

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2024-2027
(skrajne daty)

Rok akademicki 2025/2026

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

| | |
|---|---|
| Nazwa przedmiotu | Żywnienie Człowieka- Poradnia Dietetyczna - zajęcia praktyczne |
| Kod przedmiotu* | |
| nazwa jednostki prowadzącej kierunek | Kolegium Nauk Medycznych |
| Nazwa jednostki realizującej przedmiot | Instytut Nauk o Zdrowiu, Katedra Dietetyki |
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Poziom studiów | I stopień |
| Profil | ogólnoakademicki |
| Forma studiów | stacjonarne |
| Rok i semestr/y studiów | Rok II; Semestr III, IV |
| Rodzaj przedmiotu | kierunkowy |
| Język wykładowy | polski |
| Koordinator | dr n. o zdr. inż Ewelina Polak-Szczybyło |
| Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących | dr n. o zdr. inż Ewelina Polak-Szczybyło, mgr Kacper Helma |

* -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 |
| Razem | | | | | | 60 | | | 2 |

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 ¹ |
|------------------------|--|--|
| EK_01 | Zna i rozumie zasady prawidłowego żywienia i interpretacji badań laboratoryjnych w różnych jednostkach chorobowych | K_Wo7 |
| EK_02 | Student zna zasady i metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia | K_Wo8 |
| EK_03 | Student potrafi wykonać pomiary antropometryczne i omówić wyniki | K_Uo3 |
| EK_04 | Student jest gotów wykorzystać wiedzę z zakresu zasad prawidłowego żywienia i interpretacji badań laboratoryjnych. Wie kiedy należy skonsultować się z innym specjalistą | K_Ko4 |
| EK_05 | Student jest gotów do analizy i oceny poziom swoich umiejętności. Jest świadomy odpowiedzialności za udzielanie porady dietetycznej | K_Ko5 |
| EK_06 | Student jest gotów zaplanować wyposażenie i organizację poradni dietetycznej | K_Ko7 |

3.3 Treści programowe

A. Problematyka zajęć praktycznych

| |
|--|
| Treści merytoryczne zajęć praktycznych |
| Ocena stanu odżywienia pacjenta. Pomiary antropometryczne. Pomiary fałdomierzem. |
| Analiza składu ciała. Przeciwwskazania, przebieg, omawianie wyników. |
| Planowanie aktywności fizycznej w poradni dietetycznej. |

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

| |
|---|
| Badania laboratoryjne w pracy dietetyka. Podstawowe parametry. |
| Szacowanie zapotrzebowania kalorycznego. |
| Planowanie redukcji masy ciała. Wyznaczanie realnego celu i monitorowanie postępów. |
| Zasady przeprowadzania wywiadów żywieniowych. |
| Tworzenie materiałów dla pacjenta. |
| Zasady układania jadłospisów. |
| Organizacja wyposażenie i praca w poradni dietetycznej. |
| Zadania dietetyka w poradni dietetycznej. Jakość usług dietetyka. |
| Dietetyk w opiece koordynowanej. |

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 |

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 |
| 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. Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie NCEZ, 2020.
2. Ostrowska L, Orywał K, Stefańska E., i in. Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce, PZWL Warszawa 2023.
3. Red. naukowy: Gawęcki J., Autorzy: Berger S. [i 35 pozostałych]. Żywność człowieka. Tom 1, Podstawy nauki o żywieniu - Wydanie IV. Warszawa: PWN, 2022.
4. Red. naukowcy: Grzymisławski M, Moszak M. Autorzy: Bajerska J. [i 39 pozostałych]. Żywność człowieka zdrowego i chorego. Tom 2. - Wydanie III. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN SA, 2022.
5. Gertig H.: Bromatologia : zarys nauki o żywności i żywieniu, PZWL, Warszawa, 2015.
6. Ciborowska H., Ciborowski A. Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wydanie V rozszerzone i uaktualnione. Warszawa: PZWL, 2021.

Literatura uzupełniająca:

1. Przygoda B., Kunachowicz H.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw PZWL, Warszawa, 2019.
2. Lange E, Włodarek D.: Współczesna dietoterapia, PZWL, Warszawa, 2022.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej