

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019-2022

(skrajne daty)

Rok akademicki 2020/2021

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Żywienie człowieka- poradnia dietetyczna - Zajęcia Praktyczne
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych, Uniwersytet Rzeszowski
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Zakład Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	I stopień
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	Rok II; Semestr III i IV
Rodzaj przedmiotu	Obowiązkowy
Język wykładowy	polski
Koordinator	mgr Ewelina Polak
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	mgr Ewelina Polak

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykl. (zdalnie)	Ćw. Kontaktowo/ćw. zdalnie	Konw.	Lab.	Sem.	ZP zdalnie/kontakt	Prakt.	Samokształcenie (zdalnie)	Liczba pkt. ECTS
III	-	-	-	-	-	30	-	-	1
IV	-	-	-	-	-	30	-	-	1

1.2. Sposób realizacji zajęć

X zajęcia w formie tradycyjnej

X zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

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

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

brak

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 gromadzenia, analizy danych i formułowania diagnozy dietetycznej.
C4	Kształtowanie umiejętności oceny zapotrzebowania energetycznego i zapotrzebowania na składniki odżywcze.
C5	Kształtowanie umiejętności układania diety zgodnej z zasadami zdrowego żywienia.
C6	Kształtowanie umiejętności prowadzenia porady dietetycznej.
C7	Kształtowanie umiejętności zmiany nawyków żywieniowych klienta/ podopiecznego.
C8	Kształtowanie postawy odpowiedzialności za podejmowane interwencje.

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	Wymienia zadania dietetyka w poradni dietetycznej.	K_Wo1
EK_02	Zna zasady przeprowadzania wywiadów żywieniowych. Zna sposoby pozyskiwania i gromadzenia danych o pacjencie (wywiad, obserwacja, pomiar, analiza dokumentacji medycznej).	K_Wo5
EK_03	Zna zasady i metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia.	K_Wo8
EK_05	Student potrafi identyfikować i zapisać co najmniej podstawowe dane medyczne dotyczące stanu pacjenta (biochemiczne, socjalne, środowiskowe) niezbędne w planowaniu postępowania dietetycznego.	K_Uo6
EK_06	Student potrafi dokonać oceny stanu odżywienia i żywienia	K_Uo3
EK_07	Student potrafi na podstawie uproszczonego biznesplanu zaplanować wyposażenie i organizację poradni dietetycznej.	K_Uo8
EK_08	Student potrafi ułożyć i ocenić tygodniowy jadłospis zgodny z zasadami zdrowego żywienia.	K_Uo8

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

EK_09	Student potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu zasad prawidłowego żywienia i interpretacji badań laboratoryjnych	K_U07
EK_10	Student jest gotów do analizy i oceny poziom swoich umiejętności.	K_K05
EK_11	Jest świadomy osobistej odpowiedzialności za podejmowane porady dietetyczne.	K_K01

3.3 Treści programowe

A. Zajęcia praktyczne semestr III

Treści merytoryczne zajęć praktycznych (sem. III)
Organizacja wyposażenie i praca w poradni dietetycznej.
Zasady przeprowadzania wywiadów żywieniowych, w tym wywiadu 24-godzinnego.
Zasady korzystania z albumu fotografii produktów i potraw.
Zadania dietetyka w poradni dietetycznej. Jakość usług dietetyka.
Dokumentacja pacjenta- sposoby zarządzania bazą danych o kliencie w poradni.
Zasady układania jadłospisów i tworzenia materiałów dla pacjenta.
Wybrane kryteria oceny jadłospisów.
Ocena stanu odżywienia pacjenta. Pomiary antropometryczne.

A. Zajęcia praktyczne semestr IV

Treści merytoryczne zajęć praktycznych (sem. IV)
Charakterystyka sprzętu i metod w pracy dietetyka.
Odczytywanie wydruków analizy składu ciała. Analiza przypadków.
Badania laboratoryjne jako narzędzie pracy dietetyka. Podstawowe parametry.
Zasady układania jadłospisów i tworzenia materiałów dla pacjenta. z uwzględnieniem analizy składu ciała i badań laboratoryjnych.
Wybrane kryteria oceny jadłospisów. Tworzenie jadłospisów z uwzględnieniem preferencji indywidualnych pacjentów, jednostek chorobowych oraz praktyczne podejście do jadłospisu.

3.4 Metody dydaktyczne

prezentacja multimedialna, projekt, analiza materiałów z dyskusją

Np.:

Wykład: wykład problemowy, wykład z prezentacją multimedialną, metody kształcenia na odległość

Ćwiczenia: analiza tekstów z dyskusją, metoda projektów (projekt badawczy, wdrożeniowy, praktyczny), praca w grupach (rozwiązywanie zadań, dyskusja), gry dydaktyczne, metody kształcenia na odległość

Laboratorium: wykonywanie doświadczeń, projektowanie doświadczeń

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 (w, ćw, ...)
EK_01	Projekty, Kolokwium, obserwacja w trakcie zajęć	ZP

EK_02	Projekty, Kolokwium, obserwacja w trakcie zajęć	ZP
EK_03	Projekty, Kolokwium, obserwacja w trakcie zajęć	ZP
EK_04	Projekty, Kolokwium, obserwacja w trakcie zajęć	ZP
EK_05	Projekty, Kolokwium, obserwacja w trakcie zajęć	ZP
EK_06	Projekty, Kolokwium, obserwacja w trakcie zajęć	ZP
EK_07	Projekty, Kolokwium, obserwacja w trakcie zajęć	ZP
EK_08	Obserwacja w trakcie zajęć	ZP
EK_09	Obserwacja w trakcie zajęć	ZP
EK_10	Obserwacja w trakcie zajęć	ZP

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

<p>Wykłady:</p> <p>Zaliczenie pisemne w postaci testu – student uzupełnia test jednokrotnego wyboru, Ćwiczenia:</p> <ol style="list-style-type: none"> pełne uczestnictwo i ocena aktywności studenta w czasie zajęć, dyskusja w czasie ćwiczeń, ocena projektu, zaliczenia pisemne cząstkowe <p>Zakres ocen: 2,0 – 5,0</p> <p>Ocena wiedzy:</p> <p>Kolokwium pisemne</p> <p>5.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 92%-100%</p> <p>4.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 84%-91%</p> <p>4.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 76%-83%</p> <p>3.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 68%-75%</p> <p>3.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 60%-67%</p> <p>2.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia poniżej 59%</p> <p>Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie umiejętności: Zaliczenie praktyczne Zaliczenie zorganizowane w postaci określonego zadania do wykonania, dopuszczalna również prezentacja lub wykonanie projektu, realizacja określonego zadania.</p> <p>Ocena umiejętności</p> <p>5.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest dobrze przygotowany, bardzo dobrze zna wymagania higieniczne zakładów żywienia zbiorowego.</p> <p>4.5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, dobrze zna wymagania higieniczne zakładów żywienia</p>

zbiorowego.

4.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest poprawiany, dobrze zna wymagania higieniczne zakładów żywienia zbiorowego.

3.5 – student uczestniczy w zajęciach, jego zakres przygotowania nie pozwala na całościowe przedstawienie omawianego problemu, dostatecznie zna wymagania higieniczne zakładów żywienia zbiorowego, często jest poprawiany.

3.0 – student uczestniczy w zajęciach, dostatecznie zna wymagania higieniczne zakładów żywienia zbiorowego, jednak często popełnia błędy.

2.0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wypowiedzi są niepoprawne merytorycznie, nie zna wymagań higienicznych zakładów żywienia zbiorowego, często jest poprawiany.

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie kompetencji społecznych:

Obserwacja opiekuna, ocena grupy, samoocena

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	60
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	2
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. Ciborowska M., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2010.
2. Gertig H., Przysławski J.: Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015.
3. Cymerys M.: Kliniczny zarys chorób wewnętrznych : podręcznik dla studentów dietetyki. Poznań : Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Medycznego im. Karola Marcinkowskiego, 2013.
4. Hasik J., Gawęcki J.(red.): Żywność człowieka zdrowego i chorego. T.II. Wydawnictwo PZWL Warszawa 2005.

Literatura uzupełniająca:

1. Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T.: Kompendium wiedzy o żywności i żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2004.
2. Kunachowicz H., Czarnowska –Miształ, Turlejska H.: Zasady żywienia człowieka. WSiP, Warszawa 2004.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej