

KARTA PRZEDMIOTU/MODUŁU/SYLABUS PRZEDMIOTOWY

I. Przedmiot i jego usytuowanie w systemie studiów

1. Jednostka prowadząca kierunek studiów	Instytut Nauk Technicznych
2. Nazwa kierunku studiów	Bezpieczeństwo i produkcja żywności / Dietetyka
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa przedmiotu	Poradnictwo żywieniowe
7. Kod przedmiotu	D-10
8. Poziom/kategoria przedmiotu	przedmiot: kształcenia specjalnościowego (pks)
9. Status przedmiotu	Obowiązkowy/ fakultatywny
10. Usytuowanie przedmiotu w planie studiów	Rok III, Semestr 6
11. Język wykładowy	polski
12. Liczba punktów ECTS	2
13. Koordynator przedmiotu	prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska
14. Odpowiedzialny za realizację przedmiotu	

2 Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w planie studiów.

Wykład W	Ćwiczenia C	Konwersatorium K	Laboratorium L	Projekt P	Seminarium S	Praktyka PZ
10	15	-	-	-	-	-

3. Cele przedmiotu (opcjonalnie)

C 1 – zaznajomienie z podstawowymi zasadami organizacji poradnictwa żywieniowego i komunikacji z pacjentem w celu właściwego prowadzenia porady żywieniowej lub dietetycznej.

C 2 - zapoznanie studenta z podstawowymi założeniami promocji zdrowia i edukacji zdrowotnej dotyczącymi osób zdrowych i chorych.

4. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji.

Przedmiot wymaga podstawowej wiedzy z zakresu żywienia człowieka, oceny żywienia oraz podstaw dietetyki.

5. Efekty kształcenia dla przedmiotu, wraz z odniesieniem do kierunkowych efektów kształcenia.

Lp.	Opis efektów kształcenia dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia - identyfikator kierunkowych efektów kształcenia
W_01	Posiada wiedzę na temat organizacji poradnictwa żywieniowego oraz zasad komunikacji z pacjentami.	BPŻ_W01 BPŻ_W04 BPŻ_W06 BPŻ_W15
W_02	Zna podstawowe zasady poradnictwa oraz edukacji żywieniowej i zdrowotnej. Zna podstawowe zasady żywienia ludzi chorych i reguły postępowania dietetycznego w zależności od rodzaju i stopnia zaawansowania schorzenia.	BPŻ_W04 BPŻ_W06 BPŻ_W15
U_01	Student sporządza materiały edukacyjne dla różnych grup populacji z zakresu racjonalnego żywienia. Planuje i organizuje edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych	BPŻ_U01 BPŻ_U04 BPŻ_U05 BPŻ_U08
U_02	Określa indywidualne zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze. Planuje i wdraża jadłospisy dla różnych grup ludności	BPŻ_U01 BPŻ_U04 BPŻ_U05 BPŻ_U08
K_01	Student ma świadomość konieczności szerzenia wiedzy o żywieniu w chorobach cywilizacyjnych, ma świadomość potrzeby dokończania się i samodoskonalenia przez całe życie w zakresie nauki o żywieniu człowieka	BPŻ_K01 BPŻ_K02

6. Treści kształcenia – oddzielnie dla każdej formy zajęć dydaktycznych

Wykład

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
W1	Edukacja zdrowotna, terapeutyczna, żywieniowa-definicje, cele, rodzaje, formy, rola dietetyka.	2
W2	Zespół terapeutyczny, cechy zespołu, praca w zespole.	2
W3	Czynniki wpływające na zachowania żywieniowe. Żywieniowe czynniki ryzyka przewlekłych chorób niezakaźnych.	2
W4	Edukacja indywidualna, grupowa i w środkach masowego przekazu.	2
W5	Standardy postępowania dietetycznego w prewencji i terapii otyłości.	2
	Razem	10

Ćwiczenia laboratoryjne

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
C1	Etapy planowania procesu poradnictwa żywieniowego. Porady dietetyczne, zbieranie wywiadu chorobowego i żywieniowego.	3

C2	Opracowanie i omówienie materiałów edukacyjnych oraz scenariusza wizyty.	3
C3	Wykorzystanie materiałów edukacyjnych w pracy z pacjentem.	3
C4	Poradnictwo żywieniowe w chorobach układu krążenia.	3
C5	Poradnictwo żywieniowe w chorobach układu pokarmowego.	3
	Razem	15

7. Metody weryfikacji efektów kształcenia /w odniesieniu do poszczególnych efektów/

Symbol efektu kształcenia	Forma weryfikacji						
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawdzian wejściowy	Sprawozdanie	Inne
W_01			X				
W_02			X				
U_01				X			
U_02				X			
K_01							X

8. Narzędzia dydaktyczne

Symbol	Rodzaj zajęć	Symbol	Rodzaj zajęć
W1-W5	Wykład z prezentacją multimedialną	C1-C5	Zajęcia ćwiczeniowe, konwersatoria, zajęcia terenowe

9. Ocena osiągniętych efektów kształcenia

9.1. Sposoby oceny

Ocena formująca

F1	Kolokwium zaliczeniowe z wykładów
F2	Kolokwium nr 1
F3	Projekty z ćwiczeń na ocenę lub zaliczenie
F4	Ocena aktywności na ćwiczeniach

Ocena podsumowująca

P1	Zaliczenie wykładów na podstawie kolokwium zaliczeniowego (f1)
P2	Zaliczenie z ćwiczeń na podstawie średniej zwykłej z F2+F3 przy uwzględnieniu zaangażowania w realizację ćwiczeń i oceny kompetencji społecznych (F4)

9.2. Kryteria oceny

Sym bol efektu kształcenia	Na ocenę 3	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5
W_01; W_02	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 51-60% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 61-70% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 71-80% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 81-90% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 91-100% ogólnej liczby punktów

U_01; U_02;	Zalicza kolokwium na ocenę 3,0, zalicza wszystkie projekty	Zalicza kolokwium na ocenę 3,5, zalicza wszystkie projekty	Zalicza kolokwium na ocenę 4,0, zalicza wszystkie projekty	Zalicza kolokwium na ocenę 4,5, zalicza wszystkie projekty	Zalicza kolokwium na ocenę 5,0, zalicza wszystkie projekty
K_01	W niewielkim stopniu rozumie potrzebę promowania zasad racjonalnego żywienia zgodnie z aktualnym stanem wiedzy. Częściowo rozumie potrzebę ciągłego doksztalcania się.	Częściowo rozumie potrzebę promowania zasad racjonalnego żywienia zgodnie z aktualnym stanem wiedzy. Częściowo rozumie potrzebę ciągłego doksztalcania się.	Rozumie potrzebę promowania zasad racjonalnego żywienia zgodnie z aktualnym stanem wiedzy. Częściowo rozumie potrzebę ciągłego doksztalcania się.	W dużym stopniu rozumie potrzebę promowania zasad racjonalnego żywienia zgodnie z aktualnym stanem wiedzy. Częściowo rozumie potrzebę ciągłego doksztalcania się.	W pełni rozumie potrzebę promowania zasad racjonalnego żywienia zgodnie z aktualnym stanem wiedzy. Rozumie potrzebę ciągłego doksztalcania się.

10. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Wykaz literatury podstawowej

1. Gawęcki J. (red.) 2010. Żywnie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa.
2. Peckenpaugh N.: Podstawy żywienia i dietoterapia, wyd. I polskie, red. D. Gajewska, Wyd. Elsevier Urban & Partner, Warszawa, 2015.
3. Chevallier L., 60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych, Wyd. Elsevier Urban & Partner, Warszawa, 2015.

Wykaz literatury uzupełniającej

1. Ciburowska H., Rudnicka A.: Dietetyka Żywnie zdrowego i chorego człowieka, Wyd. PZWL, Warszawa, 2014.
2. Jarosz M. (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej - nowelizacja. IŻŻ, Warszawa.
3. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K, 2005, Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL, Warszawa.
4. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D.: Dietoterapia, Wyd. PZWL, Warszawa, 2015.

11. Macierz realizacji przedmiotu

Symbol efektu kształcenia	Odniesienie efektu do efektów zde-finiowanych dla programu	Cele Przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposoby oceny
W_01	BPŻ_W01 BPŻ_W04 BPŻ_W06	C_01, C_02	W_1-5	wykład	Kolokwium zaliczeniowe
W_02	BPŻ_W04 BPŻ_W06 BPŻ_W15	C_01, C_02	W_1-5	wykład	Kolokwium zaliczeniowe
U_01	BPŻ_U01 BPŻ_U04	C_01, C_02	C_1-5	Zajęcia ćwiczeniowe,	Kolokwium, projekt

	BPŻ_U05 BPŻ_U08			konwersatoria, zajęcia terenowe	
U_02	BPŻ_U01 BPŻ_U04 BPŻ_U05 BPŻ_U08	C_01, C_02	C_1-5	Zajęcia ćwiczeniowe, konwersatoria, zajęcia terenowe	Kolokwium, projekt
K_01	BPŻ_K01 BPŻ_K02	C_01, C_02	Zajęcia ćwiczeniowe, konwersatoria , zajęcia terenowe	Zajęcia ćwiczeniowe, konwersatoria, zajęcia terenowe	obserwacja

12. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Udział w wykładach	10
Udział w ćwiczeniach	-
Udział w konwersatoriach/laboratoriach	15
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	-
Udział w konsultacjach	2
Suma godzin kontaktowych	27
Samodzielne studiowanie treści wykładów	3
Samodzielne przygotowanie do ćwiczeń	15
Udział w konsultacjach	2
Przygotowanie do egzaminu i kolokwiiów	5
Suma godzin pracy własnej studenta	25
Sumaryczne obciążenie studenta	50
Liczba punktów ECTS za przedmiot	2
Obciążenie studenta zajęciami praktycznymi	30 h
Liczba punktów ECTS za zajęcia praktyczne,	1,2

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu:

Przemysław, dnia 30.09.2017 .