

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2024-2027
(skrajne daty)

Rok akademicki 2026/2027

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE/MODULE

Nazwa przedmiotu/ modułu	Układanie jadłospisów przy użyciu kalkulatorów dietetycznych
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	I stopień
Profil	Ogólnoakademicki
Forma studiów	Stacjonarne
Rok i semestr studiów	Rok III; Semestr VI
Rodzaj przedmiotu	Kierunkowy
Język wykładowy	Polski
Koordynator	dr n. o zdr. Aneta Sokal-Dembowska
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	L: mgr Martyna Szałankiewicz

* - zgodnie z ustaleniami na Wydziale

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
VI	-	-	-	15	-	-	-	-	4

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 VI – 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 fizjologiczny, wiek, płeć, indywidualne preferencje, różnorodność kulturową, społeczną, ekonomiczną itp.	K_U03, K_W03
EK_02	Student przeprowadza ocenę sposobu żywienia oraz w poprawny sposób ustala zapotrzebowanie na składniki odżywcze.	K_U03, K_U04, K_U07
EK_03	Student posługuje się narzędziami i technikami informatycznymi stosowanymi w zawodzie dietetyka.	K_U05, K_W03
EK_04	Student jest świadomy swoich ograniczeń w pracy z pacjentem i konieczności konsultowania problemów z odpowiednimi specjalistami.	K_K04, K_K02, K_K07

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 (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	Obserwacja z trakcie zajęć	ćw.

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

<p>Metody i kryteria oceny</p> <p>Ćwiczenia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 godz. (L)
Inne z udziałem nauczyciela (udział w konsultacjach, egzaminie)	-
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	85 godz.
SUMA GODZIN	100
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	4

** Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.*

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU/ MODUŁU

wymiar godzinowy	NIE DOTYCZY
zasady i formy odbywania praktyk	NIE DOTYCZY

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka/ Ciborowska H., Rudnicka A. Warszawa: Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2021.
2. Współczesna dietoterapia / Lange E., Włodarek D. Warszawa: Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2023.
3. Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, 2020

Literatura uzupełniająca:

1. Dietetyka kliniczna/ Grzymiśławski M. Warszawa Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2019.
2. Tabele składu i wartości odżywczej żywności / Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K. - Wyd. 2 zm. - Warszawa: Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2020.
3. Standardy leczenia dietetycznego otyłości, PTD 2024 (online).
4. Zalecenia kliniczne dotyczące postępowania u chorych na cukrzycę, PTD, 2020.
5. Interna Szczeklika 2023/24 : mały podręcznik/ Szczekliki A.: Kraków: Medycyna Praktyczna. 2023.
6. Aktualne badania naukowe.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej