

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023-2025

(skrajne daty)

Rok akademicki 2024/2025

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

x 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