



Edukacja i poradnictwo żywieniowe  
Karta opisu przedmiotu

**Informacje podstawowe**

<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Lekarski	<b>Cykl dydaktyczny</b> 2019/20	
<b>Kierunek studiów</b> Dietetyka	<b>Rok realizacji</b> 2020/21	
<b>Poziom kształcenia</b> drugiego stopnia	<b>Języki wykładowe</b> polski	
<b>Forma studiów</b> stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów	
<b>Profil studiów</b> ogólnoakademicki	<b>Obligatoryjność</b> obowiązkowy	
<b>Dyscypliny</b> Nauki o zdrowiu	<b>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się</b> zaliczenie na ocenę	
<b>Koordynator przedmiotu</b>	Joanna Zając, Małgorzata Bała	
<b>Prowadzący zajęcia</b>	Pełna lista prowadzących dostępna na stronie <a href="http://usosweb.uj.edu.pl">usosweb.uj.edu.pl</a> w zakładce Katalog → Przedmioty.	
<b>Okres</b> Semestr 3	<b>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się</b> zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2.0
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> seminarium: 10 ćwiczenia: 20	

**Cele kształcenia dla przedmiotu**

C1	Przekazanie wiedzy na temat edukacji żywieniowej w różnych grupach wiekowych.
----	---

**Efekty uczenia się dla przedmiotu**

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	Czym jest prowadzenie edukacji żywieniowej zarówno w prewencji pierwotnej, jak i wtórnej schorzeń dietozależnych.	DET_KDR_W05	egzamin pisemny, projekt
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Zaprojektować schemat edukacji żywieniowej w zarówno wśród zdrowej populacji, jak i wśród osób z rozwiniętymi już chorobami, włączenie z podaniem przykładowych jadłospisów, które są dostosowane do potrzeb danej grupy osób i pacjentów.	DET_KDR_U09	projekt
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Współpracy z pacjentem i do współpracy z innymi specjalistami.	DET_KDR_K03, DET_KDR_K05	projekt

### Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
seminarium	10
ćwiczenia	20
analiza przypadków	5
przygotowanie projektu	15
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 50
<b>Liczba godzin kontaktowych</b>	<b>Liczba godzin</b> 30
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 25

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Znaczenie i zakres edukacji żywieniowej. Różnorodne sposoby udzielania porady żywieniowej oraz formy materiałów edukacyjnych.	W1	seminarium
2.	Czym różnią się modelowe racje pokarmowe dla różnych grup ludności. Zasady organizowania poradnictwa żywieniowego indywidualnego i grupowego.	W1	seminarium

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
3.	Zasady projektowanie schematu poradnictwa dietetycznego dla różnych grup wiekowych i osób w różnych schorzeniach (np. współistnienie dny moczanowej i boreliozy; dzieci, dzieci-sportowcy, starsi z chorobą Parkinsona, osoby z kandydozą, starsi z chorobami układu krążenia).	U1	seminarium
4.	Zaprojektowanie konkretnych programów edukacyjnych i poradnictwa (włącznie z dekadowym jadłospisem dla różnych grup wiekowych i osób w różnych schorzeniach).	U1	ćwiczenia
5.	Praca grupowa w symulowanej sytuacji.	K1	ćwiczenia

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania :

Analiza przypadków, Burza mózgów, Ćwiczenia komputerowe, Dyskusja, Praca w grupie, Wykład z prezentacją multimedialną, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	egzamin pisemny	Warunkiem zaliczenia jest udzielenie 65% poprawnych odpowiedzi na 50 pytań obejmujących tematykę seminariów i ćwiczeń. Pytania jednokrotnego wyboru, zarówno otwarte jak i zamknięte.
ćwiczenia	egzamin pisemny, projekt	Przedstawienie pełnej porady żywieniowej dla poszczególnych przypadków wraz z dekadowym jadłospisem. Treści z ćwiczeń są wymagane na egzaminie.

## Wymagania wstępne i dodatkowe

Posiadanie wiedzy z zakresu biologii, biochemii, fizjologii, żywienia człowieka, a także znajomość podstaw z zakresu poradnictwa dietetycznego oraz umiejętność korzystania z żywieniowych programów komputerowych.

## Literatura

### Obowiązkowa

1. M. Jeżewska-Zychowicz: Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania, SGGW, Warszawa 2007
2. J. Gawęcki, W. Roszkowski: Żywnie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2009
3. B. Woynarowska: Edukacja zdrowotna, Warszawa 2008

### Dodatkowa

1. J. Hasik, J. Gawęcki: Żywnie człowieka zdrowego i chorego. Tom 2. PWN, Warszawa 2009
2. M. Pilska, M. Jeżewska-Zychowicz: Psychologia żywienia. Wybrane zagadnienia, SGGW, Warszawa 2008.

## Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
DET_KDR_K03	Absolwent jest gotów do wykonywania złożonych zadań w grupach interdyscyplinarnych lub organizacjach społecznych i naukowych, w tym również do inicjowania tego typu działań
DET_KDR_K05	Absolwent jest gotów do uczestnictwa oraz planowania projektów naukowych i społecznych uwzględniających aspekty prawidłowego żywienia oraz propagowanie takich projektów w środowisku pracy i życia
DET_KDR_U09	Absolwent potrafi planować i wdrażać programy profilaktyczne i edukacyjne związane z rolą żywienia na każdym etapie życia człowieka
DET_KDR_W05	Absolwent zna i rozumie zasady prowadzenia poradnictwa żywieniowego oraz konstruowania wytycznych i norm dla poszczególnych grup w populacji