



## KARTA PRZEDMIOTU

|                |  |                  |                   |                               |
|----------------|--|------------------|-------------------|-------------------------------|
| Kod przedmiotu |  | Nazwa przedmiotu | w jęz. polskim    | <b>PORADNICTWO ŻYWIENIOWE</b> |
|                |  |                  | w jęz. angielskim | <b>NUTRITIONAL GUIDANCE</b>   |

|                    |                                |
|--------------------|--------------------------------|
| Kierunek           | <b>Towaroznawstwo</b>          |
| Specjalność        | <b>Żywność i Dietetyka</b>     |
| Poziom kształcenia | <b>studia drugiego stopnia</b> |
| Forma studiów      | <b>stacjonarne</b>             |
| Profil kształcenia | <b>ogólnoakademicki</b>        |
| Status przedmiotu  | <b>obowiązkowy</b>             |
| Rygor              | <b>zaliczenie z oceną</b>      |

| Semestr studiów               | Liczba punktów ECTS | Liczba godzin w tygodniu |   |   |   | Liczba godzin w semestrze |    |   |   |
|-------------------------------|---------------------|--------------------------|---|---|---|---------------------------|----|---|---|
|                               |                     | W                        | C | L | P | W                         | C  | L | P |
| III/IV                        | 2                   |                          | 2 |   |   |                           | 30 |   |   |
| <b>Razem w czasie studiów</b> |                     |                          |   |   |   | <b>30</b>                 |    |   |   |

### Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji

Student posiada wiedzę z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka, dietetyki, dietoprofilaktyki oraz technologii gastronomicznej.

### Cele przedmiotu

Danie narzędzi i umiejętności do działań w zakresie usług żywieniowych, głównie usług indywidualnych, możliwość prowadzenia działalności doradczej, prowadzenia edukacji żywieniowej oraz kreatywnego zajmowania się tematyką żywienia człowieka.

### Osiągane efekty uczenia się dla przedmiotu (EKP)

| Symbol | Po zakończeniu przedmiotu student:  | Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się |
|--------|---|---|
| EKP_01 | potrafi zaprojektować działania w kierunku edukacji żywieniowej.  | NK_W01, NK_U01, NK_U18                          |
| EKP_02 | potrafi przedstawić i wyjaśnić w zrozumiały dla różnych grup społeczno-ekonomicznych zasady zdrowotnego żywienia człowieka. | NK_W08, NK_U02, NK_K05                          |
| EKP_03 | Potrafi ocenić stan odżywienia pacjenta i odpowiednio dobrać model współpracy.  | NK_W02, NK_U05, NK_K02                          |
| EKP_04 | Zna zasady tworzenia jadłospisów i planów żywieniowych.   | NK_W10, NK_U06, NK_K03                          |
| EKP_05 | Zna podstawy patofizjologii chorób dietozależnych i diagnostyki laboratoryjnej w praktyce dietetyka.                        | NK_W02, NK_U09, NK_K01                          |
| EKP_06 | Potrafi wyjaśnić najnowsze trendy w dietetyce, jak i przeprowadzić ich analizę krytyczną.                                   | NK_W11, NK_U10, NK_K05                          |

| Treści programowe   | Liczba godzin |           |   |   | Odniesienie do EKP              |
|---|---------------|-----------|---|---|---------------------------------|
|   | W             | C         | L | P |                                 |
| Planowanie edukacji żywieniowej. Omówienie poszczególnych elementów edukacji oraz ich zmiennych. Prezentacje planów wykonanych przez studentów w grupach.   |               | 4         |   |   | EKP_01, EKP_02, EKP_05          |
| Projektowanie scenariusza edukacji żywieniowej dla dzieci w wieku przedszkolnym. Charakterystyka psycho-ruchowa dzieci oraz omówienie możliwych form budowania świadomości żywieniowej. Prezentacja scenariuszy wykonanych przez studentów w grupach. |               | 4         |   |   | EKP_01, EKP_02, EKP_05          |
| Zasady zdrowego żywienia człowieka. Omówienie i dyskusja nad poszczególnymi grupami produktów wraz z uwzględnieniem aspektów towaroznawczych i gastronomicznych.  |               | 2         |   |   | EKP_03, EKP_04, EKP_05, EKP_06  |
| Narzędzia współpracy z klientem/pacjentem w praktyce indywidualnej. Projektowanie, omówienie i prezentacja funkcji wywiadu żywieniowego, dzienniczka żywieniowego, FFQ oraz wywiadu 24-h. Ćwiczenia w parach.   |               | 4         |   |   | EKP_02, EKP_04                  |
| Współpraca z trudnym klientem/pacjentem. Omówienie psychologicznego aspektu współpracy z dietetykiem. Dyskusja w grupach nad schematami postępowania w trudnych przypadkach. Scenariusze poradnictwa.   |               | 4         |   |   | EKP_02, EKP_03                  |
| Projektowanie diet/jadłospisów/przepisów – omówienie i dyskusja.  |               | 2         |   |   | EKP_03, EKP_04, EKP_06          |
| Diety „gazetowe” – analiza krytyczna i dyskusja.  |               | 2         |   |   | EKP_05, EKP_06                  |
| Najczęstsze pytania do dietetyka – przekazywanie wiedzy na podstawie Evidence Based Dietetics.  |               | 4         |   |   | EKP_02, EKP_05, EKP_06          |
| Diagnostyka laboratoryjna w praktyce dietetyka. Studium przypadku.  |               | 2         |   |   | EKP_05                          |
| Stadia przypadków z praktyki dietetyka.   |               | 2         |   |   | EKP_03, EKP_04, EKP_05, EKP_06, |
| <b>Łącznie godzin</b>   |               | <b>30</b> |   |   |                                 |

| Metody weryfikacji efektów uczenia się dla przedmiotu |      |               |                 |           |              |         |             |                       |      |
|---|------|---------------|-----------------|-----------|--------------|---------|-------------|-----------------------|------|
| Symbol EKP  | Test | Egzamin ustny | Egzamin pisemny | Kolokwium | Sprawozdanie | Projekt | Prezentacja | Zaliczenie praktyczne | Inne |
| EKP_01  |      |               |                 |           |              | X       |             |                       |      |
| EKP_02  |      |               |                 |           |              |         |             | X                     |      |
| EKP_03  |      |               |                 |           |              |         |             | X                     |      |
| EKP_04  |      |               |                 |           |              |         |             | X                     |      |
| EKP_05  |      |               |                 |           |              |         |             | X                     |      |
| EKP_06  |      |               |                 | X         |              |         |             |                       |      |

| Kryteria zaliczenia przedmiotu   |
|--|
| Zaliczenie części praktycznych zajęć oraz odpowiedzenie prawidłowo/zgodnie z Evidence Based Dietetics na 2 z 3 pytań.  |
| Uwaga: student otrzymuje ocenę powyżej dostatecznej, jeżeli uzyskane efekty kształcenia przekraczają wymagane minimum. |

| Nakład pracy studenta   |   |                      |   |             |
|---|---|----------------------|---|-------------|
| Forma aktywności  | Szacunkowa liczba godzin przeznaczona na zrealizowanie aktywności |                      |   |             |
|   | W   | C                    | L | P           |
| Godziny kontaktowe  |   | 30                   |   |             |
| Czytanie literatury   |   | 6                    |   |             |
| Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych |   | 6                    |   |             |
| Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia                               |   |                      |   |             |
| Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania                      |   |                      |   |             |
| Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach                            |   |                      |   |             |
| Udział w konsultacjach  |   | 8                    |   |             |
| <b>Łącznie godzin</b>   |   | <b>50</b>            |   |             |
| <b>Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu</b>                      |   | <b>50</b>            |   |             |
| <b>Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu</b>                |   | <b>2</b>             |   |             |
|   |   | <b>Liczba godzin</b> |   | <b>ECTS</b> |
| Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi               |   | 50                   |   | 2           |

|   |    |   |
|---|----|---|
| Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich | 38 | 2 |
|---|----|---|

#### Literatura podstawowa

Gawęcki J., Roszkowski W., *Żywność człowieka a zdrowie publiczne*, PWN Warszawa 2010  
 Hasik J., Gawęcki J. *Żywność człowieka zdrowego i chorego*, PWN 2007  
 Fiedurek J., *Rola żywności i żywienia w profilaktyce i terapii chorób człowieka*, UMCS Lublin 2007  
 Jarosz M., *Praktyczny podręcznik dietetyki*, wyd. Instytut Żywności i Żywienia 2010  
 Dembińska-Kieć A., Naskalski J.W., *Diagnostyka laboratoryjna z elementami biochemii klinicznej*, Wyd. Elsevier, Wrocław 2009  
 Woynarowska B., *Edukacja zdrowotna. Podręcznik akademicki*. PWN Warszawa 2010

#### Literatura uzupełniająca

<http://www.efad.org/reportsandpapers>

#### Osoba odpowiedzialna za przedmiot

mgr Katarzyna Mironiuk

KTiZJ

#### Pozostałe osoby prowadzące przedmiot