

KARTA MODUŁU 2023/2024

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE

COLLEGIUM WITELONA UCZELNIA PAŃSTWOWA WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ

Kierunek studiów:	Ratownictwo medyczne						
Poziom studiów:	I stopień						
Profil studiów:	praktyczny						
Forma studiów:	stacjonarne						
Nazwa modułu:	Żywnościowa profilaktyka chorób						
Rodzaj modułu:	Obowiązkowy/ nieobowiązkowy						
Język wykładowy:	Język polski*						
Rok studiów:	1	Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:					
Semestr:	1	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
Liczba punktów ECTS ogółem:	1			25			
Forma zaliczenia:	Zaliczenie na ocenę						
Wymagania wstępne:	Podstawowa znajomość biologii człowieka						

II. CELE KSZTAŁCENIA

Cele kształcenia:

Cel1: Zapoznanie się z wiedzą z zakresu składu i właściwości żywności.

Cel2: Znajomość zapotrzebowania organizmu na wybrane składniki pokarmowe, z uwzględnieniem aktualnego stanu odżywienia.

Cel3: Dietoprofilaktyka chorób.

III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH ORAZ METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW

Efekt	Student, który zaliczył moduł w zakresie:	Odniesienie do efektów kierunkowych	Metody weryfikacji
wiedzy:			
1		K1R_W02	
2			
umiejętności:			
1		K1R_U03	
2		K1R_U04	

kompetencji społecznych:

1		K1R_K04	
---	--	---------	--

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.	6
Ćwiczenie 2	Czynniki wpływające na zachowania żywieniowe.	2
Ćwiczenie 3	Żywieniowe czynniki ryzyka przewlekłych chorób niezakaźnych.	4
Ćwiczenie 4	Materiały wykorzystywane do edukacji żywieniowej pacjenta.	2
Ćwiczenie 5	Edukacja i poradnictwo żywieniowe w wybranych jednostkach chorobowych.	6
Ćwiczenie 6	Opracowanie scenariusza edukacji żywieniowej pacjenta.	4
Ćwiczenie 7	Test	1

V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE

1. Metody kształcenia:

- Dyskusja dydaktyczna;
- Pokaz;

2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:

- Projektor/tablica multimedialna
- Tablica

VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

1. Forma zaliczenia modułu.

Zaliczenie na ocenę

2. Kryteria oceny formującej***:

- Test;
- Obserwacja zachowań,
- Aktywność podczas zajęć;
- Prezentacja ustna

Test– kryteria oceny:

- 91% - 100% - ocena bardzo dobra
- 81% - 90% - ocena dobra plus
- 71% - 80% - ocena dobra
- 61% - 70% - ocena dostateczna plus
- 51% - 60% - ocena dostateczna
- 50% i poniżej - ocena niedostateczna

3. Podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne określone są indywidualnie, jednak powinny zachować adekwatność wobec zaplanowanych efektów uczenia się

VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta
Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)	25
Udział w wykładach	-
Udział w innych formach zajęć	25
Inne (-)	-
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	5
Przygotowanie do wykładu	-
Przygotowanie do innych form zajęć	5
Przygotowanie do egzaminu	

Przygotowanie do zaliczenia innych zajęć	
Inne (np. gromadzenie materiałów do projektu, kwerenda internetowa, opracowanie prezentacji multimedialnej itp.)	-
Łączna liczba godzin	30
Punkty ECTS za moduł	1
VIII. ZALECANA LITERATURA	
Literatura podstawowa:	
<ol style="list-style-type: none"> 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:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Contento I.R.: Edukacja żywieniowa. PWN, Warszawa 2018. 2. Czasopisma tematyczne: Food Forum, Współczesna dietetyka. 	

*należy odpowiednio wypełnić

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

*** należy wpisać odpowiednie kryteria oceny