

**SYLABUS**  
**DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020-2023**  
*(skrajne daty)*  
 Rok akademicki 2022/2023

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE/MODULE**

|   |  |
|---|--|
| Nazwa przedmiotu/<br>modułu                                 | Układanie jadłospisów przy użyciu kalkulatorów dietetycznych |
| Kod przedmiotu/<br>modułu*                                  |  |
| Wydział (nazwa<br>jednostki prowadzącej<br>kierunek)        | Kolegium Nauk Medycznych                                     |
| Nazwa jednostki<br>realizującej przedmiot                   | Instytut Nauk o Zdrowiu, Zakład dietetyki                    |
| Kierunek studiów  | Dietetyka  |
| Poziom kształcenia  | I stopień  |
| Profil  | Praktyczny   |
| Forma studiów   | Niestacjonarne   |
| Rok i semestr studiów                                       | Rok III; Semestr VI  |
| Rodzaj przedmiotu   | Kierunkowy   |
| Język wykładowy   | Polski   |
| Koordynator   | Mgr Aneta Sokal  |
| Imię i nazwisko osoby<br>prowadzącej / osób<br>prowadzących |  |

\* - zgodnie z ustaleniami na Wydziale

**1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS**

| Semestr<br>(nr) | Wykł. | Ćw. | Konw. | Lab.      | Sem. | ZP | Prakt. | Inne<br>(jaki?) | Liczba pkt.<br>ECTS |
|-----------------|-------|-----|-------|-----------|------|----|--------|-----------------|---------------------|
| VI              | -     | -   | -     | 15        | -    | -  | -      | 35              | 2                   |
| <b>Razem</b>    | -     | -   | -     | <b>15</b> | -    | -  | -      | <b>35</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 II – Zaliczenie z oceną

### 2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Podstawowa wiedza zakresu żywienia człowieka i żywienia klinicznego.

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

#### 3.1 Cele przedmiotu/modułu

|    |   |
|----|---|
| C1 | Przekazanie 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 | Opanowanie umiejętności praktycznych w zakresie układania jadłospisów uwzględniających stan fizjologiczny, indywidualne preferencje, dostępność produktów spożywczych oraz warunki ekonomiczne pacjentów. |

#### 3.2 Efekty kształcenia dla przedmiotu/ modułu (wypełnia koordynator)

| EK (efekt kształcenia) | Treść efektu kształcenia zdefiniowanego dla przedmiotu (modułu)  | Odniesienie do efektów kierunkowych (KEK) |
|------------------------|--|---|
| EK_01                  | Student w prawidłowy sposób komponuje potrawy oraz całościowe jadłospisy uwzględniając różne czynniki takie jak: stan patofizjologiczny, indywidualne preferencje itp. | K_U03                                     |
| EK_02                  | Student przeprowadza ocenę sposobu żywienia oraz w poprawny sposób ustala zapotrzebowanie na składniki odżywcze  | K_U03                                     |
| EK_03                  | Student posługuje się narzędziami i technikami informatycznymi stosowanymi w zawodzie dietetyka  | K_U06                                     |
| EK_04                  | Student jest świadom swoich ograniczeń w pracy z pacjentem i konieczności konsultowania problemów z odpowiednim specjalistom   | K_K04                                     |

#### 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.                  | Zasady komponowania posiłków oraz jadłospisów 7 i 14 dniowych.   |
| 3.                  | Zasady układania jadłospisów: sezonowość, ekonomiczne aspekty, indywidualne preferencje, eliminacja.   |
| 4.                  | Sposoby wyznaczania zapotrzebowania kalorycznego z uwzględnienie różnych rodzajów aktywności. Studium przypadków w odniesieniu do zapotrzebowania na mikro i makroskładniki. |
| 5.                  | Tworzenie profilu pacjenta w wybranym programie komputerowym.  |
| 6.                  | Układanie jadłospisów do zastosowania w przypadku diety redukcyjnej.   |
| 7.                  | 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<br>(np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć) | Forma zajęć dydaktycznych<br>(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         | 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. metoda projektu: opis przypadku

#### 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   | 15  |
| Inne z udziałem nauczyciela (udział w konsultacjach, egzaminie)   | -   |
| Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.) | 35  |
| SUMA GODZIN   | 50  |
| <b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>   | <b>2</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

Literatura podstawowa:

1. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2018.
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. Luboř 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 Myszkowska-Rygiak, Danuta Rosołowska-Huszcz, Dariusz Włodarek]. - Wyd. 1 pol., dodr. - Wrocław : Urban & Partner, cop. 2015\
5. Marian Grzymisławski (red.). Dietetyka kliniczna. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.

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 2015
  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.
  7. Aktualne badania naukowe.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej