

SYLABUS
DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2024-2026
(skrajne daty)
 Rok akademicki 2024/2025

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu/ modułu	Planowanie diet leczniczych
Kod przedmiotu/ modułu*	
Wydział (nazwa jednostki prowadzącej kierunek)	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Katedra Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom kształcenia	II stopień
Profil	Praktyczny
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr studiów	Rok I; Semestr I, II
Rodzaj przedmiotu	Obowiązkowy
Język wykładowy	Polski
Koordinator	dr n. o zdr. Aneta Sokal-Dembowska
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Lab: dr n. o zdr. Aneta Sokal-Dembowska, Lab: mgr Agnieszka Dymek

* - 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
Razem				40					2

1.2. Sposób realizacji zajęć

zajęcia w formie tradycyjnej

zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość
 (w przypadku wprowadzenia obostrzeń epidemiologicznych)

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

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

-

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

3.1 Cele przedmiotu

C1	Uzyskanie praktycznej wiedzy na temat bilansowania diet pod kątem podaży mikro- i makroskładników w diecie.
C2	Zapoznanie studentów z zagadnieniami układania jadłospisów przy użyciu dostępnych programów komputerowych.
C2	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, wiek pacjenta, płeć wyznaczenie oraz pochodzenie etniczne	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. Podstawowe zasady tworzenia diet leczniczych. Optymalizacja pracy podczas układania diet podstawowych i leczniczych.
3. Analiza sposobu odżywiania, tworzenie diagnozy żywieniowej. Planowanie dietoterapii.
4. Bilansowanie diet podstawowych i leczniczych w praktyce pod kątem zawartości składników mineralnych i witamin.
5. Baza potraw i szablonów – praktyczne wykorzystanie.
6. Sposoby wyznaczania zapotrzebowania kalorycznego.
7. Tworzenie profilu pacjenta w wybranym programie komputerowym.
8. Układanie jadłospisów – studium przypadku w wybranych jednostkach chorobowych.
9. Przygotowywanie specyficznych zaleceń do jadłospisu.

3.4 Metody dydaktyczne

Ćwiczenia: projekty praktyczne, analiza przypadków, praca w grupach, dyskusja. Zajęcia prowadzone metodą tradycyjną (w razie obostrzeń epidemiologicznych hybrydowo lub metodą zdalną);

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 (charakterystyka, wady i zalety programów dostępnych na rynku)
6. analiza przypadku – opracowanie jadłospisu

Ocena umiejętności

Semestr I: zaliczenie na podstawie obecności; wykonanie prezentacji, przygotowanie projektu na podstawie opisu przypadku.

Semestr II: zaliczenie na podstawie obecności; przygotowanie projektów na podstawie opisu przypadku.

Zakres ocen: 2,0 – 5,0

5,0 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 93-100%

4,5 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 85-92%

4,0 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 77-84%

3,5 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 69-76%

3,0 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 60-68%

2,0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie poniżej 60%

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
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

<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tabele składu i wartości odżywczej żywności / Hanna Kunachowicz, Beata Przygoda, Irena Nadolna, Krystyna Iwanow. - Wyd. 2 zm. - Warszawa : Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2020. 2. Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. Narodowy Instytut Zdrowia – Państwowy Zakład Higieny, Warszawa 2020. 3. Aktualne publikacje naukowe opublikowane w literaturze fachowej.
<p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ŻYWIENIE CZŁOWIEKA ZDROWEGO I CHOREGO. 2 / REDAKTORZY NAUKOWI: MARIAN GRZYMISŁAWSKI, MAŁGORZATA MOSZAK ; AUTORZY : JOANNA BAJERSKA [I 39 POZOSTAŁYCH]. - WYDANIE III. - WARSZAWA : WYDAWNICTWO NAUKOWE PWN SA, 2022. 2. OSTROWSKA L. DIETETYKA. KOMPENDIUM. WYDAWNICTWO LEKARSKIE PZWL, WARSZAWA 2020. 3. JEZNACH-STEINHAGEN A. ŻYWIENIE OSÓB Z CUKRZYCĄ I CHOROBYMI TOWARZYSZĄCYMI. RED. NAUKOWA WYDAWNICTWO LEKARSKIE PZWL, WARSZAWA 2020. 4. OSTROWSKA L, BOGDAŃSKI P., MAMCARZ A. OTYŁOŚĆ I JEJ POWIKŁANIA. WYD. LEKARSKIE PZWL, WARSZAWA, 2021. 5. CIBOROWSKA H., RUDNICKA A.: DIETETYKA: ŻYWIENIE ZDROWEGO I CHOREGO CZŁOWIEKA. WYDAWNICTWO LEKARSKIE PZWL, WARSZAWA 2021. 6. Zalecenia kliniczne dotyczące postępowania u chorych na otyłość 2022. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Leczenia Otyłości. Medycyna Praktyczna – Wydanie Specjalne. 7. Zalecenia kliniczne dotyczące postępowania u chorych na cukrzycę 2024. Stanowisko

Polskiego Towarzystwa Diabetologicznego

8. Grzymisławski M.: Dietetyka kliniczna. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2019.
9. Ostrowska L.: Dietetyka. Kompendium. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2020.
10. 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.
11. Współczesna dietoterapia. Dariusz Włodarek, Ewa Lange,. - Wyd. 2 - Warszawa : Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2022.
12. Standardy Leczenia otyłości, PTD 2024.
13. Edukacja antydyskryminacyjna. pod redakcją Mai Branki i Dominiki Cieślikowskiej. Towarzystwo Edukacji Antydyskryminacyjnej. Wydanie II. Wydawnictwo Villa Decius. Warszawa-Kraków 2023.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej