

## Karta przedmiotu

Nazwa: <b>Projektowanie programów profilaktycznych</b>			Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu				
Kierunek: <b>Dietetyka</b>				
Poziom PRK: 7/7				
Poziom: studia drugiego stopnia				
Profil: praktyczny				
Forma: studia stacjonarne				
Semestr: III				
Koordynator przedmiotu: <b>dr Marta Sobera</b>				
Prowadzący przedmiot:				
<b>Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:</b>				<b>Nakład pracy studenta:</b>
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium	A. Godziny kontaktowe: 25h/ 1 ECTS Udział w zajęciach: 25h
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej			B. Praca własna studenta: 25h/ 1 ECTS Przygotowanie do zajęć: 8h Przygotowanie do zaliczenia: 5h Udział w konsultacjach: 2h
C. Liczba godzin	10	15	0	
D. Sposób zaliczenia	ZO	ZO		
<b>Język wykładowy:</b> język polski		<b>Rodzaj przedmiotu:</b> przedmiot do wyboru		<b>Wymagania wstępne:</b> Podstawy pedagogiki ogólnej i dydaktyki
<b>Metody dydaktyczne:</b> 1. Metody podające: wykład informacyjny, pogadanka, instruktaż, objaśnienie 2. Metody praktyczne: metoda bezpośrednia (pokaz), analiza programu edukacyjnego, realizacja scenariusza zajęć dydaktycznych 3. Metody problemowe: dyskusja dydaktyczna, ocena scenariusza zajęć dydaktycznych				<b>Metody i kryteria oceniania:</b> A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się): aktywna obecność studentów, opracowanie programu edukacyjnego dla wybranej grupy ludzi zdrowych bądź chorych w obszarze promocji zdrowia oraz przygotowanie scenariusza i przeprowadzenie zajęć dydaktycznych teoretycznych lub praktycznych wybraną metodą nauczania (efekty <sup>1,2</sup> ). B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie oceny z przygotowanego projektu 60% oraz scenariusza zajęć dydaktycznych 40% (efekty <sup>3,4,5</sup> ).
<b>Skrócony opis:</b> Zapoznanie studentów z podstawowymi wiadomościami z zakresu projektowania programów profilaktycznych i innowacji pedagogicznych. Kształcenie umiejętności wdrażania wiedzy do praktyki edukacyjnej. Zapoznanie z możliwościami innowacyjnej pracy dietetyka w zakresie edukacji zdrowotnej i żywieniowej. Kształcenie umiejętności zastosowania zdobytej wiedzy do projektowania własnego programu opartego na autorskiej koncepcji pracy.				
<b>Opis:</b> Przedmiot realizowany jest w dwóch formach dydaktycznych – wykładów i ćwiczeń. Przygotowuje do tworzenia autorskich programów i wykorzystania innowacji pedagogicznych w obszarze wychowania zdrowotnego. Określa wartości, modele i zasady tworzenia autorskich programów nauczania oraz zarządzania wiedzą w społeczeństwie informacyjnym.				
<b>Zakres tematów:</b> 1. Edukacja zdrowotna – definicje i cele, obszary tematyczne w edukacji zdrowotnej, modele edukacji zdrowotnej, edukacja ukierunkowana na kształtowanie umiejętności zdrowotnych. 2. Cele i zasady tworzenia programów profilaktycznych– wzory projektów.				

3. Metodyka projektowania programów profilaktyki zdrowotnej
4. Cele programu kształcenia – ich definiowanie, sposoby formułowania, operacjonalizacja i osiągnięcie.
5. Projekt programu profilaktyki zdrowotnej i żywieniowej. Kreowanie i modyfikacja programu: dobór treści, metod, form pracy.
6. Konstruowanie scenariuszy do wybranych programów.
7. Projektowanie materiałów informacyjnych, poradników zdrowia.
8. Ocena programu: metody i narzędzia oceny.
9. Ewaluacja w programie profilaktyki edukacji zdrowotnej – typologia, etapy ewaluacji, metody i techniki ewaluacji, kryteria i znaczenie ewaluacji. Ewaluacja działań profilaktycznych: (cele, modele, standardy działań edukacyjnych, struktur ewaluacji).

**Literatura:**

C. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć

Chruściel P., Ciechaniewicz W.: Edukacja zdrowotna z elementami teorii wychowania. Przewodnik dydaktyczny. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2018.

Wojnarowska B.: Edukacja zdrowotna. Podstawy teoretyczne, metodyka, praktyka. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2017.

Appelt K. Konstruowanie i ewaluacja projektów. Warszawa 2010

Ciechaniewicz W.: Pedagogika. PZWL, Warszawa 2008

D. Literatura uzupełniająca

Śliwerski B.: Pedagogika ogólna. Podstawowe prawidłowości. Wydanie III. Wydawnictwo IMPULS, Warszawa 2020.

**Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):**

Wiedza: student zna i rozumie

6. (K\_W03\_WK) zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych, kreacyjnych i rekreacyjnych podejmowanych przez człowieka w zakresie właściwym dla programu kształcenia na kierunku dietetyka

7. (K\_W05\_WK) uwarunkowania kulturowe potrzeb i problemów jednostek i grup społecznych oraz prawne i ekonomiczno-gospodarcze możliwości realizacji tych potrzeb w zawodzie dietetyka

Umiejętności: student potrafi

8. (K\_U02\_UK) stosować zaawansowane techniki efektywnego komunikowania się i negocjacji z jednostkami lub grupami społecznymi oraz wykorzystania wychowawczych aspektów promocji zdrowia w profilaktyce wykluczenia i patologii społecznych

9. (K\_U06\_UO) wykorzystać wychowawcze aspekty promocji zdrowia w profilaktyce wykluczenia społecznego i patologii społecznych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

10. (K\_K6\_KR) demonstrowania postawy promującej zdrowie i aktywność fizyczną