



Praktyka żywieniowo-dietetyczna I

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2020/21	
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M2B.1867.20	
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski	
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Profil studiów ogólnoakademicki	Dyscypliny Technologia żywności i żywienia	
	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie	
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Mirosław Żmijewski	
Pozostali prowadzący	Mirosław Żmijewski	
Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 6.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Praktyka: 160	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Praktyka żywieniowo-dietetyczna I ma istotne znaczenie w zapoznaniu się ze schematami opracowania poradnictwa i doradztwa żywieniowego. Realizacja tego typu praktyki pozwala na zgłębienie umiejętności pracy z pacjentem, dodatkowo na nabycie doświadczenia w specyfice pracy, jaką jest poradnictwo żywieniowo - dietetyczne.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	w stopniu pogłębionym zasady planowania i metody badań sposobu żywienia, stanu odżywienia człowieka oraz jakości produktów rolno-spożywczych zasady funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w zakresie żywienia człowieka i dietetyki w pogłębionym stopniu ryzyko zdrowotne związane z różnego rodzaju nietolerancjami składników pokarmowych oraz biologicznymi, chemicznymi i fizycznymi zanieczyszczeniami żywności, a także sposoby kontrolowania ich wpływu na organizm człowieka zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych / ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań, ocena dziennika praktyk, zaliczenie praktyk	NŻD_P7S_WG04, NŻD_P7S_WG05, NŻD_P7S_WG08, NŻD_P7S_WK10	Zaliczenie ustne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować schemat, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami dietozależnymi komunikować się ze specjalistami z dziedziny medycyny i technologii żywności oraz jednostkami i grupami społecznymi w aspekcie żywienia człowieka, dietetyki, promocji zdrowia i profilaktyki chorób żywieniowo zależnych planować ścieżkę własnego rozwoju zawodowego, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i ukierunkowywać innych w tym zakresie / obserwacja pracy, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z odbycia praktyk	NŻD_P7S_UK07, NŻD_P7S_UU10, NŻD_P7S_UW05	Zaliczenie ustne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny danych i wiadomości pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów prowadzenia działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia człowieka demonstrowanie postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów/grup społecznych oraz troski o ich dobro / obserwacja pracy indywidualnej	NŻD_P7S_KK01, NŻD_P7S_KO04	Zaliczenie ustne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Praktyka	160	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 160	ECTS 6.0

Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 160	ECTS 6.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 160	ECTS 6.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Celem odbycia praktyki żywieniowo – dietetycznej I jest zapoznanie się ze wszystkimi możliwymi aspektami działalności zakładów żywienia zbiorowego, a także indywidualnego poradnictwa żywieniowego. Student powinien także zapoznać ze schematami procesów technologicznych i opisami recepturowymi produkcji potraw i dań skierowanych do osób z różnymi schorzeniami dietozależnymi. W trakcie realizacji praktyki student powinien zapoznać się z charakterystyką oraz możliwościami opracowania diet stosowanych w żywieniu osób z różnymi zaburzeniami o podłożu żywieniowo zależnym.	Praktyka

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

praktyka

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Praktyka	Zaliczenie ustne	100%

Literatura

Obowiązkowa

- Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.) 2008., aktualizacja 2017. Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wyd. PZWL, Warszawa.
- Ciborowska M., Rudnicka A. (2019): Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa
- Peckenpaugh N.J. Red. Wydania polskiego Gajewska D. Podstawy żywienia i dietoterapia (2011). Elsevier, Urban & Partner, Wrocław
- Kunachowicz H., Nadolna I, Przygoda B., Iwanow K. 2019. Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL, Warszawa.
- O. Appleton, O. Vanbergen. 2015. Metabolizm i żywienie Crash Course. Elsevier Urban & Partner, Wrocław.

Dodatkowa

- Inne materiały edukacyjne przekazane studentom podczas wykładów i ćwiczeń. 1. Czasopisma naukowe: Journal of Food Science and Technology, Nutrition, Nutrients

Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
NŻD_P7S_KK01	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny danych i wiadomości pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów
NŻD_P7S_KO04	Absolwent jest gotów do podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych, a także dbałości o prestiż i etos zawodu dietetyka
NŻD_P7S_UK07	Absolwent potrafi formułować i weryfikować hipotezy badawcze z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, uzyskać i opracować wyniki badań z zastosowaniem odpowiednich metod i technik badawczych, informatycznych i statystycznych
NŻD_P7S_UU10	Absolwent potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, w tym również kierować zespołami ludzkimi
NŻD_P7S_UW05	Absolwent potrafi zaplanować, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami dietozależnymi oraz zaplanować, przygotować i zaserwować dania i posiłki dla różnych grup konsumentów w tym posiłki dietetyczne
NŻD_P7S_WG04	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu nowoczesne chemiczne, biologiczne i żywieniowe metody badawcze i analityczne stosowane w obszarze żywienia człowieka i dietetyki
NŻD_P7S_WG05	Absolwent zna i rozumie metody i narzędzia stosowane w badaniach żywieniowych, metody statystyczne i technologie informatyczne stosowane do opisu zjawisk oraz analizy danych i opracowania wyników badań własnych
NŻD_P7S_WG08	Absolwent zna i rozumie aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka
NŻD_P7S_WK10	Absolwent zna i rozumie uwarunkowania etyczne, ekonomiczne, prawne i społeczne związane z zawodem dietetyka, w tym pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności intelektualnej, przemysłowej i prawa autorskiego