

SYLABUS
DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2022-2024
(skrajne daty)
 Rok akademicki 2023/2024

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu/ modułu	Układanie jadłospisów metodami komputerowymi
Kod przedmiotu/ modułu*	
Wydział (nazwa jednostki prowadzącej kierunek)	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Zakład Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom kształcenia	II stopień
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Niestacjonarne
Rok i semestr studiów	Rok II; Semestr I, II
Rodzaj przedmiotu	Obowiązkowy
Język wykładowy	Polski
Koordynator	Mgr Martyna Szałankiewicz
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Mgr Martyna Szałankiewicz

* - zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt ECTS
I	-	-	-	15	-	-	-	-	1
II	-	-	-	15	-	-	-	-	1
Razem				30					2

1.2. Sposób realizacji zajęć

zajęcia w formie tradycyjnej

zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu /modułu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)

Semestr I oraz II: Zaliczenie z oceną

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Podstawowa wiedza zakresu z żywienia człowieka i żywienia klinicznego.
--

3. CELE, EFEKTY KSZTAŁCENIA, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C1	Uzyskanie wiedzy na temat ustalania zapotrzebowania energetycznego uwzględniając przy tym wszystkie czynniki mogące wpłynąć na wielkość podstawowej i całkowitej przemiany materii.
C2	Zapoznanie studentów z zagadnieniami układania jadłospisów przy użyciu dostępnych programów komputerowych.
C2	Uzyskanie niezbędnej wiedzy w zakresie układania jadłospisów uwzględniających stan fizjologiczny, indywidualne preferencje, dostępność produktów spożywczych oraz warunki ekonomiczne.

3.2 Efekty kształcenia dla przedmiotu

EK (efekt kształcenia)	Treść efektu kształcenia zdefiniowanego dla przedmiotu (modułu)	Odniesienie do efektów kierunkowych (KEK)
EK_01	posiada szczegółową wiedzę dotyczącą zagadnienia oceny sposobu żywienia oraz sposobów układania jadłospisów metodami komputerowymi	K_Wo4
EK_02	posiada podstawy teoretyczne niezbędne do rozwijania umiejętności i stosowania współczesnych technologii informatycznych w zawodzie	K_Wo4
EK_03	potrafi posługiwać się narzędziami i technikami informatycznymi stosowanymi w zawodzie dietetyka	K_Uo7
EK_04	potrafi ocenić sposób żywienia, stan odżywienia i ustalić zapotrzebowanie na podstawowe składniki odżywcze	K_Uo2
EK_05	potrafi organizować proces uczenia się osób w grupie, wykazuje przywództwo	K_Ko6

3.3 Treści programowe (wypełnia koordynator)

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
-
-
-

B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

Treści merytoryczne
1. Sposoby wyznaczania zapotrzebowania kalorycznego z uwzględnienie różnych rodzajów aktywności. Studium przypadków w odniesieniu do zapotrzebowania na mikro i makroskładniki.
2. Zasady układania jadłospisów: sezonowość, ekonomiczne aspekty, indywidualne preferencje, eliminacja.
3. Przegląd narzędzi do układania jadłospisów.
4. Tworzenie profilu pacjenta w wybranym programie komputerowym.
5. Układanie jadłospisów do zastosowania w przypadku diety redukcyjnej.
6. Układanie jadłospisów w wybranych jednostkach chorobowych.

3.4 Metody dydaktyczne

Ćwiczenia: projekty praktyczne, analiza przypadków, praca w grupach

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów kształcenia

Symbol efektu	Metody oceny efektów kształcenia (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	Projekt, obserwacja z trakcie zajęć	ćw.
EK_02	Projekt, obserwacja z trakcie zajęć	ćw.
EK_03	Projekt, obserwacja z trakcie zajęć	ćw.
EK_04	Projekt, obserwacja z trakcie zajęć	ćw.
EK_05	Obserwacja z trakcie zajęć	ćw.

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Metody i kryteria oceny

Ćwiczenia:

1. pełne uczestnictwo i ocena aktywności studenta w czasie zajęć,
2. sprawdzanie wiedzy w czasie ćwiczeń,
3. opis przypadku
4. metoda projektu

Ocena umiejętności

5.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest dobrze przygotowany, bardzo dobrze potrafi posługiwać się narzędziami i technikami informatycznymi stosowanymi w zawodzie dietetyka, ocenić sposób żywienia, stan odżywienia i ustalić zapotrzebowanie na podstawowe składniki odżywcze.

4.5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, dobrze potrafi posługiwać się narzędziami i technikami informatycznymi stosowanymi w zawodzie dietetyka, ocenić sposób żywienia, stan odżywienia i ustalić zapotrzebowanie na podstawowe składniki odżywcze.

4.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest poprawiany, dobrze potrafi posługiwać się narzędziami i technikami informatycznymi stosowanymi w zawodzie dietetyka, ocenić sposób żywienia, stan odżywienia i ustalić zapotrzebowanie na podstawowe składniki odżywcze.

3.5 – student uczestniczy w zajęciach, jego zakres przygotowania nie pozwala na całościowe przedstawienie omawianego problemu, dostatecznie zna potrafi posługiwać się narzędziami i technikami informatycznymi stosowanymi w zawodzie dietetyka, ocenić sposób żywienia, stan odżywienia i ustalić zapotrzebowanie na podstawowe składniki odżywcze, często jest poprawiany.

3.0 – student uczestniczy w zajęciach, dostatecznie potrafi posługiwać się narzędziami i technikami informatycznymi stosowanymi w zawodzie dietetyka, ocenić sposób żywienia, stan odżywienia i ustalić zapotrzebowanie na podstawowe składniki odżywcze, jednak często popełnia błędy.

2.0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wypowiedzi są niepoprawne merytorycznie, nie potrafi posługiwać się narzędziami i technikami informatycznymi stosowanymi w zawodzie dietetyka, ocenia sposób żywienia, stan odżywienia i ustala zapotrzebowanie na podstawowe składniki odżywcze nieprawidłowo, często jest poprawiany.

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające planu z studiów	30
Inne z udziałem nauczyciela (udział w konsultacjach, egzaminie)	-
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	20
SUMA GODZIN	50
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	2 (1 + 1)

** Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.*

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU/ MODUŁU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2021.
2. Dietoterapia / Dariusz Włodarek, Ewa Lange, Lucyna Kozłowska, Dominika Głąbska. - Wyd. 1, 3 dodr. - Warszawa : Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2015.
3. Podstawy żywienia klinicznego: edycja czwarta / red. nac. Luboš Sobotka ; współred. Simon P. Allison [et al.] ; red. wyd. pol. Teresa Korta, Stanisław Kłęk, Małgorzata Łyszkowska ; [aut. Simon P. Allison et al. ; tł. Monika Brzezińska et al.]. - Wyd. 2. pol., tł. z wyd. 4. oryg. - Kraków: Krakowskie Wydawnictwo Scientifica, cop. 2013.
4. Podstawy żywienia i dietoterapia / Nancy J. Peckenpaugh ; red. wyd. 1 pol. Danuta Gajewska ; [tł. z ang.: Sa'eed Bawa, Danuta Gajewska, Joanna Gromadzka-Ostrowska, Marzena Jeżewska-Zychowicz, Katarzyna Kozłowska, Ewa Lange, Joanna Myszowska-Ryciak, Danuta Rosołowska-Huszcz, Dariusz Włodarek]. - Wyd. 1 pol., dodr. - Wrocław : Urban & Partner, cop. 2015

Literatura uzupełniająca:

1. Tabele składu i wartości odżywczej żywności / Hanna

- Kunachowicz, Beata Przygoda, Irena Nadolna, Krystyna Iwanow. -
Wyd. 2 zm. - Warszawa : Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2017.
2. Standardy Leczenia otyłości, PTD 2016.
 3. Zalecenia kliniczne dotyczące postępowania u chorych na cukrzycę 2020, PTD
 4. Ostrowska L: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce, PZWL Warszawa 2018.
 5. Andrzej Szczeklik. Interna Szczeklika 2018/19 : mały podręcznik. Kraków: Medycyna Praktyczna. 2018
 6. Bednarczuk, T: Podstawy endokrynologii, Item Publishing, Warszaw 2017.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej