

KARTA MODUŁU 2021/2022

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA IM. WITELONA W LEGNICY 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:	Obowiązkowy						
Język wykładowy:	Język polski*						
Rok studiów:	2	Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:					
Semestr:	3	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
Liczba punktów ECTS ogółem:	1	10	-	-	-	-	-
Forma zaliczenia:	Zaliczenie na ocenę						
Wymagania wstępne:	Wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka.						
II. CELE KSZTAŁCENIA							
Cele kształcenia:							
<p>Cel 1: Poznanie celów i zadań edukacji żywieniowej i prozdrowotnej z uwzględnieniem poradnictwa żywieniowego i umiejscowienie jej w edukacji zdrowotnej.</p> <p>Cel 2: Poznanie metod profilaktyki zagrożeń zdrowotnych oraz programów profilaktycznych w szerzeniu zasad zdrowego stylu życia.</p>							
III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH ORAZ METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW							
Efekt	Student, który zaliczył moduł w zakresie:					Odniesienie do efektów kierunkowych	Metody weryfikacji
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	Kolokwium
2	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.					K1D_W24	Kolokwium
umiejętności:							
1	Potrafi korzystać ze zrozumieniem z fachowej literatury z zakresu żywienia i dietetyki oraz zastosować tę wiedzę w odniesieniu do wykonywanego zawodu.					K1D_U01	Aktywność podczas zajęć
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_U04	Aktywność podczas zajęć
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	Aktywność podczas zajęć
4	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych, chorych, ich rodzin i pracowników ochrony zdrowia oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań.					K1D_U09	Aktywność podczas zajęć
5	Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/ grupą.					K1D_U10	Aktywność podczas zajęć
kompetencji społecznych:							
1	Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.					K1D_K08	Obserwacja

2	Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy.	K1D_K09	Obserwacja
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	Cele i zadania edukacji żywieniowej. Definicja zdrowia i choroby. Biomedyczny model zdrowia. Czynniki warunkujące zdrowie i dbałość o zdrowie.	2	
Wykład 2	Zadania dietetyka w ochronie zdrowia. Poradnictwo indywidualne i grupowe, pokazy żywieniowe. Organizacja poradnictwa żywieniowego.	2	
Wykład 3	Edukacja żywieniowa w oświacie zdrowotnej, psychologiczne aspekty zachowań żywieniowych.	2	
Wykład 4	Etapy procesu poznawczego i zasady dydaktyczne. Metody dydaktyczne werbalne i obserwacyjne, aktywizujące. Środki dydaktyczne - rodzaje, zasady doboru i stosowania.	2	
Wykład 5	Zagrożenia zdrowotne wynikające z niewłaściwego odżywiania. Profilaktyka chorób cywilizacyjnych na tle wadliwego żywienia.	2	
V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE			
<p>1. Metody kształcenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wykład multimedialny • Wykład informacyjny • Wykład konwersatoryjny • Wykład problemowy • Ćwiczenia praktyczne • Pokaz • Prezentacja • Studium przypadku • Dyskusja, praca w zespole • Studium literatury <p>2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Projektor/tablica multimedialna • Tablica 			
VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU			
<p>Forma zaliczenia modułu. Zaliczenie na ocenę</p> <p>Kryteria oceny formującej***:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Krótkie zadania domowe • Aktywność na zajęciach • Kolokwium • Obserwacja • Test • Prezentacja • Prezentacja umiejętności <p>Kryteria oceny podsumowującej***</p> <p>5,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje najwyższe oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.</p> <p>4,5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 80% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.</p> <p>4,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 60% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.</p> <p>3,5 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje poprawne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.</p> <p>3,0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje pozytywne oceny z</p>			

treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.
2,0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonane zadania są nieprawidłowe, większość wymaga korekty ze strony prowadzącego, brak samodzielności w wykonaniu czynności i zadań, nie przestrzega zasad bezpieczeństwa oraz zasad etycznych w dietetyce. Uczestniczy nieregularnie na zajęcia, nie jest do nich przygotowany i uzyskuje negatywne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

Ocena podsumowująca*:**

Średnia arytmetyczna ocen formujących.

VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta
Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)	10
Udział w wykładach	10
Udział w innych formach zajęć	0
Inne (-)	
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	15
Przygotowanie do wykładu	5
Przygotowanie do innych form zajęć	
Przygotowanie do egzaminu	
Przygotowanie do zaliczenia innych zajęć	
Inne (np. gromadzenie materiałów do projektu, kwerenda internetowa, opracowanie prezentacji multimedialnej itp.)	10
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. Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2010.
- 2: Piłska M., Jeżewska-Zychowicz M.: Psychologia żywienia. Wybrane zagadnienia. Wyd. SGGW, Warszawa, 2008.

*należy odpowiednio wypełnić

**należy wpisać formę/formy przypisane do modułu określone w programie studiów (wykład, ćwiczenia, seminarium, konwersatorium, lektorat, laboratorium, warsztat, projekt, zajęcia praktyczne, zajęcia terenowe, zajęcia wychowania fizycznego, praktyka zawodowa, inne)

*** należy wpisać odpowiednie kryteria oceny