



Sylabus 2017/2018														
Opis przedmiotu kształcenia														
Nazwa modułu/przedmiotu	Edukacja żywieniowa										Grupa szczegółowych efektów kształcenia			
											Kod grupy	Nazwa grupy		
Wydział	nauk o zdrowiu													
Kierunek studiów	Dietetyka													
Specjalności														
Poziom studiów	jednolite magisterskie * I stopnia II stopnia x III stopnia podyplomowe													
Forma studiów	x stacjonarne niestacjonarne													
Rok studiów	1										Semestr studiów:	zimowy x letni		
Typ przedmiotu	obowiązkowy x ograniczonego wyboru wolny wybór/ fakultatywny													
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy podstawowy													
Język wykładowy	x polski angielski inny													
* zaznaczyć odpowiednio, zamieniając na X														
Liczba godzin														
Forma kształcenia														
Jednostka realizująca przedmiot	Wykłady (WY)	Seminaria (SE)	Ćwiczenia audytorialne (CA)	Ćwiczenia kierunkowe - niekliniczne (CN)	Ćwiczenia kliniczne (CK)	Ćwiczenia laboratoryjne (CL)	Ćwiczenia w warunkach symulowanych (CS)	Zajęcia praktyczne przy pacjencie (PP)	Ćwiczenia specjalistyczne - magisterskie (CM)	Lektoraty (LE)	Zajęcia wychowania fizycznego-obowiązkowe (WF)	Praktyki zawodowe (PZ)	Samokształcenie (Czas pracy własnej studenta)	E-learning (EL)
Semestr zimowy:														
Semestr letni														
	10			30									15	
Razem w roku:														



	10			30								15	
<p>Cele kształcenia: (max. 6 pozycji)</p> <p>C 1. Edukacji żywieniowej oraz poradnictwa żywieniowego, umiejscowienia jej w edukacji zdrowotnej, jak również roli dietetyka w ochronie zdrowia.</p> <p>C 2. Korzystania z różnych metod i środków w prowadzeniu edukacji żywieniowej oraz poradnictwa żywieniowego.</p> <p>C 3. Nabycie umiejętności prowadzenia edukacji żywieniowej w praktyce.</p>													
<p>Macierz efektów kształcenia dla modułu/przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów kształcenia oraz formy realizacji zajęć:</p>													
Numer efektu kształcenia przedmiotowego	Numer efektu kształcenia kierunkowego	Student, który zaliczy moduł/przedmiot wie/umie/potrafi				Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia (formujące i podsumowujące)				Forma zajęć dydaktycznych <i>** wpisz symbol</i>			
W 01	W 02	Zna i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu demografii oraz czynników ryzyka chorób żywieniowo-zależnych .				Egzamin pisemny				WY, SK			
W 02	W 08	Zna zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej, potrafi analizować i wyjaśnić związki pomiędzy żywieniem a wskaźnikami stanu zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju choroby i występowaniem chorób											
W 04	W 13	Zna podstawowe założenia i zadania zdrowia publicznego. Społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia oraz założenia i programy promocji zdrowia w Polsce. Zna wzajemne relacje między żywnością, żywieniem a zdrowiem i potrafi je wykorzystać w praktyce.											
U 01	U 01	Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową.				Prezentacje multimedialne grupowe, Indywidualne wystąpienia ustne. Ocena przeprowadzenia edukacji żywieniowej w praktyce.				CN, SK			
U 01	U 02	Potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta											
U 01	U 03	Potrafi opracować jasne i zrozumiałe instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową											
U 02	U 06	Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu.											
K 02	K 03	Potrafi kierować zespołem i współpracować z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia w celu prowadzenia edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych w społeczności lokalnej.				Prezentacje multimedialne indywidualne i grupowe, ocena				CN			



K 02	K 05	Potrafi kierować zespołem realizującym zadania w zakresie edukacji żywieniowej, oraz profilaktyki i leczenia chorób żywieniowo zależnych.	zaangażowania w dyskusji.
K 03	K 06	Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.	Ocena współpracy w grupie podczas przeprowadzenia edukacji żywieniowej w praktyce.

** WY - wykład; SE - seminarium; CA - ćwiczenia audytoryjne; CN - ćwiczenia kierunkowe (niekliniczne); CK - ćwiczenia kliniczne; CL - ćwiczenia laboratoryjne; CM - ćwiczenia specjalistyczne (mgr); CS - ćwiczenia w warunkach symulowanych; LE - lektoraty; zajęcia praktyczne przy pacjencie - PP; WF - zajęcia wychowania fizycznego (obowiązkowe); PZ- praktyki zawodowe; SK - samokształcenie, EL- E-learning.

Proszę ocenić w skali 1-5 jak powyższe efekty lokują państwa zajęcia w działach: przekaz wiedzy, umiejętności czy kształtowanie postaw:

Wiedza: 5

Umiejętności: 4

Kompetencje społeczne: 4

Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS):

Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.)	Obciążenie studenta (h)
1. Godziny kontaktowe:	40
2. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):	15
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	55
Punkty ECTS za moduł/przedmiotu	2
Uwagi	

Treść zajęć: (proszę wpisać hasłowo tematykę poszczególnych zajęć z podziałem na formę zajęć dydaktycznych, pamiętając, aby przekładała się ona na zamierzone efekty kształcenia)

Wykłady

1. Zasady, metody i znaczenie edukacji żywieniowej; nieprawidłowości w żywieniu, przyczyny, sposoby zapobiegania.
2. Środki i metody dydaktyczne stosowane w edukacji żywieniowej. Ocena wyników edukacji żywieniowej. Czynniki wpływające na zachowania żywieniowe.
3. Badania epidemiologiczne podstawą zaleceń żywieniowych. Profilaktyka i leczenie chorób cywilizacyjnych.
4. Ogólnopolskie i regionalne i międzynarodowe programy edukacyjne.

Seminaria

Ćwiczenia

1. Plan ćwiczeń; podział studentów na zespoły; wybór grup populacyjnych i sformułowanie dla nich celów edukacji żywieniowej.
2. Opracowanie na podstawie zebranego piśmiennictwa charakterystyki wybranej grupy pod względem: danych demograficznych, stanu zdrowia (schorzenia lub ryzyka choroby), stanu wiedzy żywieniowej.



<p>3. Wybór środków i metod dydaktycznych, które będą zastosowane w przygotowywanych programach edukacji żywieniowej.</p> <p>4. Prezentacja opracowanych programów edukacyjnych, dyskusja, ocena. Cz. I</p> <p>5. Prezentacja opracowanych programów edukacyjnych, dyskusja, ocena. Cz. II</p> <p>6. Prezentacja opracowanych programów edukacyjnych, dyskusja, ocena. Cz. III</p> <p>7. Przeprowadzenie edukacji żywieniowej w wybranych szkołach we Wrocławiu</p> <p>8. Przeprowadzenie edukacji żywieniowej w wybranych szkołach we Wrocławiu</p> <p>9. Prezentacja na temat reklam wybranych produktów spożywczych i artykułów publikowanych w prasie codziennej, jako czynnika determinującego zachowania żywieniowe społeczeństwa.</p>
<p>Inne (Samokształcenie)</p> <p>Przygotowanie materiałów edukacyjnych na potrzeby programu edukacyjnego.</p> <p>Przygotowanie prezentacji na temat reklam wybranych produktów spożywczych i artykułów publikowanych w prasie codziennej.</p> <p>Przygotowanie studenta do egzaminu z przedmiotu.</p>
<p>Literatura podstawowa: (wymienić wg istotności, nie więcej niż 3 pozycje)</p> <ol style="list-style-type: none">1. 1. Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ, Warszawa 20102. Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne (3). Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009 <p>Literatura uzupełniająca i inne pomoce: (nie więcej niż 3 pozycje)</p> <ol style="list-style-type: none">1. Contento I.R.: Nutrition Education. Jones and Bartlett Publishers, Sudbury, Massachusetts 2007
<p>Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych: (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...)</p> <ul style="list-style-type: none">- sala wykładowa z rzutnikiem multimedialnym- sala ćwiczeniowa z rzutnikiem multimedialnym- filmy edukacyjne
<p>Warunki wstępne: (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu)</p> <p>Ukończone studia licencjackie</p>
<p>Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu: (określić formę i warunki zaliczenia zajęć wchodzących w zakres modułu/przedmiotu, zasady dopuszczenia do egzaminu końcowego teoretycznego i/lub praktycznego, jego formę oraz wymagania jakie student powinien spełnić by go zdać, a także kryteria na poszczególne oceny)</p> <p>Wykład</p> <p>Obecność na wykładach, zdanie egzaminu pisemnego.</p> <p>Ćwiczenia</p> <p>Pozytywna ocena ze wszystkich zadań objętych programem</p> <p>Samokształcenie</p> <p>Zaprezentowanie przygotowanych materiałów edukacyjnych na potrzeby programu edukacyjnego.</p> <p>Pozytywna ocena z prezentacji na temat reklam wybranych produktów spożywczych i artykułów publikowanych w prasie codziennej</p>



Ocena:	Kryteria oceny: (tylko dla przedmiotów/modułów kończących się egzaminem,)
Bardzo dobra (5,0)	>90% punktów/100 za odpowiedzi na egzaminie
Ponad dobra (4,5)	90% punktów/100 za odpowiedzi na egzaminie
Dobra (4,0)	80% punktów/100 za odpowiedzi na egzaminie
Dość dobra (3,5)	70% punktów/100 za odpowiedzi na egzaminie
Dostateczna (3,0)	60% punktów/100 za odpowiedzi na egzaminie

Nazwa i adres jednostki prowadzącej moduł/przedmiot, kontakt: tel. i adres email

Zakład Dietetyki
Ul. Parkowa 34
51-616 Wrocław

Koordinator / Osoba odpowiedzialna za moduł/przedmiot, kontakt: tel. i adres email

dr Dorota Różańska
Zakład Dietetyki
ul. Parkowa 34
51-616 Wrocław
71 337 23 96
dorota.rozanska@umed.wroc.pl

Wykaz osób prowadzących poszczególne zajęcia: Imię i Nazwisko, stopień/tytuł naukowy lub zawodowy, dziedzina naukowa, wykonywany zawód, forma prowadzenia zajęć .

dr Dorota Różańska - WY, CN
mgr Magdalena Narbutowicz -CN
mgr Klaudia Konikowska -CN

Data opracowania sylabusu

30.06.2017.

Sylabus opracował(a)

dr Dorota Różańska

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

.....

Podpis Dziekana właściwego wydziału

.....