KARTA MODUŁU

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE

COLLEGIUM WITELONA UCZELNIA PAŃSTWOWA
WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ

Kierunek studiów:		**DIETETYKA**					
Poziom studiów:		studia pierwszego stopnia					
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	Ćwiczenia				
Liczba punktów ECTS ogółem:	1	10	10				
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:	
W01	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
W02	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.	K1D_W24
	umiejętności:	
U01	Potrafi korzystać ze zrozumieniem z fachowej literatury z zakresu żywienia i dietetyki oraz zastosować tę wiedzę w odniesieniu do wykonywanego zawodu.	K1D_U09
U02	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
U03	Potrafi wykazać się zdobytą wiedzą z zakresu dietetyki, prawidłowego żywienia osób zdrowych i chorych i edukacji żywieniowej na poziomie akademickim.	K1D_U07
U04	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych, chorych, ich rodzin i pracowników ochrony zdrowia oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań.	K1D_U09
U05	Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/ grupą.	K1D_U10
	kompetencji społecznych:	
K01	Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	K1D_K08

IV. TREŚCI PROGRAMOWE

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

Wykład

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
w1	Przedstawienie treści karty modułu do przedmiotu. Komunikowanie w procesie edukacji żywieniowej.	2
w2	Niedostateczny poziom edukacji żywieniowej i inne przyczyny błędów w żywieniu. Sposoby zapobiegania wadom żywienia, ze szczególnym uwzględnieniem edukacji formalnej i nieformalnej.	2
w3	Programy i akcje żywieniowe przeciwko otyłości w Polsce i na świecie.	2
w4	Edukacja żywieniowa w mass mediach – ocena.	2
w5	Edukatorzy żywieniowi – podsumowanie.	2

Ćwiczenia

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
ćw1	Dobór i opracowanie form, metod i środków dydaktycznych odpowiednio do potrzeb i percepcji odbiorców. Opracowanie, prezentacja oraz ocena materiałów edukacyjnych.	2
ćw2	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
ćw3	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
ćw4	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
ćw5	Opracowanie scenariusza zajęć i materiałów dydaktycznych oraz warsztatów kulinarnych dla uczniów klas podstawowych z zakresu prawidłowego żywienia.	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:
Wykład: Zaliczenie z oceną
Ćwiczenia: zaliczenie z oceną

2.Sposób weryfikacji i oceniania efektów uczenia się:

Wykład:

- Kolokwium pisemne
  100% – 91% możliwych punktów do zdobycia – bdb
  90% - 81% - db plus
  80% - 71% - db
  70% - 61% - dst plus
  60% - 51% - dst
  50% i mniej - ndst
- Obserwacja i ocena postaw studenta

Ćwiczenia:

- Prezentacja / Scenariusz edukacji
  Ocena prezentacji / scenariusza na podstawie oceny merytorycznej i estetycznej dokonanej przez prowadzącego

- Aktywność na zajęciach
- Obserwacja i ocena postaw studenta

3. Podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne określane 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	10
Udział w ćwiczeniach (**)	10
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	5
Przygotowanie do wykładu	
Przygotowanie do ćwiczeń	
Przygotowanie do egzaminu	
Przygotowanie do zaliczenia ćwiczeń	5
Łączna liczba godzin	25
Punkty ECTS za moduł	1

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. Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2010.
2: Pilska 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)