

## SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2022-2025

(skrajne daty)

Rok akademicki 2023/2024

### 1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

|   |   |
|---|---|
| Nazwa przedmiotu                                      | Praktyka wakacyjna w poradni dietetycznej (2 tyg) |
| 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, 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

| Semest<br>r<br>(nr) | Wykł. | Ćw. | Konw | Lab. | Sem. | ZP | Prakt. | Inne<br>(jakie?) | Liczba<br>pkt. ECTS |
|---------------------|-------|-----|------|------|------|----|--------|------------------|---------------------|
| III                 |       |     |      |      |      |    | 80     |                  | 3                   |

#### 1.2. Sposób realizacji zajęć

X 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

| Praktyka wakacyjna w poradni dietetycznej (2 tyg) |   |                             |
|---|---|-----------------------------|
| KIERUNEK -DIETETYKA: STUDIA NIE*/STACJONARNE*     |   |                             |
| II ROK sem. IV                                    |   |                             |
| * Właściwe zakreślić                              |   |                             |
| Lp.   | Efekty  | Stopień osiągnięcia efektu* |
| 1.  | Dokonyje 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.  | Dokonyje oceny stanu odżywienia w oparciu o badania antropometryczne (osoba niedożywiona, prawidłowo odżywiona, nadwaga, otyłość).  | 2-3-4-5                     |
| 7.  | Dokonyje 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                        |
| EK_06         | obserwacja w trakcie zajęć, projekty   | PZ                        |
| EK_07         | obserwacja w trakcie zajęć, projekty   | PZ                        |
| EK_08         | 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       |
| SUMA GODZIN   | 90       |
| <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.: Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.</li> <li>4. Gawęcki J.: Żywnienie 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