

**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	stacjonarne
Rok i semestr studiów	Rok II; Semestr I, II
Rodzaj przedmiotu	Obowiązkowy
Język wykładowy	Polski
Koordinator	dr n. o zdr. Aneta Sokal-Dembowska
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr n. o zdr. Aneta Sokal-Dembowska

\* - 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	-	-	-	20	-	-	-	-	1
II	-	-	-	20	-	-	-	-	1
<b>Razem</b>				<b>40</b>					<b>2</b>

**1.2. Sposób realizacji zajęć**

x zajęcia w formie tradycyjnej

x 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

C <sub>1</sub>	Uzyskanie praktycznej wiedzy na temat bilansowania diet pod kątem podaży mikro- i makroskładników w diecie.
C <sub>2</sub>	Zapoznanie studentów z zagadnieniami układania jadłospisów przy użyciu dostępnych programów komputerowych.
C <sub>2</sub>	Uzyskanie niezbędnej wiedzy w zakresie układania jadłospisów uwzględniających różne czynniki jak wiek, płeć, stan fizjologiczny oraz czy indywidualne preferencje.

### 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 na temat 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 ustalić zapotrzebowanie na energię i podstawowe składniki odżywcze w wybranych jednostkach chorobowych, grupach wiekowych, stanach fizjologicznych oraz różnym stopniu aktywności fizycznej, uwzględniając przy tym indywidualne preferencje pacjenta	K_Uo2
EK_05	jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy optymalizując pracę w gabinecie dietetycznym	K_Ko6

### 3.3 Treści programowe (wypełnia koordynator)

#### A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
-
-
-

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

Treści merytoryczne
1. Przegląd narzędzi do układania jadłospisów.
2. Bilansowanie diet w praktyce pod kątem zawartości składników mineralnych i witamin.
3. Baza potraw i szablonów – praktyczne wykorzystanie.
4. Sposoby wyznaczania zapotrzebowania kalorycznego.
5. Tworzenie profilu pacjenta w wybranym programie komputerowym.
6. Układanie jadłospisów – studium przypadku.
7. Przygotowywanie specyficznych zaleceń do jadłospisu.

### 3.4 Metody dydaktyczne

Ćwiczenia: projekty praktyczne, analiza przypadków, praca w grupach, dyskusja

## 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	Projekt, obserwacja z trakcie zajęć	ćw.

## 4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

### Metody i kryteria oceny

Ocena wiedzy, umiejętności i kompetencji (Ek\_01-Ek\_05)

Ćwiczenia:

1. uczestnictwo i aktywność studenta w czasie zajęć,
2. ocena przygotowania do zajęć,
3. dyskusja w czasie zajęć,
4. sprawdzanie wiedzy w czasie zajęć,
5. przygotowanie prezentacji w parach/grupach
  - przegląd narzędzi do układania jadłospisów (wady i zalety programów dostępnych na rynku)
6. analiza przypadku – opracowanie jadłospisu

### 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, bardzo dobrze bilansuje, planuje oraz przygotowuje jadłospis i specyficzne zalecenia do niego.

4.5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, dobrze potrafi posługiwać się narzędziami i technikami informatycznymi stosowanymi w zawodzie dietetyka, dobrze bilansuje, planuje oraz przygotowuje jadłospis i specyficzne zalecenia do niego.

4.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest poprawiany, dobrze potrafi posługiwać się narzędziami i technikami informatycznymi stosowanymi w zawodzie dietetyka, dobrze bilansuje, planuje oraz przygotowuje jadłospis i specyficzne zalecenia do niego.

3.5 – student uczestniczy w zajęciach, jego zakres przygotowania nie pozwala na całościowe przedstawienie omawianego problemu, dostatecznie potrafi posługiwać się narzędziami i technikami informatycznymi stosowanymi w zawodzie dietetyka, bilansować, planować oraz przygotowywać jadłospis i specyficzne zalecenia do niego, często jest poprawiany.

3.0 – student uczestniczy w zajęciach, dostatecznie potrafi posługiwać się narzędziami i technikami informatycznymi stosowanymi w zawodzie dietetyka, bilansować, planować oraz przygotowywać jadłospis i specyficzne zalecenia do niego, 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, bilansować, planować oraz przygotowywać jadłospis i specyficzne zalecenia do niego, 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	40
Inne z udziałem nauczyciela (udział w konsultacjach, egzaminie)	-
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	20
SUMA GODZIN	60
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>2 (1 + 1)</b>

\* 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

<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tabele składu i wartości odżywczej żywności / Hanna Kunachowicz, Beata Przygoda, Irena Nadolna, Krystyna Iwanow. - Wyd. 2 zm. - Warszawa : Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2020.</li> <li>2. Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. Narodowy Instytut Zdrowia – Państwowy Zakład Higieny, Warszawa 2020.</li> </ol>
<p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2021.</li> <li>2. Grzymisławski M., Gawęcki J.: Żywienie Człowieka zdrowego i chorego, tom 2. wydawnictwo naukowe PWN, Warszawa 2019.</li> <li>3. 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 Myszkowska-Ryciak, Danuta Rosołowska-Huszcz, Dariusz Włodarek]. - Wyd. 1 pol., dodr. - Wrocław : Urban &amp; Partner, cop. 2015</li> <li>4. Zalecenia kliniczne dotyczące postępowania u chorych na otyłość 2022. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Leczenia Otyłości. Medycyna Praktyczna – Wydanie Specjalne.</li> <li>5. Zalecenia kliniczne dotyczące postępowania u chorych na cukrzycę 2023. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Diabetologicznego</li> </ol>

6. Grzymisławski M.: Dietetyka kliniczna. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2019.
7. Ostrowska L.: Dietetyka. Kompendium. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2020.
8. Żywnienie osób z cukrzycą i chorobami towarzyszącymi / redakcja naukowa Anna Jeznach-Steinhagen ; autorzy: Iwona Boniecka [i 17 pozostałych]. - Wydanie I. - Warszawa : PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2020.
9. Dietoterapia / Dariusz Włodarek, Ewa Lange, Lucyna Kozłowska, Dominika Głębska. - Wyd. 1, 3 dodr. - Warszawa : Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2015.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej