

**AKADEMIA WYCHOWANIA FIZYCZNEGO  
IM. EUGENIUSZA PIASECKIEGO W POZNANIU**

**Filia w Gorzowie Wielkopolskim**

**Kierunek: Dietetyka**

**KARTA PRZEDMIOTU**

Nazwa przedmiotu: **PRZEDMIOT DO WYBORU – PORADNICTWO  
DIETETYCZNE**

Kod przedmiotu: **ZWKF\_DT\_1\_W\_G.7\_s**

Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot/moduł: **Zakład Dietetyki**

Osoba odpowiedzialna za kartę – koordynator przedmiotu:

**dr Aleksandra Skoczek-Rubińska**

Osoby prowadzące przedmiot:

1. dr Aleksandra Skoczek-Rubińska

Data opracowania: **15.01.2024 r.**

## 1. Podstawowe informacje

Forma studiów	studia stacjonarne			
Stopień studiów	studia pierwszego stopnia			
Profil	praktyczny			
Specjalność	wszystkie			
Rok studiów / semestr	rok 2, semestr 4			
Status przedmiotu	do wyboru			
Język przedmiotu	polski			
Forma zajęć	wykład	ćwiczenia	seminaria	inne
Wymiar zajęć	10	20		
Liczba punktów ECTS	3			

## 2. Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami dotyczącymi poradnictwa żywieniowego w różnych potrzebach żywieniowych.
C2	Zdobycie umiejętności praktycznego wykorzystania uzyskanych wiadomości w życiu osobistym i zawodowym.

## 3. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

– brak.

## 4. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych:

Symbol	Efekty uczenia się dla przedmiotu Po zrealizowaniu przedmiotu student:	Odniesienie do efektów uczenia się dla programu studiów	Odniesienie do charakterystyk II stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji (poziom 6)
EK1	posiada wiedzę na temat norm żywieniowych oraz składu i wartości odżywczej produktów spożywczych w żywieniu człowieka oraz ocenie sposobu żywienia pacjenta; zna zasady postępowania dietetycznego	K_W05 K_W11 K_W17 K_U05	P6S_WG P6S_WK P6S_UW
EK2	potrafi zaplanować odpowiednie postępowanie dietetyczne z uwzględnieniem zasad zdrowego stylu życia	K_U10 K_K07	P6S_UW P6S_KO P6S_KR
EK3	zna rolę, zadania i obowiązki dietetyka związane z poradnictwem dietetycznym	K_K03 K_K04 K_K08	P6S_KO P6S_KR P6S_KK

## 5. Treści programowe

WYKŁADY		
Lp.	Tematyka zajęć Opis szczegółowych bloków tematycznych	Liczba godzin
W1	Zasady planowania żywienia. Normy żywienia i ich zastosowanie w praktyce. Tabele składu i wartości odżywczej i sposób ich wykorzystania. Wykorzystanie programów dietetycznych.	2

W2	Zapotrzebowanie energetyczne. Podstawowa przemiana materii. Całkowita przemiana materii. Składniki pokarmowe i ich fizjologiczne znaczenie. Problemy żywienia w Polsce w aspekcie zagrożeń zdrowotnych - Narodowy Program Zdrowia – rola dietytyka.	2
W3	Własna działalność gospodarza i możliwe dotacje.	2
W4	Edukacja żywieniowa w różnych grupach wiekowych.	2
W5	Uwarunkowania zachowań i wyborów żywieniowych. Motywacja do działania w gabinecie dietetycznym.	2
	<b>Razem</b>	<b>10</b>
<b>ĆWICZENIA</b>		
<b>Lp.</b>	<b>Tematyka zajęć Opis szczegółowych bloków tematycznych</b>	<b>Liczba godzin</b>
ĆW1	Wprowadzenie do przedmiotu. Regulamin przedmiotu. Rola, zadania i obowiązki dietytyka – aktualne regulacje prawne. Zadania w gabinecie dietytyka: Określanie zapotrzebowania na energię, składniki odżywcze, składniki mineralne i witaminy. Ocena sposobu żywienia. Ocena stanu odżywienia. Zalety i wady wybranych produktów żywnościowych. Metody obniżania wartości energetycznej produktów i potraw.	5
ĆW2	Wywiad nie tylko żywieniowy. Konstrukcja wywiadu, kwestionariuszy i trening w zbieraniu danych potrzebnych do opracowania planu żywieniowego. Projekt. Przygotowanie business planu dla poradni dietytycznej.	5
ĆW3	Obalanie mitów żywieniowych – modele edukacji dla wybranej grupy odbiorców. Rola mediów w edukacji. Wnioskowanie o dofinansowanie działalności gospodarczej.	5
ĆW4	Przygotowanie kompleksowych schematów postępowania w stanach różnych potrzeb żywieniowych. Prezentacja projektu.	5
	<b>Razem</b>	<b>20</b>

## 6. Metody dydaktyczne

M1	Prezentacja multimedialna.
M2	Analiza obowiązującego materiału i dyskusja.
M3	Zadania indywidualne wykonane samodzielnie pod nadzorem nauczyciela.
M4	Praca w zespołach.
M5	Analiza i dyskusja wyników uzyskanych w pracy indywidualnej lub zespołowej.

## 7. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
<b>Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:</b>	
Godziny wynikające z planu studiów	30
<b>Godziny bez udziału nauczyciela wynikające z nakładu pracy studenta, w tym:</b>	
Przygotowanie się do zajęć	15

Przygotowanie propozycji doświadczenia żywieniowego	16
Przygotowanie projektu	14
<b>Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu wynikająca z całego nakładu pracy studenta</b>	<b>75</b>
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3

## 8. Metody oceny

### a. Ocena formująca

F1	Sprawdzenie opanowania materiału niezbędnego do wykonania zaplanowanego ćwiczenia.
F2	Weryfikacja wiedzy i zainteresowań studenta w trakcie dyskusji prowadzonych podczas ćwiczeń.
F3	Ocena za opracowanie zadań i ich prezentację podczas ćwiczeń.

### b. Ocena podsumowująca

P1	Ocena z zaliczenia.
P2	Ocena za przygotowane sprawozdań z ćwiczeń i aktywność podczas ćwiczeń.

### c. Warunki zaliczenia przedmiotu

- obecność na ćwiczeniach zgodnie z regulaminem studiów,
- pozytywny wynik oceny formującej,
- uzyskanie pozytywnej oceny z projektu.

## 9. Kryteria oceny

<b>Efekt uczenia się EK1</b>	
na ocenę 2	Student nie posiada wystarczającej wiedzy dotyczącej norm żywieniowych, składu i wartości odżywczej produktów spożywczych.
na ocenę 3	Student zna normy żywieniowe oraz skład i wartości odżywcze produktów spożywczych w żywieniu człowieka oraz ocenie sposobu żywienia pacjenta.
na ocenę 4	Student zna i wskazuje zastosowania odpowiednich produktów spożywczych oraz norm żywieniowych w zależności od stanu fizjologicznego, wieku, aktywności fizycznej, płci, wzrostu, masy ciała pacjenta w żywieniu i ocenie stanu odżywienia pacjenta.
na ocenę 5	Student przygotowuje kompleksowy plan dietetyczny w różnych stanach fizjologicznych, opierając się na ocenie stanu odżywienia, sposobu żywienia pacjenta oraz wiedzy dotyczącej norm żywienia człowieka i składu wartości odżywczej żywności; rozumie wzajemne zależności między chorobami przewlekłymi a stanem odżywienia.
<b>Efekt uczenia się EK2</b>	
na ocenę 2	Student nie potrafi zaplanować prostego postępowania dietetycznego.
na ocenę 3	Student z pomocą nauczyciela potrafi dokonać wyboru lub zaplanować, z uwzględnieniem zasad zdrowego życia, odpowiednie postępowanie dietetyczne.
na ocenę 4	Student potrafi zaplanować i wspólnie z nauczycielem wdrożyć odpowiednie postępowanie dietetyczne; potrafi współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych.

na ocenę 5	Student potrafi zaplanować i wdrożyć i swobodnie modyfikować odpowiednie postępowanie dietetyczne; jest przygotowany do ich oceny i modyfikowania na każdym etapie; potrafi współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych; nierzadko podejmując w niej wiodącą rolę.
------------	--

Efekt uczenia się EK3	
na ocenę 2	Student nie zna roli i zadań dietetyka.
na ocenę 3	Student potrafi wskazać ogólną rolę, zadania i obowiązki dietetyka związane z poradnictwem dietetycznym.
na ocenę 4	Student zna i rozumie rolę, zadania i obowiązki dietetyka związane z poradnictwem dietetycznym; rozumie pojęcie odpowiedzialności zawodowej; bierze udział w dyskusjach na temat zadań i obowiązków dietetyków.
na ocenę 5	Student wyjaśnia rolę, szczegółowe zadania, prawa i obowiązki dietetyka związane z poradnictwem dietetycznym; rozumie pojęcie odpowiedzialności zawodowej; wyraża złożone opinie o zadaniach dietetyków, odpowiednio argumentując swoje zdanie; potrafi prowadzić dyskusję.

## 10. Macierz realizacji przedmiotu

Efekty uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla programu studiów	Cele przedmiotu	Treści programowe	Metody dydaktyczne	Sposoby oceny
EK1	K_W05, K_W11 K_W17, K_U05	C1, C2	W1–W5, ĆW4, ĆW5	M1–M5	F1–F3, P1, P2
EK2	K_U10, K_K07	C2	ĆW3–ĆW5	M2–M5	F3, P1, P2
EK3	K_K03, K_K04 K_K08	C2	ĆW1	M2, M4	P2

## 11. Wykaz piśmiennictwa

### a. Piśmiennictwo podstawowe

1.	Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.), <i>Normy żywienia człowieka, Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych</i> , Warszawa 2012.
2.	Jarosz M., Rychlik E., Stoś K., Charzewska J. (red.) <i>Normy żywienia człowieka dla populacji Polski i ich zastosowanie</i> . Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny, 2020.
3.	Ciborowska H., Rudnicka A., <i>Dietetyka, Żywienie zdrowego i chorego człowieka</i> , Warszawa 2012.
4.	Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), <i>Żywienie człowieka zdrowego i chorego</i> , Warszawa 2010.
5.	Jarosz M., <i>Praktyczny podręcznik dietetyki, IŻŻ</i> , Warszawa 2017.
6.	Bujko J. (red.), <i>Podstawy dietetyki</i> , Warszawa 2006.
7.	Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K., <i>Tabele składu i wartości odżywczej żywności</i> , Warszawa 2005.
8.	Szponar L., Wolnicka K., Rychlik E., <i>Album fotografii produktów i potraw</i> , Warszawa 2000.

### b. Piśmiennictwo uzupełniające

1.	Włodarek D., <i>Dietoterapia</i> , Warszawa 2015.
----	---

2.	Ogden J., <i>Psychologia odżywiania się</i> , Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2011.
3.	Ustawa z dnia 17 sierpnia 2023 r. o niektórych zawodach medycznych. Dz.U. poz. 1972
4.	Projekt ustawy o zawodzie dietetyka
5.	Szponar L., Wolnicka K., Rychlik E. Album fotografii produktów i potraw. Instytut Żywności i Żywnienia. Warszawa 2000.
6.	Strona internetowa: <a href="https://ncez.pzh.gov.pl/">https://ncez.pzh.gov.pl/</a>

## 12. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji

.....  
(miejsowość, data)

(kierownik zakładu)

(dziekan wydziału)

Przyjmuję do realizacji (data i podpisy osób prowadzących przedmiot)