

PROGRAM SZKOLENIA: Kompleksowe postępowanie dietetyczno-gastronomiczne w diabetologii

Nazwa modułu	Forma zaliczenia	Liczba godzin z. teoretyczne	Liczba godzin z. praktyczne
Dietoterapia w praktyce: praca z pacjentem diabetologicznym i zasady komponowania jadłospisu	Pisemne zaliczenie ze stopniem	-	7
Warsztaty kulinarne: posiłki dla diabetyków – edukacja żywieniowa w praktyce	Pisemne zaliczenie ze stopniem	-	7

WYKAZ KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ NA SZKOLENIU:

Symbole efektów uczenia się	Opis efektów uczenia się	Metody weryfikacji i dokumentacji efektów uczenia się
Wiedza: Absolwent zna i rozumie		
DC_W01	W1. zasady dietoterapii cukrzycy i wytyczne kliniczne dotyczące żywienia osób z cukrzycą, zna praktyczne zastosowanie rekomendacji PTD do układania jadłospisu dla pacjenta z cukrzycą	Pisemne zaliczenie ze stopniem, archiwizacja prac
DC_W02	W2. wartości odżywcze produktów i potraw stosowanych w żywieniu w cukrzycy; wpływ metod obróbki żywności na wartość gotowych potraw wspierających kontrolę glikemii	Pisemne zaliczenie ze stopniem, archiwizacja prac
Umiejętności: Absolwent potrafi		
DC_U01	U1. samodzielnie zaplanować jadłospis dla pacjenta z cukrzycą oraz zmodyfikować przepis kulinarny pod kątem dietoterapii	Pisemne zaliczenie ze stopniem, archiwizacja prac
DC_U02	U2. wykorzystywać wiedzę kliniczną w przygotowaniu potraw spełniających potrzeby pacjenta diabetologicznego	Pisemne zaliczenie ze stopniem, archiwizacja prac
Kompetencje społeczne: Absolwent jest gotów do		
DC_K01	K1. wykorzystania zasad skutecznej komunikacji, aby przeprowadzić kompleksowy	Ocena zaangażowania

	wywiad diabetologiczny	uczestników podczas zajęć
DC_K02	K2. kompleksowego podejścia do pacjenta, poprzez współpracę zespołu dietetyk–kucharz w opiece nad pacjentem	Ocena zaangażowania uczestników podczas zajęć