiegającymi z zaparciami oraz jego ocenianie metodami jakościowymi.
- Planowanie i ocenianie wartości odżywczej dziennego jadłospisu dla osób z chorobami przebiegającymi z zaparciami.
- Planowanie i ocenianie wartości odżywczej dziennego jadłospisu dla osób ze schorzeniami przebiegającymi z biegunką.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy obrazujące przykłady prawidłowych jadłospisów dekadowych stosowanych w szpitalach, klinikach, sanatoriach.

Receptury potraw dietetycznych.

Fotografie produktów i potraw.

Tabele składu i wartości odżywczej żywności.

Tabele przedstawiające modelowe racje pokarmowe.

Programy komputerowe do oceny sposobu żywienia.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest kształtowanie umiejętności żywienia dietetycznego osób ze schorzeniami przebiegającymi z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego oraz w zaburzeniach czynnościowych jelit.

Podczas realizacji programu należy odwoływać się do wiedzy uczniów opanowanej w trakcie realizacji programu jednostki 321[11].Z1.02 *Zastosowanie żywności do zaspokajania potrzeb organizmu*.

W procesie nauczania-uczenia się wskazane jest zastosowanie następujących metod nauczania: tekstu przewodniego, metody projektów, dyskusji dydaktycznej oraz ćwiczeń praktycznych.

Podczas realizacji programu jednostki szczególną uwagę należy zwracać na:

- zasady żywienia w różnych okresach nasilenia objawów choroby wrzodowej żołądka i dwunastnicy,
- modyfikowanie jadłospisów i dostosowywanie ich do wymagań diety z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego,
- różnicowanie postępowania dietetycznego w zaparciach nawykowych, atonicznych i spastycznych,
- dostosowywanie żywienia do indywidualnych potrzeb osób chorych,
- dobór produktów spożywczych i potraw odpowiednio do potrzeb i reakcji osobniczych.

Zajęcia powinny się odbywać w pracowni poradnictwa żywieniowego i komputerowej w grupach do 15 osób, indywidualnie lub w zespołach 2-3 osobowych. W miarę możliwości, ćwiczenia powinny być realizowane we współpracy ze szpitalami lub sanatoriami.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie, według kryteriów przedstawionych na początku zajęć.

W trakcie realizacji programu jednostki należy oceniać osiągnięcia uczniów za pomocą: sprawdzianów ustnych i pisemnych, testów osiągnięć szkolnych oraz opracowanych projektów. Podczas obserwacji czynności uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń szczególną uwagę należy zwracać na:

- planowanie i ocenę jadłospisów dla osób na diecie z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego,
- ocenę wartości odżywczej zaplanowanych jadłospisów dziennych,
- stosowanie jakościowych metod oceny zaplanowanych jadłospisów dekadowych,
- aktywność i samodzielność podczas wykonywania ćwiczeń.

Kontrolę poprawności wykonania ćwiczenia należy przeprowadzić w trakcie i po jego wykonaniu. Do tego celu zaleca się zastosowanie testu pisemnego i praktycznego.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 321[11].Z3.05

Planowanie diety bogatobiałkowej i diety niskobiałkowej

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczniów (słuchacz) powinien umieć:

- scharakteryzować patofizjologię chorób wymagających modyfikacji ilości i jakości białka,
- określić cele i założenia diety bogatobiałkowej,
- określić wskazania do stosowania diety bogatobiałkowej,
- zaplanować jadłospis dla osób na diecie bogatobiałkowej,
- dobrać produkty spożywcze i potrawy zalecane w diecie bogatobiałkowej,
- dokonać modyfikacji diety bogatobiałkowej w różnych stanach chorobowych,
- określić cele i założenia diety niskobiałkowej,
- określić wskazania do stosowania diety niskobiałkowej,
- zaplanować jadłospis dla osób na diecie niskobiałkowej,
- dobrać produkty spożywcze i potrawy zalecane w diecie niskobiałkowej,
- dokonać modyfikacji diety niskobiałkowej w różnych stanach chorobowych,
- określić zastosowanie wymienników mięsnych i chlebowych w realizacji diety niskobiałkowej,
- scharakteryzować schematyczne diety niskobiałkowe,
- dokonać oceny zaplanowanych jadłospisów,
- posłużyć się programem komputerowym do oceny sposobu żywienia,
- przekonać pacjenta o celowości i konieczności stosowania diety.

2. Materiał nauczania

Podstawy patofizjologii chorób wymagających modyfikacji ilości i jakości białka.

Założenia i cele diety bogatobiałkowej.

Produkty i potrawy zalecane i przeciwwskazane w diecie bogatobiałkowej.

Modyfikacje diety bogatobiałkowej w różnych stanach chorobowych.

Dieta niskobiałkowa – charakterystyka, zastosowanie.

Produkty i potrawy zalecane i niewskazane w diecie niskobiałkowej.

Modyfikacje diety niskobiałkowej w różnych stanach chorobowych.

Wymienniki mięsne i chlebowe oraz ich zastosowanie w diecie niskobiałkowej.

Schematyczne diety niskobiałkowe – ziemniaczana i skrobiowa.
Zastosowanie programów komputerowych do oceny sposobu żywienia.

3. Ćwiczenia

- Planowanie jadłospisu okresowego dla osób na diecie bogatobiałkowej oraz jego ocenianie metodami jakościowymi.
- Modyfikacja dziennego jadłospisu osoby zdrowej i jego dostosowywanie do zasad diety bogatobiałkowej oraz ocenianie jego wartości odżywczej.
- Planowanie i ocenianie wartości odżywczej dziennego jadłospisu dla osób z chorobami wątroby w okresie wydolności narządu.
- Planowanie i ocenianie wartości odżywczej dziennego jadłospisu dla diety bogatobiałkowej w nerczycy.
- Planowanie jadłospisu okresowego dla diety niskobiałkowej oraz jego ocenianie metodami jakościowymi.
- Planowanie jadłospisu okresowego dla diety niskobiałkowej z wykorzystaniem wymienników mięsnych i chlebowych oraz jego ocenianie metodami jakościowymi.
- Dostosowywanie dziennego jadłospisu osoby zdrowej do zasad diety niskobiałkowej o różnym poziomie ograniczeń w podaży białka oraz ocenianie jego wartości odżywczej.
- Planowanie i ocenianie wartości odżywczej dziennego jadłospisu dla diety niskobiałkowej w chorobach nerek.
- Planowanie i ocenianie wartości odżywczej dziennego jadłospisu dla diety niskobiałkowej w chorobach wątroby w okresie niewydolności narządu.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy obrazujące prawidłowe jadłospisy dekadowe stosowane w szpitalach, klinikach lub sanatoriach.

Tablice poglądowe i materiały informacyjne obrazujące wymienniki mięsne i chlebowe.

Receptury potraw dietetycznych.

Fotografie produktów i potraw.

Tabele składu i wartości odżywczej żywności.

Tabele przedstawiające modelowe racje pokarmowe.

Programy komputerowe do oceny sposobu żywienia.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące zasad żywienia dietetycznego z modyfikacją jakości i ilości białka.

W procesie nauczania-uczenia się wskazane jest zastosowanie następujących metod nauczania: tekstu przewodniego, metody projektów oraz ćwiczeń praktycznych.

Przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczeń należy odwołać się do wiedzy uczniów z zakresu przemiany białkowej i energii w organizmie człowieka, opanowanej podczas realizacji programu jednostki 321[11].Z1.02 *Zastosowanie żywności do zaspokajania potrzeb organizmu.*

Podczas realizacji programu jednostki należy zwracać uwagę na:

- planowanie diet o różnym poziomie ograniczeń w podaży białka,
- stosowanie diety bogatobiałkowej i diety niskobiałkowej w różnych stanach chorobowych,
- sposoby modyfikacji diet,
- dostosowywanie jadłospisu osoby zdrowej do wymagań diety bogatobiałkowej i diety niskobiałkowej,
- potrzebę indywidualizacji żywienia.

Istotne jest kształtowanie odpowiedzialności za zdrowie pacjenta. Należy zwracać uwagę na realizację pełnego zapotrzebowania energetycznego, co warunkuje wykorzystanie białka na cele nieenergetyczne oraz na dobór produktów spożywczych o odpowiedniej jakości białka.

Zajęcia powinny się odbywać w poradnictwa żywieniowego i pracowni komputerowej w grupach do 15 osób, indywidualnie lub w zespołach 2-3 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie, według kryteriów przedstawionych na początku zajęć.

Podczas realizacji programu jednostki należy oceniać osiągnięcia uczniów na podstawie sprawdzianów ustnych i pisemnych, testów osiągnięć szkolnych oraz opracowanych projektów. Sprawdzania i oceniania można dokonywać również podczas obserwacji pracy uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń. W trakcie obserwacji szczególną uwagę należy zwracać na:

- stosowanie diety bogatobiałkowej i niskobiałkowej w różnych stanach chorobowych,
- planowanie jadłospisów dla osób na diecie bogatobiałkowej i niskobiałkowej,

- ocenianie wartości odżywczej zaplanowanych jadłospisów,
- realizację żywienia dietetycznego o różnym poziomie ograniczeń w podaży białka.

Kontrolę wykonania ćwiczeń należy przeprowadzać w trakcie i po ich wykonaniu. Do tego celu zaleca się zastosowanie testu praktycznego oraz pisemnego.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 321[11].Z3.06

Planowanie diety z ograniczeniem tłuszczu oraz diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- scharakteryzować patofizjologię chorób wymagających ograniczenia tłuszczu lub łatwo przyswajalnych węglowodanów,
- określić cele i założenia diety z ograniczeniem tłuszczu,
- określić wskazania do stosowania diety z ograniczeniem tłuszczu,
- zaplanować jadłospis dla osób na diecie z ograniczeniem tłuszczu,
- dobrać produkty spożywcze i potrawy zalecane w diecie z ograniczeniem tłuszczu,
- dokonać modyfikacji diety z ograniczeniem tłuszczu odpowiednio do schorzenia i stanu pacjenta,
- określić cele i założenia diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych,
- określić zastosowanie diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych,
- zaplanować żywienie dietetyczne osób na diecie o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych,
- dobrać produkty spożywcze i potrawy zalecane w diecie o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych,
- dokonać modyfikacji diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych odpowiednio do schorzenia i stanu pacjenta,
- określić cele i założenia diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów,
- określić wskazania do stosowania diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów,
- scharakteryzować objawy cukrzycy i określić jej powikłania,
- określić sposoby zapobiegania zmianom patologicznym występującym w cukrzycy,
- zaplanować żywienie dietetyczne osób na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów,
- dobrać produkty spożywcze i potrawy zalecane w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów,
- dokonać modyfikacji jadłospisów w zależności od stosowanego leczenia oraz indywidualnych cech i stylu życia pacjenta,
- dokonać oceny zaplanowanych jadłospisów,
- rozróżnić rodzaje wymienników i określić ich zastosowanie w żywieniu osób chorych na cukrzycę,

- określić zastosowanie indeksu glikemicznego żywności w żywieniu osób chorych na cukrzycę,
- przekonać pacjenta o celowości i konieczności stosowania diety,
- przeprowadzić zajęcia poświęcone edukacji żywieniowej pacjentów.

2. Materiał nauczania

Podstawy patofizjologii chorób wymagających ograniczenia tłuszczu lub łatwo przyswajalnych węglowodanów.

Dieta z ograniczeniem tłuszczu – cele, założenia, zastosowanie.

Produkty spożywcze oraz potrawy zalecane i niewskazane w diecie z ograniczeniem tłuszczu.

Zasady modyfikacji diety z ograniczeniem tłuszczu w różnych stanach chorobowych.

Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych – cele, założenia, zastosowanie.

Produkty spożywcze oraz potrawy zalecane i niewskazane w diecie o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych.

Modyfikacje diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych w różnych stanach chorobowych.

Cukrzyca – podstawowe objawy i powikłania. Zapobieganie zmianom patologicznym w organizmie.

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów – cele, założenia, zastosowanie.

Produkty oraz potrawy zalecane i niewskazane w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

Zastosowanie wymienników węglowodanowych, białkowych, tłuszczowych w żywieniu chorych na cukrzycę.

Indeks glikemiczny żywności – zastosowanie w żywieniu chorych na cukrzycę.

3. Ćwiczenia

- Planowanie jadłospisu dekadowego dla osób na diecie z ograniczeniem tłuszczu i jego ocenianie metodami jakościowymi.
- Dostosowywanie dziennego jadłospisu osoby zdrowej do zasad diety z ograniczeniem tłuszczu oraz ocenianie jego wartości odżywczej.
- Planowanie i ocenianie wartości odżywczej dziennego jadłospisu dla osób ze schorzeniami dróg żółciowych stosujących dietę z ograniczeniem tłuszczu.
- Planowanie i ocenianie wartości odżywczej dziennego jadłospisu dla osób z marskością wątroby stosujących dietę z ograniczeniem tłuszczu.

- Planowanie i ocenianie wartości odżywczej dziennego jadłospisu dla osób z przewlekłym zapaleniem trzustki stosujących dietę z ograniczeniem tłuszczu.
- Planowanie jadłospisu okresowego dla osób na diecie o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych oraz jego ocenianie metodami jakościowymi.
- Planowanie i ocenianie wartości odżywczej dziennego jadłospisu dla osób z miażdżycą stosujących dietę o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych.
- Planowanie jadłospisu okresowego dla osób na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów oraz jego ocenianie metodami jakościowymi.
- Planowanie jadłospisu dekadowego dla osób na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów z wykorzystaniem wymienników węglowodanowych, białkowych i tłuszczowych.
- Planowanie i ocenianie wartości odżywczej dziennego jadłospisu dla osób na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.
- Dostosowywanie i ocenianie wartości odżywczej dziennego jadłospisu osoby zdrowej do zasad diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.
- Opracowywanie schematu żywienia osób chorych na cukrzycę.
- Dostosowywanie schematu żywienia osób chorych na cukrzycę do indywidualnych cech i stylu życia pacjenta oraz rodzaju farmakoterapii.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy obrazujące rodzaje i ogólne założenia diet z ograniczeniem tłuszczu oraz z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, przykłady prawidłowych jadłospisów dekadowych stosowanych w szpitalach, klinikach lub sanatoriach.

Receptury potraw dietetycznych.

Fotografie produktów i potraw.

Tabele przedstawiające modelowe racje pokarmowe.

Tabele składu i wartości odżywczej żywności.

Programy komputerowe do oceny sposobu żywienia.

Materiały informacyjne dla pacjentów zawierające schematy diet: z ograniczeniem tłuszczu, o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych oraz diet z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest kształtowanie umiejętności planowania diety z ograniczeniem tłuszczu oraz diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

Podczas zajęć należy odwoływać się do wiedzy uczniów dotyczącej roli nienasyconych kwasów tłuszczowych i cholesterolu w organizmie człowieka oraz ich źródeł w pożywieniu.

W procesie dydaktycznym zaleca się stosowanie następujących metod nauczania: tekstu przewodniego, metody projektów, dyskusji dydaktycznej oraz ćwiczeń praktycznych.

W trakcie realizacji programu jednostki należy zwracać uwagę na zastosowanie diet z modyfikacją ilości i jakości tłuszczu oraz diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów w różnych stanach chorobowych. Ważne jest również kształtowanie umiejętności modyfikacji i dostosowywania jadłospisów do stanu, indywidualnych wymagań pacjenta oraz stosowanej farmakoterapii.

Podczas realizacji treści dotyczących stosowania diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów należy zwracać uwagę na konieczność przestrzegania określonej częstotliwości spożywania posiłków oraz dostosowywania ich liczby do rodzaju terapii.

Szczególnie ważne podczas realizacji programu jednostki jest kształtowanie u uczniów umiejętności:

- planowania diety z uwzględnieniem wymienników węglowodanowych, białkowych i tłuszczowych,
- indywidualizacji żywienia osób chorych na cukrzycę,
- realizacji żywienia dietetycznego osób o różnym poziomie ograniczeń w podaży tłuszczu lub ograniczeń w podaży łatwo przyswajalnych węglowodanów.

Ważne jest także zwrócenie uwagi na wzajemne powiązanie przemiany węglowodanowej, tłuszczowej i białkowej oraz zagrożenie hiperglikemią. Z powodu zagrożenia hiperlipidemią osób chorych na cukrzycę konieczne jest również różnicowanie diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i diety z ograniczeniem tłuszczu.

Zajęcia powinny się odbywać w pracowni poradnictwa żywieniowego i komputerowej w grupach do 15 osób, indywidualnie lub w zespołach 2-3 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie, według kryteriów podanych na początku zajęć.

Przed przystąpieniem do realizacji programu jednostki wskazane jest sprawdzenie wiedzy uczniów dotyczącej roli nienasyconych kwasów tłuszczowych i cholesterolu w organizmie oraz ich źródeł w pożywieniu.

Do sprawdzania i oceniania osiągnięć edukacyjnych uczniów proponuje się zastosować sprawdziany ustne i pisemne, testy osiągnięć szkolnych, sprawdziany praktyczne. Oceny można dokonywać również na podstawie opracowanego przez uczniów projektu żywienia. Dokonując oceny pracy uczniów podczas wykonywania ćwiczeń szczególną uwagę należy zwracać na:

- stosowanie diet z modyfikacją ilości i jakości tłuszczu oraz diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów w różnych stanach chorobowych,
- planowanie jadłospisów dla osób na diecie z ograniczeniem tłuszczu oraz diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów,
- dostosowywanie zaplanowanych jadłospisów do szczególnych wymagań w różnego rodzaju chorobach,
- planowanie jadłospisów dla osób na diecie o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych,
- ocenianie wartości odżywczej zaplanowanych jadłospisów.

Kontrolę poprawności wykonania ćwiczeń należy przeprowadzać w trakcie i po ich wykonaniu. Do tego celu zaleca się zastosowanie testu pisemnego i praktycznego.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 321[11].Z3.07

Planowanie diet z modyfikacjami składników mineralnych i diet z modyfikacjami konsystencji

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- scharakteryzować patofizjologię chorób wymagających modyfikacji składników mineralnych lub modyfikacji konsystencji,
- określić cele i założenia diet z ograniczeniem składników mineralnych,
- określić wskazania do stosowania diety z ograniczeniem składników mineralnych,
- zaplanować diety z ograniczeniem sodu,
- dokonać modyfikacji diety niskosodowej o różnym poziomie ograniczeń sodu,
- zaplanować diety z ograniczeniem potasu,
- dobrać produkty spożywcze i potrawy zalecane w dietach z ograniczeniem składników mineralnych,
- rozróżnić rodzaje diet z modyfikacjami konsystencji,
- określić cele, założenia i zastosowanie diet z modyfikacjami konsystencji,
- zaplanować diety z modyfikacjami konsystencji,
- dobrać produkty spożywcze i potrawy zalecane w dietach płynnych,
- dobrać produkty spożywcze i potrawy zalecane w dietach papkowatych,
- dobrać produkty spożywcze i potrawy zalecane w dietach kleikowych,
- dokonać oceny zaplanowanych jadłospisów,
- określić cele i założenia dojelitowego i pozajelitowego leczenia żywieniowego,
- scharakteryzować zasady leczenia żywieniowego,
- rozróżnić preparaty do żywienia pozajelitowego i dojelitowego,
- przygotować pokarm do żywienia pacjenta przez zgłębnik lub przetokę,
- określić przyczyny i scharakteryzować sposoby zapobiegania zatruciom pokarmowym,
- określić zasady żywienia w zatruciach pokarmowych,
- posłużyć się programem komputerowym do oceny sposobu żywienia,
- przekonać pacjenta o celowości i konieczności stosowania diety.

2. Materiał nauczania

Podstawy patofizjologii chorób wymagających modyfikacji składników mineralnych lub modyfikacji konsystencji.

Dieta z ograniczeniem sodu – cele, założenia, zastosowanie.

Modyfikacje diety niskosodowej.

Dieta z ograniczeniem potasu – cele, założenia, zastosowanie.

Produkty spożywcze i potrawy zalecane oraz niewskazane w dietach z ograniczeniem składników mineralnych.

Rodzaje i zastosowanie diet z modyfikacjami konsystencji – płynna (ścista i wzmocniona), papkowata, kleikowa.

Produkty spożywcze i potrawy zalecane oraz niewskazane w dietach z modyfikacjami konsystencji.

Leczenie żywieniowe – pozajelitowe i dojelitowe.

Preparaty do żywienia pozajelitowego i dojelitowego.

Zasady żywienia i technika karmienia przez zgłębnik i przetokę.

Zatrucia pokarmowe – przyczyny, zapobieganie, postępowanie dietetyczne.

Programy komputerowe do oceny sposobu żywienia.

3. Ćwiczenia

- Planowanie jadłospisu okresowego dla osób na diecie niskosodowej i jego ocenianie metodami jakościowymi.
- Planowanie i ocenianie wartości odżywczej dziennego jadłospisu dla osób na diecie niskosodowej.
- Dostosowywanie dziennego jadłospisu osoby zdrowej do zasad diety niskosodowej o różnym poziomie ograniczeń w podaży sodu oraz ocenianie jego wartości odżywczej.
- Planowanie jadłospisu okresowego dla osób na diecie niskopotasowej i jego ocenianie metodami jakościowymi.
- Dostosowywanie dziennego jadłospisu osoby zdrowej do zasad diety niskopotasowej oraz ocenianie jego wartości odżywczej.
- Planowanie i ocenianie wartości odżywczej dziennego jadłospisu dla osób na ścistej diecie płynnej.
- Planowanie i ocenianie wartości odżywczej dziennego jadłospisu dla osób na diecie płynnej wzmocnionej.
- Planowanie i ocenianie wartości odżywczej dziennego jadłospisu dla osób na diecie papkowej.
- Planowanie i ocenianie wartości odżywczej dziennego jadłospisu dla osób na diecie kleikowej klasycznej.
- Planowanie i ocenianie wartości odżywczej dziennego jadłospisu dla osób na diecie kleikowej zmodyfikowanej.

- Planowanie jadłospisu okresowego dla osób z zatruciami pokarmowymi i jego ocenianie metodami jakościowymi.
- Dokonywanie bilansu żywienia dojelitowego.
- Dokonywanie bilansu żywienia pozajelitowego.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy obrazujące: rodzaje i ogólne założenia diety z modyfikacjami składników mineralnych i diety z modyfikacjami konsystencji, przykłady jadłospisów dekadowych stosowanych w szpitalach, klinikach i sanatoriach.

Receptury potraw dietetycznych.

Fotografie produktów i potraw.

Tabele składu i wartości odżywczej żywności.

Tabele przedstawiające modelowe racje pokarmowe.

Programy komputerowe do oceny sposobu żywienia.

Zestaw do karmienia dojelitowego.

Zestaw do karmienia pozajelitowego.

Preparaty do żywienia pozajelitowego i dojelitowego.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest kształtowanie umiejętności dotyczących postępowania dietetycznego i leczenia żywieniowego osób na diecie z ograniczeniem składników mineralnych oraz diecie z modyfikacją konsystencji.

W trakcie nauczania-uczenia się należy odwoływać się do wiedzy uczniów opanowanej podczas realizacji programów jednostek modułowych 321[11].Z1.01 *Charakteryzowanie funkcji narządów organizmu człowieka*, 321[11].Z1.02 *Zastosowanie żywności do zaspokajania potrzeb organizmu* i 321[11].Z3.01 *Stosowanie podstawowego żywienia dietetycznego oraz w chorobach na tle niedoborów żywieniowych*.

Wskazane jest, aby program jednostki był realizowany z zastosowaniem następujących metod nauczania: tekstu przewodniego, metody projektów, dyskusji dydaktycznej oraz ćwiczeń praktycznych.

Podczas realizacji programu jednostki należy zwracać uwagę na:

- różnicowanie ograniczeń w podaży sodu w zależności od stopnia upośledzenia pracy nerek,
- kontrolę spożycia płynów i ich wydalanie podczas realizacji diet z ograniczeniem składników mineralnych,
- modyfikację diety w miarę poprawy stanu zdrowia pacjenta,
- bilansowanie żywienia dojelitowego i pozajelitowego,

- planowanie indywidualnego żywienia chorych oraz dostosowywanie go do stanu zdrowia i możliwości przyjmowania pożywienia.

Treści dotyczące diet bogatych w składniki mineralne można zrealizować na przykładzie żywienia w: niedokrwistości, niedożywieniu, wyniszczeniu, gruźlicy i okresie rekonwalescencji.

Podczas wyjaśniania zasad żywienia w zatruciach pokarmowych należy zwracać uwagę na stany przebiegające z biegunkami, wymiotami i gorączką oraz zapobieganie odwodnieniu organizmu, szczególnie u niemowląt i małych dzieci. Ważne jest także zwracanie uwagi na konieczność współpracy dietetyka z lekarzem i pielęgniarką oraz rolę dietetyka w żywieniu enteralnym i parenteralnym.

Zajęcia powinny się odbywać w pracowni poradnictwa żywieniowego i komputerowej w grupach do 15 osób, indywidualnie lub w zespołach 2-3 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie, według kryteriów przedstawionych na początku zajęć.

W trakcie realizacji programu jednostki osiągnięcia uczniów można oceniać na podstawie: sprawdzianów ustnych i pisemnych, testów osiągnięć szkolnych, opracowanych projektów oraz obserwacji pracy uczniów. Dokonując oceny projektu należy brać pod uwagę jego wartość merytoryczną oraz sposób prezentacji. Natomiast podczas obserwacji czynności uczniów wykonywanych podczas ćwiczeń szczególną uwagę należy zwracać na:

- planowanie jadłospisów dla osób na diecie niskosodowej i diecie niskopotasowej,
- planowanie i ocenę jadłospisów dla osób na diecie płynnej ścistej i diecie płynnej wzmocnionej,
- planowanie i ocenę jadłospisów dla osób na diecie papkowej, kleikowej klasycznej i kleikowej zmodyfikowanej,
- dobór produktów spożywczych, potraw i technik kulinarnych stosowanych w realizacji diety z modyfikacjami konsystencji oraz diety niskosodowej i diety niskopotasowej,
- planowanie żywienia osób chorych z uwzględnieniem stanu ich zdrowia i możliwości przyjmowania pożywienia,
- dostosowywanie jadłospisów dla osoby zdrowej do potrzeb chorego i stopnia ograniczeń w podaży sodu i potasu.

Kontrolę wykonania ćwiczeń należy przeprowadzać w trakcie i po ich wykonaniu. Do tego celu zaleca się zastosowanie testu praktycznego i pisemnego.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 321[11].Z3.08

Planowanie diet niestandardowych

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- scharakteryzować patofizjologię chorób wymagających eliminacji składników pokarmowych lub niektórych produktów spożywczych,
- rozróżnić rodzaje diet niestandardowych,
- określić cele i założenia diety bezglutenowej,
- określić cele i założenia diety w galaktozemii,
- określić cele i założenia diety z ograniczeniem fenyloalaniny,
- określić zastosowanie diet niestandardowych,
- zaplanować jadłospis dla osób na diecie bezglutenowej,
- zaplanować jadłospis dla osób na diecie w galaktozemii,
- zaplanować jadłospis dla osób na diecie z ograniczeniem fenyloalaniny,
- dobrać produkty spożywcze i zalecane potrawy,
- dokonać oceny zaplanowanych jadłospisów,
- zinterpretować informacje zamieszczone na opakowaniach żywności bezglutenowej,
- określić przyczyny alergii i nietolerancji pokarmowych,
- określić zasady żywienia w alergii i nietolerancji pokarmowej,
- zaplanować indywidualną dietę do diagnozowania alergii pokarmowej,
- posłużyć się programem komputerowym do oceny sposobu żywienia w dietach niestandardowych,
- zastosować preparaty przemysłowe do żywienia pacjentów z chorobami metabolicznymi,
- przekonać pacjenta o celowości i konieczności stosowania diety.

2. Materiał nauczania

Podstawy patofizjologii chorób wymagających eliminacji składników pokarmowych lub niektórych produktów spożywczych.

Rodzaje diet niestandardowych.

Założenia, cele i zastosowanie diety – bezglutenowej, w galaktozemii, z ograniczeniem fenyloalaniny.

Produkty spożywcze oraz potrawy zalecane i niewskazane w diecie bezglutenowej.

Produkty spożywcze oraz potrawy zalecane i niewskazane w galaktozemii.

Produkty spożywcze oraz potrawy zalecane i niewskazane w diecie z ograniczeniem fenyloalaniny.

Oznaczenia stosowane do znakowania żywności bezglutenowej.
Przyczyny alergii pokarmowej i nietolerancji pokarmowej.
Żywnienie w alergii pokarmowej i nietolerancji pokarmowej,
Przemysłowe preparaty do żywienia chorych na galaktozemię i fenyloketonurię.
Zasady diagnozowania alergii pokarmowej.
Programy komputerowe do oceny sposobu żywienia w dietach niestandardowych.

3. Ćwiczenia

- Planowanie i ocenianie jadłospisu dekadowego dla osób na diecie bezglutenowej.
- Planowanie i ocenianie wartości odżywczej jadłospisu dziennego dla osoby na diecie bezglutenowej.
- Dostosowywanie dziennego jadłospisu osoby zdrowej do zasad diety bezglutenowej oraz ocenianie jego wartości odżywczej.
- Planowanie i ocenianie jadłospisu okresowego dla osób z fenyloketonurią.
- Planowanie i ocenianie wartości odżywczej jadłospisu dziennego dla osób z fenyloketonurią.
- Dostosowywanie jadłospisu dziennego osoby zdrowej do zasad diety w fenyloketonurii oraz ocenianie jego wartości odżywczej.
- Planowanie i ocenianie jadłospisu okresowego dla osób chorujących na galaktozemię.
- Planowanie i ocenianie wartości odżywczej jadłospisu dziennego dla osób z galaktozemią.
- Dostosowywanie jadłospisu dziennego osoby zdrowej do zasad diety w galaktozemii oraz ocenianie jego wartości odżywczej.
- Planowanie i ocenianie jadłospisu okresowego dla osób z alergią pokarmową.
- Planowanie i ocenianie wartości odżywczej jadłospisu dziennego dla osób z alergią pokarmową.
- Planowanie i ocenianie wartości odżywczej jadłospisu dziennego dla osób z nietolerancją pokarmową.
- Planowanie indywidualnej diety do diagnozowania alergii pokarmowej.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy obrazujące: rodzaje i ogólne założenia diet niestandardowych, przykłady jadłospisów dekadowych stosowanych w szpitalach, klinikach lub sanatoriach.

Plansze i materiały edukacyjne przedstawiające przykładowe jadłospisy dla diet specjalnych.

Schemat diety diagnostycznej do wykrywania alergii pokarmowej.

Schematy przedstawiające szlaki metaboliczne fenyloalaniny, glutenu, galaktozy.

Receptury potraw dietetycznych.

Fotografie produktów i potraw.

Tabele składu i wartości odżywczej żywności.

Tabele przedstawiające modelowe racje pokarmowe. Programy komputerowe do oceny sposobu żywienia.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące planowania żywienia w chorobach metabolicznych, alergiach i nietolerancjach pokarmowych.

Wskazane jest, aby program jednostki modułowej był realizowany z zastosowaniem następujących metod nauczania: tekstu przewodniego, metody projektów, dyskusji dydaktycznej i ćwiczeń praktycznych.

Podczas realizacji programu jednostki należy zwracać uwagę na różnice i podobieństwa występujące między alergią pokarmową i nietolerancją pokarmową oraz na ich etiologię, metody wykrywania i postępowania dietetycznego. Szczególny nacisk należy położyć na konieczność zbilansowania żywienia w chorobach metabolicznych.

Ponadto w procesie nauczania-uczenia się należy zwracać uwagę na:

- dobór produktów spożywczych i potraw stosowanych w poszczególnych chorobach metabolicznych,
- łączenie produktów i potraw z przemysłowymi preparatami do żywienia specjalnego,
- konieczność spożywania fenyloalaniny przez dzieci z fenyloketonurią oraz potrzebę kontroli poziomu jej metabolitów w płynach ustrojowych i wydalinach,
- zaburzenia szlaków metabolicznych fenyloalaniny, glutenu, galaktozy,
- kształtowanie odpowiedzialności za zdrowie pacjenta podczas leczenia żywieniowego.

Zajęcia powinny się odbywać w pracowni poradnictwa żywieniowego i komputerowej w grupach do 15 osób, indywidualnie lub w zespołach 2-3 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie, według kryteriów podanych na początku zajęć.

W trakcie realizacji programu jednostki osiągnięcia uczniów można oceniać na podstawie: sprawdzianów ustnych i pisemnych, obserwacji ćwiczeń wykonywanych przez uczniów, testów osiągnięć szkolnych oraz opracowanych projektów. Dokonując oceny projektu należy wziąć pod uwagę jego wartość merytoryczną oraz sposób prezentacji.

Podczas obserwacji pracy uczniów szczególną uwagę należy zwracać na:

- planowanie jadłospisów dla diety w fenylketonurii, galaktozemii, alergii pokarmowej i nietolerancji pokarmowej,
- ocenianie zaplanowanych jadłospisów,
- identyfikowanie żywności wolnej od glutenu i żywności z natury bezglutenowej.

Kontrolę poprawności wykonania ćwiczeń należy przeprowadzać w trakcie i po ich wykonaniu. Do tego celu można zastosować test praktyczny i pisemny.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 321[11].Z3.09

Prowadzenie dokumentacji żywieniowej pacjentów

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- przeprowadzić wywiad żywieniowy z pacjentem,
- zaplanować dietę i jej modyfikację zgodnie ze zleceniem lekarza,
- ocenić bieżące spożycie żywności przez pacjenta,
- zastosować metody szybkiej oceny sposobu żywienia pacjentów,
- ocenić zmiany w stanie odżywienia pacjenta,
- zastosować metody szybkiej oceny stanu odżywienia pacjentów,
- określić zagrożenia wynikające z niedożywienia pacjenta,
- posłużyć się programem komputerowym do oceny sposobu żywienia,
- wypełnić dokumentację żywieniową pacjentów,
- określić zalecenia żywieniowe dla pacjenta po zakończeniu leczenia.

2. Materiał nauczania

Metody oceny sposobu żywienia pacjentów.

Metody oceny stanu odżywienia pacjentów.

Zasady prowadzenia dokumentacji żywieniowej pacjentów.

Zalecenia żywieniowe dla pacjentów.

Zasady przeprowadzania wywiadu z pacjentem.

Zasady planowania leczenia żywieniowego.

Programy komputerowe do oceny sposobu żywienia.

3. Ćwiczenia

- Przeprowadzanie wywiadu wstępnego z pacjentem na temat sposobu żywienia w przeszłości.
- Przeprowadzanie wstępnej oceny stanu odżywienia pacjenta.
- Dobieranie diety i ustalanie jej modyfikacji zgodnie ze zleceniem lekarza.
- Dokonywanie oceny aktualnego spożycia żywności przez pacjenta.
- Monitorowanie i ocenianie zmian w stanie odżywienia pacjenta.
- Prowadzenie dokumentacji żywieniowej pacjentów.
- Opracowywanie zaleceń żywieniowych dla pacjenta po zakończeniu leczenia.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Fałdomierz.

Waga osobowa ze wzrostomierzem.

Taśma antropometryczna.

Wskaźniki rozwoju somatycznego dzieci i młodzieży warszawskiej.

Programy komputerowe do oceny sposobu żywienia.

Filmy dydaktyczne dotyczące sposobów przeprowadzania wywiadu żywieniowego i pomiarów antropometrycznych.

Druki dokumentacji żywieniowej.

Karty gorączkowe, karty zleceń lekarskich, indywidualne karty obserwacji pacjenta.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest kształtowanie umiejętności dostosowywania żywienia do potrzeb osób chorych i zleceń lekarza oraz prowadzenia dokumentacji żywieniowej.

W procesie nauczania-uczenia się należy odwołać się do wiedzy uczniów opanowanej podczas realizacji programów jednostek: 321[11].Z1.03 *Planowanie żywienia odpowiednio do potrzeb organizmu*, 321[11].Z1.04 *Stosowanie zasad racjonalnego żywienia*, 321[11].Z1.05 *Określanie stanu odżywienia człowieka*.

W trakcie realizacji programu jednostki wskazane jest zastosowanie następujących metod nauczania: tekstu przewodniego, wykładu problemowego, pokazu z objaśnieniem oraz ćwiczeń praktycznych. Wskazane jest, aby ćwiczenia przedstawione w programie jednostki były realizowane w zaproponowanej kolejności.

Przed rozpoczęciem ćwiczeń dotyczących oceniania bieżącego spożycia żywności przez pacjenta, nauczyciel powinien przypomnieć uczniom o konieczności uwzględniania spożycia posiłków szpitalnych, żywności zakupionej lub przyniesionej przez osoby odwiedzające. Istotne jest także dostrzeganie błędów żywieniowych u pacjentów i odstępstw od zleceń lekarskich oraz reagowanie na nieprawidłowe zachowania żywieniowe.

Na zakończenie realizacji ćwiczeń należy zwrócić uwagę na interpretację wyników oceny spożycia żywności oraz danych uzyskanych podczas monitorowania stanu odżywienia pacjenta. Szczególnie ważne jest dokonywanie oceny stanu odżywienia pacjentów pod kątem wykrywania niedożywienia szpitalnego.

Podczas zajęć należy zwracać uwagę na:

- sposób przeprowadzania wywiadu żywieniowego z pacjentem,
- dostosowywanie żywienia dietetycznego do zleceń lekarza,
- ocenę bieżącego spożycia żywności przez pacjenta,

- ocenę zmian w stanie odżywienia pacjenta,
- zagrożenia związane z niedożywieniem pacjentów,
- zasady prowadzenia dokumentacji żywieniowej pacjentów.

Zajęcia powinny się odbywać w pracowni poradnictwa żywieniowego i pracowni komputerowej w grupach do 15 osób, indywidualnie lub w zespołach 2-3 osobowych. W miarę możliwości, zajęcia mogą być realizowane we współpracy ze szpitalami lub sanatoriami.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie, według kryteriów przedstawionych na początku zajęć.

W trakcie realizacji programu jednostki należy oceniać osiągnięcia uczniów na podstawie: sprawdzianów ustnych i pisemnych, obserwacji wykonywanych ćwiczeń oraz testów osiągnięć szkolnych.

Proces oceniania powinien w szczególności obejmować umiejętności:

- doboru i planowania diety zgodnej z zaleceniem lekarza,
- modyfikacji diety do indywidualnych potrzeb osoby chorej,
- interpretacji z pacjentem wyników oceny spożycia żywności i danych uzyskanych podczas monitorowania stanu odżywienia,
- prowadzenia dokumentacji żywieniowej pacjentów.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Moduł 321[11].Z4

Poradnictwo żywieniowe

1. Cele kształcenia

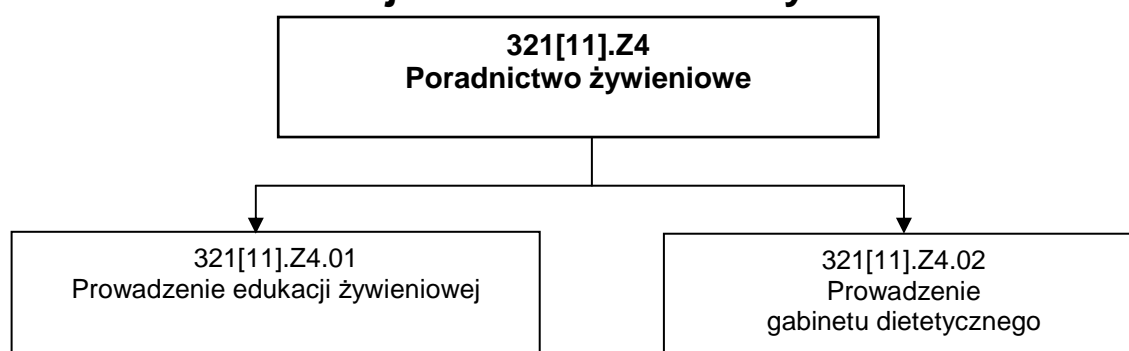
W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- określać zasady prowadzenia szkoleń,
- klasyfikować metody nauczania i środki dydaktyczne,
- prowadzić szkolenia z zakresu żywienia racjonalnego i dietetycznego,
- rozpoznawać potrzeby i oczekiwania pacjenta,
- komunikować się z pacjentem,
- prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia racjonalnego i dietetycznego,
- stosować zasady postępowania dietetycznego u pacjentów z typowymi jednostkami chorobowymi,
- modyfikować typowe diety z uwzględnieniem współistniejących chorób pacjenta,
- przygotowywać materiały edukacyjne dla pacjentów,
- określać zasady funkcjonowania gabinetu dietetycznego,
- organizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- stosować zasady rachunku ekonomicznego,
- postępować zgodnie z zasadami etyki,
- korzystać z różnych źródeł informacji.

2. Wykaz jednostek modułowych

Symbol jednostki modułowej	Nazwa jednostki modułowej	Orientacyjna liczba godzin na realizację
321[11].Z4.01	Prowadzenie edukacji żywieniowej	90
321[11].Z4.02	Prowadzenie gabinetu dietetycznego	70
	Razem	160

3. Schemat układu jednostek modułowych



4. Literatura

- Borowska G.: Przygotowanie do działalności usługowej. Podstawy rachunkowości. WSiP, Warszawa 2003
- Brostoff J., Gamlin L.: Alergia i nietolerancja pokarmowa. Litera, Kraków 1994
- Chwałek J.: Obsługa klienta. Jakość usług. WSiP, Warszawa 2003
- Wieczorek-Chełmińska Z. (red.): Dietetyczna książka kucharska. PZWL, Warszawa 1991
- Cisowski J. i inni: Sam prowadzę własną firmę: dla prowadzących działalność gospodarczą osób fizycznych i spółek cywilnych. Informer, Tarnowskie Góry 2000
- Hasik J., Gawęcki J., (red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2000
- Hasik J., Hryniewiecki L, Grzymiśławski M.: Dietetyka. PZWL, Warszawa 1999
- Hasik J., Hryniewiecki L., Rościszewska-Stoyanow A.: Gdy lekarz zaleci dietę. Watra, Warszawa 1987
- Kielan K., Pokora K.: przygotowanie do działalności usługowej. WSiP, Warszawa 2003
- Kierebiński Cz., Godlewska Z.: Żywnienie a zdrowie. PZWL, Warszawa 1986
- Kuczevska L.: Przygotowanie do działalności usługowej. Marketing usług. WSiP, Warszawa 2004
- Kunachowicz H., Nadolna I, Przygoda B., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL, Warszawa 2005
- Michalski J.: Z notatnika metodyka. Wydawnictwa CODN, Warszawa 2000
- Piasecki B.: Ekonomia i zarządzanie małą firmą. PWN, Warszawa-Łódź 2001
- Pietkiewicz E.: Dobre obyczaje. CIM, Warszawa 1997
- Pietkiewicz E.: Etykieta menadżera. CIM, Warszawa 1998
- Sobczak G.: Ekonomia małych przedsiębiorstw. Difin, Warszawa 2004
- Taraszkiewicz M.: Jak uczyć lepiej, czyli refleksyjny praktyk w działaniu. Wydawnictwa CODN, Warszawa 1999
- Taraszkiewicz M.: Jak uczyć lepiej. ARKA, Poznań 2001
- Turlejska H., Pelzner U., Szponar L., Konecka-Matyjek E.: Zasady racjonalnego żywienia – zalecane racje pokarmowe dla wybranych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego. ODDK, Gdańsk 2004
- Wądołowska L, Bandurska-Stankiewicz E.: Wybrane zagadnienia z dietetyki. Ćwiczenia. Wydaw. UWM, Olsztyn 2002
- Wieczorek-Chełmińska Z.: Zasady żywienia i dietetyka stosowana. PZWL, Warszawa 1992

Ziemiański Ś., (red.): Normy żywienia człowieka. Fizjologiczne podstawy. PZWL, Warszawa 2001

Ziemiański Ś.: Podstawy prawidłowego żywienia człowieka. Zalecenia żywieniowe dla ludności w Polsce. Instytut Danone, Warszawa 1998

Wykaz literatury należy aktualizować w miarę ukazywania się nowych pozycji wydawniczych.

Jednostka modułowa 321[11].Z4.01

Prowadzenie edukacji żywieniowej

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- posłużyć się podstawowymi pojęciami stosowanymi w pedagogice,
- scharakteryzować zasady oraz metody nauczania dorosłych i dzieci,
- scharakteryzować formy prowadzenia zajęć,
- określić cele szkolenia,
- dobrać metody nauczania do założonych celów kształcenia,
- scharakteryzować środki dydaktyczne,
- przygotować scenariusz i materiały dydaktyczne do prowadzenia zajęć,
- opracować materiały edukacyjne z zakresu racjonalnego odżywiania,
- przeprowadzić szkolenie z zakresu racjonalnego żywienia dla określonej grupy osób,
- przeprowadzić pokaz produktów spożywczych i potraw,
- przeprowadzić wywiad żywieniowy,
- przekonać pacjenta o konieczności i celowości stosowania diety zalecanej przez lekarza,
- sporządzić dokumentację pacjenta.

2. Materiał nauczania

Podstawowa terminologia z zakresu pedagogiki.

Cele szkolenia.

Zasady, metody oraz formy nauczania dorosłych i dzieci.

Środki dydaktyczne.

Materiały dydaktyczne.

Zasady prowadzenia szkoleń z zakresu racjonalnego żywienia.

Konspekty i scenariusze zajęć.

Materiały wspomagające proces nauczania.

Zasady przeprowadzania wywiadu żywieniowego.

Zasady dokumentowania leczenia żywieniowego pacjenta.

3. Ćwiczenia

- Opracowywanie scenariusza szkolenia na temat racjonalnego żywienia.
- Przygotowywanie prezentacji multimedialnej do określonej formy edukacji żywieniowej.

- Opracowywanie materiałów edukacyjnych z zakresu prawidłowego żywienia, adresowanych do dzieci i osób dorosłych.
- Przygotowywanie pokazu produktów spożywczych i potraw.
- Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego z zastosowaniem zwalidowanych kwestionariuszy.
- Zakładanie i prowadzenie kartoteki pacjenta.
- Opracowywanie indywidualnych kart dietetycznych pacjenta.
- Określanie normy żywienia i racji pokarmowej dla wybranej osoby.
- Opracowywanie przykładowych jadłospisów i przepisów potraw dietetycznych.
- Wyjaśnianie pacjentowi zasad żywienia odpowiedniego dla jego stanu zdrowia i stylu życia – symulacja.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Materiały edukacyjne dotyczące: metod i form nauczania stosowanych w edukacji dorosłych i dzieci oraz przygotowywania materiałów dydaktycznych.

Filmy dydaktyczne dotyczące form prowadzenia zajęć.

Przykłady jadłospisów dietetycznych.

Wzory kartotek i kart dietetycznych.

5. Wskazania metodyczne do realizacji materiału nauczania

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest kształtowanie umiejętności diagnozowania potrzeb edukacyjnych i oczekiwań pacjentów, opracowywania materiałów dydaktycznych i szkoleniowych oraz prowadzenia zorganizowanej i indywidualnej edukacji żywieniowej. Planując proces nauczania-uczenia się należy odwołać się do wiedzy uczniów z zakresu komunikacji interpersonalnej, prowadzenia żywienia dietetycznego oraz z technologii informacyjnej.

Do osiągnięcia założonych celów kształcenia zaleca się stosowanie następujących metod nauczania: tekstu przewodniego, metody projektów, inscenizacji oraz dyskusji dydaktycznej.

Nauczyciel w trakcie realizacji programu jednostki powinien przygotować uczniów do formułowania celów szkolenia oraz dobierania metod nauczania i środków dydaktycznych. Szczególne znaczenie ma kształtowanie umiejętności organizacji oraz prowadzenia zajęć dydaktycznych dla różnych odbiorców. Uczniowie pod kierunkiem nauczyciela powinni określać szkolenia i opracowywać scenariusze zajęć.

Po przygotowaniu do prowadzenia edukacji żywieniowej należy umożliwić uczniom poprowadzenie zajęć dydaktycznych. Zajęcia z zakresu edukacji żywieniowej proponuje się przeprowadzić z dziećmi w przedszkolu i szkole oraz z pensjonariuszami domu opieki. Takie spotkania można połączyć z pokazami produktów spożywczych i potraw. Wskazane jest również nagrywanie i odtwarzanie scenek z zakresu poradnictwa żywieniowego, co ułatwi uczniom rozpoznawanie i utrwalanie prawidłowych nawyków oraz wyeliminowanie niewłaściwych zachowań.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni poradnictwa żywieniowego i komputerowej w grupie do 15 osób, indywidualnie lub w zespołach 2 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie edukacyjnych osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie, według kryteriów przedstawionych na początku zajęć.

W trakcie realizacji programu jednostki osiągnięcia uczniów można oceniać na podstawie: sprawdzianów ustnych i pisemnych, obserwacji pracy uczniów oraz opracowanego projektu. Oceniając osiągnięcia uczniów należy uwzględnić również samodzielność i systematyczność, staranność wykonywania ćwiczeń, aktywność oraz umiejętność wnioskowania. Podczas obserwacji pracy uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń szczególną uwagę należy zwracać na:

- dobór tematu zajęć,
- planowanie i organizację zajęć,
- dobór i zastosowanie materiałów dydaktycznych oraz metod nauczania,
- sposób prowadzenia zajęć.

Po zakończeniu ćwiczeń przygotowujących do prowadzenia edukacji żywieniowej i doradztwa indywidualnego sprawdzeniu powinny podlegać:

- scenariusze zajęć edukacyjnych,
- materiały edukacyjne z zakresu racjonalnego żywienia,
- karty dietetyczne i jadłospisy opracowane dla indywidualnego odbiorcy.

Ocenianie sposobu prowadzenia różnych form edukacji żywieniowej i doradztwa indywidualnego należy dokonywać za pomocą karty obserwacji zajęć.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 321[11].Z4.02

Prowadzenie gabinetu dietetycznego

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- zidentyfikować firmy poradnictwa żywieniowego działające na rynku lokalnym,
- określić potencjalnych klientów przyszłej firmy,
- dokonać analizy szans i zagrożeń związanych z prowadzeniem samodzielnego gabinetu dietetycznego,
- opracować ofertę świadczonych usług doradczych,
- opracować prosty plan działalności,
- określić wymagania dotyczące lokalizacji i wyposażenia gabinetu dietetycznego oraz ochrony środowiska,
- określić koszty związane z otwarciem gabinetu dietetycznego i wskazać źródła finansowania,
- opracować plan promocji oferowanych usług,
- przygotować materiały promujące własną działalność gospodarczą,
- przygotować dokumenty niezbędne do podjęcia działalności gospodarczej,
- określić koszty porad indywidualnych oraz dla odbiorcy zorganizowanego,
- skorzystać z przepisów kodeksu pracy dotyczących pracodawcy i pracownika,
- zastosować uproszczone formy prowadzenia księgowości,
- sporządzić dokumentację niezbędną do rozliczenia się z Urzędem Skarbowym i Zakładem Ubezpieczeń Społecznych,
- dokonać analizy jakości świadczonych usług,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Identyfikacja firm z zakresu doradztwa żywieniowego działających na lokalnym rynku.

Podstawy prowadzenia działalności gospodarczej.

Rejestracja i podejmowanie działalności gospodarczej w zakresie usług doradczych.

Wymagania związane z lokalizacją i standardem wyposażenia gabinetu dietetycznego oraz ochroną środowiska.

Zasady promocji usług.

Procedury ustalania ceny.

Zasady realizacji doradztwa indywidualnego i na zlecenie zbiorowe.

Techniki prowadzenia ewidencji przychodów. Księga przychodów i rozchodów.

Podstawy prawne regulujące obowiązki podatkowe małych firm: karta podatkowa, podatek dochodowy, podatek od towarów i usług.

Ubezpieczenia społeczne, zdrowotne.

Jakość usług doradczych.

3. Ćwiczenia

- Określanie rodzaju usług, realizowanych w gabinecie dietetycznym.
- Określanie formy organizacyjnej planowanej działalności gospodarczej.
- Opracowywanie planu przedsięwzięcia z uwzględnieniem lokalnych uwarunkowań i własnych predyspozycji.
- Przygotowywanie wniosku o wpis do ewidencji działalności gospodarczej.
- Przygotowywanie wniosku o nadanie numeru statystycznego.
- Wyszukiwanie informacji dotyczących możliwości skorzystania z kredytu i leasingu.
- Opracowywanie oferty świadczonych usług.
- Opracowywanie kwestionariusza rozmowy, dotyczącego określenia zakresu usługi i wymagań klienta.
- Przeprowadzanie rozmowy z potencjalnym klientem – symulacja.
- Dokonywanie kalkulacji kosztów usług określonych w zakresie działalności gabinetu dietetycznego.
- Przygotowywanie materiałów promujących własną działalność gospodarczą.
- Rozpatrywanie reklamacji dotyczących jakości usług.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy przedstawiające: rodzaje usług dotyczących doradztwa żywieniowego, wyposażenie gabinetu dietetycznego oraz procesy i zjawiska ekonomiczne.

Wzory dokumentów związanych z podejmowaniem i prowadzeniem działalności gospodarczej: wnioski, umowy, faktury, rachunki, dokumentacja operacji kasowych i bankowych, listy płac, PIT-y.

Kodeks cywilny. Kodeks pracy.

Encyklopedia ekonomiczna. Słowniki ekonomiczne.

Program komputerowy dotyczący prowadzenia małych firm.

Materiały promocyjne firm doradczych.

5. Wskazania metodyczne do realizacji materiału nauczania

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest przygotowanie do prowadzenia gabinetu dietetycznego oraz własnej działalności gospodarczej. Program jednostki należy realizować w korelacji z programami jednostek modułowych zawartych w module 321[11].O1 *Podstawy działalności zawodowej* i zajęć z podstaw przedsiębiorczości.

W procesie nauczania-uczenia się należy doskonalić umiejętność korzystania z aktów prawa dotyczących działalności gospodarczej oraz praw pracodawcy i pracownika. Ponadto należy zwracać uwagę na posługiwanie się dokumentami niezbędnymi do rejestracji i prowadzenia działalności gospodarczej, dokumentami księgowymi i podatkowymi oraz dotyczącymi spraw osobowych pracowników. Uczniowie powinni opanować umiejętność posługiwania się nimi w rozliczeniach z Zakładem Ubezpieczeń Społecznych oraz Urzędem Skarbowym.

Do realizacji założonych celów kształcenia proponuje się zastosowanie następujących metod nauczania: tekstu przewodniego, metody projektów oraz ćwiczeń praktycznych. Wskazane jest również zastosowanie metody inscenizacji, która może dotyczyć rozmowy z potencjalnym klientem gabinetu poradnictwa dietetycznego oraz załatwiania spraw w Urzędzie Skarbowym i Zakładzie Ubezpieczeń Społecznych.

Na zakończenie zajęć można zaproponować uczniom opracowanie projektu własnej działalności usługowej. Każdy uczeń powinien otrzymać inne zadanie umożliwiające indywidualną realizację projektu i prezentację oferty.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni doradztwa żywieniowego i komputerowej w grupie do 15 osób, w zespołach 3-5 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie edukacyjnych osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie, według kryteriów przedstawionych na początku zajęć.

Przed przystąpieniem do realizacji programu jednostki należy dokonać diagnozy wiedzy uczniów z zakresu funkcjonowania gospodarki rynkowej oraz podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej.

W trakcie zajęć należy oceniać osiągnięcia uczniów na podstawie: obserwacji wykonywanych ćwiczeń oraz testów osiągnięć szkolnych.

Podczas obserwacji czynności uczniów szczególną uwagę należy zwracać na:

- korzystanie z przepisów prawa,
- przygotowywanie dokumentacji do założenia własnej działalności gospodarczej,
- planowanie i organizację pracy,
- posługiwanie się niezbędną dokumentacją,
- samodzielność i systematyczność,
- współpracę w zespole.

W procesie oceniania należy uwzględnić również ocenę za opracowanie projektu działalności własnej firmy dotyczącej poradnictwa żywieniowego. W ocenie osiągnięć uczniów należy uwzględnić postawy uczniów, jak: rzetelność i autentyczność opracowania, poprawność merytoryczna i staranność wypełnionych dokumentów oraz prezentacja projektu na forum grupy.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Moduł 321[11].Z5

Praktyka zawodowa

1. Cele kształcenia

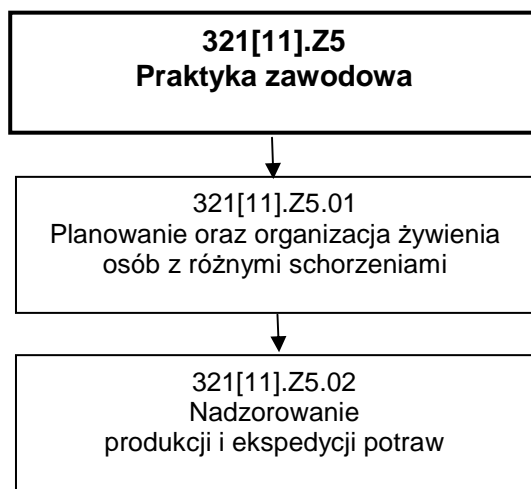
W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- posługiwać się podstawową wiedzą z zakresu anatomii, fizjologii i ontogenezy człowieka,
- stosować zasady profilaktyki żywieniowej dla różnych grup ludności,
- określać założenia diet w różnych stanach chorobowych,
- planować żywienie ludzi chorych,
- oceniać stan odżywienia i sposób żywienia pacjentów,
- charakteryzować zasady leczenia żywieniowego,
- organizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- przestrzegać zasad higieny w procesie produkcyjnym,
- stosować przepisy prawa dotyczące wykonywanych zadań zawodowych,
- postępować zgodnie z zasadami etyki,
- stosować zasady postępowania dietetycznego u pacjentów z typowymi jednostkami chorobowymi,
- uczestniczyć w prowadzeniu leczenia żywieniowego we współpracy z licencjonowanym dietetykiem i pod nadzorem lekarza,
- doradzać w zakresie racjonalnego i leczniczego żywienia,
- współdziałać w procesie pracy z personelem placówki żywieniowej,
- organizować i nadzorować pracę w dziale żywienia,
- organizować i nadzorować żywienie dietetyczne w zakładach opieki zdrowotnej,
- prowadzić dokumentację żywieniową,
- stosować przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- korzystać z różnych źródeł informacji.

2. Wykaz jednostek modułowych

Symbol jednostki modułowej	Nazwa jednostki modułowej	Orientacyjna liczba godzin na realizację
321[11].Z5.01	Planowanie oraz organizacja żywienia osób z różnymi schorzeniami	175
321[11].Z5.02	Nadzorowanie produkcji i ekspedycji potraw	35
	Razem	210

3. Schemat układu jednostek modułowych



Jednostka modułowa 321[11].Z5.01

Planowanie oraz organizacja żywienia osób z różnymi schorzeniami

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- określić wpływ racjonalnego żywienia na zdrowie człowieka,
- określić racje pokarmowe zgodnie z zaleceniami dietetycznymi,
- zastosować wiedzę z zakresu patologii i diagnostyki chorób w planowaniu postępowania dietetycznego,
- zaplanować jadłospisy stosowane w żywieniu ludzi chorych,
- dobrać produkty spożywcze i potrawy zalecane w określonych dietach,
- zaplanować żywienie kliniczne z wykorzystaniem produktów leczniczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego,
- zaplanować dietę indywidualną w cukrzycy, otyłości i wychudzeniu,
- dokonać modyfikacji diety pod względem upodobań i sytuacji ekonomicznej pacjenta,
- ocenić sposób żywienia pacjenta,
- dostrzec i zareagować na błędy żywieniowe u pacjenta,
- zaplanować działania profilaktyczne oraz edukację żywieniową w zakładach ochrony zdrowia.
- zastosować wiedzę z zakresu psychologii i pedagogiki w komunikowaniu się z pacjentem,
- rozpoznać reakcje pacjenta związane z chorobą, pobytem w szpitalu i motywami jego postępowania,
- udzielić pierwszej pomocy pacjentowi,
- wykonać podstawowe zabiegi pielęgnacyjne zgodnie z kompetencjami dietetyka,
- zastosować różne techniki karmienia chorych,
- zinterpretować wyniki badań biochemicznych i czynnościowych stosowanych w diagnostyce chorób dietozależnych,
- scharakteryzować zmiany patologiczne w organizmie człowieka i ich wpływ na metabolizm,
- przeprowadzić wstępny wywiad dotyczący sposobu żywienia się pacjenta,
- dokonać oceny aktualnego spożycia żywności przez pacjenta,
- dokonać wstępnej oceny stanu odżywienia pacjenta,
- rozpoznać niedożywienie u pacjenta,
- zastosować metody zapobiegania i leczenia niedożywienia,

- przyjąć i zrealizować zalecenia lekarskie dotyczące leczenia dietetycznego,
- zastosować sposoby motywowania pacjentów do przestrzegania zalecanej diety,
- wyjaśnić pacjentom skutki stosowania w żywieniu niewskazanych produktów i potraw,
- wypełnić dokumentację żywieniową pacjentów,
- opracować zalecenia żywieniowe dla pacjentów po zakończeniu leczenia,
- zastosować zasady etyki i tajemnicy zawodowej,
- określić zasady współpracy z zespołem terapeutycznym podczas realizacji zadań,
- zastosować zalecenia dietetyczne w poradnictwie żywieniowym.

2. Materiał nauczania

Znaczenie składników pokarmowych dla organizmu człowieka.

Stosowanie zasad racjonalnego żywienia.

Podział racji pokarmowych na posiłki.

Klasyfikowanie diet.

Planowanie żywienia osób z różnego rodzaju schorzeniami: choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy, choroby wątroby, nerek, serca, w zespole złego wchłaniania i trawienia, w otyłości, w nadciśnieniu tętniczym oraz w chorobach nowotworowych.

Dobieranie potraw i produktów do poszczególnych diet.

Zasady ustalania diet indywidualnych.

Planowanie leczenia żywieniowego.

Planowanie edukacji żywieniowej.

Zastosowanie wiedzy z zakresu psychologii i pedagogiki w komunikowaniu się z pacjentami.

Udzielanie pierwszej pomocy pacjentom.

Wykonywanie zabiegów pielęgnacyjnych.

Karmienie chorych.

3. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Realizacja programu jednostki modułowej ma na celu zapoznanie uczniów z zakresem zadań zawodowych dietetyka i doskonaleniem umiejętności niezbędnych do wykonywania tych zadań.

Praktyka zawodowa powinna odbywać się w zamkniętych lub otwartych placówkach ochrony zdrowia, charakteryzujących się nowoczesną organizacją pracy i dobrym wyposażeniem technicznym. W trakcie realizacji praktyki uczniowie powinni pracować pod kierunkiem instruktora – opiekuna praktyk.

Przed rozpoczęciem zajęć należy zapoznać uczniów z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi, bezpieczeństwa i higieny pracy, procedurami, regulaminami wewnętrznymi, organizacją i planem praktyki, zadaniami oraz zakresem czynności wykonywanych przez poszczególnych pracowników na stanowisku pracy.

W trakcie realizacji programu jednostki uczniowie powinni wykonywać zadania umożliwiające doskonalenie umiejętności określonych w szczegółowych celach kształcenia. Ważne jest również kształtowanie właściwych postaw zawodowych, jak:

- odpowiedzialność za powierzone zadania i podejmowane decyzje,
- rzetelność, dokładność, sumienność,
- samodzielność i konsekwencja w rozwiązywaniu problemów,
- życzliwość i altruizm w stosunku do ludzi chorych,
- dążenie do poszerzania swojej wiedzy.

Uczeń w czasie realizacji praktyki zawodowej powinien doskonalić umiejętności:

- planowania i oceny żywienia osób z różnymi schorzeniami,
- doboru produktów i potraw do poszczególnych diet,
- modyfikowania zaplanowanych diet,
- rozpoznawania i leczenia niedożywienia, zwłaszcza szpitalnego,
- motywowania pacjentów do przestrzegania zalecanej diety,
- oceniania efektów stosowania diety,
- interpretowania wyników badań,
- komunikowania się z pacjentami,
- podawania pacjentom pokarmów i napojów,
- propagowania edukacji żywieniowej,
- udzielania pierwszej pomocy,
- współpracy z zespołem,
- przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.

Uczniowie powinni prowadzić dzienniczek praktyki, w którym będą dokonywać zapisów z wykonywanych czynności oraz formułować wnioski wynikające z analizy swoich umiejętności. Na zakończenie realizacji programu jednostki modułowej praktykant powinien napisać sprawozdanie z jej przebiegu.

4. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie, według kryteriów przedstawionych na początku zajęć. Powinno ono dostarczać informacji o stopniu opanowania celów określonych w programie jednostki.

W trakcie realizacji programu jednostki należy oceniać osiągnięcia uczniów na podstawie obserwacji pracy uczniów oraz testów osiągnięć szkolnych. Obserwując czynności uczniów podczas wykonywania ćwiczeń i dokonując oceny ich pracy szczególną uwagę należy zwracać na:

- dobór sposobu żywienia w zależności od rodzaju schorzenia,
- dobór produktów spożywczych i potraw zalecanych w różnych chorobach,
- planowanie żywienia człowieka chorego,
- ocenę sposobu żywienia.

Podczas zajęć uczniowie powinni wykazać się umiejętnością:

- komunikowania się z pacjentami,
- wspierania i motywowania pacjentów,
- stosowania różnych technik karmienia pacjentów,
- udzielania pierwszej pomocy pacjentom w nagłych wypadkach.

W ocenie końcowej osiągnięć praktykanta należy uwzględnić oceny ze wszystkich wykonywanych zadań zawodowych oraz rozmowy podsumowującej przebieg praktyki zawodowej, przeprowadzonej przez opiekuna praktyk. Ocena końcowa powinna być wpisana do dzienniczka praktyki ze wskazaniem słabych i mocnych stron praktykanta.

Jednostka modułowa 321[11].Z5.02

Nadzorowanie produkcji i ekspedycji potraw

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- określić strukturę organizacyjną placówki żywieniowej,
- określić zagrożenia epidemiologiczne występujące w obiektach zbiorowego żywienia,
- zastosować zasady systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontrolnych w produkcji i ekspedycji potraw,
- zastosować zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej,
- dokonać oceny jakości surowców i potraw,
- dokonać kontroli warunków przechowywania surowców i potraw,
- sporządzić zapotrzebowanie na surowce spożywcze do określonej produkcji,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- zorganizować produkcję potraw dla dzieci, młodzieży i dorosłych oraz w kuchni niemowlęcej,
- dobrać i obsłużyć maszyny i urządzenia w zależności od rodzaju procesu technologicznego,
- posłużyć się sprzętem kuchennym,
- określić skład potraw,
- sporządzić potrawy z zastosowaniem różnych technik i procesów produkcyjnych,
- zastosować techniki porcjowania potraw,
- zorganizować ekspedycję potraw z kuchni szpitalnej,
- zorganizować wydawanie potraw w oddziałach szpitalnych,
- poprowadzić dokumentację żywieniową,
- dokonać kalkulacji kosztów posiłków,
- scharakteryzować organizację pracy w dziale żywienia zakładów ochrony zdrowia,
- przeprowadzić nadzór produkcji potraw w placówkach żywieniowych,
- przeprowadzić nadzór ekspedycji potraw,
- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

2. Materiał nauczania

Określanie struktury organizacyjnej placówki żywieniowej.

Organizowanie pracy na poszczególnych stanowiskach.

Przestrzeganie regulaminów wewnętrznych oraz przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Przestrzeganie wymagań sanitarno-higienicznych obowiązujących podczas sporządzania, przechowywania i ekspedycji potraw.

Przechowywanie półproduktów i gotowych potraw.

Wskazywanie krytycznych punktów kontroli w procesie produkcyjnym zgodnie z zasadami systemu HACCP.

Przestrzeganie zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej.

Organizowanie pracy w kuchni niemowlęcej i na oddziałach szpitalnych.

Obsługiwanie maszyn i urządzeń znajdujących się w placówce żywieniowej.

Sporządzanie dokumentacji żywieniowej – zapotrzebowanie żywnościowe, raport rozliczenia kuchni, raport żywieniowy.

Nadzorowanie produkcji i ekspedycji potraw.

3. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Realizacja programu jednostki modułowej ma na celu doskonalenie umiejętności związanych z produkcją i ekspedycją potraw w placówkach żywieniowych oraz nadzorowaniem tych procesów.

Praktyka zawodowa powinna odbywać się w szpitalach, sanatoriach oraz innych placówkach żywieniowych. Ważne jest, aby uczniowie mieli możliwość poznania rzeczywistych warunków pracy w dziale żywienia placówek ochrony zdrowia.

Prace wykonywane przez uczniów powinny być tak dobierane, aby umożliwiały opanowanie umiejętności określonych w szczegółowych celach kształcenia. W trakcie realizacji programu jednostki uczniowie powinni samodzielnie wykonywać określone zadania pod kierunkiem instruktora. Szczególną uwagę należy zwracać na:

- stosowanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- stosowanie procedur zapewniających jakość zdrowotną żywności,
- sporządzanie dokumentacji żywieniowej,
- organizowanie i nadzorowanie produkcji i ekspedycji potraw,
- obsługę maszyn i urządzeń,
- odpowiedzialność za jakość wykonywanych zadań.

Uczniowie powinni prowadzić dziennik praktyki, w którym będą dokonywać zapisów dotyczących wykonywanych czynności oraz wniosków wynikających z analizy swoich umiejętności

4. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie edukacyjnych osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie, według kryteriów przedstawionych na początku zajęć.

W trakcie wykonywania zadań zawodowych przez uczniów należy zwracać uwagę na:

- przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy,
- organizację i nadzorowanie produkcji oraz ekspedycji potraw,
- sporządzanie dokumentacji produkcyjnej,
- zdyscyplinowanie, dokładność i zaangażowanie w wykonywanie zadań.

W ocenie końcowej osiągnięć praktykanta należy uwzględnić oceny ze wszystkich wykonywanych zadań zawodowych oraz rozmowy podsumowującej przebieg praktyki zawodowej, przeprowadzonej przez opiekuna praktyk. Ocena końcowa powinna być wpisana do dzienniczka praktyki ze wskazaniem słabych i mocnych stron praktykanta.