

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:	4	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
Liczba punktów ECTS ogółem:	2	15	-	20	-	-	-
Forma zaliczenia:	Zaliczenie na ocenę						
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 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	Teoretyczne modele zmiany zachowań żywieniowych – charakterystyka.	4	
Wykład 2	Komunikowanie w procesie edukacji żywieniowej. Niedostateczny poziom edukacji żywieniowej i inne przyczyny błędów w żywieniu. Sposoby zapobiegania wadom żywienia, ze szczególnym uwzględnieniem edukacji formalnej i nieformalnej.	4	
Wykład 3	Programy i akcje żywieniowe przeciwko otyłości w Polsce i na świecie.	4	
Wykład 4	Edukacja żywieniowa w mass mediach – ocena.	2	
Wykład 5	Edukatorzy żywieniowi – podsumowanie.	1	
Ćwiczenia			
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godz	
Ćwiczenie 1	Dobór i opracowanie form, metod i środków dydaktycznych odpowiednio do potrzeb i percepcji odbiorców. Opracowanie, prezentacja oraz ocena materiałów edukacyjnych.	2	
Ćwiczenie 2	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	
Ćwiczenie 3	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	
Ćwiczenie 4	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	
Ćwiczenie 5	Opracowanie scenariusza zajęć i materiałów dydaktycznych oraz warsztatów kulinarnych dla uczniów klas podstawowych z zakresu prawidłowego żywienia.	2	
Ćwiczenie 6	Opracowanie scenariusza zajęć i materiałów dydaktycznych oraz warsztatów kulinarnych skierowanych do młodzieży w wieku szkolnym z zakresu prawidłowego żywienia.	2	
Ćwiczenie 7	Opracowanie scenariusza zajęć i materiałów dydaktycznych oraz warsztatów kulinarnych dla kobiet w ciąży z zakresu prawidłowego żywienia.	2	
Ćwiczenie 8	Edukacja żywieniowa pacjenta otyłego - studium przypadku. Wydobywanie i wzmacnianie motywacji pacjenta do zmiany nawyków żywieniowych.	2	
Ćwiczenie 9	Pacjent w gabinecie dietetyka - symulacja porady dietetycznej.	2	
Ćwiczenie 10	Indywidualna edukacja żywieniowa pacjenta z cukrzycą typu 1 i 2 w jednostkach opieki zdrowotnej.	2	
V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE			
1. Metody kształcenia: <ul style="list-style-type: none"> • Wykład multimedialny • Wykład informacyjny • Ćwiczenia praktyczne • Pokaz • Prezentacja • Studium przypadku • Dyskusja, praca w zespole • Studium literatury 			
2. Narzędzia (środki) dydaktyczne: <ul style="list-style-type: none"> • Projektor/tablica multimedialna • Tablica 			

VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

Forma zaliczenia modułu.

Zaliczenie na ocenę

Kryteria oceny formującej***:

- Krótkie zadania domowe
- Aktywność na zajęciach
- Kolokwium
- Obserwacja
- Prezentacja
- Prezentacja umiejętności

Kryteria oceny podsumowującej***

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.

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.

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.

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.

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 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
<i>Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)</i>	35
Udział w wykładach	15
Udział w innych formach zajęć	20
Inne (-)	
<i>Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)</i>	15
Przygotowanie do wykładu	5
Przygotowanie do innych form zajęć	5
Przygotowanie do egzaminu	
Przygotowanie do zaliczenia innych zajęć	
Inne (np. gromadzenie materiałów do projektu, kwerenda internetowa, opracowanie prezentacji multimedialnej itp.)	5
<i>Łączna liczba godzin</i>	50
<i>Punkty ECTS za moduł</i>	2

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