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:		**Psychodietetyka**					
Rodzaj modułu:		Moduł kształcenia kierunkowego					
Język wykładowy:		Język polski*					
Rok studiów:	2	**Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:**					
Semestr:	3	Wykład	Ćwiczenia				
Liczba punktów ECTS ogółem:	3	15	10				
Forma zaliczenia:		Zaliczenie z oceną					
Wymagania wstępne:		Podstawowa wiedza i umiejętności w zakresie żywienia człowieka i dietetyki oraz komunikacji interpersonalnej					

II. CELE KSZTAŁCENIA

Cele kształcenia:

Cel 1:. Zapoznanie studenta z informacjami na temat roli diety w zaburzeniach odżywiania.
Cel 2: Zapoznanie studenta z tematyką psychologii jedzenia, psychologicznych aspektów redukcji masy ciała.
Cel 3: Zapoznanie studenta z metodami pracy z pacjentem w zakresie modyfikacji zachowań żywieniowych.

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	Zna mechanizmy funkcjonowania układów w organizmie człowieka, powiązań między tymi układami oraz zasad regulacji tych mechanizmów w stanach fizjologicznych oraz patologicznych ze szczególnym uwzględnieniem procesów trawienia i wchłaniania. Zna wartości wskaźników stanu zdrowia i odżywienia.	K1D_W03
W02	Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia z uwzględnieniem dzieci i młodzieży.	K1D_W16
W03	Ma wiedzę z zakresu zaleceń i norm żywieniowych, zasad żywienia różnych grup społecznych ludzi w zdrowiu i w chorobie, w tym typy stosowanych diet. Zna powiązania między nieprawidłowym żywieniem, a wybranymi chorobami, przyczynami i skutkami zaburzeń odżywiania z uwzględnieniem profilaktyki żywieniowej w wybranych chorobach.	K1D_W18
W04	Ma wiedzę o charakterze nauk społecznych i ich wzajemnych relacjach. Zna psychologiczne i społeczne podstawy zachowań żywieniowych.	K1D_W21
W05	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, sposoby oraz przeszkody w komunikowaniu. Potrafi wykorzystać tę wiedzę w prowadzeniu edukacji żywieniowej i poradnictwie żywieniowym.	K1D_W22
W06	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
	umiejętności:	
U01	Potrafi korzystać ze zrozumieniem z fachowej literatury z zakresu żywienia i dietetyki oraz zastosować tę wiedzę w odniesieniu do wykonywanego zawodu.	K1D_U01
U02	Zna zasady oraz potrafi udzielić pierwszej pomocy oraz pomocy w stanach zagrożenia życia.	K1D_U02

U03	Potrafi umiejętnie korzystać z komputera i pozyskiwania danych w oparciu o wybrane programy komputerowe.	K1D_U03
U04	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_U04
kompetencji społecznych:		
K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	K1D_K01
K02	Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	K1D_K02
K03	Potrafi w profesjonalny sposób uświadomić pacjentowi/klientowi potrzebę konsultacji medycznej, formułuje opinie w kontekście wykonywanego zawodu dietetyka.	K1D_K03
K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia.	K1D_K04
K05	Dobro pacjenta/grup społecznych jest priorytetem we wszelkich wykonywanych działaniach.	K1D_K04

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
Wykład 1	Przedstawienie treści karty modułu. Diety i psychologiczne konsekwencje ich stosowania.	4
Wykład 2	Jedzenie a regulacja emocji.	3
Wykład 3	Kształtowanie nawyków żywieniowych w kontekście psychodietetyki. Psychologiczne determinanty motywacjido zmiany niezdrowych zachowań żywieniowych.	3
Wykład 4	Niezadowolenie z ciała i jego konsekwencje. Zaburzenia wizerunku ciała.	3
Wykład 5	Postępowanie wobec obaw dotyczących jedzenia, sylwetki i masy ciała w zaburzeniach odżywiania.	2

Ćwiczenia

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Ćwiczenie 1	Przedstawienie treści karty modułu.	2
Ćwiczenie 2	Komunikowanie się z pacjentem, umiejętność słuchania aktywnego i zadawania pytań. Zastosowanie dialogu motywacyjnego w praktyce dietetycznej.	4
Ćwiczenie 3	Prewencja otyłości wśród zdrowych osób dorosłych: interwencje oparte na teoriach psychologicznych, mające na celu zmianę diety.	2
Ćwiczenie 4	Pacjent z chorobą przewlekłą w gabinecie dietetycznym – wybrane studium przypadku.	2

V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE

1. Metody kształcenia:

- Wykład informacyjny
- Ćwiczenia przedmiotowe
- Analiza przypadków
- Dyskusja

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:

- pisemny test wiedzy - kryteria oceny: 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,
- obserwacja i ocena postaw studenta

Ćwiczenia:

- kolokwium pisemne - kryteria oceny: 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,
- Aktywność na zajęciach
- Obserwacja
- Prezentacja/ Sprawozdanie

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)	25
Udział w wykładach	15
Udział w ćwiczeniach	10
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	50
Przygotowanie do wykładu	15
Przygotowanie do ćwiczeń	10
Przygotowanie do egzaminu	-
Przygotowanie do zaliczenia ćwiczeń	25
Łączna liczba godzin	75
Punkty ECTS za moduł	3

VIII. ZALECANA LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Brytek-Matera, A.: Psychodietetyka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2021
2. Ogden J.: Psychologia odżywiania się, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków, 2011.

Literatura uzupełniająca:

1. Morreale Sh.: Komunikacja między ludźmi. Motywacja, wiedza, umiejętności. PWN. Warszawa 2012.

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)