



Poradnictwo dietetyczne

1. METRYCZKA	
Rok akademicki	2021/22
Wydział	NAUK O ZDROWIU
Kierunek studiów	Dietetyka
Dyscyplina wiodąca (zgodnie z załącznikiem do Rozporządzenia Ministra MiSW z 26 lipca 2019)	nauki o zdrowiu
Profil studiów (ogólnoakademicki/praktyczny)	praktyczny
Poziom kształcenia (licencjackie/magisterskie/jednolite magisterskie)	magisterskie
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	niestacjonarne
Typ modułu/przedmiotu (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się (egzamin/zaliczenie)	zaliczenie
Jednostka/jednostki prowadząca/e	Zakład Żywienia Człowieka
Kierownik jednostki	Dr hab. Iwona Traczyk
Koordinator przedmiotu (tytuł, imię, nazwisko, kontakt)	Mgr Leszek Wronka leszek.wronka@wum.edu.pl
Osoba odpowiedzialna za sylabus (osoba, do której należy zgłaszać uwagi dotyczące sylabusu)	Dr Beata Sińska, mgr Leszek Wronka
Prowadzący zajęcia	Dr Beata Sińska, mgr Leszek Wronka, mgr Baszar El-helou

2. INFORMACJE PODSTAWOWE			
Rok i semestr studiów	II rok, studia magisterskie semestr 1 (zimowy)	Liczba punktów ECTS	2
FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ		Liczba godzin	Kalkulacja punktów ECTS
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim			
wykład (W)		10 godz.	
seminarium (S)		-	
ćwiczenia (C)		10 godz.	
e-learning (e-L)		-	
zajęcia praktyczne (ZP)		-	
praktyka zawodowa (PZ)		-	
Samodzielna praca studenta			
Przygotowanie do zajęć i zaliczeń			

3. CELE KSZTAŁCENIA	
C1	Doskonalenie umiejętności w zakresie oceny sposobu żywienia, stanu odżywienia oraz przeprowadzania wywiadu żywieniowo-zdrowotnego.
C2	Formułowanie zindywidualizowanych zaleceń dietetycznych.
C3	Opanowanie techniki przeprowadzania porady dietetycznej z wykorzystaniem elementów wywiadu motywującego.
C4	Przygotowanie do samodzielnego prowadzenia poradni dietetycznej.

4. SZCZEGÓŁOWE EFEKTY UCZENIA SIĘ	
numer efektu uczenia się	Efekty w zakresie
Wiedzy – Absolwent zna i rozumie:	
W1	Cele, zadania i formy edukacji żywieniowej, jej miejsce w edukacji zdrowotnej.
W2	Warunki formalno-prawne aspekty prowadzenia działalności poradni dietetycznej.
W3	Rolę dietetyka w ochronie zdrowia.
W4	Metody oceny stanu odżywienia.

W5	Metody oceny sposobu żywienia.
W6	Zasady postępowania dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych.
W7	Zasady żywienia osób zdrowych i chorych.
W8	Wartość energetyczną i odżywczą produktów i potraw.
W9	Podstawowe receptury i sposób przygotowania potraw.
W10	Spersonalizowane kanały komunikacji z pacjentem/klientem.
W11	Zasady wywiadu motywującego.
Umiejętności – Absolwent potrafi:	
U1	Projektować, planować poradnię dietetyczną.
U2	Formułować zindywidualizowane zalecenia w zakresie profilaktyki i dietoterapii schorzeń dietozależnych.
U3	Dobierać zindywidualizowane modele edukacji żywieniowej.
U4	Dobierać i wykorzystywać odpowiedni sprzęt do oceny stanu odżywienia.
U5	Dobierać i wykorzystywać odpowiednie metody oceny sposobu żywienia.
U6	Przeprowadzać zindywidualizowany wywiad żywieniowy.
U7	Szacować wielkość porcji produktów spożywczych.
U8	Modyfikować receptury potraw w zależności od potrzeb pacjentów.
U9	Stosować interaktywne metody przekazywania wiedzy żywieniowej.
U10	Posiadać umiejętność nawiązywania kontaktu z różnymi pacjentami/klientami.
U11	Stosować techniki aktywnego słuchania (zachęcanie, wyjaśnianie, parafrazowanie, podsumowanie, ocenianie).
Kompetencji społecznych – Absolwent jest gotów do:	
K1	Okazywania szacunku i troski wobec pacjenta - przy udzielaniu porad dietetycznych uwzględnia aspekty psychologiczne, kulturowe i religijne.
K2	Okazywania troski o dobro społeczne.
K3	Przestrzegania zasad etyki w kontakcie z pacjentem.
K4	Systematycznego wzbogacania wiedzy zawodowej i rozwijania umiejętności.
K5	Szanowania godności i autonomii pacjentów/klientów.

5. ZAJĘCIA		
Forma zajęć	Treści programowe	Efekty uczenia się
Wykłady		
Wykład 1	Standardy kompetencji zawodowych dietetyka (uregulowania prawne zawodu). Formy poradnictwa dietetycznego. Nowoczesna diagnostyka dietetyczna (sprzęt + badania laboratoryjne). Praca dietetyka oczami właścicieli gabinetów i poradni dietetycznych.	W1, W2, W3 W4, W5, W11
Wykład 2	Formalno-prawne aspekty prowadzenia poradni dietetycznej/ gabinetu dietetycznego. Social media w pracy dietetyka. Wykorzystanie wywiadu motywującego jako elementu porady dietetycznej. Specyfika poradnictwa dietetycznego w zależności od typu pacjenta. Modele edukacji żywieniowej – dobre praktyki.	W2, W6, W7, W10, W11
Ćwiczenia		
Ćwiczenia 1	Zakładamy gabinet dietetyka. Porada dietetyczna (cz. I wywiad zdrowotny, cz. II ocena stanu odżywienia, cz. III ocena sposobu żywienia).	W1-W7, W11 U1, U2, U4, U5, U7, U10 K4, K5
Ćwiczenia 2	Zindywidualizowana porada dietetyczna: – przygotowanie scenariusza porady dla pacjenta (studium przypadków). – przygotowanie scenariusza porady dla pacjenta (wizyta kontrolna). Praktyczne aspekty stosowania zaleceń dietetycznych.	W8, W9, W11 U2-U7, U9-U11 K1-K5

6. LITERATURA
<p>Obowiązkowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> Treści wykładowe S. Rollnick, W. R. Miller, Ch. C. Butler, Wywiad motywujący w opiece zdrowotnej, Wyd. SWPS, Warszawa 2010 H. Nowakowska, Edukacja zdrowotna. Jak efektywnie uczyć pacjentów z cukrzycą zasad samoopieki, Wyd. PZWL, Warszawa 2017 L. Ostrowska, K. Orywał, E. Stefańska, Diagnostyka Laboratoryjna w dietetyce, Wyd. PZWL, Warszawa 2018
<p>Uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> T. Gordon, Rozmawiać z pacjentem. Podręcznik doskonalenia umiejętności komunikacyjnych i budowania partnerskich relacji, Wyd. SWPS „Academica”, Warszawa 2009 I. Uchmanowicz, K. Kubera-Jaroszewicz, Edukacja diabetologiczna. Standard opieki pielęgnacyjnej chorego na cukrzycę, Wyd. Continuo, Wrocław 2012 A. Szewczyk, Edukacja diabetologiczna – szansą życia bez powikłań, Materiały konferencyjne, Warszawa 12.12.2009 M. Lesińska-Sawicka (red.), Metoda case study w pielęgniarstwie, Wyd. Borgis, Warszawa 2009 Zalecenia kliniczne dotyczące postępowania u chorych na cukrzycę, stanowisko Polskiego Towarzystwa Diabetologicznego PTD 2020, Diabetologia Praktyczna, 6, 1, 2020

7. SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ		
Symbol przedmiotowego efektu uczenia się	Sposoby weryfikacji efektu kształcenia	Kryterium zaliczenia
W1-W11	Test zaliczeniowy (20 pkt.)	5,0 – uzyskanie 91-100% ogólnej liczby punktów 4,5 – uzyskanie 81-90% ogólnej liczby punktów 4,0 – uzyskanie 71-80% ogólnej liczby punktów 3, 5 – uzyskanie 61-70% ogólnej liczby punktów 3,0 – uzyskanie 51-60% ogólnej liczby punktów 2,0 – uzyskanie 50-0% ogólnej liczby punktów
U1, K5	Projekt pracowni (10 pkt.)	5,0 – uzyskanie 91-100% ogólnej liczby punktów 4,5 – uzyskanie 81-90% ogólnej liczby punktów 4,0 – uzyskanie 71-80% ogólnej liczby punktów 3, 5 – uzyskanie 61-70% ogólnej liczby punktów
U2, U3, U4, U5, U6, U9, U10, U11, K1-K5	Przygotowanie scenariusza zindywidualizowanej pierwszej porady dietetycznej (wizyta 1) (15 pkt.) oraz wizyty kontrolnej (wizyta 2) (15 pkt)	4,5 – uzyskanie 81-90% ogólnej liczby punktów 4,0 – uzyskanie 71-80% ogólnej liczby punktów 3, 5 – uzyskanie 61-70% ogólnej liczby punktów
U6, U7,	Omówienie wykonania potrawy na podstawie samodzielnie zmodyfikowanej receptury (5 pkt.)	3,0 – uzyskanie 51-60% ogólnej liczby punktów 2,0 – uzyskanie 50-0% ogólnej liczby punktów
U2, U4, U5, U7, K4, K5	Obserwacja grupy przez nauczyciela	5,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest dobrze przygotowany, bardzo dobrze realizuje zadanie 4,5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, dobrze realizuje zadanie 4,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest poprawiany, dobrze realizuje zadanie 3,5 – student uczestniczy w zajęciach, jego zakres przygotowania nie pozwala na całościowe przedstawienie omawianego problemu, dostatecznie realizuje zadanie, często jest poprawiany. 3,0 – student uczestniczy w zajęciach, dostatecznie realizuje zadanie, jednak często popełnia błędy. 2,0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wypowiedzi są niepoprawne merytorycznie, nie realizuje zadania, często jest poprawiany.

8. INFORMACJE DODATKOWE

(informacje istotne z punktu widzenia nauczyciele niezawarte w pozostałej części sylabusu, np. czy przedmiot jest powiązany z badaniami naukowymi, szczegółowy opis egzaminu, informacje o kole naukowym)