

Karta przedmiotu

Nazwa: Poradnictwo żywieniowe		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka Poziom PRK: 7/7 Poziom: studia drugiego stopnia Profil: praktyczny Forma: studia stacjonarne Semestr: II			
Koordynator przedmiotu: prof. dr hab. Monika Bronkowska Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	0	25	0
D. Sposób zaliczenia		ZO	
Język wykładowy: język polski			Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru
Wymagania wstępne: Znajomość zagadnień dot. dietetyki ogolej, żywienia klinicznego, dietetyki prdiatrycznej, żywienia w różnych stanach fizjologicznych			
Metody dydaktyczne: Analiza studium przypadku, dyskusja Zajęcia typu Problem Based Learning			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Sprawozdanie ze studium przypadku (efekty 1-5); Dyskusja – obserwacja studenta (efekty 6-10). B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie punktów zdobytych ze sprawozdań i ocen cząstkowych wg kryteriów: %punktów: ocena 95-100 bardzo dobra 90-94 plus dobra 80-89 dobra 70-79 plus dostateczna 60-69 dostateczna <60 niedostateczna

Skrócony opis:

Zajęcia prowadzone są w formie ćwiczeń w sali dydaktycznej i pracowni antropometrii. Mają na celu zapoznanie studenta z metodami pracy z pacjentem w warunkach symulowanych. Obejmują zagadnienia z zakresu diagnostyki dietetycznej, metod pracy z pacjentem w zależności od wieku i stanu fizjologicznego oraz opracowywania materiałów edukacyjnych dla pacjentów.

Opis:

Zajęcia prowadzone są w formie ćwiczeń w sali dydaktycznej i pracowni antropometrii w warunkach symulowanej porady dietetycznej. Obejmują zagadnienia z zakresu diagnostyki dietetycznej, ocenę stanu odżywienia w oparciu o metody antropometryczne, metodę bioimpedancji, wywiad 24- godzinny oraz kwestionariusz częstości spożycia. Ponadto student zapoznawany jest z metodami pracy z pacjentem w zależności od wieku i stanu fizjologicznego oraz zasadami opracowywania materiałów edukacyjnych dla pacjentów.

Zakres tematów:

2. Wprowadzenie w tematykę poradnictwa żywieniowego- cele i zadania dietetyka.
3. Ocena stanu odżywienia w oparciu o metody antropometryczne, metodę bioimpedancji, interpretacja wyników. Ocena sposobu żywienia z wykorzystaniem wywiadu 24- godzinny oraz kwestionariusza częstości spożycia. Interpretacja otrzymanych danych
4. Konstruowanie kwestionariusza mającego zastosowanie w ocenie sposobu żywienia oraz nawyków żywieniowych w różnych grupach wiekowych.
5. Opracowanie porady żywieniowej dla dzieci, młodzieży, dorosłych i seniorów.
6. Techniki prowadzenia porady żywieniowej w różnych grupach wiekowych. Poradnictwo indywidualne i grupowe. Ocena efektywności dietoterapii.
7. Opracowanie materiałów edukacyjnych dla przedstawicieli różnych grup wiekowych oraz reprezentujących zróżnicowany poziom edukacji.
8. Planowanie porady żywieniowej dla chorych z zaburzeniami odżywiania oraz dla ciężarnych z wybranymi problemami klinicznymi.
9. Opracowanie porady żywieniowej dla kobiet karmiących, uwzględniając wybrane komplikacje zdrowotne oraz uwarunkowania społeczno- ekonomiczne.

Literatura:**Obowiązkowa:**

1. Isobel R. Contento: Edukacja żywieniowa. Warszawa. PWN, 2018
2. H. Ciborowska, A. Rudnicka: Dietetyka Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Warszawa, PZWL, 2014

Uzupełniająca:

1. M. Jarosz: Normy żywienia człowieka. IŻŻ 2020

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):**Wiedza: student zna i rozumie**

11. **K_W02_WG** szczegółową budowę i funkcje organizmu człowieka, przyczyny zaburzeń, zmian chorobowych i dysfunkcji społecznych oraz metody ich oceny w zakresie właściwym dla programu kształcenia na kierunku dietetyka
12. **K_W04_WK** zasady praktyki opartej na argumentach naukowych
13. **K_W09_WG** w pogłębionym stopniu metodologię badań oraz podstawowe teorie w zakresie dyscyplin naukowych właściwych dla kierunku dietetyka

Umiejętności: student potrafi

14. **K_U05_UW** identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce dietetyka
15. **K_U11_UW** odnieść zdobytą wiedzę do zastosowań praktycznych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

16. **K_K01_KK** zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu
17. **K_K02_KR** okazywanie dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową
18. **K_K03_UO** troski o bezpieczeństwo własne, otoczenia i współpracowników
19. **K_K05_UK** formułowania opinii dotyczących różnych aspektów działalności zawodowej dietetyka
20. **K_K7_KO** postępować zgodnie z zasadami etyki i prawa