



Poradnictwo żywieniowe aspekty praktyczne  
Karta opisu przedmiotu

**Informacje podstawowe**

<p><b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Lekarski</p> <p><b>Kierunek studiów</b> Dietetyka kliniczna</p> <p><b>Poziom kształcenia</b> drugiego stopnia</p> <p><b>Forma studiów</b> stacjonarne</p> <p><b>Profil studiów</b> ogólnoakademicki</p> <p><b>Dyscypliny</b> Nauki o zdrowiu</p> <p><b>Klasyfikacja ISCED</b> 0912 Medycyna</p> <p><b>Kod USOS</b> <a href="#">LE.DK.2S.1f2394</a></p>	<p><b>Cykl dydaktyczny</b> 2024/25</p> <p><b>Rok realizacji</b> 2024/25</p> <p><b>Języki wykładowe</b> polski</p> <p><b>Blok zajęciowy</b> obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p><b>Obligatoryjność</b> fakultatywny</p> <p><b>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się</b> zaliczenie na ocenę</p>	
<p><b>Koordinator przedmiotu</b></p>	<p>Agata Skop-Lewandowska</p>	
<p><b>Prowadzący zajęcia</b></p>	<p>Pełna lista prowadzących dostępna na stronie <a href="http://usosweb.uj.edu.pl">usosweb.uj.edu.pl</a> w zakładce Katalog → Przedmioty.</p>	
<p><b>Okres</b> Semestr 1</p>	<p><b>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się</b> zaliczenie na ocenę</p> <p><b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> seminarium: 10 ćwiczenia: 10</p>	<p><b>Liczba punktów ECTS</b> 2.0</p>

## Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Rozwój umiejętności samodzielnego prowadzenia porady dietetycznej w formie poradnictwa indywidualnego i grupowego..
C2	Praktyczne opracowanie porady żywieniowej dla osoby w wieku podeszłym reprezentującej różnorodne problemy zdrowotne.
C3	Opracowanie i praktyczna realizacja poradnictwa żywieniowego wśród uczniów szkoły podstawowej

## Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	Cel, znaczenie, wytyczne oraz wymagania z zakresu realizacji wszystkich etapów porady dietetycznej.	DK_KDR_W04, DK_KDR_W05	obserwacja pracy studenta, prezentacja przypadku klinicznego, projekt
W2	Metody oraz środki niezbędne do opracowania porady żywieniowej dla osoby w wieku podeszłym reprezentującej różnorodne problemy zdrowotne.	DK_KDR_W04, DK_KDR_W05, DK_KDR_W06	obserwacja pracy studenta, prezentacja przypadku klinicznego, projekt
W3	Metody i środki dydaktyczne wykorzystywane w prowadzeniu edukacji żywieniowej grupowej wśród uczniów szkoły podstawowej.	DK_KDR_W02, DK_KDR_W03	obserwacja pracy studenta, prezentacja przypadku klinicznego, projekt
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Dokonać oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia oraz weryfikacji sytuacji zdrowotnej osoby starszej, postawić cel, a następnie opracować plan interwencji żywieniowej, prowadzić modyfikacje dietetyczne w ramach poradnictwa indywidualnego oraz dokonać ewaluacji działań.	DK_KDR_U02, DK_KDR_U03, DK_KDR_U12	obserwacja pracy studenta
U2	Opracować i wdrożyć plan edukacji żywieniowej w ramach poradnictwa grupowego wśród uczniów szkoły podstawowej w oparciu o odpowiednio dobrane metody i środki.	DK_KDR_U07	obserwacja pracy studenta
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Udzielania porad dietetycznych indywidualnych oraz prowadzenia edukacji żywieniowej w formie grupowej.	DK_KDR_K04, DK_KDR_K05, DK_KDR_K06	obserwacja pracy studenta
K2	Poszerzania swojej wiedzy, pracy zespołowej, samodzielnego rozwiązywania sytuacji problemowych	DK_KDR_K02, DK_KDR_K03	obserwacja pracy studenta

## Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
seminarium	10

ćwiczenia	10
analiza przypadków	20
przygotowanie do ćwiczeń	10
konsultacje indywidualne	10
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60
<b>Liczba godzin kontaktowych</b>	<b>Liczba godzin</b> 20
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Rola poradnictwa dietetycznego w modyfikacji zachowań żywieniowych . Relacja pacjent- dietetyk.	W1	seminarium
2.	Praktyczna realizacja wszystkich etapów porady żywieniowej wśród osób w wieku podeszłym z uwzględnieniem indywidualnych problemów zdrowotnych oraz uwarunkowań społecznych, religijnych, kulturowych i ekonomicznych	U1, K1, K2	ćwiczenia
3.	Praktyczna realizacja edukacji żywieniowej wśród uczniów szkoły podstawowej w oparciu o dobór odpowiednich metod i środków dydaktycznych dostosowanych do potrzeb oraz poziomu edukacji.	U2, K1, K2	ćwiczenia
4.	Dobór i opracowanie materiałów edukacyjnych dla seniorów w zależności od indywidualnych potrzeb i problemów zdrowotnych .	W2, U1, K2	seminarium
5.	Dobór i opracowanie materiałów edukacyjnych dla młodzieży szkolnej dostosowanych do potrzeb oraz poziomu rozwoju i edukacji.	W3, U2	seminarium

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania :

Burza mózgów, Ćwiczenia, Dyskusja, Metoda przypadków, Metoda sytuacyjna, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Seminarium, Warsztat, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	obserwacja pracy studenta, prezentacja przypadku klinicznego, projekt	Warunkiem zaliczenia seminarium jest przygotowanie projektu porady żywieniowej dla indywidualnego pacjenta oraz grupy uczniów szkoły podstawowej.

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	obserwacja pracy studenta	Praktyczna realizacja porady dietetycznej z zakresu poradnictwa indywidualnego i grupowego.

### **Dodatkowy opis**

Ocena z przedmiotu jest średnią z ocen cząstkowych otrzymanych z poszczególnych zadań . Kryteria zaliczenia sprawozdania student poznaje na pierwszych zajęciach. Na ocenę bdb student musi uzyskać 95-100% realizacji kryteriów. Aby uzyskać zaliczenie wymagane jest minimum 50% realizacji kryteriów. Student w przypadku nieobecności z powodów zdrowotnych lub usprawiedliwienia dziekańskiego powinien odrobić nieobecność usprawiedliwioną w formie napisania pracy zaliczeniowej. Student nie ma prawa do nieobecności nieusprawiedliwionej.

### **Wymagania wstępne i dodatkowe**

Posiadanie wiedzy z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego, metod oceny stanu odżywienia, edukacji żywieniowej.

### **Literatura**

#### **Obowiązkowa**

1. Edukacja zdrowotna . Barbara Woynarowska (red.) PWN SA Warszawa, 2023
2. Edukacja żywieniowa . Isobel R. Contento, PWN Warszawa 2018

#### **Dodatkowa**

1. Psychodietetyka. Anna Brytek- Matera, PZWN, Warszawa 2023
2. Wybrane zagadnienia z psychodietetyki. Narzędzia i metody pracy z osobami z nieprawidłowymi nawykami żywieniowymi. Jagoda Różycka, Diifin SA Warszawa 2020.

## Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
DK_KDR_K02	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy oraz dostępnych informacji zarówno o charakterze naukowym jak i ogólnym oraz poszukiwania rozwiązań problemów w odpowiednich źródłach z wykorzystaniem opinii ekspertów
DK_KDR_K03	Absolwent jest gotów do wykonywania złożonych zadań w grupach interdyscyplinarnych lub organizacjach społecznych i naukowych
DK_KDR_K04	Absolwent jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia roli dietetyka, niezależnie od formy wykonywania tego zawodu, z poszanowaniem zasad etyki zawodowej oraz świadomości konieczności uzupełniania swojej wiedzy
DK_KDR_K05	Absolwent jest gotów do tworzenia efektywnych relacji dietetyk-pacjent oraz współpracy w zespole
DK_KDR_K06	Absolwent jest gotów do szanowania godności i autonomii osób powierzonych pod opiekę
DK_KDR_U02	Absolwent potrafi ocenić stan odżywienia pacjenta oraz zaplanować postępowanie żywieniowe zgodne z potrzebami pacjenta, uwzględniając jego wyniki badań, stan kliniczny oraz stosowane leczenie
DK_KDR_U03	Absolwent potrafi podejmować efektywną współpracę z przedstawicielami innych dyscyplin medycznych, działać w zespole
DK_KDR_U07	Absolwent potrafi planować i wdrażać innowacyjne programy profilaktyczne i edukacyjne związane z rolą żywienia na każdym etapie życia człowieka
DK_KDR_U12	Absolwent potrafi zaplanować jadłospis dla pacjenta chorego
DK_KDR_W02	Absolwent zna i rozumie społeczne, kulturowe i psychologiczne uwarunkowania żywienia. Wpływ aspektów psychologicznych na odżywianie
DK_KDR_W03	Absolwent zna i rozumie rolę żywienia w profilaktyce i leczeniu chorób cywilizacyjnych, genetycznych oraz chorób rzadkich
DK_KDR_W04	Absolwent zna i rozumie zasady konstruowania wyspecjalizowanych i spersonalizowanych wytycznych oraz zaleceń dla poszczególnych grup pacjentów, z uwzględnieniem ich jednostek chorobowych
DK_KDR_W05	Absolwent zna i rozumie zasady złożonej, dogłębnej oceny stanu odżywienia pacjenta oraz edukacji i poradnictwa żywieniowego
DK_KDR_W06	Absolwent zna i rozumie zasady skutecznej komunikacji, budowania relacji dietetyk-pacjent oraz przekazywania informacji