

Skrócony opis modułu kształcenia

M_uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M_DI_25 (N) 2017/18	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Edukacja żywieniowa Nutrition education	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	4	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4 (2,2/1,8)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Piotr Domaradzki	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych	
Cel modułu	Celem modułu jest nabycie wiedzy na temat edukacji żywieniowej i umiejscowienia jej w edukacji zdrowotnej. Student rozwija umiejętności z zakresu planowania, organizacji, realizacji i ewaluacji edukacji żywieniowej, nabywa umiejętności przekazywania wiedzy oraz kształtowania pożądanych postaw i zachowań żywieniowych wśród społeczeństwa. Poznaje współczesne trendy na rynku żywnościowym	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Nr Efektu Kierunkowego	Realizowany Efekt Kształcenia
	DI_W05++ R1A_W02	W1. Rozumie zadania i cele edukacji żywieniowej
	DI_W16+ R1A_W09	W2. Zna zasady, formy, metody oraz środki dydaktyczne stosowane w edukacji żywieniowej
	DI_W09+ R1A_W05	W3. Zna założenia głównych mód żywieniowych i popularnych diet
	DI_U15+++ R1A_U06 R1A_W07	U1. Umie zaplanować zajęcia z zakresu edukacji żywieniowej i zastosować odpowiednie metody dydaktyczne
	DI_U18++ R1A_U09	U2. Rozwija umiejętność analitycznego oraz kreatywnego myślenia
	DI_K09+++ R1A_K06	K1. Postrzega potrzebę edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia i konsekwencjach błędów żywieniowych
	DI_K04++ R1A_K04	K2. Rozumie zależność między zachowaniami żywieniowymi a stanem zdrowia
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów	W1, W2, U1 – zaliczenia pisemne, egzamin W3, U1, U2 – ocena przygotowania i prezentacji zadań	

kształcenia	<p>projektowych</p> <p>U2 – ocena sprawozdania z ćwiczeń</p> <p>K1, K2, U2 – odpowiedzi ustne, dyskusja panelowa, obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prezentacje, sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, prace egzaminacyjne.</p>
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50/50
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość podstaw żywienia człowieka oraz podstawy produkcji żywności. Znajomość pracy z komputerem (arkusze kalkulacyjne, tworzenie prezentacji multimedialnych, posługiwanie się Internetem).
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	<p>Pojęcia, cele, rola edukacji żywieniowej. Nawyki, zwyczaje i błędy żywieniowe polskiego społeczeństwa i ich konsekwencje zdrowotne. Planowanie i realizacja edukacji żywieniowej, główne elementy procesu edukacji. Metody i formy przekazu i upowszechniania wiedzy żywieniowej. Podstawowe zasady dydaktyczne i ich zastosowanie w realizacji procesu edukacji żywieniowej. Współczesne trendy w żywności (żywność funkcjonalna, specjalnego przeznaczenia, fortyfikowana, suplementy diety, wygodna, minimalnie przetworzona, nutraceutyki, nowa żywność, mood food, superfruits itp.). Wzbogacanie diety w składniki odżywcze i bioaktywne. Formy zaleceń żywieniowych i ich przykłady. Realizacja celów żywieniowych poprzez kampanie społeczne i programy. Sposoby prewencji i ograniczania wad żywieniowych.</p>
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gawęcki J. (red.) (2010): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 3. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) (2010): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 4. Kołajtis-Dołowy A. (2009): Edukacja żywieniowa. [w:] Jeznach M. (red.): Nowe trendy w żywności, żywieniu i konsumpcji. Wyd. SCRIPT, na zlecenie SGGW, Warszawa, s. 7-24 M. 5. Jeżewska-Zychowicz: Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania, SGGW, Warszawa 2007 6. B. Woynarowska: Edukacja zdrowotna, Warszawa 2008
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady multimedialne, ćwiczenia w grupach, praca własna, konsultacje u prowadzących zajęcia

Data. 30.09.2017 Podpis 