

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023-2025

(skrajne daty)

Rok akademicki 2024/2025

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Edukacja i poradnictwo żywieniowe - Zajęcia Praktyczne
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Zakład Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Studia II stopnia
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	Rok II; Semestr III
Rodzaj przedmiotu	Podstawowy
Język wykładowy	Polski
Koordinator	Mgr Magdalena Zielińska
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Mgr Magdalena Zielińska

* -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
III						30			1

1.2. Sposób realizacji zajęć 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)**

ZAJĘCIA PRAKTYCZNE: ZALICZENIE Z OCENĄ

2. Wymagania wstępne

Zaliczenie przedmiotu na pierwszym stopniu studiów: Edukacja żywieniowa.

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

3.1 Cele przedmiotu

C ₁	Utrwalenie wiedzy na temat edukacji i porady żywieniowej, jej założeń, miejsca w edukacji zdrowotnej oraz roli dietetyka w ochronie zdrowia.
C ₂	Kształtowanie umiejętności prowadzenia edukacji i porady żywieniowej w różnych grupach społecznych.
C ₃	Kształtowanie postawy studenta zorientowanej na ciągłe doskonalenie w zakresie przygotowania strategii edukacji i porady dietetycznej.

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	Potrafi korzystać z odpowiednio dobranych metod i środków edukacji żywieniowej w różnych grupach wiekowych, w zależności od potrzeb danej grupy.	K_U02
EK_02	Wykorzystuje posiadaną wiedzę w praktyce, prowadząc edukację żywieniową - jako jedno z zadań typowych dla działalności dietetyka.	K_U06
EK_03	Jest odpowiedzialny za doskonalenie swoich umiejętności w zakresie poradnictwa i edukacji żywieniowej z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb społecznych.	K_Ko6

3.3 Treści programowe

Treści merytoryczne zajęć praktycznych
Rola dietetyka w edukacji indywidualnej i zbiorowej. Diagnoza potrzeb danej grupy w edukacji zdrowotnej.
Etapy przeprowadzania edukacji żywieniowej i poradnictwa indywidualnego. Narzędzia pracy dietetyka.
Tworzenie własnych narzędzi do pracy z pacjentem.
Projektowanie scenariusza zajęć edukacyjnych, planu edukacji żywieniowej, materiałów edukacyjnych dla różnych grup społecznych. Ocena ich efektywności.
Metody przekazywania wiedzy pacjentowi.
Edukacja żywieniowa w praktyce w dostępnej w danym roku placówce (przedszkole, DDOM lub inna).

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

3.4 Metody dydaktyczne

Zajęcia praktyczne: praca w grupach, metoda projektu, edukacja pacjentów, dyskusja

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	Projekt, obserwacja w trakcie zajęć	ZP
EK_02	Projekt, obserwacja w trakcie zajęć	ZP
EK_03	Obserwacja w trakcie zajęć	ZP

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Zajęcia praktyczne:

1. Pełne uczestnictwo (100%) i aktywność studenta w czasie zajęć praktycznych.
2. Ocena przygotowania do zajęć praktycznych.
3. Dyskusja w czasie zajęć praktycznych.
4. Przygotowanie projektu edukacji i jego prezentacja w określonym terminie.

Zakres ocen: 2,0 – 5,0

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie umiejętności:

Zaliczenie praktyczne

Zaliczenie zajęć praktycznych zorganizowane w formie projektu oraz jego realizacja i prezentacja w formie praktycznej.

Ocena umiejętności

5.0 – student bardzo aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest bardzo dobrze przygotowany, bardzo dobrze wykorzystuje wiedzę teoretyczną z zakresu podstaw żywienia człowieka i edukacji żywieniowej w **sytuacjach nietypowych** przy rozwiązywaniu zadań i przygotowaniu projektu edukacyjnego.

4.5. – student bardzo aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest bardzo dobrze przygotowany, dobrze wykorzystuje wiedzę teoretyczną z zakresu podstaw żywienia człowieka i edukacji żywieniowej w **sytuacjach nietypowych** przy rozwiązywaniu zadań i przygotowaniu projektu edukacyjnego.

4.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest dobrze przygotowany, dobrze wykorzystuje wiedzę teoretyczną z zakresu podstaw żywienia człowieka i edukacji żywieniowej w **sytuacjach typowych** przy rozwiązywaniu zadań i przygotowaniu projektu edukacyjnego.

3.5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest dostatecznie przygotowany, łatwo jednak nie zawsze prawidłowo wykorzystuje wiedzę teoretyczną z zakresu podstaw żywienia człowieka i edukacji żywieniowej w **sytuacjach typowych** przy rozwiązywaniu zadań i przygotowaniu projektu edukacyjnego.

3.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest dostatecznie przygotowany, potrafi rozwiązać zadanie i przygotować projekt na zasadzie odtworzenia czynności z pomocą, czasem popełnia błędy.

2.0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wypowiedzi są niepoprawne merytorycznie, nie rozumie zagadnień i nie wykazuje gotowości do rozwiązywania zadań i przygotowania projektu edukacyjnego w sytuacjach typowych, często popełnia błędy.

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie kompetencji społecznych:

Obserwacja w trakcie zajęć

Ocena kompetencji społecznych:

Ocena za poszanowanie praw pacjenta i bezpieczeństwa pracy

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	30 godz. ZP
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	-
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	-
SUMA GODZIN	30
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	1

** 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 : podstawy teoretyczne, metodyka, praktyka / red. nauk. Barbara Woynarowska. - Warszawa : Wydawnictwo Naukowe PWN, 2017.
3. Gutkowska K., Czarniecka-Skubina E., Hamułka J. (red.). Junior-Edu-Żywnienie – wybrane zagadnienia edukacji żywieniowej. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2023.

Literatura uzupełniająca:

1. Media w edukacji / Janusz Gajda ; Wyższa Szkoła Pedagogiczna ZNP. - Wyd. 8. - Kraków : Oficyna Wydawnicza "Impuls", 2010.
2. Jarosz E.: Dieta seniora. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2019.
3. Psychodietetyka / redakcja naukowa Anna Brytek-Matera ; autorzy: Małgorzata Adamczyk-Zientara, Warszawa : PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2020.
4. Aktualne publikacje naukowe.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej