

KARTA MODUŁU 2024/2025

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:	Fakultatywny						
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			20			
Forma zaliczenia:	Zaliczenie z oceną						
Wymagania wstępne:	Podstawowa znajomość biologii człowieka						

II. CELE KSZTAŁCENIA

Cele kształcenia:

Cel 1: Zapoznanie się z wiedzą z zakresu składu i właściwości żywości

Cel 2: Znajomość zapotrzebowania organizmu na wybrane składniki pokarmowe, z uwzględnieniem aktualnego stanu odżywienia

Cel 3: Dietoprofilaktyka chorób

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	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
umiejętności:		
1	Student potrafi rozpoznawać zaburzenia trawienia, z uwzględnieniem roli enzymów, w tym podstawowe zaburzenia enzymów trawiennych, oraz określać skutki tych zaburzeń;	A.U5
kompetencji społecznych:		
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
Ćwiczenie1	Podstawy żywienia człowieka.	4
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.	4
Ćwiczenie 6	Opracowanie scenariusza edukacji żywieniowej pacjenta.	4
V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE		
1. Metody kształcenia: - Dyskusja dydaktyczna - Pokaz - Ćwiczenie przedmiotowe 2. Narzędzia (środki) dydaktyczne: - Projektor/tablica multimedialna - Tablica		
VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU		
1. Formy zaliczenia: egzamin - zaliczenie z oceną - zaliczenie bez oceny 2. Sposób weryfikacji i oceniania efektów uczenia się: - Kolokwium - Ćwiczenia - Aktywność podczas zajęć 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)		20
Udział w wykładach		
Udział w innych formach zajęć (**)		20
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)		5
Przygotowanie do wykładu		
Przygotowanie do innych form zajęć (**)		5
Przygotowanie do egzaminu		
Przygotowanie do zaliczenia innych form zajęć (**)		
Łączna liczba godzin		25

Punkty ECTS za modul	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. Kompedium. 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)