



Sylabus 2019/2020														
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 <input type="checkbox"/> * I stopnia <input type="checkbox"/> II stopnia x III stopnia <input type="checkbox"/> podyplomowe <input type="checkbox"/>													
Forma studiów	x stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne													
Rok studiów	1							Semestr studiów:		zimowy x letni				
Typ przedmiotu	<input type="checkbox"/> obowiązkowy x ograniczonego wyboru <input type="checkbox"/> wolny wybór/ fakultatywny													
Rodzaj przedmiotu	<input type="checkbox"/> kierunkowy <input type="checkbox"/> podstawowy													
Język wykładowy	x polski <input type="checkbox"/> angielski <input type="checkbox"/> inny													
* zaznaczyć odpowiednio, zamieniając <input type="checkbox"/> na X														
Liczba godzin														
Forma kształcenia														
Jednostka realizująca przedmiot	Wykłady (WY)	Seminaria (SE)	Ćwiczenia audytoryjne (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														
	15			30									30	
Razem w roku:														



	10			30							15	

Cele kształcenia: (max. 6 pozycji)

- C 1. Edukacji żywieniowej oraz poradnictwa żywieniowego, umiejscowienia jej w edukacji zdrowotnej, jak również roli diety w ochronie zdrowia.
C 2. Korzystania z różnych metod i środków w prowadzeniu edukacji żywieniowej oraz poradnictwa żywieniowego.
C 3. Nabycie umiejętności prowadzenia edukacji żywieniowej w praktyce.

Macierz efektów kształcenia dla modułu/przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów kształcenia oraz formy realizacji zajęć:

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. Ocena współpracy w grupie podczas przeprowadzenia edukacji żywieniowej w praktyce.
K 03	K 06	Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.	

** 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:	45
2. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):	30
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	75
Punkty ECTS za moduł/przedmiotu	3
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

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

Seminaria

Ćwiczenia

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



3. Wybór środków i metod dydaktycznych, które będą zastosowane w przygotowywanych programach edukacji żywieniowej.
4. Prezentacja opracowanych programów edukacyjnych, dyskusja, ocena. Cz. I
5. Prezentacja opracowanych programów edukacyjnych, dyskusja, ocena. Cz. II
6. Prezentacja opracowanych programów edukacyjnych, dyskusja, ocena. Cz. III
7. Przeprowadzenie edukacji żywieniowej w wybranych szkołach we Wrocławiu
8. Przeprowadzenie edukacji żywieniowej w wybranych szkołach we Wrocławiu
9. Prezentacja na temat reklam wybranych produktów spożywczych i artykułów publikowanych w prasie codziennej, jako czynnika determinującego zachowania żywieniowe społeczeństwa.

Inne (Samokształcenie)

Przygotowanie materiałów edukacyjnych na potrzeby programu edukacyjnego.

Przygotowanie prezentacji na temat reklam wybranych produktów spożywczych i artykułów publikowanych w prasie codziennej.

Przygotowanie studenta do egzaminu z przedmiotu.

Literatura podstawowa: (wymienić wg istotności, nie więcej niż 3 pozycje)

1. Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ, Warszawa 2010
2. Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne (3). Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009
3. Contento I.R.: Edukacja żywieniowa. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2018

Literatura uzupełniająca i inne pomoce: (nie więcej niż 3 pozycje)

1. Contento I.R.: Nutrition Education. Jones and Bartlett Publishers, Sudbury, Massachusetts 2007

Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych: (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...)

- sala wykładowa z rzutnikiem multimedialnym
- sala ćwiczeniowa z rzutnikiem multimedialnym
- filmy edukacyjne

Warunki wstępne: (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu)

Ukończone studia licencjackie

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)

Wykład

Obecność na wykładach, zdanie egzaminu pisemnego.

Ćwiczenia

Obecność na wszystkich ćwiczeniach. Pozytywna ocena ze wszystkich zadań objętych programem.

Samokształcenie

Zaprezentowanie przygotowanych materiałów edukacyjnych na potrzeby programu edukacyjnego.

Pozytywna ocena z prezentacji na temat reklam wybranych produktów spożywczych i artykułów publikowanych w prasie codziennej



Ocena:	Kryteria oceny: (tylko dla przedmiotów/modułów kończących się egzaminem,)
Bardzo dobra (5,0)	>92% punktów/100 za odpowiedzi na egzaminie
Ponad dobra (4,5)	84-91% punktów/100 za odpowiedzi na egzaminie
Dobra (4,0)	76-83% punktów/100 za odpowiedzi na egzaminie
Dość dobra (3,5)	68-75% punktów/100 za odpowiedzi na egzaminie
Dostateczna (3,0)	60-67% 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

Koordynator / 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 Małgorzata Jeziorek - CN
mgr Alicja Szypowska -CN
mgr Paulina Łoboś - CN

Data opracowania sylabusu

20.09.2019.

Sylabus opracował(a)

dr Dorota Różańska

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

Podpis Dziekana właściwego wydziału

.....

Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu
Wydział Nauk o Zdrowiu
ZAKŁAD DIETETYKI
dr hab. Bożena Regulska-Flis, prof. nadzw.

