

KARTA MODUŁU 2025/2026

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:	Żywieniowa profilaktyka chorób						
Rodzaj modułu:	Moduły do wyboru						
Język wykładowy:	Język polski*						
Rok studiów:	1	Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:					
Semestr:	2	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:

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

Efekt uczenia się	Student, który zaliczył moduł w zakresie:	Odniesienie do efektów kierunkowych
wiedzy:		
1	Student zna i rozumie, problematykę z zakresu żywności i żywienia, higieny środowiska i higieny pracy oraz regulacje prawne w tym zakresie.	B.W45.
2	Student zna i rozumie, zasady i metody promocji zdrowia i profilaktyki chorób, z uwzględnieniem edukacji zdrowotnej.	B.W44.
umiejętności:		
1	Student potrafi, stosować się do zasad bezpieczeństwa sanitarno-epidemiologicznego oraz profilaktyki chorób zakaźnych i niezakaźnych.	B.U8.
kompetencji społecznych:		
1	Student jest gotów do organizowania pracy własnej i współpracy w zespole, w tym z osobami wykonującymi inne zawody medyczne, oraz w środowisku wielokulturowym i wielonarodowościowym.	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
Ćwiczenie1	Podstawy żywienia człowieka.	2
Ćwiczenie 2	Czynniki wpływające na zachowania żywieniowe.	4
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 Kolokwium – test pisemny, kryteria oceny: 51% - 60% - ocena dostateczna, 61% - 70% - ocena dostateczna plus, 71% - 80% - ocena dobra, 81% - 90% - ocena dobra plus, 91% - 100% - ocena bardzo dobra, Ćwiczenia - rozwiązywanie zadań, np. kazusy z pytaniami otwartymi lub zamkniętymi, Aktywność podczas zajęć - wypowiedzi ustne i pisemne, ocena realizacji zadań		
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 ćwiczeniach		20

Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	5
Przygotowanie do wykładu	-
Przygotowanie do ćwiczeń	3
Przygotowanie do egzaminu	-
Przygotowanie do zaliczenia ćwiczeń	2
Łączna liczba godzin	25
Punkty ECTS za moduł	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)