

KARTA MODUŁU 2024/2025

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE

COLLEGIUM WITELONA UCZELNIA PAŃSTWOWA WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ

Kierunek studiów:	Dietetyka						
Poziom studiów:	I stopień						
Profil studiów:	praktyczny						
Forma studiów:	stacjonarne						
Nazwa modułu:	Edukacja żywieniowa i poradnictwo żywieniowe						
Rodzaj modułu:	Moduł kształcenia kierunkowego						
Język wykładowy:	Język polski*						
Rok studiów:	2	Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:					
Semestr:	3	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
Liczba punktów ECTS ogółem:	2	15		15			
Forma zaliczenia:	Zaliczenie z oceną						
Wymagania wstępne:	Wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka.						

II. CELE KSZTAŁCENIA

Cele kształcenia:

Cel 1: Poznanie celów i zadań edukacji żywieniowej i prozdrowotnej z uwzględnieniem poradnictwa żywieniowego i umiejscowienie jej w edukacji zdrowotnej.
Cel 2: Poznanie 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
wiedzy:		
1	Definiuje pojęcia związane ze zdrowiem i stylem życia. Zna wpływ aktywności fizycznej na stan zdrowia. Zna zasady zdrowego i racjonalnego żywienia, poradnictwa żywieniowego i zdrowego stylu życia.	K1D_W23
2	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.	K1D_W24
umiejętności:		
1	Potrafi korzystać ze zrozumieniem z fachowej literatury z zakresu żywienia i dietetyki oraz zastosować tę wiedzę w odniesieniu do wykonywanego zawodu.	K1D_U09
2	Potrafi wybrać i zastosować metodologię pozyskiwania informacji na temat sposobu żywienia pacjenta/grupy ludności oraz ich przetwarzania w oparciu o narzędzia informatyczne, a także sporządzić pisemny raport w oparciu o pozyskane dane.	K1D_U11
3	Potrafi wykazać się zdobytą wiedzą w formie pisemnej i ustnej w języku polskim i obcym z zakresu dietetyki, prawidłowego żywienia osób zdrowych i chorych i edukacji żywieniowej na poziomie akademickim.	K1D_U07
4	Potrafi wykazać się zdobytą wiedzą w formie pisemnej i ustnej w języku polskim i obcym z zakresu dietetyki, prawidłowego żywienia osób zdrowych i chorych i edukacji żywieniowej na poziomie akademickim.	K1D_U09
5	Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/ grupą.	K1D_U10
kompetencji społecznych:		

1	Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	K1D_K08
---	--	---------

IV. TREŚCI PROGRAMOWE

Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)

Wykład

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Wykład 1	Cele i zadania edukacji żywieniowej. Definicja zdrowia i choroby. Biomedyczny model zdrowia. Czynniki warunkujące zdrowie i dbałość o zdrowie.	3
Wykład 2	Zadania dietetyka w ochronie zdrowia. Poradnictwo indywidualne i grupowe, pokazy żywieniowe. Organizacja poradnictwa żywieniowego.	3
Wykład 3	Edukacja żywieniowa w oświacie zdrowotnej, psychologiczne aspekty zachowań żywieniowych.	3
Wykład 4	Etapy procesu poznawczego i zasady dydaktyczne. Metody dydaktyczne werbalne i obserwacyjne, aktywizujące. Środki dydaktyczne - rodzaje, zasady doboru i stosowania.	3
Wykład 5	Zagrożenia zdrowotne wynikające z niewłaściwego odżywiania. Profilaktyka chorób cywilizacyjnych na tle wadliwego żywienia.	3

Ćwiczenia

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Ćwiczenie 1	Zadania dietetyka w ochronie zdrowia – aspekt praktyczny	3
Ćwiczenie 2	Edukacja żywieniowa w oświacie zdrowotnej, psychologiczne aspekty zachowań żywieniowych – w praktyce.	6
Ćwiczenie 3	Metody dydaktyczne werbalne i obserwacyjne, aktywizujące. Środki dydaktyczne - rodzaje, zasady doboru i stosowania -stosowanie w praktyce dietetyka/edukatora	3
Ćwiczenie 4	Profilaktyka chorób cywilizacyjnych – opracowanie przykładów.	3

V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE

1. Metody kształcenia:

- Wykład informacyjny
- Wykłady problemowe
- Ćwiczenia- analiza przypadków
- Dyskusja,
- Praca w zespole

2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:

- Projektor/tablica multimedialna
- Tablica

VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

1. Formy zaliczenia:

Zaliczenie z oceną

2. Sposób weryfikacji i oceniania efektów uczenia się:

- Kolokwium pisemne
- Obserwacja
- Prezentacja
- Aktywność na zajęciach

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)	30
Udział w wykładach	15
Udział w innych formach zajęć (**)	15
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	20
Przygotowanie do wykładu	5
Przygotowanie do innych form zajęć (**)	10
Przygotowanie do egzaminu	
Przygotowanie do zaliczenia innych form zajęć (**)	5
Łączna liczba godzin	50
Punkty ECTS za moduł	2
VIII. ZALECANA LITERATURA	
Literatura podstawowa: 1: Contento I.: Edukacja żywieniowa. PZWL, Warszawa, 2018. 2: Woynarowska B.: Edukacja zdrowotna. Wyd. PWN, Warszawa, 2017. 3: Gromadzka-Ostrowska J., Włodarek D., Toeplitz Z.: Edukacja prozdrowotna. Wyd. SGGW, Warszawa, 2003.	
Literatura uzupełniająca: 1: J. Gawęcki. Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2010. 2: Piłska M., Jeżewska-Zychowicz M.: Psychologia żywienia. Wybrane zagadnienia. Wyd. SGGW, Warszawa, 2008.	

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)