

Nazwa przedmiotu/modułu:		Podstawy poradnictwa żywieniowego			
Nazwa angielska:		Foundations of Nutrition Counselling			
Kierunek studiów:		Dietetyka			
w zakresie:		Dietetyka w rekreacji			
Tryb/Poziom studiów:		Stacjonarne/I-go stopnia – licencjackie			
Profil studiów		Praktyczny			
Jednostka prowadząca:		Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych			
Prowadzący przedmiot:		mgr Magdalena Otto			
Status przedmiotu:		w zakresie			
I. Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
4	-	-	30	30	2
Cel przedmiotu:					
C1. Nabycie i kształtowanie umiejętności prowadzenia wywiadu żywieniowego, opracowywania indywidualnych zaleceń żywieniowych oraz udzielania porady żywieniowej wybranym grupom pacjentów.					
C2. Kształtowanie umiejętności komunikowania się z odbiorcą, poczucia sumienności i odpowiedzialności za wykonywane zadania oraz współpracy w zespole terapeutycznym.					
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
Wiedza w zakresie zrealizowanych przedmiotów: żywienie człowieka, kliniczny zarys schorzeń.					
Oczekiwane efekty uczenia się:					
W zakresie umiejętności:					
EU1. Potrafi przedstawić rolę i zadania poradnictwa żywieniowego oraz zadania dietetyka w ochronie zdrowia.					
EU2. Umie przeprowadzić wywiad żywieniowy oraz dokonać antropometrycznej i laboratoryjnej oceny stanu odżywienia pacjenta. Zna zasady przeprowadzania ilościowej i jakościowej oceny sposobu żywienia.					
EU3. Potrafi samodzielnie zaplanować i udzielić porady żywieniowej z elementami edukacji.					
W zakresie kompetencji społecznych:					
EU4. Wykazuje dojrzałą, ukształtowaną postawę prozdrowotną, weryfikuje własne poglądy w dyskusji z autorytetami, okazuje szacunek wobec osób prezentujących odmienne poglądy.					
V. Treści programowe:					
Forma zajęć: laboratoria					
Lab.1	Poradnictwo żywieniowe – rola i zadania dietetyka. Planowanie scenariusza wizyty w poradni.				3
Lab.2	Wywiad żywieniowy – tworzenie przykładowych kwestionariuszy, symulacje wizyt w poradni.				3
Lab.3	Podstawy komunikacji z pacjentami poradni dietetycznej – ćwiczenia warsztatowe.				3
Lab.4	Bioimpedancja elektryczna oraz pomiary antropometryczne w ocenie stanu odżywienia – ćwiczenia przedmiotowe.				3
Lab.5	Zbieranie wywiadu chorobowego i żywieniowego – studium przypadku.				3
Lab.6	Opracowywanie indywidualnych materiałów edukacyjnych oraz zaleceń żywieniowych – studium przypadku.				3
Lab.7	Indywidualna porada dietetyczna dla osoby aktywnej fizycznie – studium przypadku.				3

Lab.8	Indywidualna porada dietetyczna dla osoby przebywającej na turnusie rehabilitacyjnym – studium przypadku.	3				
Lab.9	Indywidualna porada dietetyczna dla osoby z nadmierną masą ciała – studium przypadku.	3				
Lab.10	Indywidualna porada dietetyczna dla osoby stosującej restrykcyjne diety redukcyjne – studium przypadku.	3				
Suma godzin		30				
Narzędzia dydaktyczne:						
1.	Rzutnik multimedialny					
2.	Tablica, broszury edukacyjne					
3.	Miarki BMI, centymetry, fałdomierze, ciśnieniomierze					
4.	Analizator składu ciała, stadiometr					
Metody dydaktyczne:						
1.	Prezentacja multimedialna					
2.	Dyskusja dydaktyczna, burza mózgów					
3.	Symulacja					
4.	Ćwiczenia przedmiotowe					
5.	Studium przypadku					
Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)						
F1	Kartkówka weryfikująca przygotowanie do zajęć					
F2	Ocena ze sprawozdań					
F3	Ocena projektu indywidualnej porady dietetycznej (studium przypadku)					
P1	Zaliczenie przedmiotu					
IX. Obciążenie pracą studenta						
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności				
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)		30				
Godziny kontaktowe z nauczycielem (konsultacje)		2				
Samodzielne studiowanie literatury przedmiotu i przygotowanie się do zajęć oraz sprawdzianów częściowych.		15				
Przygotowanie pisemnych sprawozdań z zajęć laboratoryjnych.		5				
Przygotowanie się do kolokwium końcowego.		8				
SUMA		60				
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU		2				
X. Literatura podstawowa i uzupełniająca						
Literatura podstawowa: Contento I.R: Edukacja żywieniowa. PWN, Warszawa 2018.						
Film instruktażowy Instytutu Żywności i Żywnienia w Warszawie: 1. Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz pomiarów antropometrycznych (płyta CD).						
Literatura uzupełniająca: 1. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL.Warszawa 2017. 2. Grzymisławski M: Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019.						
XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI						
Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PRK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU1	K.U03, K.U13	C1, C2	Lab.1, lab.2	1,2,3	1,2,3,5	F1,F2,P1

EU2	K.U01, K.U03	C1	Lab.4, lab5,	2,3,4	2,4,5	F2,F3,P1
EU3	K.U21, K.U22	C1	lab.7-lab.10 Lab.6-lab.10	1,2	2,3,4	F1
EU4	K.K08, K.K11	C2	Lab.1-lab.10	1,2,3,4	1,2,3,4,5	F1,F2,F3, P1

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę.

Kryteria zaliczenia laboratorium:

- obecność na zajęciach (materiał z nieobecnych zajęć należy zaliczyć w ramach godzin konsultacji prowadzącego przedmiot),
- kartkówka pisemna sprawdzająca przygotowanie do zajęć,
- projekt indywidualnej porady dietetycznej (studium przypadku),
- komplet sprawozdań z zajęć,
- kolokwium pisemne końcowe.

Ocena końcowa stanowi średnią ocen cząstkowych.

Kartkówki, kolokwia, projekty, sprawozdania oceniane są wg następujących kryteriów:

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych (budynek nr 3) oraz w placówkach wskazanych przez prowadzącego zajęcia.
2. Terminy i godziny konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.