

## KARTA MODUŁU 2024/2025

### I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE

#### COLLEGIUM WITELONA UCZELNIA PAŃSTWOWA WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ

<b>Kierunek studiów:</b>	Ratownictwo medyczne						
<b>Poziom studiów:</b>	I stopień						
<b>Profil studiów:</b>	praktyczny						
<b>Forma studiów:</b>	stacjonarne						
<b>Nazwa modułu:</b>	Edukacja żywieniowa pacjenta						
<b>Rodzaj modułu:</b>	Fakultatywny						
<b>Język wykładowy:</b>	Język polski*						
<b>Rok studiów:</b>	1	<b>Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:</b>					
<b>Semestr:</b>	1	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
<b>Liczba punktów ECTS ogółem:</b>	1			20			
<b>Forma zaliczenia:</b>	Zaliczenie na ocenę						
<b>Wymagania wstępne:</b>	Podstawowa znajomość biologii człowieka						

### II. CELE KSZTAŁCENIA

#### Cele kształcenia:

**Cel 1:** Znajomość celów i zadań edukacji żywieniowej pacjentów

**Cel 2:** Znajomość metod profilaktyki zagrożeń zdrowotnych oraz programów profilaktycznych w szerzeniu zasad zdrowego stylu życia

### III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH

Efekt uczenia się	Student, który zaliczył moduł w zakresie:	Odniesienie do efektów kierunkowych
<b>wiedzy:</b>		
1	Student zna i rozumie zmiany w funkcjonowaniu organizmu jako całości w sytuacji zaburzenia jego homeostazy, a także specyfikację i znaczenie gospodarki wodno-elektrolitowej i kwasowo-zasadowej w utrzymaniu homeostazy ustroju;	A.W11
2	Student zna i rozumie budowę i funkcje układu pokarmowego, enzymy biorące udział w trawieniu i podstawowe zaburzenia enzymów trawiennych oraz skutki tych zaburzeń;	A.W13
<b>umiejętności:</b>		
1	Student potrafi rozpoznawać zaburzenia trawienia, z uwzględnieniem roli enzymów, w tym podstawowe zaburzenia enzymów trawiennych, oraz określać skutki tych zaburzeń;	A.U5
<b>kompetencji społecznych:</b>		
1	Student jest gotów do organizowania pracy własnej i współpracy w zespole specjalistów, w tym z przedstawicielami innych zawodów medycznych, także w środowisku wielokulturowym i wielonarodowościowym;	K1R_K04
2	Student jest gotów do dostrzegania i rozpoznawania własnych ograniczeń, dokonywania samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych;	K1R_K05

### IV. TREŚCI PROGRAMOWE

Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)		
Ćwiczenia		
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Ćwiczenie 1	Podstawy żywienia człowieka.	4
Ćwiczenie 2	Czynniki wpływające na zachowania żywieniowe pacjentów i czynniki ryzyka przewlekłych chorób niezakaźnych.	4
Ćwiczenie 3	Etapy planowania procesu edukacji/poradnictwa żywieniowego.	2
Ćwiczenie 4	Materiały wykorzystywane do edukacji żywieniowej pacjenta.	2
Ćwiczenie 5	Edukacja i poradnictwo żywieniowe w wybranych jednostkach chorobowych.	4
Ćwiczenie 6	Opracowanie scenariusza edukacji żywieniowej pacjenta.	4
V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE		
<p><b>1. Metody kształcenia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dyskusja dydaktyczna</li> <li>• Pokaz</li> <li>• Ćwiczenie przedmiotowe</li> </ul> <p><b>2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Projektor/tablica multimedialna</li> <li>• Tablica</li> </ul>		
VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU		

<p><b>1. Formy zaliczenia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <del>egzamin</del></li> <li>• zaliczenie z oceną</li> <li>• zaliczenie bez oceny</li> </ul> <p><b>2. Sposób weryfikacji i oceniania efektów uczenia się:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kolokwium</li> <li>• Ćwiczenia</li> <li>• Aktywność podczas zajęć</li> </ul> <p><b>3. Podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne określone są indywidualnie, jednak powinny zachować adekwatność wobec zaplanowanych efektów uczenia się</b></p>
---

VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA	
Kategoria	Obciążenie studenta
<b>Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)</b>	20
Udział w wykładach	
Udział w innych formach zajęć (**)	20
<b>Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)</b>	5
Przygotowanie do wykładu	
Przygotowanie do innych form zajęć (**)	5
Przygotowanie do egzaminu	
Przygotowanie do zaliczenia innych form zajęć (**)	
<b>Łączna liczba godzin</b>	25
<b>Punkty ECTS za moduł</b>	1

## VIII. ZALECANA LITERATURA

### **Literatura podstawowa:**

1. Woynarowska B.: Edukacja zdrowotna. PWN, Warszawa 2017
2. Jarosz M. (red.): Otyłość, żywienie, aktywność fizyczna, zdrowie Polaków. IŻŻ, Warszawa 2006
3. Ostrowska L.: Dietetyka. Kompendium. PZWL, Warszawa 2020

### **Literatura uzupełniająca:**

1. Contento I.R.: Edukacja żywieniowa. PWN, Warszawa 2018
2. Czasopisma tematyczne: Food Forum, Współczesna dietetyka

Na kierunkach studiów, na których obowiązują standardy kształcenia oraz odrębne przepisy określone przez właściwego ministra, karty modułów powinny także uwzględniać powyższe uregulowania

\*należy odpowiednio wypełnić

\*\* należy wpisać formę/formy przypisane do modułu określone w programie studiów (ćwiczenia, seminarium, konwersatorium, lektorat, laboratorium, warsztat, projekt, zajęcia praktyczne, zajęcia terenowe, zajęcia wychowania fizycznego, praktyka zawodowa, inne)