

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2020/ 2021

INFORMACJE OGÓLNE

1. Nazwa przedmiotu kształcenia

Poradnictwo dietetyczne

2. Nazwa jednostki

Wydział Nauk o Zdrowiu
Zakład Dietetyki

3. Grupa treści kształcenia

treści kształcenia specjalnościowego

4. Typ przedmiotu

do wyboru

5. Poziom studiów

studia pierwszego stopnia

6. Liczba punktów ECTS

4

7. Poziom przedmiotu

średnio - zaawansowany

8. Rok studiów, semestr

rok III, semestr VI (letni)

9. Liczba godzin w semestrze

Wyk.	Ćw.	L*	Prj.	Pbn.	Zp.	Pr.
15		45				

10. Język wykładowy:

polski

11. Wykładowca (wykładowcy)

**Angelika Dadej, dr inż.
Agnieszka Panasiuk, mgr**

INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE

12. Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza z zakresu dietetyki/dietoterapii, żywienia i fizjologii człowieka oraz edukacji żywieniowej

13. Cele przedmiotu

C1 Zdobycie wiedzy teoretycznej oraz kształtowanie umiejętności z zakresu planowania, organizacji, realizacji i ewaluacji różnych form poradnictwa żywieniowego dla kształtowania pożądanych postaw i zachowań żywieniowych w profilaktyce i prewencji chorób dietozależnych w różnych grupach ludności

C2 Nabycie i kształtowanie umiejętności prowadzenia wywiadu żywieniowego, opracowywania indywidualnych zaleceń żywieniowych oraz udzielania porady żywieniowej wybranym grupom pacjentów

C3 Kształtowanie umiejętności komunikowania się z odbiorcą, poczucia sumienia i odpowiedzialności za wykonywane zadania oraz współpracy w zespole terapeutycznym

14. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych

Student, który zaliczył przedmiot:

odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się

WIEDZA

EU01 zna i rozumie zasady prowadzenia poradnictwa żywieniowego jako szczególnej formy edukacji żywieniowej w profilaktyce i prewencji chorób dietozależnych

K_W10

EU02 posiada wiedzę dotyczącą zasad postępowania dietetycznego w wybranych chorobach dietozależnych w zależności od stopnia zaawansowania choroby	K_W09, K_W17, K_W21, K_W22
EU03 zna budowę i funkcje organizmu człowieka oraz objawy i przyczyny wybranych zaburzeń i zmian chorobowych w zakresie właściwym dla programu kształcenia	K_W01, K_W02, K_W21
UMIEJĘTNOŚCI	
EU04 potrafi wyszukać, przeanalizować, zinterpretować i wykorzystać potrzebne informacje do zaplanowania i przeprowadzenia poradnictwa żywieniowego	K_U08, K_U09
EU05 potrafi samodzielnie lub w zespole zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową oraz fachowe poradnictwo żywieniowe dla wybranej grupy ludzi lub osoby indywidualnej dostosowane do zaburzeń wywołanych przewlekłą chorobą lub nieprawidłowym odżywianiem	K_U01, K_U02, K_U04, K_K05, K_U06, K_U14, K_U16, K_U18
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
EU06 jest gotów do pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu żywienia człowieka i poradnictwa żywieniowego przez całe życie oraz przestrzegania etyki zawodowej	K_K03
EK07 wykazuje dojrzałą, ukształtowaną postawę prozdrowotną, weryfikuje własne poglądy w dyskusji z autorytetami, okazuje szacunek wobec osób prezentujących odmienne poglądy	K_K03, K_K08, K_K10
15. Treści programowe	
Forma zajęć – wykłady	
1. Rola dietetyka w prewencji i leczeniu chorób. Model poradnictwa dietetycznego. Formy poradnictwa dietetycznego. Przepisy dotyczące zawodu dietetyk. Standardy kompetencji dietetyka. Zadania poradnictwa dietetycznego. 2. Komórkowe składniki odżywcze – bioenergia dla milionów komórek. Znaczenie komórkowych składników odżywczych w profilaktyce wybranych chorób dietozależnych. Wykorzystanie współdziałania komórkowych składników odżywczych dla zdrowia. 3. Jak działają neuroprzekaźniki? 4. Budowanie długofalowej odporności u dzieci i dorosłych. 5. Wolne rodniki kontra przeciwutleniacze. Obrona antyoksydacyjna ludzkiego organizmu. 6. Jak zachować zdrowie mikrobiomu? 7. Podsumowanie i zaliczenie zajęć.	
Forma zajęć – laboratoria	
1. Narzędzia niezbędne w pracy dietetyka – ustalanie planu konsultacji dietetycznej oraz etapów i sposobu jej przeprowadzania. 2. Etyka w zawodzie dietetyka – planowanie i udzielanie porad żywieniowych zgodnie z etyką zawodową oraz zasadami EBM. 3. Opracowywanie przykładowych materiałów edukacyjnych dla pacjentów z uwzględnieniem ich stanu zdrowia. 4. Tworzenie indywidualnych materiałów edukacyjnych z uwzględnieniem stylu życia i preferencji żywieniowych pacjenta. 5. Ewaluacja podejmowanych działań z zakresu poradnictwa dietetycznego – metody wykorzystywane w gabinecie dietetyka. 6. Indywidualne poradnictwo dietetyczne – spersonalizowane plany żywieniowe, wykorzystanie innych narzędzi niż typowy jadłospis. 7. Studium przypadku – opracowywanie zaleceń dietetycznych dla wybranych przykładów. 8. Inscenizacja porady dietetycznej – przeprowadzanie konsultacji, udzielanie zaleceń dietetycznych.	
16. Narzędzia/metody dydaktyczne	
1. Analiza tekstów – literatura przedmiotu	

2. Praca w grupach zadaniowych		
3. Dyskusja dydaktyczna, burza mózgów		
4. Film edukacyjny		
5. Objasnienie i prezentacja multimedialna		
6. Analiza przykładowych kwestionariuszy wywiadu żywieniowego, wyników analiz składu ciała, ulotek/broszur porady dietetycznej		
7. Studium przypadku		
8. Symulacja		
9. Analizator składu ciała/fałdomierz/ciśnieniomierz		
17. Sposoby oceny (F – formująca; P – podsumowująca)		
F1. Prezentacja multimedialna (zalecenia dietetyczno-żywieniowe dla modelowego pacjenta)		
F2. Symulacja indywidualnej porady dietetycznej (studium przypadku)		
F3. Kwestionariusz wywiadu żywieniowego		
F4. Opracowanie ulotki/broszury porady dietetycznej, scenariusza wizyty, planu kompleksowej porady dietetyczno-żywieniowej		
F5. Obecność i aktywność na zajęciach		
P1. Kolokwium/ test końcowy		
P2. Egzamin		
18. Obciążenia pracą studenta		
forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
Godziny kontaktowe z nauczycielem**	68	
Przygotowanie się do zajęć	15	
Przygotowanie prezentacji multimedialnej/ kwestionariusza wywiadu żywieniowego/ projektu porady dietetyczno-żywieniowej w poradni/ scenariusza wizyt/ opracowanie ulotki porady żywieniowej	15	
Przygotowanie się do zaliczenia końcowego	10	
Samodzielne przygotowanie się do egzaminu	12	
SUMA	120	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	4	
19. Literatura podstawowa i uzupełniająca		
Literatura podstawowa:		
1. Brytek-Matera A. (red.), Psychodietetyka, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2020		
2. Grzymisławski M. (red.), Dietetyka kliniczna, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2020		
3. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K., Tabele składu i wartości odżywczej żywności, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2018		
4. Rath M., Dlaczego zwierzęta nie dostają zawałów serca...tylko my ludzie, Wydawnictwo Rath Education Services B.V. 2019		
5. Ostrowska L., Bogdański P., Mamcarz A., Otyłość i jej powikłania: praktyczne zalecenia diagnostyczne i terapeutyczne, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2021		
6. Sikorski Z.E., Staroszczyk H., Chemia żywności 1. Główne składniki żywności, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2021		
Literatura uzupełniająca:		
1. Kiss A. (red.), Filipek A., Lek pochodzenia naturalnego, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2022		
2. Ostrowska L.(red.), Orywał K., Stefańska E., Lech M., Waszkiewicz N., Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2018		
20. Formy oceny – szczegóły		
Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu:		
Wykłady kończą się egzaminem.		
Podstawą zaliczenia wykładów jest:		
- pozytywna ocena z kolokwium końcowego. Czas trwania 45 min, 5 pytań problemowych/opisowych. Warunkiem uzyskania oceny pozytywnej jest uzyskanie 50% maksymalnej liczby punktów.		
Punktacja – każde pytanie oceniane jest w skali od 0 do 2 pkt. Maksymalnie można uzyskać 10 pkt, minimalnie na ocenę pozytywną 5 pkt.		

0 – 4,9 pkt - niedostateczny (2,0)
5,0 – 6,0 pkt - dostateczny (3,0)
6,1 – 7,0 pkt - dostateczny plus (3,5)
7,1 – 8,0 pkt - dobry (4,0)
8,1 – 9,0 pkt - dobry plus (4,5)
9,1 - 10 pkt- bardzo dobry (5,0)

Laboratoria kończą się zaliczeniem z oceną.

Warunkiem zaliczenia zajęć jest:

- *pozytywna ocena z częściowych prac zaliczeniowych* (prezentacja multimedialna - zalecenia dietetyczno-żywniowe dla modelowego pacjenta, kwestionariusz wywiadu żywieniowego, ulotka/broszura porady dietetycznej, scenariusz wizyty, plan kompleksowej porady dietetyczno-żywniowej).
- *pozytywna ocena z symulacji indywidualnej porady dietetycznej pacjent-dietetyk (studium przypadku).*
- *student może uzyskać oceny częściowe za aktywny udział w zajęciach.*

Ocenę końcową zajęć stanowi średnia arytmetyczna z wszystkich uzyskanych ocen.

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

21. Inne przydatne informacje o przedmiocie

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

* L – laboratorium (w przypadku zajęć z języka obcego oznacza lektorat)

** – Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia **oraz konsultacje**