



**SYLABUS ZAJĘĆ**  
**Informacje ogólne**

Nazwa ZAJĘĆ: Edukacja żywieniowa	
Rodzaj ZAJĘĆ	<i>Obowiązkowy</i>
Wydział PUM	<i>Nauk o Zdrowiu</i>
Kierunek studiów	<i>Dietetyka kliniczna</i>
Specjalność	<i>Nie dotyczy</i>
Poziom studiów	<input checked="" type="checkbox"/> <i>I stopnia</i> <input type="checkbox"/> <i>II stopnia</i> <input type="checkbox"/> <i>Jednolite magisterskie</i>
Forma studiów	<i>niestacjonarne</i>
Rok studiów /semestr studiów	<i>rok II, semestr IV (letni)</i>
Liczba przypisanych punktów ECTS	<i>4</i>
Formy prowadzenia zajęć (liczba godzin)	<i>E-learning – 14h</i> <i>Seminaria – 8h</i> <i>Ćwiczenia – 10h</i>
Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się	<input type="checkbox"/> <i>Zaliczenie na ocenę</i> <input type="checkbox"/> <i>opisowe</i> <input type="checkbox"/> <i>testowe</i> <input type="checkbox"/> <i>praktyczne</i> <input type="checkbox"/> <i>ustne</i> <input type="checkbox"/> <i>Zaliczenie bez oceny</i> <input type="checkbox"/> <i>Egzamin końcowy</i> <input type="checkbox"/> <i>opisowy</i> <input checked="" type="checkbox"/> <i>testowy</i> <input type="checkbox"/> <i>praktyczny</i> <input type="checkbox"/> <i>ustny</i>
Kierownik jednostki	<i>Prof. dr hab. n. med. Ewa Stachowska</i>
Adiunkt dydaktyczny lub osoba odpowiedzialna za przedmiot	<i>dr n.med. Dominika Jamiol-Milc</i> <i>dominika.jamiol.milc@pum.edu.pl</i>
Nazwa i dane kontaktowe jednostki	<i>Zakład Żywienia Człowieka i Metabolomiki,</i> <i>Wydział Nauk o Zdrowiu PUM</i> <i>ul. Broniewskiego 24, 71 - 460 Szczecin</i> <i>tel. 91 441 4806; fax. 91 441 4807</i>
Strona internetowa jednostki	<a href="https://www.pum.edu.pl/studia_iii_stopnia/informacje_z_jednostek/wnoz/katedra_ywienia_czowieka_i_metabolomiki/zaklad_ywienia_czowieka_i_metabolomiki/">https://www.pum.edu.pl/studia_iii_stopnia/informacje_z_jednostek/wnoz/katedra_ywienia_czowieka_i_metabolomiki/zaklad_ywienia_czowieka_i_metabolomiki/</a>
Język prowadzenia zajęć	<i>polski</i>

### Informacje szczegółowe

Cele zajęć		Przygotowanie studenta do prowadzenia poradnictwa żywieniowego oraz edukacji różnych grup społecznych.
Wymagania wstępne w zakresie	Wiedzy	Ma podstawową wiedzę z zakresu zasad racjonalnego żywienia, składników żywności, żywienia człowieka zdrowego i chorego.
	Umiejętności	Potrafi znaleźć powiązanie pomiędzy żywieniem i składnikami żywności a funkcjonowaniem organizmu. Posiada umiejętność pracy z pacjentem indywidualnym na podstawowym poziomie.
	Kompetencji społecznych	Posiada umiejętność stałego dokształcania się i pracy w zespole.

#### EFEKTY UCZENIA SIĘ

Ip. efektu uczenia się	Student, który zaliczył ZAJĘCIA wie/umie/potrafi:	SYMBOL (odniesienie do) efektów uczenia się dla kierunku	Sposób weryfikacji efektów UCZENIA SIĘ*
W01	Omawiać czynniki wpływające na zachowania żywieniowe oraz założenia modeli edukacji żywieniowej skierowanej do osób w różnym wieku.	W13	ET
U01	Opracować scenariusz i prowadzić edukację żywieniową z uwzględnieniem wieku, potrzeb i przynależności do grupy społecznej odbiorców.	U18	S; OS
K01	Inicjować działania na rzecz interesu publicznego.	K04	S; OS
K02	Przestrzegać zasad prozdrowotnego stylu życia.	K10	S

#### Tabela efektów UCZENIA SIĘ w odniesieniu do formy zajęć

Ip. efektu	Efekty uczenia się	Forma zajęć
------------	--------------------	-------------

uczenia się		Wykład	E-learning	Seminarium	Ćwiczenia	Symulacje	Inne formy	
W01	W13		x					
U01	U18			x	x			
K01	K04				x			
K02	K10			x				

### TABELA TREŚCI PROGRAMOWYCH

Lp. treści programowej	Treści programowe	Liczba godzin	Odniesienie do efektów uczenia się do ZAJĘĆ
<b>E-learning:</b>		14	
TK 01	Edukacja żywieniowa jako element polityki zdrowotnej. Programy edukacji żywieniowej.	1h	W13
TK 02	Czynniki wpływające na zachowania żywieniowe. Wybory konsumenckie a jakość zdrowotna produktów – film „Cała prawda o rybach”.	3h	W13
TK 03	Organizacja edukacji żywieniowej. Metody propagowania właściwych postaw żywieniowych.	2h	W13
TK 04	Edukacja żywieniowa osób dorosłych.	2h	W13
TK 05	Edukacja żywieniowa dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym.	2h	W13
TK 06	Poradnictwo żywieniowe.	2h	W13
TK 07	Procesy integracji sensorycznej a edukacja żywieniowa.	2h	W13
<b>Seminarium:</b>		8	
TK 01	Metody dydaktyczne i środki dydaktyczne wykorzystywane w edukacji żywieniowej – praktyczne zastosowanie.	1 h	U18; K04
TK 02	Technologie informacyjno – komunikacyjne (TIK) w edukacji żywieniowej.	1h	W13; U18; K04
TK 03	Praktyczna realizacja edukacji żywieniowej - obszary wiedzy i umiejętności (ocena wywiadu żywieniowego pacjenta, edukacja w zakresie ZRŻ).	1h	U18; K04; K10
TK 04	Narzędzia do diagnozowania potrzeb grupy docelowej. Przeprowadzenie diagnozy potrzeb i wybór priorytetów.	2h	U18; K04
TK 05	Program edukacji żywieniowej etap 2 i 3 – cel główny i cele szczegółowe, dobór metod i technik dydaktycznych.	1h	U18; K04

TK 06	Program edukacji żywieniowej etap 5 i 6 – planowanie ewaluacji, scenariusz.	2h	U18; K04
<b>Ćwiczenia:</b>		10	
TK 01	Program edukacji żywieniowej etap 4 - identyfikacja zasobów.	4h	U18; K04
TK 02	Program edukacji żywieniowej etap 6 – opracowanie planu realizacji programu, scenariusz zajęć edukacyjnych, realizacja.	6h	U18; K04

<b>Zalecana literatura:</b>
Literatura podstawowa
1. Woynarowska B.: Edukacja zdrowotna. Wydawnictwo Naukowe PWN
Literatura uzupełniająca
1. publikacje naukowe anglo- i polskojęzyczne

<b>Nakład pracy studenta</b>	
Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie sprawozdania, itp.)	Obciążenie studenta [h]
	W ocenie (opinii) nauczyciela
Godziny kontaktowe z nauczycielem	18
Przygotowanie do ćwiczeń/seminarium	15
Czytanie wskazanej literatury	
Napisanie raportu z laboratorium/ćwiczeń/przygotowanie projektu/referatu/scenariusza itp.	20
Przygotowanie do kolokwium/kartkówki	
Realizacja kursu e-lerningowego w ramach godzin bez nauczyciela	
Zajęcia e-lerningowe	10
Przygotowanie do egzaminu	40
Inne .....Przygotowanie do zaliczenia	
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	103
Punkty ECTS za przedmiot	4
<b>Uwagi</b>	

\*Przykładowe sposoby weryfikacji efektów uczenia się:

EP – egzamin pisemny

EU – egzamin ustny

ET – egzamin testowy

EPR – egzamin praktyczny

K – kolokwium

R – referat

S – sprawdzenie umiejętności praktycznych

RZĆ – raport z ćwiczeń z dyskusją wyników

O – ocena aktywności i postawy studenta

SL – sprawozdanie laboratoryjne

SP – studium przypadku

PS – ocena umiejętności pracy samodzielnej

W – kartkówka przed rozpoczęciem zajęć

PM – prezentacja multimedialna

OS – opracowanie scenariuszu

i inne