

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2022/2023**INFORMACJE OGÓLNE****1. Nazwa przedmiotu** Poradnictwo dietetyczne**2. Nazwa kierunku** Dietetyka**3. Poziom studiów** studia pierwszego stopnia**4. Liczba punktów ECTS** 4**5. Liczba godzin w semestrze**

semestr	w	ćw	lab	prj/zp	pws	prk
VI			45			

6. Język wykładowy polski**7. Wykładowca** Anna Śnieć, mgr**INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE****8. Wymagania wstępne**

Wiedza i umiejętności z zakresu fizjologii żywienia, dietetyki klinicznej oraz edukacji zdrowotnej.

9. Cele przedmiotu

C1 Zdobyć wiedzę teoretyczną oraz kształtować umiejętności z zakresu planowania, organizacji, realizacji i ewaluacji różnych form poradnictwa żywieniowego, zgodnie z zasadami etyki zawodowej.

C2 Zdobyć wiedzę i umiejętności potrzebnych do podjęcia kompleksowej opieki nad pacjentem w zakresie udzielania porad żywieniowych oraz opracowywania indywidualnych zaleceń dietetycznych.

C3 Kształtować umiejętności komunikowania się z pacjentem.

10. 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 chorób dietozależnych

K_W27

EU02 posiada wiedzę dotyczącą zasad postępowania dietetycznego w wybranych chorobach dietozależnych w zależności od stopnia zaawansowania choroby

K_W16, K_W20, K_W21

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_W22

UMIEJĘTNOŚCI

EU04 potrafi wyszukać, przeanalizować, zinterpretować i wykorzystać potrzebne informacje do zaplanowania i przeprowadzenia poradnictwa żywieniowego

K_U01, K_U02, K_U19,
K_U27, K_U28

EU05 potrafi samodzielnie lub w zespole zaplanować oraz udzielić porady żywieniowej, adekwatnej do aktualnego stanu zdrowia pacjenta.

K_U01, K_U02, K_U04

KOMPETENCJE SPOŁECZNE

EU06 jest gotów do pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu żywienia człowieka i poradnictwa dietetycznego przez całe życie oraz przestrzegania etyki zawodowej	K_K03, K_K04, K_K07
EK07 jest gotów do jasnego i przejrzystego przekazywania zaleceń pacjentom oraz taktownego zasugerowania potrzeby konsultacji z innym specjalistą	K_K02, K_K10
11. Treści programowe	
Forma zajęć – laboratoria	
<ol style="list-style-type: none"> 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. 	
12. Narzędzia/metody dydaktyczne	
1. Dyskusja	
2. Stoliki eksperckie	
3. Studium przypadku	
4. Inscenizowanie konsultacji dietetycznej	
5. Analizator składu ciała/fałdomierz/ciśnieniomierz	
13. Sposoby oceny (częstkowe, końcowe)	
F1. Obecność na zajęciach	
F2. Aktywność na zajęciach	
F3. Zalecenia opracowywane dla analizowanych opisów przypadków	
P1. Egzamin	
14. Obciążenie pracą studenta	
Forma aktywności	liczba godzin
1. Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela oraz konsultacje	50
2. Nakład pracy studenta	50
suma	100
liczba punktów ECTS	4
15. Literatura	
Literatura podstawowa:	
1. Grzymisławski M. i in., Dietetyka kliniczna, PZWL, Warszawa 2020	
2. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D., Dietoterapia, PZWL, Warszawa 2014	
3. Woynarowska B. i in., Edukacja zdrowotna: podstawy teoretyczne, metodyka, praktyka, PWN, Warszawa 2017	
Literatura uzupełniająca	
1. Brytek-Matera A., Psychodietetyka, PZWL, IBUK Libra, 2020	

2. Gajewski P. i in., Interna Szczeklika 2021, Medycyna Praktyczna, Kraków 2021
3. Jarosz M. i in., Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny, 2020 [dostęp on-line]
16. Formy oceny – szczegóły
<p>Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu: przedmiot kończy się egzaminem.</p> <p>Warunkiem zaliczenia laboratoriów jest:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozytywna ocena z częściowych prac zaliczeniowych wykonywanych na zajęciach - student może uzyskać oceny częściowe za aktywny udział w zajęciach <p>Ocenę końcową z zajęć stanowi średnia arytmetyczna z wszystkich uzyskanych ocen. Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest uzyskanie pozytywnej oceny z laboratoriów.</p> <p>Egzamin w formie pisemnej, polegający na sformułowaniu porady dietetycznej na podstawie opisu przypadku.</p> <p>Punktacja</p> <ul style="list-style-type: none"> 0 – 4.5 pkt. - niedostateczny (2,0) 5 – 6 pkt. - dostateczny (3,0) 6.5 – 7.5 pkt. - dostateczny plus (3,5) 8 – 9 pkt. - dobry (4,0) 9.5 – 10.5 pkt. - dobry plus (4,5) 11 – 12 pkt. - bardzo dobry (5,0)
17. 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 Akademii Białskiej im. Jana Pawła II w Białej Podlaskiej
3. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć
4. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem