



Poradnictwo żywieniowe Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski Kierunek studiów Dietetyka Poziom kształcenia pierwszego stopnia Forma studiów stacjonarne Profil studiów praktyczny Dyscypliny Nauki o zdrowiu Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna Kod USOS LE.DI.1S.3o1039		Cykl dydaktyczny 2024/25 Rok realizacji 2026/27 Języki wykładowe polski Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów Obligatoryjność obowiązkowy Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę
Koordynator przedmiotu	Agata Skop-Lewandowska	
Prowadzący zajęcia	Pełna lista prowadzących dostępna na stronie usosweb.uj.edu.pl w zakładce Katalog → Przedmioty.	
Okres Semestr 5	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 10 ćwiczenia: 14 wykłady e-learning: 6	Liczba punktów ECTS 2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Wykształcenie umiejętności samodzielnego prowadzenia porad dietetycznych.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	zasady propagowania zasad prawidłowego żywienia wśród ludzi zdrowych	DET_KPI_W01	projekt, test
W2	zasady układania planów żywieniowych (jadłospisów) dostosowanych do stanu zdrowia, typu schorzenia, wieku oraz możliwości intelektualnych, statusu ekonomicznego oraz uwarunkowań kulturalnych pacjenta	DET_KPI_W05, DET_KPI_W06	projekt, test
W3	etapy planowania porady dietetycznej oraz metody oceny jej efektów.	DET_KPI_W09	projekt, test
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	dokonać oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia oraz analizy otrzymanych wyników, ponadto potrafi zinterpretować wyniki badań biochemicznych informujących o stanie odżywienia pacjenta	DET_KPI_U02	obserwacja pracy studenta, projekt
U2	opracować założenia i plan interwencji żywieniowej	DET_KPI_U03	obserwacja pracy studenta, projekt
U3	zaplanować scenariusze wizyt oraz prowadzić edukację żywieniową	DET_KPI_U04	obserwacja pracy studenta, projekt
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	udzielania porad żywieniowych uwzględniając aspekty psychologiczne, kulturowe i religijne pacjenta okazując szacunek i troskę wobec pacjenta	DET_KPI_K03	obserwacja pracy studenta, projekt

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
seminarium	10
ćwiczenia	14
wykłady e-learning	6
przygotowanie do ćwiczeń	14
analiza przypadków	5
przygotowanie prezentacji multimedialnej	5
przygotowanie do sprawdzianu	6
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60

Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 19

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Wprowadzenie w tematykę poradnictwa żywieniowego- cele i zadania dietetyka. Zasady, etapy i formy prowadzenia poradnictwa. Uwarunkowania zachowań żywieniowych człowieka (klimatyczne, społeczne, kulturowe, ekonomiczne). Postawy człowieka wobec żywności i żywienia.	W1	wykłady e-learning
2.	Ocena stanu odżywienia w oparciu o metody antropometryczne, metodę bioimpedancji, bliskiej podczerwieni- układy odniesienia otrzymanych danych- interpretacja wyników. Przegląd oraz konstruowanie kwestionariusza mającego zastosowanie w ocenie sposobu żywienia oraz nawyków żywieniowych w różnych grupach wiekowych. Relacja pacjent- dietetyk.	W3, U1	ćwiczenia
3.	Opracowanie porady żywieniowej dla dzieci, młodzieży, dorosłych i seniorów.	W2	ćwiczenia
4.	Techniki prowadzenia porady żywieniowej w różnych grupach wiekowych. Poradnictwo indywidualne i grupowe. Ocena efektywności dietoterapii. Relacja pacjent- dietetyk.	W3	wykłady e-learning
5.	Praktyczne wykonanie badań antropometrycznych, badania bioimpedancji oraz metodą bliskiej. Ocena sposobu żywienia z wykorzystaniem wywiadu 24-godzinne oraz kwestionariusza częstości spożycia. Interpretacja otrzymanych danych- ocena.	U1	ćwiczenia, seminarium
6.	Opracowanie materiałów edukacyjnych dla przedstawicieli różnych grup wiekowych oraz reprezentujących zróżnicowany poziom edukacji.	U2	ćwiczenia
7.	Planowanie porady żywieniowej dla chorych z zaburzeniami odżywiania oraz dla ciężarnych z wybranymi problemami klinicznymi.	U3	ćwiczenia, seminarium
8.	Opracowanie porady żywieniowej dla kobiet karmiących, uwzględniając wybrane komplikacje zdrowotne oraz uwarunkowania społeczno-ekonomiczne.	K1	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania :

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Ćwiczenia w warunkach symulacyjnych, Dyskusja, Metoda przypadków, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Seminarium, Wycieczka, Wykład, Wykład z prezentacją multimedialną, Zajęcia typu Problem Based Learning

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	projekt	Opracowanie projektu z zakresu promowania zdrowego sposobu żywienia wśród dzieci i młodzieży.
ćwiczenia	obserwacja pracy studenta, projekt	Prawidłowe przygotowanie porady dietetycznej dla pacjenta z określonymi problemami żywieniowymi.
wykłady e-learning	test	Warunkiem zaliczenia jest prawidłowe rozwiązanie Quizów oraz testu do wykładów w wyznaczonym terminie

Dodatkowy opis

Warunkiem zaliczenia jest uzyskanie minimum 65% prawidłowych odpowiedzi. Egzamin zawiera pytania testowe i półotwarte. Liczba pytań 30.

Jeśli student otrzyma ocenę niedostateczną, to musi pisać zaliczenie w drugim terminie na tych samych warunkach.

Kryteria oceniania:

95% - 100% bdb

90%-95% +db

80%-90% db

75%-80% +dst

65% - 75% dst

<65% ndst

Student nie ma prawa do nieobecności nieusprawiedliwionej. Nieobecność usprawiedliwioną (z powodów zdrowotnych lub za zgodą Dziekana) należy odrobić w sposób uzgodniony z osobą prowadzącą zajęcia lub Koordynatorem. W przypadku niezaliczenia nieobecności student nie zostanie dopuszczony do egzaminu/zaliczenia.

Jeśli liczba nieobecności sięga powyżej 20% zajęć kontaktowych dopuszczenie do zaliczenia wymaga indywidualnego rozpatrzenia przez Koordynatora.

Wymagania wstępne

Posiadanie wiedzy z zakresu żywienia człowieka oraz określania zapotrzebowania na energię i składniki pokarmowe, znajomość aktualnych zaleceń i norm żywienia, nomenklatury diet.

Obecność na zajęciach jest obowiązkowa.

Literatura

Obowiązkowa

1. Isobel R. Contento: Edukacja żywieniowa. Warszawa. PWN, 2018
2. Barbara Woynarowska: Edukacja zdrowotna, Warszawa, PWN, 2023

Dodatkowa

1. M Jarosz: Normy żywienia człowieka. IŻŻ 2020
2. J. Gawęcki, W. Roszkowski: Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Warszawa, PWN 2022.
3. A. Brytek-Matera; Psychodietetyka, Warszawa, PZWL 2023

Zasady korzystania z narzędzi SI

Korzystanie z narzędzi sztucznej inteligencji odbywa się wyłącznie z zachowaniem wymogów określonych w obowiązujących przepisach prawa. Wykorzystanie narzędzi sztucznej inteligencji nie może prowadzić do naruszenia zasad rzetelności i uczuciowości akademickiej, w szczególności poprzez przypisywanie sobie autorstwa treści, wyników lub efektów pracy wytworzonych z wykorzystaniem sztucznej inteligencji.

Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
DET_KPI_K03	Absolwent jest gotów do propagowania zasad zdrowego żywienia i zdrowego stylu życia w środowisku zawodowym i otoczeniu społecznym, inicjowania i podejmowania się działań na rzecz środowiska lokalnego
DET_KPI_U02	Absolwent potrafi dokonać wyboru oraz zastosować właściwe metody i narzędzia pozwalające na adekwatne rozpoznanie stanu klienta/pacjenta i jego potrzeb żywieniowych oraz zaproponować sposób postępowania żywieniowego optymalny w danej sytuacji
DET_KPI_U03	Absolwent potrafi zaplanować i przygotować odpowiedni plan dietetyczny dla osób zdrowych w różnym wieku oraz dla osób chorych
DET_KPI_U04	Absolwent potrafi zaplanować i przeprowadzić edukację pacjenta / grupy osób w zakresie zasad prawidłowego żywienia oraz udzielić pacjentowi/klientowi informacje niezbędne do prawidłowego zrozumienia i przestrzegania zaleceń dietetycznych
DET_KPI_W01	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu: fakty, teorie, metody oraz mechanizmy i zależności dotyczące żywienia człowieka, jego uwarunkowań (biologicznych, fizycznych, chemicznych, społecznych) oraz zależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem jednostki i populacji; również z zakresu patomechanizmów wpływających na trawienie, wchłanianie i metabolizm składników odżywczych
DET_KPI_W05	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu: rolę żywienia w utrzymaniu zdrowia na każdym etapie życia, leczeniu, wspomaganiu leczenia i profilaktyce chorób związanych z nieprawidłowym sposobem żywienia
DET_KPI_W06	Absolwent zna i rozumie zasady opracowywania i przygotowania diety przeznaczonej dla osoby zdrowej oraz chorej z uwzględnieniem podstawowych charakterystyk tej osoby, jej stanu zdrowia, wyników badań laboratoryjnych oraz preferencji i upodobań żywieniowych
DET_KPI_W09	Absolwent zna i rozumie zasady prowadzenia poradnictwa żywieniowego oraz konstruowania wytycznych i norm oraz zasady opracowania i wdrażania zaleceń żywieniowych dla poszczególnych grup populacji