



KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	PORADNICTWO DIETETYCZNE
		w jęz. angielskim	DIETARY GUIDANCE

Kierunek	Towaroznawstwo
Specjalność	Menadżer Usług Dietetycznych
Poziom kształcenia	studia drugiego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Profil kształcenia	ogólnoakademicki
Status przedmiotu	obowiązkowy
Rygor	zaliczenie z oceną

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		
Razem w czasie studiów						30			

Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji

Student posiada wiedzę z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka, podstaw dietetyki, dietoprofilaktyki oraz technologii gastronomicznej. Zna bazę produktów i potraw IŻŻ.

Cele przedmiotu

Danie narzędzi i umiejętności do działań w zakresie usług żywieniowych. Przygotowanie do prowadzenia działalności doradczej, prowadzenia edukacji żywieniowej oraz kreatywnego zajmowania się tematyką żywienia człowieka. Stworzenie symulacji pracy z pacjentami: dziećmi, osobami starszymi, „trudnymi” oraz omówienie strategii postępowania. Zachęcenie do aktywnego poszukiwania innowacji na rynku dietetycznym, śledzenia trendów oraz do budowania świadomej opinii wobec wszelkich żywieniowo-dietetycznych innowacji z użyciem Evidence Based Dietetics.

Osiągane efekty uczenia się dla przedmiotu (EKP)

Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
EKP_01	Zna zasady tworzenia programów edukacji żywieniowej oraz jej elementów. Potrafi stworzyć program edukacji żywieniowej dopasowany do różnych grup odbiorców. Wykorzystuje znajomość potrzeb socjospołecznych grup w planowaniu i ewaluacji programu.	NK_W01, NK_U01, NK_U18, NK_K03
EKP_02	Potrafi przedstawić i wyjaśnić w zrozumiały dla różnych grup społeczno-ekonomicznych zasady zdrowotnego żywienia człowieka w oparciu o różne narzędzia edukacji żywieniowej. Posiada wiedzę i doświadczenie z zakresu prowadzenia prezentacji i szkoleń.	NK_W08, NK_U02, NK_K05
EKP_03	Potrafi ocenić stan odżywienia pacjenta z użyciem różnych skal oraz dostępnych metod pomiarów antropometrycznych. Interpretuje otrzymane wyniki w zależności od stanu fizjologicznego człowieka.	NK_W02, NK_U05, NK_K02
EKP_04	Potrafi przeprowadzić rzetelny wywiad żywieniowy oraz ocenić sposób żywienia jednostki/grupy. Umie modyfikować sposób żywienia w oparciu o zdobyty wywiad.	NK_W08, NK_U02, NK_K04
EKP_05	Zna zasady tworzenia jadłospisów i planów żywieniowych. Dysponuje wiedzą	NK_W11, NK_U06,

	odnośnie różnych modeli przeprowadzania interwencji żywieniowych.	NK_K02
EKP_06	Ma świadomość przydatności badań diagnostycznych w praktyce dietetyka oraz potrafi wskazać, które z nich należy wykorzystać w trakcie interwencji dietetycznej.	NK_W11, NK_U09, NK_K01
EKP_07	Potrafi scharakteryzować nurty i trendy w dietetyce. Poddaje je analizie opierając się na dowodach potwierdzonych naukowo oraz wiedzy z dziedziny nauk o żywieniu i żywności.	NK_W10, NK_U12, NK_K01, NK_K05

Treści programowe	Liczba godzin				Odniesienie do EKP
	W	C	L	P	
Planowanie kampanii edukacyjnej. Omówienie poszczególnych elementów edukacji oraz ich zmiennych. Dyskusja na temat wybranych kampanii edukacyjnych. Przygotowanie i zaprezentowanie planów kampanii przez studentów. Analiza wad i zalet kampanii przez słuchaczy.		4			EKP_01, EKP_07
Projektowanie scenariusza edukacji żywieniowej dla dzieci w wieku wczesnoszkolnym. Charakterystyka psychoruchowa dzieci. Omówienie możliwych form budowania świadomości żywieniowej, problemów i wyzwań. Prezentacja scenariuszy wykonanych przez studentów w grupach. Dyskusja i ocena słuchaczy.		4			EKP_01, EKP_02
Zasady zdrowego stylu życia człowieka. Omówienie i dyskusja nad aktywnością fizyczną, poszczególnymi grupami produktów wraz z uwzględnieniem aspektów towaroznawczych i gastronomicznych. Identyfikowanie popularnych przekonań w wybranych grupach wiekowych i społecznych.		2			EKP_02, EKP_05, EKP_07
Edukacja wybranych grup wiekowych i społecznych jako usługa dietetyczna. Studium przypadków wybranych zleceń – dostosowywanie sposobu przekazu ukierunkowane na potrzeby danych grup wiekowych i społecznych. Wykorzystanie narzędzi psychologicznych i materiałów edukacyjnych.		4			EKP_02, EKP_04, EKP_07
Narzędzia współpracy z klientem/pacjentem w praktyce indywidualnej. Projektowanie, omówienie i prezentacja funkcji wywiadu żywieniowego, dzienniczka żywieniowego, FFQ oraz wywiadu 24-h. Inscenizacja z udziałem studentów i prowadzącego.		2			EKP_03, EKP_04, EKP_05, EKP_06
Współpraca z trudnym klientem/pacjentem. Omówienie psychologicznego aspektu współpracy z dietetykiem. Dyskusja w grupach nad schematami postępowania. Ćwiczenia w oparciu o inscenizacje z udziałem studentów i prowadzącego.		4			EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05, EKP_07
Projektowanie interwencji dietetycznej – jak przygotowywać diety/jadłospisy/przepisy by uzyskać zamierzone efekty. Praca z aplikacjami internetowymi – omówienie i dyskusja na podstawie studium przypadków.		2			EKP_03, EKP_04, EKP_05, EKP_07
Trendy w dietetyce i diety popularne – charakterystyka i analiza krytyczna w oparciu o Evidence Based Dietetics. Prezentacje multimedialne i dyskusja.		6			EKP_02, EKP_07
Najczęstsze pytania do dietetyka – konfrontacja popularnych przekonań żywieniowych pacjentów z Evidence Based Dietetics. Analiza przypadków z praktyki dietetyka.		2			EKP_03, EKP_05, EKP_07
Łącznie godzin		30			

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	
EKP_07							X		

Kryteria zaliczenia przedmiotu

Na ocenę końcową składać się będzie średnia ocena z wszystkich wymaganych prezentacji, czynny udział w zajęciach praktycznych oraz przygotowania do zajęć.

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		10		
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych		7		
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia				
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania		7		
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach				
Udział w konsultacjach		6		
Łącznie godzin		60		
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu	60			
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	60		2	
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	36		2	

Literatura podstawowa
Gawęcki J., Roszkowski W., <i>Żywność człowieka a zdrowie publiczne</i> , PWN Warszawa 2010
Hasik J., Gawęcki J. <i>Żywność człowieka zdrowego i chorego</i> , PWN 2007
Fiedurek J., <i>Rola żywności i żywienia w profilaktyce i terapii chorób człowieka</i> , UMCS Lublin 2007
Jarosz M., <i>Praktyczny podręcznik dietetyki</i> , wyd. Instytut Żywności i Żywienia 2010
Dembińska-Kieć A., Naskalski J.W., <i>Diagnostyka laboratoryjna z elementami biochemii klinicznej</i> , Wyd. Elsevier, Wrocław 2009
Adamek I. <i>Podstawy edukacji wczesnoszkolnej</i> , Kraków 1997
Harwas-Napierała B i wsp. <i>Psychologia rozwoju człowieka tom 2</i> . PWN Warszawa 2019
Wojnarowska B., <i>Edukacja zdrowotna. Podręcznik akademicki</i> . PWN Warszawa 2010
De Masi F., <i>Praca z trudnymi pacjentami od nerwicy do psychozy</i> . Oficyna Ingenium 2017
Maie M. i wsp. <i>Leczenie zaburzeń odżywiania. Pomost pomiędzy nauką a praktyką</i> . Wydawnictwo Medyczne Urban&Partner, 2013
Zalecenia Polskiego Towarzystwa Diabetologicznego 2019
Standardy postępowania dietetycznego w kardiologii – stanowisko Polskiego Towarzystwa Dietetyki 2016
Standardy postępowania dietetycznego w otyłości – stanowisko Polskiego Towarzystwa Dietetyki 2019
Dieta al
Literatura uzupełniająca
http://www.efad.org/
http://www.izz.waw.pl/
https://ncez.pl/
https://ptd.org.pl/
https://www.healthline.com/

Osoba odpowiedzialna za przedmiot	
dr Katarzyna Mironiuk	KTiZJ
Pozostałe osoby prowadzące przedmiot	