

**SYLABUS**

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2021-2024

(skrajne daty)

Rok akademicki 2022/2023

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

Nazwa przedmiotu	<b>Żywnienie Człowieka- Poradnia Dietetyczna - zajęcia praktyczne</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	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	II rok, sem. III, IV
Rodzaj przedmiotu	obowiązkowy
Język wykładowy	polski
Koordinator	mgr Kacper Helma
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						30			1
IV						30			1
<b>Razem</b>						<b>60</b>			<b>2</b>

**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 <sup>1</sup>
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 poziomu swoich umiejętności. Jest świadomy odpowiedzialności za udzielanie porady dietetycznej.	K_Ko4, K_Ko5

<sup>1</sup> 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~~

<b>Treści merytoryczne zajęć praktycznych</b>
Organizacja wyposażenie i praca w poradni dietetycznej.
Zasady przeprowadzania wywiadów żywieniowych.
Oszacowanie zapotrzebowania kalorycznego.
Planowanie redukcji masy ciała.
Wyznaczanie realnego celu i monitorowanie postępów.
Zadania dietetyka w poradni dietetycznej. Jakość usług dietetyka.
Zasady układania jadłospisów i tworzenia materiałów dla pacjenta.
Wybrane kryteria oceny jadłospisów
Ocena stanu odżywienia pacjenta. Pomiary antropometryczne.
Analiza składu ciała. Przeciwwskazania, przebieg, omawianie wyników.
Badania laboratoryjne w pracy dietetyka. Podstawowe parametry.
Zasady układania jadłospisów i tworzenia materiałów dla pacjenta.
Wysiłek fizyczny a dieta.

### 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_06	obserwacja w trakcie zajęć, projekty, kolokwium	ZP
EK_07	obserwacja w trakcie zajęć, projekty, kolokwium	ZP
EK_08	obserwacja w trakcie zajęć, projekty, kolokwium	ZP
EK_09	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.

3.0 – student uczestniczy w zajęciach, dostatecznie potrafi zaplanować zdrowe żywienie, wykonać badania antropometryczne i ocenić stan odżywienia, jednak często popełnia błędy.

2.0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wypowiedzi są niepoprawne merytorycznie, nie potrafi zaplanować zdrowego żywienia oraz, prawidłowo wykonać badań antropometrycznych, często jest poprawiany.

## 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
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>2</b>

*\* 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 (NIZP-PZH), 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