

**SYLABUS**

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020/2021 - 2021/2022

(skrajne daty)

Rok akademicki 2021/2022

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

Nazwa przedmiotu	Edukacja i poradnictwo żywieniowe
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Zakład Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	II stopień
Profil	Praktyczny
Forma studiów	niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	Rok II; Semestr IV
Rodzaj przedmiotu	obowiązkowy
Język wykładowy	J. polski
Koordinator	Mgr Paulina Kwasek
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Mgr Paulina Kwasek

\* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

**1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS**

Semestr (nr)	Wykt.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
IV	8	12	-	-	-	-	-	-	3

**1.2. Sposób realizacji zajęć**

X zajęcia w formie tradycyjnej

zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

**1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)****2. WYMAGANIA WSTĘPNE**

Podstawowa wiedza dotycząca edukacji żywieniowej.
---

### 3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

#### 3.1 Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie studenta z wiedzą na temat edukacji żywieniowej, jej miejsca w edukacji zdrowotnej oraz roli dietetyka w ochronie zdrowia.
----	---

#### 3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych <sup>1</sup>
EK_01	Zna cele, zadania i formy edukacji żywieniowej, jej miejsce w edukacji zdrowotnej oraz rolę dietetyka w ochronie zdrowia.	K_W03
EK_02	Potrafi korzystać z odpowiednio dobranych metod i środków w edukacji żywieniowej.	K_U05
EK_03	Wykazuje troskę o dobro społeczne.	K_K03
EK_04	Jest odpowiedzialny za doskonalenie swoich umiejętności.	K_K06

#### 3.3 Treści programowe

##### A. Problematyka wykładu

<b>Treści merytoryczne</b>
Cele i zadania edukacji żywieniowej. Edukacja żywieniowa jako część edukacji zdrowotnej.
Determinanty wyborów pokarmowych – psychologiczne i biologiczne aspekty żywienia człowieka. Edukacja żywieniowa w rodzinie. Wpływ kultury i polityki na wybory pokarmowe.
Sukces w edukacji żywieniowej.
Teorie w edukacji żywieniowej. Projektowanie edukacji żywieniowej.

##### B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

<b>Treści merytoryczne ćwiczeń</b>
Komunikacja z pacjentem podczas edukacji żywieniowej.
Opracowanie projektów edukacji żywieniowej grupowej z wykorzystaniem odpowiednio dobranych metod i środków.
Formułowanie i taksonomia celów i efektów edukacji. Metody prowadzenia edukacji żywieniowej.
Metody oceny efektywności prowadzonej edukacji żywieniowej.
Sposoby konstruowania materiałów edukacyjnych. Interaktywne metody przekazywania wiedzy. Wpływ środków masowego przekazu na żywienie człowieka.
<b>Treści merytoryczne zajęć praktycznych</b>

<sup>1</sup> W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

Rola dietetyka w edukacji indywidualnej i zbiorowej.
Etapy przeprowadzania edukacji żywieniowej i poradnictwa indywidualnego.
Narzędzia pracy dietetyka - omówienie.
Tworzenie własnych narzędzi do pracy z pacjentem.
Analiza składu ciała pacjenta – interpretacja wyników
Formułowanie zaleceń żywieniowych dla różnych grup wiekowych– praca w grupach.
Czynniki wpływające na motywację pacjenta.
Analiza sposobu żywienia pacjentów na podstawie dzienników żywieniowych.
Tworzenie planów żywieniowych i materiałów edukacyjnych.
Metody przekazywania wiedzy pacjentowi. Wpływ środków masowego przekazu na żywienie człowieka.
Tworzenie projektu dietoterapii dla pensjonariusza DDOM

### 3.4 Metody dydaktyczne

Np.:

*Wykład: wykład problemowy, wykład z prezentacją multimedialną, metody kształcenia na odległość*

*Ćwiczenia: analiza tekstów z dyskusją, metoda projektów, praca w grupach, metody kształcenia na odległość*

## 4. METODY I KRYTERIA OCENY

### 4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	Egzamin	W
EK_02	Projekt	Ćw., ZP
EK_03	Obserwacja opiekuna, ocena grupy, samoocena	ćw., ZP
EK_04	Obserwacja opiekuna, ocena grupy, samoocena	Ćw., ZP

### 4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Ćwiczenia, zajęcia praktyczne:

1. pełne uczestnictwo i ocena aktywności studenta w czasie zajęć,
2. ocena przygotowania do zajęć,
3. dyskusja w czasie ćwiczeń,
4. sprawdzanie wiedzy w czasie ćwiczeń,
5. opis przypadku, analiza literatury fachowej

## 6. zaliczenia pisemne cząstkowe

Zakres ocen: 2,0 – 5,0

Wykłady:

Egzamin:

– student generuje / rozpoznaje odpowiedź (krótkie strukturyzowane pytania, test uzupełniania odpowiedzi), test jednokrotnego wyboru.

Ocena wiedzy:

Egzamin:

5.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 90%-100%

4.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 80%-89%

4.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 70%-79%

3.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 60%-69%

3.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 50%-59%

2.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia poniżej 50%

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie umiejętności:

Zaliczenie praktyczne

Zaliczenie zorganizowane w postaci określonego zadania do wykonania, dopuszczalna również prezentacja lub wykonanie projektu, realizacja określonego zadania.

Ocena umiejętności

5.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest dobrze przygotowany, bardzo dobrze planuje, wdraża i ocenia jadłospisy stosowane w żywieniu osób z chorobą układu pokarmowego i chorobach metabolicznych oraz dokonuje oceny zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze.

4.5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, dobrze planuje, wdraża i ocenia jadłospisy stosowane w żywieniu osób z chorobą układu pokarmowego i chorobach metabolicznych oraz dokonuje oceny zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze.

4.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest poprawiany, dobrze planuje, wdraża i ocenia jadłospisy stosowane w żywieniu osób z chorobą układu pokarmowego i chorobach metabolicznych oraz dokonuje oceny zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze.

3.5 – student uczestniczy w zajęciach, jego zakres przygotowania nie pozwala na całościowe przedstawienie omawianego problemu, dostatecznie dobiera planuje, wdraża i ocenia jadłospisy stosowane w żywieniu osób z chorobą układu pokarmowego i chorobach metabolicznych oraz dokonuje oceny zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze, często jest poprawiany.

3.0 – student uczestniczy w zajęciach, dostatecznie planuje, wdraża i ocenia jadłospisy stosowane w żywieniu osób z chorobą układu pokarmowego i chorobach metabolicznych oraz dokonuje oceny zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze, jednak często popełnia błędy.

2.0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wypowiedzi są niepoprawne merytorycznie, nie planuje, nie wdraża i nie ocenia jadłospisów stosowanych w żywieniu osób z chorobą układu pokarmowego i chorobach metabolicznych oraz nie dokonuje oceny zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze, często jest poprawiany.

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie kompetencji społecznych:

Obserwacja opiekuna, ocena grupy, samoocena

Ocena kompetencji społecznych:

Ocena za poszanowania praw pacjenta i bezpieczeństwa pracy (P\_Ko1)

Zakres ocen: 2,0 - 5,0

## 5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	$8(W) + 12 (\acute{c}w) = 20$
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	2
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	68
SUMA GODZIN	90
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>3</b>

\* Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.

## 6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

## 7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Edukacja żywieniowa / Isobel R. Contento ; przełożyli Olga Siara, Małgorzata Guzowska, Wojciech Szczepański ; redakcja naukowa polskiego wydania Barbara Woynarowska, Nina Ogińska-Bulik, Magdalena Woynarowska-Sołdan. - Warszawa : Wydawnictwo Naukowe PWN SA, 2018.
2. Edukacja zdrowotna - przedszkole - szkoła / red. nauk. Barbara Wolny, Josef Liba, Edmund Juśko ; Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II. Wydział Zamiejscowy Prawa i Nauk o Społeczeństwie w Stalowej Woli. Instytut Pedagogiki. Katedra Pedagogiki Szkolnej i Zarządzania Oświatą. - Lublin : Wydawnictwo KUL, 2016.
3. Edukacja zdrowotna : jak efektywnie uczyć pacjentów z cukrzycą zasad samoopieki / Halina Nowakowska. - Warszawa : Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2016.
4. Edukacja zdrowotna : podstawy teoretyczne, metodyka, praktyka / red. nauk. Barbara Woynarowska. - Warszawa : Wydawnictwo Naukowe PWN, 2017.

Literatura uzupełniająca:

1. Edukacja zdrowotna : podręcznik akademicki / Barbara Woynarowska. - Wyd. 2, 2 dodr. - Warszawa : Wydawnictwo Naukowe PWN, 2013.
2. Edukacja zdrowotna w przedszkolu / Żuchelkowska Krystyna. - Bydgoszcz : Wydawnictwo Uniwersytetu Kazimierza Wielkiego, 2013.
3. Media w edukacji / Janusz Gajda ; Wyższa Szkoła Pedagogiczna ZNP. - Wyd. 8. - Kraków : Oficyna Wydawnicza "Impuls", 2010.
4. Charońska E.: Zarys wybranych problemów edukacji zdrowotnej. CEM, Warszawa 1997.
5. Charzyńska-Gula M.: Edukacja zdrowotna rodziny. Stowarzyszenie na Rzecz Promocji Zdrowia i Profilaktyki Chorób Układu Krążenia, Lublin 2002.

6. Edukacja żywieniowa dla przedszkolaków / [aut.] Małgorzata Wawrzyniak ; [aut. przepisów] Maria Hirowska, Dorota Łapa. - Poznań : Prolex Wydawnictwo Prawnicze, 2013.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej