

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

**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 uwzględnieniem 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	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. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2021.</li> <li>2. Dietoterapia / Dariusz Włodarek, Ewa Lange, Lucyna Kozłowska, Dominika Głąbska. - Wyd. 1, 3 dodr. - Warszawa : Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2015.</li> <li>3. Podstawy żywienia klinicznego: edycja czwarta / red. nacz. 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.</li> <li>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 Myszkowska-Ryciak, Danuta Rosołowska-Huszcz, Dariusz Włodarek]. - Wyd. 1 pol., dodr. - Wrocław : Urban &amp; Partner, cop. 2015</li> </ol>
<p>Literatura uzupełniająca:</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, 2017.</li> <li>2. Standardy Leczenia otyłości, PTD 2016.</li> <li>3. Zalecenia kliniczne dotyczące postępowania u chorych na cukrzycę 2020, PTD</li> <li>4. Ostrowska L: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce, PZWL Warszawa 2018.</li> </ol>

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