

KARTA MODUŁU KSZTAŁCENIA																		
Informacje ogólne																		
1 Nazwa modułu kształcenia/przedmiotu Poradnictwo dietetyczne																		
2 Nazwa jednostki prowadzącej moduł Wydział Nauk o Zdrowiu i Nauk Społecznych Katedra Zdrowia Zakład Zdrowia Publicznego																		
3 Kod modułu (wypełnia koordynator ECTS)			4 Grupa treści kształcenia specjalnościowy					5 Typ modułu fakultatywny										
6 Poziom studiów studia I stopnia			7 Liczba punktów ECTS 5					8 Poziom przedmiotu średnio- zaawansowany										
9 Rok studiów III, semestr VI			10 Liczba godzin w semestrze 15					11 Liczba godzin w tygodniu										
			wyk.	ćw.	lab.	sem.	zp.	wyk.	ćw.	lab.	sem.	zp.						
studia stacjonarne			30					60					2			4		
studia niestacjonarne																		
12 Język wykładowy: język polski																		
13 Wykładowca (wykładowcy) Angelika Dadej, dr inż.																		
Informacje szczegółowe																		
14 Wymagania wstępne																		
1. Podstawowa wiedza z zakresu dietetyki/dietoterapii, żywienia i fizjologii człowieka oraz edukacji żywieniowej.																		
15 Cele przedmiotu																		
C1 Zdobycie wiedzy i umiejętności w zakresie udzielania fachowych porad dietetycznych i planowania żywienia dla pacjentów w różnych okresach rozwoju chorób dietozależnych.																		
C2 Nabycie wiedzy i umiejętności rozumienia leczenia dietetycznego, planowania dietoterapii prawidłowego doboru produktów w podstawowych dietach leczniczych oraz opracowanie zaleceń żywieniowych dla pacjenta.																		
16 Efekty kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych																		
nr	student, który zaliczył przedmiot, potrafi:										odniesienie do celów przedmiotu							
WIEDZA																		
EK01	Posiada wiedzę dotyczącą zasad postępowania dietetycznego w wybranych chorobach dietozależnych w zależności od stopnia zaawansowania choroby.										C1, C2							
EK02	Zna istotę porady dietetycznej i edukacji żywieniowej skierowanej do pacjentów z różnymi schorzeniami.										C1, C2							
EK03	Zna budowę i funkcje organizmu człowieka oraz objawy i przyczyny wybranych zaburzeń i zmian chorobowych w zakresie właściwym dla programu kształcenia.										C1, C2							
UMIEJĘTNOŚCI																		
EK04	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenę stanu odżywienia oraz umie planować odpowiednie postępowanie żywieniowe uzgadniając wyznaczane cele i strategię działania z pacjentem/klientem.										C1, C2							
EK05	Potrafi prowadzić edukację żywieniową i poradnictwo żywieniowe w zakresie podstawowym z uwzględnieniem wieku, płci, potrzeb i grupy społecznej respondentów.										C1, C2							

EK06	Potrafi zaplanować i wdrożyć fachowe porady dotyczące żywienia dostosowanego do zaburzeń wywołanych przewlekłą chorobą lub nieprawidłowym odżywianiem.	C1, C2
EK07	Umie wyrazić swoją wiedzę wykorzystując różne formy przekazu.	C1, C2
KOMPETENCJE		
EK08	Przestrzega właściwych relacji z pacjentem, okazuje szacunek wobec pacjenta, dba o jego dobro.	C1, C2
EK09	Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych.	C1, C2
EK10	Umie pracować w zespole, wykorzystywać różne źródła informacji.	C1, C2

17 Treści programowe

forma zajęć - wykłady		liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
W01	Diet coaching jako sposób na stałą zmianę nawyków żywieniowych.	2		EK01, EK02, EK03, EK04, EK05
W02	Jak pomóc pacjentowi, który ma problemy z podjadaniem.	1		EK01, EK02, EK03, EK04, EK05
W03	Komórkowe składniki odżywcze – bioenergia dla milionów komórek.	1		EK03
W04	Naukowe fakty o komórkowych składnikach odżywczych.	1		EK03
W05	Przeciwutleniacze w prewencji chorób. Synergia komórkowych składników odżywczych.	2		EK01, EK02, EK03
W06	Cholesterol a choroby serca – przyczyna czy skutek miażdżycy?	1		EK01, EK02, EK03
W07	Dlaczego zwierzęta nie dostają zawałów serca?	1		EK01, EK02, EK03
W08	Woda – sojusznik w walce z chorobami.	2		EK01, EK02, EK03
W09	Zakwaszenie organizmu – mit czy powód do obaw.	2		EK01, EK02, EK03
W10	Detoksykacja – czego i w jakim celu?	1		EK01, EK02, EK03
W11	Mikrobiom – zaprzyjaźnij się ze swoimi bakteriami. Droga do zdrowych jelit.	1		EK01, EK02, EK03
W12	Mikrobiom – prosta droga do zdrowych jelit.	1		EK01, EK02, EK03
W13	Jelitowy układ nerwowy, czyli do czego służy nasz drugi mózg?	2		EK01, EK02, EK03
W14	Budowanie długofalowej odporności u dzieci i dorosłych.	1		EK01, EK02, EK03
W15	Cukier – prosta droga do chorób.	2		EK01, EK02, EK03
W16	Jak usprawnić pracę neuroprzekaźników?	2		EK01, EK02, EK03
W17	Jak zatrzymać nowotwór?	1		EK01, EK02, EK03
W18	Jak działa świat hormonów? Hormony przyczyną niepowodzeń w dążeniu do idealnej sylwetki.	2		EK01, EK02, EK03
W19	Jedzenie ma znaczenie – <i>film edukacyjny</i> .	2		EK01, EK02, EK03
W20	Prezentacja esejów/dyskusja panelowa w odniesieniu do słów Hipokratesa: „Mądry człowiek powinien wiedzieć, że zdrowie jest jego najcenniejszą własnością i powinien uczyć się, jak sam może leczyć swoje choroby”	2		EK01, EK03, EK09
suma godzin		30		
forma zajęć – zajęcia praktyczne		liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
ZP01-	Omówienie organizacji i specyfiki zajęć.	8		EK01 - EK10
ZP02	Podział studentów na grupy, przydzielenie zagadnień tematycznych do samodzielnej pracy.			

	Praca z literaturą przedmiotu. Tworzenie konspektu i prezentacji multimedialnej modelu poradnictwa dietetycznego.		
ZP03	<i>Model poradnictwa dietetycznego.</i> Prezentacja multimedialna modelu poradnictwa dietetycznego na forum grupy - zalecenia dietetyczne i wskazówki praktyczne dla pacjenta w cukrzycy typu II i otyłości na podstawie literatury przedmiotu. Dyskusja panelowa. <i>Inscenizacja pracy.</i> Inscenizacja w parach (bez pacjenta) prowadzonej porady dietetycznej (pacjent/dietetyk). Prezentacja na forum grupy – ocena pracy, dyskusja panelowa.	2	EK01 - EK10
ZP04	<i>Model poradnictwa dietetycznego.</i> Prezentacja multimedialna modelu poradnictwa dietetycznego na forum grupy - zalecenia dietetyczne i wskazówki praktyczne dla pacjenta w wybranych chorobach przewodu pokarmowego na podstawie literatury przedmiotu. Dyskusja panelowa. <i>Inscenizacja pracy.</i> Inscenizacja w parach (bez pacjenta) prowadzonej porady dietetycznej (pacjent/dietetyk). Prezentacja na forum grupy – ocena pracy, dyskusja panelowa.	2	EK01 - EK10
ZP05	<i>Model poradnictwa dietetycznego.</i> Prezentacja multimedialna modelu poradnictwa dietetycznego na forum grupy - zalecenia dietetyczne i wskazówki praktyczne dla pacjenta w wybranych chorobach tarczycy i reumatoidalnym zapaleniu stawów na podstawie literatury przedmiotu. Dyskusja panelowa. <i>Inscenizacja pracy.</i> Inscenizacja w parach (bez pacjenta) prowadzonej porady dietetycznej (pacjent/dietetyk). Prezentacja na forum grupy – ocena pracy, dyskusja panelowa.	2	EK01 - EK10
ZP06	<i>Model poradnictwa dietetycznego.</i> Prezentacja multimedialna modelu poradnictwa dietetycznego na forum grupy - zalecenia dietetyczne i wskazówki praktyczne dla pacjenta w dnie moczanowej i depresji na podstawie literatury przedmiotu. Dyskusja panelowa. <i>Inscenizacja pracy.</i> Inscenizacja w parach (bez pacjenta) prowadzonej porady dietetycznej (pacjent/dietetyk). Prezentacja na forum grupy – ocena pracy, dyskusja panelowa.	2	EK01 - EK10
ZP07	<i>Model poradnictwa dietetycznego.</i> Prezentacja multimedialna modelu poradnictwa dietetycznego na forum grupy - zalecenia dietetyczne i wskazówki praktyczne dla pacjenta w leczeniu boreliozy i nietolerancji pokarmowej na wybrane produkty spożywcze na podstawie literatury przedmiotu. Dyskusja panelowa. <i>Inscenizacja pracy.</i> Inscenizacja w parach (bez pacjenta) prowadzonej	2	EK01 - EK10

	porady dietetycznej (pacjent/dietetyk). Prezentacja na forum grupy – ocena pracy, dyskusja panelowa.		
ZP08	<i>Model poradnictwa dietetycznego.</i> Prezentacja multimedialna modelu poradnictwa dietetycznego na forum grupy - zalecenia dietetyczne i wskazówki praktyczne dla pacjenta w wybranych chorobach trzustki i wątroby na podstawie literatury przedmiotu. Dyskusja panelowa. <i>Inscenizacja pracy.</i> Inscenizacja w parach (bez pacjenta) prowadzonej porady dietetycznej (pacjent/dietetyk). Prezentacja na forum grupy – ocena pracy, dyskusja panelowa.	2 2	EK01 - EK10
ZP09	<i>Model poradnictwa dietetycznego.</i> Prezentacja multimedialna modelu poradnictwa dietetycznego na forum grupy - zalecenia dietetyczne i wskazówki praktyczne dla pacjenta w osteoporozie i nadciśnieniu tętniczym na podstawie literatury przedmiotu. Dyskusja panelowa. <i>Inscenizacja pracy.</i> Inscenizacja w parach (bez pacjenta) prowadzonej porady dietetycznej (pacjent/dietetyk). Prezentacja na forum grupy – ocena pracy, dyskusja panelowa.	2 2	EK01 - EK10
ZP10	<i>Model poradnictwa dietetycznego.</i> Prezentacja multimedialna modelu poradnictwa dietetycznego na forum grupy - zalecenia dietetyczne i wskazówki praktyczne dla pacjenta w wybranych chorobach układu sercowo-naczyniowego na podstawie literatury przedmiotu. Dyskusja panelowa. <i>Inscenizacja pracy.</i> Inscenizacja w parach (bez pacjenta) prowadzonej porady dietetycznej (pacjent/dietetyk). Prezentacja na forum grupy – ocena pracy, dyskusja panelowa.	2 2	EK01 - EK10
ZP11	<i>Model poradnictwa dietetycznego.</i> Prezentacja multimedialna modelu poradnictwa dietetycznego na forum grupy - zalecenia dietetyczne i wskazówki praktyczne dla pacjenta w leczeniu wybranych chorób nerek na podstawie literatury przedmiotu. Dyskusja panelowa. <i>Inscenizacja pracy.</i> Inscenizacja w parach (bez pacjenta) prowadzonej porady dietetycznej (pacjent/dietetyk). Prezentacja na forum grupy – ocena pracy, dyskusja panelowa.	2 2	EK01 - EK10
ZP12	<i>Model poradnictwa dietetycznego.</i> Prezentacja multimedialna modelu poradnictwa dietetycznego na forum grupy - zalecenia dietetyczne i wskazówki praktyczne dla pacjenta w leczeniu atopowego zapalenia skóry i menopauzie na podstawie literatury przedmiotu. Dyskusja panelowa. <i>Inscenizacja pracy.</i> Inscenizacja w parach (bez pacjenta) prowadzonej porady dietetycznej (pacjent/dietetyk). Prezentacja na forum grupy – ocena pracy, dyskusja panelowa.	2 2	EK01 - EK10

ZP13	<i>Model poradnictwa dietetycznego.</i> Prezentacja multimedialna modelu poradnictwa dietetycznego na forum grupy - zalecenia dietetyczne i wskazówki praktyczne dla pacjenta w leczeniu astenii i zespołu metabolicznego na podstawie literatury przedmiotu. Dyskusja panelowa. <i>Inscenizacja pracy.</i> Inscenizacja w parach (bez pacjenta) prowadzonej porady dietetycznej (pacjent/dietetyk). Prezentacja na forum grupy – ocena pracy, dyskusja panelowa.	2		EK01 - EK10
ZP14	<i>Model poradnictwa dietetycznego.</i> Prezentacja multimedialna modelu poradnictwa dietetycznego na forum grupy - zalecenia dietetyczne i wskazówki praktyczne dla pacjenta w leczeniu kandydozy i przy <i>Helicobacter pylori</i> na podstawie literatury przedmiotu. Dyskusja panelowa. <i>Inscenizacja pracy.</i> Inscenizacja w parach (bez pacjenta) prowadzonej porady dietetycznej (pacjent/dietetyk). Prezentacja na forum grupy – ocena pracy, dyskusja panelowa.	2		EK01 - EK10
ZP15	<i>Model poradnictwa dietetycznego.</i> Prezentacja multimedialna modelu poradnictwa dietetycznego na forum grupy - zalecenia dietetyczne i wskazówki praktyczne dla pacjenta w leczeniu celiakii i anemii na podstawie literatury przedmiotu. Dyskusja panelowa. <i>Inscenizacja pracy.</i> Inscenizacja w parach (bez pacjenta) prowadzonej porady dietetycznej (pacjent/dietetyk). Prezentacja na forum grupy – ocena pracy, dyskusja panelowa.	2		EK01 - EK10
suma godzin		60		
forma zajęć - laboratoria		liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
L1				
suma godzin				
18 Narzędzia/metody dydaktyczne				
1.	Analiza tekstów			
2.	Praca w grupach zadaniowych			
3.	Dyskusja panelowa, burza mózgów			
4.	Film edukacyjny			
19 Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)				
F1.	Konspekt/prezentacja multimedialna modelu poradnictwa dietetycznego w wybranych chorobach dietozależnych.			
F2.	Inscenizacja pracy			
F3.	Esej tematyczny			
F4.	Obecność i aktywność na zajęciach			
P1.	Kolokwium/ test końcowy			
P2.	Egzamin			

20 Obciążenie pracą studenta

forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
	S	NS
Godziny kontaktowe z nauczycielem	90	
Konsultacje	10	
Przygotowanie się do zajęć	20	
Przygotowanie konspektu/prezentacji multimedialnej/eseju	10	
Przygotowanie się do zaliczenia końcowego	20	
SUMA	150	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	5	

21 Literatura podstawowa i uzupełniająca**Literatura podstawowa:**

1. Sikorski Z., Staroszczyk H.: Chemia żywności. Główne składniki żywności. Wyd. WNT, Warszawa 2015
2. Sikorski Z., Staroszczyk H.: Chemia żywności. Biologiczne właściwości składników żywności. Wyd. WNT, Warszawa 2015.
3. Grzymisławski M., Gawęcki J.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa 2012.
4. Grajek W.: Przeciwutleniacze w żywności. Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa 2007.
5. Publikacje dotyczące zagadnień związanych z dietetyką, dietoterapią, żywieniem człowieka, żywnością funkcjonalną, fizjologią człowieka, fitoterapią i farmakognozą.

Literatura uzupełniająca:

1. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wyd. PZWL, Warszawa 2005.
2. Kohlmunzer S.: Farmakognozja. Podręcznik dla studentów farmacji. Wyd. PZWL, Warszawa 2007.
3. Rath M.: Dlaczego zwierzęta nie dostają zawałów serca...tylko my ludzie. Wyd. Rath Education Services B.V. 2005.
4. Pitchford P.: Odżywianie dla zdrowia. Wyd. Galaktyka 2008.

22 Kryteria oceny ***Zajęcia praktyczne kończą się zaliczeniem z oceną.**

Warunkiem zaliczenia zajęć praktycznych jest:

- Przygotowanie przez studenta konspektu/prezentacji multimedialnej modelu poradnictwa dietetycznego w wybranych chorobach dietozależnych, prezentacja pracy własnej na forum grupy.
- Student może uzyskać oceny cząstkowe za aktywny udział w zajęciach (obserwacja zaangażowania studenta podczas zajęć, inscenizacja pracy).

Ocenę końcową z zajęć praktycznych stanowi średnia arytmetyczna z wszystkich uzyskanych ocen.

Wykłady kończą się egzaminem.

Podstawą zaliczenia wykładów jest:

- Pozytywna ocena z kolokwium końcowego. Czas trwania 45 min, 3 pytania problemowe/opisowe. Warunkiem uzyskania oceny pozytywnej jest uzyskanie 50% maksymalnej liczby punktów. Każde pytanie oceniane jest w skali od 0 do 3 pkt. Maksymalnie można uzyskać 9 pkt., minimalnie na ocenę pozytywną 4,5 pkt.

Punktacja:

- 0 - 4,0 pkt. - niedostateczny (2,0)
- 4,5 - 5,0 pkt. - dostateczny (3,0)
- 5,5 - 6,0 pkt. - dostateczny plus (3,5)
- 6,5 - 7,0 pkt. - dobry (4,0)
- 7,5 - 8,0 pkt. - dobry plus (4,5)
- 8,5 - 9,0 pkt. - bardzo dobry (5,0)

- *Pozytywna ocena z eseju tematycznego.* Warunkiem uzyskania oceny pozytywnej jest uzyskanie 47% maksymalnej liczby punktów. Maksymalnie można uzyskać 17 pkt., minimalnie na ocenę pozytywną 8,0 pkt.

Kryteria oceny eseju:

1. Treść zgodna z tematem eseju- 2 pkt.
2. Treść oparta o aktualną wiedzę popartą badaniami naukowymi - 3 pkt.
3. Umiejętność analizy literatury, niezależność oryginalność myślenia- 2 pkt.
4. Właściwe cytowanie literatury -2 pkt.
5. Poprawny spis literatury -2 pkt.
6. Logiczny układ eseju -2 pkt.
7. Osobista refleksja nad zagadnieniem i obrona własnego punktu widzenia -2 pkt.
8. Poprawność edytorska eseju- 2 pkt.

Punktacja:

- 0 - 7,0 pkt. - niedostateczny (2,0)
- 8,0 - 9,0 pkt. - dostateczny (3,0)
- 10,0 - 11,0 pkt. - dostateczny plus (3,5)
- 12,0 - 13,0 pkt. - dobry (4,0)
- 14,0 - 15,0 pkt. - dobry plus (4,5)
- 16,0 – 17,0 pkt.- bardzo dobry (5,0)

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnych ocen z wyżej wymienionych zadań.

23 Inne przydatne informacje o przedmiocie

1. Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji
2. Zajęcia odbywać się będą w PSW w Białej Podlaskiej
3. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć
4. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem

*do decyzji koordynatora

Tabela podsumowująca

Efekt kształcenia	Odniesienie danego efektu do efektów kierunkowych	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia/metody dydaktyczne	Sposób oceny

EK01	K_W09, K_W17, K_W21, K_W22, K_K03	C1, C2	W01, W02, W05 – W20, ZP01 - ZP15	1 - 4	F1 - F4, P1,P2
EK02	K_W10, K_W17, K_K03	C1, C2	W01, W02, W05 - W19, ZP01 - ZP15	1 - 4	F1 - F4, P1, P2
EK03	K_W01, K_W02, K_W21, K_K03	C1, C2	W01 - W20, ZP01 - ZP15	1 - 4	F1 - F4, P1, P2
EK04	K_W21, K_W22, K_U05, K_U09, K_U18, K_K03	C1, C2	W01, W02, ZP01 - ZP15	1 - 4	F1 - F4, P1, P2
EK05	K_U01, K_U04, K_K02, K_K03	C1, C2	W01, W02, ZP01 - ZP15	1 - 4	F1 - F4, P1, P2
EK06	K_U02, K_U06, K_K02, K_K03	C1, C2	ZP01 - ZP15	1 - 4	F1 - F4, P1, P2
EK07	K_U04, K_U19, K_U23, K_K03	C1, C2	ZP01 – ZP15	1 - 4	F1 - F4, P1, P2
EK08	K_K05, K_K06, K_K03	C1, C2	ZP01 - ZP15	1 - 4	F1 - F4, P1, P2
EK09	K_K03, K_K08	C1, C2	ZP01 - ZP15	1 - 4	F1 - F4, P1, P2
EK10	K_K03, K_K08, K_K10	C1, C2	ZP01 - ZP15	1 - 4	F1 - F4, P1, P2