

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:	4	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
Liczba punktów ECTS ogółem:	2	15		20			
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	Teoretyczne modele zmiany zachowań żywieniowych – charakterystyka.	4
Wykład 2	Komunikowanie w procesie edukacji żywieniowej. Niedostateczny poziom edukacji żywieniowej i inne przyczyny błędów w żywieniu. Sposoby zapobiegania wadom żywienia, ze szczególnym uwzględnieniem edukacji formalnej i nieformalnej.	4
Wykład 3	Programy i akcje żywieniowe przeciwko otyłości w Polsce i na świecie.	4
Wykład 4	Edukacja żywieniowa w mass mediach – ocena.	2
Wykład 5	Edukatorzy żywieniowi – podsumowanie.	1
Ćwiczenia		
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Ćwiczenie 1	Dobór i opracowanie form, metod i środków dydaktycznych odpowiednio do potrzeb i percepcji odbiorców. Opracowanie, prezentacja oraz ocena materiałów edukacyjnych.	2
Ćwiczenie 2	Szczegółowe określenie potrzeb edukacyjnych i wybór teoretycznych treści z zakresu żywienia i wskazań praktycznych dla wybranej grupy osób. Opracowanie programu edukacyjnego. Etapy planowania edukacji zdrowotnej. Przygotowanie zaplanowanych materiałów edukacyjnych. Prezentacja, dyskusja, ocena, i ewentualna korekta programu/prezentacji.	2
Ćwiczenie 3	Tworzenie scenariusza zajęć edukacyjnych kształtujących prawidłowe nawyki żywieniowe dla dzieci w wieku 3 - 4 lat. Planowanie gier i zabaw edukacyjnych, opracowanie materiałów dydaktycznych oraz warsztatów kulinarnych.	2
Ćwiczenie 4	Tworzenie scenariusza zajęć edukacyjnych kształtujących prawidłowe nawyki żywieniowe dla dzieci w wieku 5 - 6 lat. Planowanie gier i zabaw edukacyjnych, opracowanie materiałów dydaktycznych oraz warsztatów kulinarnych.	2
Ćwiczenie 5	Opracowanie scenariusza zajęć i materiałów dydaktycznych oraz warsztatów kulinarnych dla uczniów klas podstawowych z zakresu prawidłowego żywienia.	2
Ćwiczenie 6	Opracowanie scenariusza zajęć i materiałów dydaktycznych oraz warsztatów kulinarnych skierowanych do młodzieży w wieku szkolnym z zakresu prawidłowego żywienia.	2
Ćwiczenie 7	Opracowanie scenariusza zajęć i materiałów dydaktycznych oraz warsztatów kulinarnych dla kobiet w ciąży z zakresu prawidłowego żywienia.	2
Ćwiczenie 8	Edukacja żywieniowa pacjenta otyłego - studium przypadku. Wydobywanie i wzmacnianie motywacji pacjenta do zmiany nawyków żywieniowych.	2
Ćwiczenie 9	Pacjent w gabinecie dietytyka - symulacja porady dietetycznej.	2
Ćwiczenie 10	Indywidualna edukacja żywieniowa pacjenta z cukrzycą typu 1 i 2 w jednostkach opieki zdrowotnej.	2
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
<i>Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)</i>	35
Udział w wykładach	15
Udział w innych formach zajęć (**)	20
<i>Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)</i>	15
Przygotowanie do wykładu	
Przygotowanie do innych form zajęć (**)	10
Przygotowanie do egzaminu	
Przygotowanie do zaliczenia innych form zajęć (**)	5
<i>Łączna liczba godzin</i>	50
<i>Punkty ECTS za moduł</i>	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)