

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	stacjonarne
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	15	20	-	-	-	-	-	-	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 ¹
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

Treści merytoryczne
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

Treści merytoryczne ćwiczeń
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.
Treści merytoryczne zajęć praktycznych

¹ 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 dzienniczków 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_K01)

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	15(W) + 20 (ćw) = 35
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	2
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	53
SUMA GODZIN	90
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	3

* 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 Juško ; 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