

## SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2021-2024  
(skrajne daty)

Rok akademicki 2022-2023

### 1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	<b>Praktyka wakacyjna w poradni dietetycznej (2 tyg)</b>
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Zakład Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia
Profil	praktyczny
Forma studiów	niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	II rok, semestr IV
Rodzaj przedmiotu	obowiązkowy
Język wykładowy	polski
Koordinator	
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	

\* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

#### 1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
III							80		3

#### 1.2. Sposób realizacji zajęć

zajęcia w formie tradycyjnej

zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

#### 1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)

Praktyka zawodowa: zaliczenie z oceną

### 2. WYMAGANIA WSTĘPNE

-
---

### 3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

#### 3.1 Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z wyposażeniem poradni dietetycznej.
C2	Kształtowanie umiejętności prowadzenia porady dietetycznej.
C3	Kształtowanie umiejętności układania diety zgodnej z zasadami zdrowego żywienia.

#### 3.2 EFEKTY UCZENIA SIĘ I TREŚCI PROGRAMOWE DLA PRAKTYK ZAWODOWYCH

<b>Praktyka wakacyjna w poradni dietetycznej (2 tyg)</b>		
<b>KIERUNEK -DIETETYKA: STUDIA NIE*/STACJONARNE*</b>		
<b>II ROK sem. IV</b>		
* Właściwe zakreślić		
Lp.	Efekty	Stopień osiągnięcia efektu*
1.	Dokonuje oceny podstawowych problemów dotyczących zdrowia, sytuacji socjalnej i stylu życia klienta/pacjenta.	2-3-4-5
2.	Zakłada kartotekę pacjenta (wersja papierowa lub elektroniczna) oraz dokumentuje dane o kliencie/pacjencie w kartotece.	2-3-4-5
3.	Posługuje się „Albumem fotografii produktów i potraw” zgodnie z zasadami.	2-3-4-5
4.	Przeprowadza wywiad o spożyciu z 24-godzinn zgodnie z zasadami.	
5.	Wykonuje podstawowe badania antropometryczne - masa ciała, wzrost, obwód talii i bioder, ramienia, fałdy skórne inne, dokonuje lub asystuje w badaniu składu ciała metodą bioelektrycznej impedancji oraz oblicza BMI, WHR.	2-3-4-5
6.	Dokonuje oceny stanu odżywienia w oparciu o badania antropometryczne (osoba niedożywiona, prawidłowo odżywiona, nadwaga, otyłość).	2-3-4-5
7.	Dokonuje oceny sposobu żywienia w oparciu o przeprowadzone wywiady i przyjęte kryteria oceny.	2-3-4-5
8.	Jest aktywny i wykazuje inicjatywę w doskonaleniu jakości pracy.	2-3-4-5
Razem: Stopień osiągnięcia efektów (średnia wartość ocen w pozycjach od 1 do 8).		.....

### 3.4 Metody dydaktyczne

Prezentacja multimedialna, analiza materiałów z dyskusją, projekt

## 4. METODY I KRYTERIA OCENY

### 4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych
EK_01	obserwacja w trakcie zajęć, projekty	PZ
EK_02	obserwacja w trakcie zajęć, projekty	PZ
EK_03	obserwacja w trakcie zajęć, projekty	PZ
EK_04	obserwacja w trakcie zajęć, projekty	PZ
EK_05	obserwacja w trakcie zajęć, projekty	PZ

### 4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

OBECNOŚĆ NA ZAJĘCIACH 100%.  
UZYSKANIE POZYTYWNEJ OCENY Z WIEDZY, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY;  
UZYSKANIE POZYTYWNEJ OCENY Z WYZNACZONYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA.  
STOPIEŃ OSIĄGNIĘCIA EFEKTÓW (ŚREDNIA WARTOŚĆ OCEN).

## 5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	80 (praktyka zawodowa)
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	-
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	10
<b>SUMA GODZIN</b>	<b>90</b>
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>3</b>

\* Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.

## 6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	80
zasady i formy odbywania praktyk	Zgodnie z regulaminem zajęć praktycznych i praktyk zawodowych

## 7. LITERATURA

<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie (NIZP-PZH), 2020.</li><li>2. Ostrowska L.: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce, PZWL Warszawa 2018.</li><li>3. Gawęcki J.: Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.</li><li>4. Gawęcki J.: Żywienie człowieka zdrowego i chorego. 2 Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.</li></ol>
<p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Przygoda B., Kunachowicz H.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw PZWL, Warszawa, 2019.</li><li>2. Włodarek D.: Dietoterapia, PZWL, Warszawa, 2015.</li></ol>

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej