

KARTA MODUŁU KSZTAŁCENIA

Informacje ogólne					
PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA IM. WITELONA W LEGNICY WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ					
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Poziom kształcenia:	studia pierwszego stopnia				
Profil kształcenia:	praktyczny				
Forma studiów:	stacjonarne				
Nazwa modułu kształcenia:	Edukacja żywieniowa				
Kod modułu kształcenia:	MK_D25				
Rodzaj modułu kształcenia:	obowiązkowy				
Rok studiów:	I	Formy zajęć i liczba godzin:			
Semestr:	II	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium
Liczba punktów ECTS:	2	20	20		
Forma zaliczenia:	zaliczenie na ocenę				

Autor programu:

dr inż. Ewa Walczak, dr inż. Monika Bronkowska

Cele kształcenia:

Cel1: Poznanie celów i zadań edukacji żywieniowej i prozdrowotnej z uwzględnieniem poradnictwa żywieniowego i umiejscowienie jej w edukacji zdrowotnej.

Cel2: Poznanie metod profilaktyki zagrożeń zdrowotnych oraz programów profilaktycznych w szerzeniu zasad zdrowego stylu życia.

Wymagania wstępne:

Wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka

Efekty kształcenia:

Wiedza:

EK1: Student zna rolę dietetyka oraz metody i programy wykorzystywane w profilaktyce prozdrowotnej

Umiejętności:

EK2: Student potrafi zaplanować i wdrożyć program/plan profilaktyczny w ramach edukacji oraz poradnictwa żywieniowego.

Kompetencje społeczne:

EK3: Ma świadomość odpowiedzialności wykonywania zawodu dietetyka

EK4: Student potrafi pracować w grupie

Treści kształcenia:

Wykład:

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin
W1	Cele i zadania edukacji żywieniowej. Definicja zdrowia i choroby. Biomedyczny model zdrowia. Czynniki warunkujące zdrowie i dbałość o zdrowie.	2
W2	Organizacja poradnictwa żywieniowego	3
W3	Zadania dietetyka w ochronie zdrowia.	2

W4	Poradnictwo indywidualne i grupowe, pokazy żywieniowe.	3
W5	Czynniki ekonomiczne w planowaniu prawidłowego żywienia.	2
W6	Zagrożenia zdrowotne wynikające z niewłaściwego odżywiania.	3
W7	Profilaktyka chorób cywilizacyjnych na tle wadliwego żywienia.	3
W8	Wpływ środków masowego przekazu na żywienie człowieka.	2

Ćwiczenia:

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin
C1	Przygotowanie prezentacji edukacji żywieniowej dla dzieci w wieku przedszkolnym.	2
C2	Przygotowanie prezentacji edukacji żywieniowej dla dzieci w wieku szkolnym	2
C3	Przygotowanie prezentacji edukacji żywieniowej dla młodzieży gimnazjalnej	2
C4	Przygotowanie prezentacji edukacji żywieniowej dla młodzieży ponadgimnazjalnej.	2
C5	Przygotowanie prezentacji edukacji żywieniowej dla nauczycieli.	2
C6	Przygotowanie prezentacji edukacji żywieniowej dla osób dorosłych.	2
C7	Tworzenie asortymentu produktów spożywczych w sklepikach szkolnych.	2
C8	Przygotowanie programu edukacji żywieniowej dla różnych środowisk.	2
C9	Przygotowanie publikacji o edukacji żywieniowej dla środków masowego przekazu.	3
C10	Ocena rzetelności informacji prozdrowotnych w masmediach. Informacja żywieniowa.	2

Metody kształcenia:

1. Wykłady informacyjne
2. Ćwiczenia – przygotowanie prezentacji/programu
3. Dyskusja, praca w zespole

Metody weryfikacji efektów kształcenia:

Ocena formująca:

1. Aktywność podczas zajęć
2. Kolokwium
3. Obserwacja

Ocena podsumowująca:

1. Średnia ważona ocen formujących

Akceptowalny poziom osiągnięcia efektów kształcenia:

- EK1: Student uzyskuje 51% maksymalnej liczby punktów z części dotyczącej efektu kształcenia 1 kolokwium końcowego
- EK2: Student zalicza wszystkie ćwiczenia związane z efektem kształcenia 2 - otrzymuje ocenę średnią z przygotowania do ćwiczeń 3.0
- EK3: Student wykazuje aktywną postawę na zajęciach,
- EK4: Student wykazuje aktywną postawę na zajęciach, współpraca grupą

Całkowity nakład pracy studenta:

Godziny kontaktowe (wykład, ćwiczenia, laboratorium, seminarium, projekt, konsultacje, obecność na egzaminie itd.)	40
Przygotowanie się do zajęć, w tym czytanie wskazanej literatury	10
Przygotowanie się do kolokwium	10
Przygotowanie się do egzaminu	0
Przygotowanie pracy samokształceniowej	0
Inne	0
Razem	60
Liczba punktów ECTS dla modułu kształcenia	2
Liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach godzin kontaktowych	2
Liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć praktycznych, laboratoryjnych, projektowych i praktyk zawodowych	0
Procent programu modułu realizowany w ramach godzin kontaktowych	67
Procent programu modułu realizowany w ramach zajęć praktycznych, laboratoryjnych, projektowych i praktyk zawodowych	0

Tabela odniesień dla modułu kształcenia

Efekt kształcenia	Odniesienie danego efektu do efektów kierunkowych	Cel kształcenia	Treści programowe	Metody kształcenia	Metody weryfikacji efektów kształcenia
EK1	K_W23 K_W24	Cel 1	W1-W9	Wykłady informacyjne	Kolokwium
EK2	K_U01 K_U04 K_U07 K_U09 K_U10	Cel 2	C1-C10	Przygotowanie prezentacji/programu Dyskusja, praca w zespole	Kolokwium
EK3	K_K08	Cel 1	C1-C10	Dyskusja, praca w zespole	Obserwacja Aktywność podczas zajęć
EK4	K_K09	Cel 2	C1-C10	Dyskusja, praca w zespole	Obserwacja

LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Woynarowska B.: Edukacja zdrowotna. PWN, Warszawa, 2008.
2. Gromadzka-Ostrowska J., Włodarek D., Toeplitz Z.: Edukacja prozdrowotna. Wyd. SGGW, Warszawa 2003.
3. Podręcznik Polskiego Forum Profilaktyki. Tom I. Red. P. Podolec. Wyd. Medycyna Praktyczna, Kraków 2007.
4. M. Piłska, M. Jeżewska-Zychowicz: Psychologia żywienia. Wybrane zagadnienia. Wyd. SGGW, Warszawa, 2008.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

1. Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Red. J. Gawęcki. PWN, Warszawa 2000.
2. Gawęcki J., Mossor – Pietraszewska T.: Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. PWN, 2004.
3. Promocja zdrowia. Wprowadzenie do zagadnień krzewienia zdrowia. Red. A. Karski, Z. Słońska i B.W. Wasilewski. Wyd. IGNIS, Warszawa, 1992.
4. M. Jeżewska-Zychowicz: Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania. SGGW, Warszawa, 2007.
5. J. Gawęcki, W. Roszkowski: Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Nauk. PWN, Warszawa, 2009.