

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023-2026

(skrajne daty)

Rok akademicki 2024/2025

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Żywnienie Człowieka- Poradnia Dietetyczna - zajęcia praktyczne
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	ogólnoakademicki
Forma studiów	niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	Rok II; Semestr III, IV
Rodzaj przedmiotu	Obowiązkowy
Język wykładowy	polski
Koordinator	dr n. o zdr. inż Ewelina Polak-Szczybyło
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr n. o zdr. inż Ewelina Polak-Szczybyło

* -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						30			1
IV						30			1
Razem						60			2

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)**

zaliczenie z oceną

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

-

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

3.1 Cele przedmiotu

C1	Zaznajomienie studentów z zadaniami dietetyka w poradni dietetycznej.
C2	Zapoznanie studentów z wyposażeniem poradni dietetycznej.
C3	Kształtowanie umiejętności prowadzenia porady dietetycznej.
C4	Kształtowanie umiejętności układania diety zgodnej z zasadami zdrowego żywienia.
C5	Kształtowanie umiejętności zmiany nawyków żywieniowych pacjenta.
C6	Kształtowanie umiejętności edukacji i motywacji pacjenta.

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	Student wymienia zadania dietetyka w poradni dietetycznej.	K_Wo1
EK_02	Student zna zasady przeprowadzania wywiadów żywieniowych.	K_Uo8
EK_03	Student zna zasady i metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia.	K_Wo8
EK_04	Student potrafi ułożyć i ocenić tygodniowy jadłospis zgodny z zasadami zdrowego żywienia.	K_Uo8
EK_05	Student potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu zasad prawidłowego żywienia i interpretacji badań laboratoryjnych. Wie kiedy należy skonsultować się z innym specjalistą.	K_Uo3, K_Ko4, K_Ko5
EK_06	Student potrafi wykonać pomiary antropometryczne i omówić wyniki.	K_Uo3
EK_07	Student potrafi zaplanować wyposażenie i organizację poradni dietetycznej.	K_Wo1
EK_08	Student potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu zasad prawidłowego żywienia i interpretacji badań laboratoryjnych.	K_Wo7
EK_09	Student jest gotów do analizy i oceny poziom swoich umiejętności. Jest świadomy odpowiedzialności za udzielanie porady dietetycznej.	K_Ko4, K_Ko5

¹ W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
-

B. Problematyka ~~ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych~~

Treści merytoryczne zajęć praktycznych
Ocena stanu odżywienia pacjenta. Pomiary antropometryczne. Pomiary fałdomierzem.
Analiza składu ciała. Przeciwwskazania, przebieg, omawianie wyników.
Badania laboratoryjne w pracy dietetyka. Podstawowe parametry.
Szacowanie zapotrzebowania kalorycznego.
Planowanie redukcji masy ciała. Wyznaczanie realnego celu i monitorowanie postępów.
Zasady przeprowadzania wywiadów żywieniowych.
Tworzenie materiałów dla pacjenta.
Zasady układania jadłospisów.
Organizacja wyposażenie i praca w poradni dietetycznej.
Zadania dietetyka w poradni dietetycznej. Jakość usług dietetyka.
Dietetyk w opiece koordynowanej.

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, kolokwium	ZP
EK_02	obserwacja w trakcie zajęć, projekty, kolokwium	ZP
EK_03	obserwacja w trakcie zajęć, projekty, kolokwium	ZP
EK_04	obserwacja w trakcie zajęć, projekty, kolokwium	ZP
EK_05	obserwacja w trakcie zajęć, projekty, kolokwium	ZP

EK_o6	obserwacja w trakcie zajęć, projekty, kolokwium	ZP
EK_o7	obserwacja w trakcie zajęć, projekty, kolokwium	ZP
EK_o8	obserwacja w trakcie zajęć, projekty, kolokwium	ZP
EK_o9	obserwacja w trakcie zajęć	ZP

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

1. pełne uczestnictwo i ocena aktywności studenta w czasie zajęć,
2. ocena projektu,
3. zaliczenie pisemne w postaci testu – student uzupełnia test jednokrotnego wyboru

Zakres ocen: 2,0 – 5,0

Kolokwium pisemne

5.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 93%-100%

4.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 85%-92%

4.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 77%-84%

3.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 69%-76%

3.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 60%-68%

2.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia poniżej 60%

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie umiejętności:

Ocena umiejętności

5.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest dobrze przygotowany, potrafi stworzyć i bardzo dobrze zaplanować zdrowe żywienie, wykonać badania antropometryczne i ocenić stan odżywienia.

4.5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, dobrze potrafi stworzyć i zaplanować zdrowe żywienie, wykonać badania antropometryczne i ocenić stan odżywienia.

4.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest poprawiany, dobrze potrafi zaplanować zdrowe żywienie, wykonać badania antropometryczne i ocenić stan odżywienia.

3.5 – student uczestniczy w zajęciach, jego zakres przygotowania nie pozwala na całościowe przedstawienie omawianego problemu, dostatecznie zna i potrafi zaplanować zdrowe żywienie, wykonać badania antropometryczne i ocenić stan odżywienia.

<p>3.0 – student uczestniczy w zajęciach, dostatecznie potrafi zaplanować zdrowe żywienie, wykonać badania antropometryczne i ocenić stan odżywienia, jednak często popełnia błędy.</p> <p>2.0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wypowiedzi są niepoprawne merytorycznie, nie potrafi zaplanować zdrowego żywienia oraz, prawidłowo wykonać badań antropometrycznych, często jest poprawiany.</p>
--

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	30h semestr III, 30h semestr IV
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	-
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	-
SUMA GODZIN	60
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	2

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

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie NCEZ, 2020.
2. Ostrowska L: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce, PZWL Warszawa 2018.
3. Gawęcki J.: Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
4. Gawęcki J.: Żywienie człowieka zdrowego i chorego. 2 Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
5. Gertig H.: Bromatologia : zarys nauki o żywności i żywieniu, PZWL, Warszawa, 2015.
6. Ciborowska H.: Dietetyka : żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa, 2018.

Literatura uzupełniająca:

1. Przygoda B., Kunachowicz H.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw PZWL, Warszawa, 2019.
2. Włodarek D.: Dietoterapia, PZWL, Warszawa, 2015.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej