



KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	PORADNICTWO ŻYWIENIOWE
			w jęz. angielskim	NUTRITIONAL GUIDANCE

Kierunek	Towaroznawstwo
Specjalność	Żywnie i Dietetyka
Poziom kształcenia	studia drugiego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Profil kształcenia	ogólnoakademicki
Status przedmiotu	obowiązkowy
Rygor	zaliczenie

Semestr studiów	Liczba punktów ECTS	Liczba godzin w tygodniu				Liczba godzin w semestrze			
		W	C	L	P	W	C	L	P
III/IV	2		1,2				18		
Razem w czasie studiów									

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 kształcenia dla przedmiotu (EKP)

Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
EKP_01	potrafi zaprojektować działania w kierunku edukacji żywieniowej.	K_W03, K_U01, K_K02
EKP_02	potrafi przedstawić i wyjaśnić w zrozumiały dla różnych grup społeczno-ekonomicznych zasady prozdrowotnego żywienia człowieka.	K_W11, K_U02, K_K06
EKP_03	Potrafi ocenić stan odżywienia pacjenta i odpowiednio dobrać model współpracy.	K_W04, K_U10, K_K03, K_K07
EKP_04	Zna zasady tworzenia jadłospisów i planów żywieniowych.	K_W02, K_U09, K_K04
EKP_05	Zna podstawy patofizjologii chorób dietozależnych i diagnostyki laboratoryjnej w praktyce dietetyka.	K_W12, K_U20, K_K01
EKP_06	Potrafi wyjaśnić najnowsze trendy w dietetyce, jak i przeprowadzić ich analizę krytyczną.	K_W18, K_U14, K_K01

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. 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.		3			EKP_01, EKP_02, EKP_05
Zasady zdrowego żywienia człowieka. Omówienie i dyskusja nad poszczególnymi grupami produktów wraz z uwzględnieniem aspektów towaroznawczych i gastronomicznych.		3			EKP_03, EKP_04, EKP_05,
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. Projektowanie diet/jadłospisów/przepisów – omówienie i dyskusja.		3			EKP_03, EKP_04, EKP_06,
Współpraca z trudnym klientem/pacjentem. Omówienie psychologicznego aspektu współpracy z dietetykiem. Dyskusja w grupach nad schematami postępowania w trudnych przypadkach. Scenariusze poradnictwa.		3			EKP_02, EKP_06
Diety „gazetowe” – analiza krytyczna i dyskusja. Najczęstsze pytania do dietetyka – przekazywanie wiedzy na podstawie Evidence Based Dietetics.		3			EKP_02, EKP_06
Diagnostyka laboratoryjna w praktyce dietetyka. Stadia przypadków.		3			EKP_3, EKP_4, EKP_06
Łącznie godzin		18			

Metody weryfikacji efektów kształcenia dla przedmiotu									
Symbol EKP	Test	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Sprawozdanie	Projekt	Prezentacja	Zaliczenie praktyczne	Inne
EKP_1						X			
EKP_2								X	
EKP_3								X	
EKP_4								X	
EKP_5								X	
EKP_6				X					

Kryteria zaliczenia przedmiotu
Zaliczenie części praktycznych zajęć oraz odpowiedzenie prawidłowo na 2 z 5 pytań opisowych oraz wykonanie prawidłowo części obliczeniowej kolokwium.
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		18		
Czytanie literatury		16		
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych		14		
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia		4		
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania		6		
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach		2		
Udział w konsultacjach		2		
Łącznie godzin		58		
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu			58	
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu			2	
		Liczba godzin		ECTS
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi		22		1
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich		36		1

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*. 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

Pozostałe osoby prowadzące przedmiot