**Warsztat pracy dietetyka: nowoczesne rozwiązania technologiczne i perspektywy zawodowe***Dietician's workshop: modern technological solutions and pro-fessional perspectives*

|  |  |
| --- | --- |
| **Program studiów dla przedmiotu obowiązujący od cyklu kształcenia** | 2023/2024 |
| **Kierunek studiów** | **Dietetyka** |
| **Rok i semestr studiów** | Rok III/ Semestr VI |
| **Poziom kształcenia** | Studia I stopnia |
| **Profil kształcenia na kierunku** | Praktyczny |
| **Moduł kształcenia dla przedmiotu** | Kierunkowy |
| **Nazwa specjalizacji**(jeśli przedmiot specjalizacyjny) | - |
| **Status przedmiotu** | Obligatoryjny |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Liczba godzin** | **ECTS** | **Forma zaliczenia** | **Waga** |
|  | **Studia stacjonarne** | **Studia niestacjonarne** |  |  |  |
| Laboratorium | 30 | 16 | **4** | Zaliczenie na ocenę | 50% |
| Warsztaty | 30 | 16 |  | Zaliczenie na ocenę | 50% |
| **Razem za zajęcia dydaktyczne** | **60** | **32** |  |  |
| Praca własna studenta | 40 | 68 |  |  |
| **Ogółem** | **100** | **100** |  |  |

**Cele kształcenia dla przedmiotu**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Nowoczesnymi rozwiązaniami technologicznymi stosowanymi w pracy dietetyka - urządzenia do analizy składu ciała, programy komputerowe, strony internetowe poświęcone żywieniu. |
|  | Wybranymi, aktualnymi badaniami naukowymi związanymi z dietetyką.  |

**Efekty uczenia się**

|  |
| --- |
| **WIEDZA** |
| **L.p.** | **Efekty przedmiotowe**(Student zna i rozumie) | **Odniesienie do efektów kierunkowych** | **Metody weryfikacji** **efektów uczenia się** |
|  | Posiada wiedzę dotyczącą wykorzystywania współczesnej technologii w pracy dietetyka.  | Diet\_WG17 Diet\_WK03 | Aktywność na zajęciach.Ćwiczenia do wykonania. Praca projektowa. Udział w dyskusji w trakcie zajęć. Prezentacja wskazanego tematu.  |

|  |
| --- |
| **UMIEJĘTNOŚCI** |
| **L.p.** | **Efekty przedmiotowe**(Student potrafi) | **Odniesienie do efektów kierunkowych** | **Metody weryfikacji****efektów uczenia się** |
|  | Potrafi krytycznie oceniać informacje na stronach internetowych poświęconych żywieniu. | Diet\_UK01 | Aktywny udział w dyskusji.Wykonywanie zadań.Analiza tekstów. |
|  | Potrafi omówić i wyciągnąć wnioski z badań dotyczących rozwiązań technologicznych w dietetyce.  | Diet\_UK01Diet\_UK02Diet\_UK03Diet\_UO01 | Analiza tekstów, artykułów naukowych.Aktywność na zajęciach. |
|  | Potrafi prowadzić dyskusję/debatę na temat popularnych diet.  | Diet\_UK01Diet\_UK03 | Aktywność na zajęciach.Aktywny udział w dyskusji. |
|  | Potrafi posługiwać się programami komputerowymi pomocnymi w pracy dietetyka.  | Diet\_UK03 | Wykonywanie zadań.Aktywność na zajęciach. |
|  | Potrafi efektywnie komunikować się i współpracować w grupie tworząc prace o charakterze projektowym.  | Diet\_UK03Diet\_UO01 | Aktywność na zajęciach.Praca projektowa. |

|  |
| --- |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** |
| **L.p.** | **Efekty przedmiotowe**(Student jest gotów do) | **Odniesienie do efektów kierunkowych** | **Metody weryfikacji****efektów uczenia się** |
|  | Rozumie potrzebę rozwoju i uzupełniania swojej wiedzy z wiarygodnych źródeł naukowych.  | Diet\_KK02 Diet\_KK03 | Aktywność na zajęciach. |
|  | Ma świadomość odpowiedzialności zawodowej dietetyka związanej z promowaniem zdrowia i i prawidłowego odżywiania.  | Diet\_KO01 Diet\_KR01 | Aktywność na zajęciach.Wykonywanie zadań. |

**Treści kształcenia**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Treść kształcenia (tematyka zajęć)** | **Liczba godzin** |
| **Laboratorium** | **Warsztaty** |
| **Studia stacjonarne** | **Studia niestacjonarne** | **Studia stacjonarne** | **Studia niestacjonarne** |
|  | Diety i trendy w żywieniu.  |  |  | 2 | 1 |
|  | Różne kategorie żywności (żywność wygodna, funkcjonalna, ekologiczna, wzbogacona, suplementy diety) |  |  | 8 | 4 |
|  | Globalny problem niedożywienia a rozwój technologiczny.  |  |  | 2 | 1 |
|  | „Modne” diety internetowe – debata  |  |  | 4 | 2 |
|  | Wpływ mediów na kształtowanie nawyków żywieniowych. Dyskusje w mediach społecznościowych jako źródło wiedzy o żywieniu?  |  |  | 4 | 2 |
|  | Marketing niezdrowej żywności skierowany do dzieci i młodzieży.  |  |  | 2 | 1 |
|  | Artykuły popularnonaukowe o tematyce żywienia. Wykorzystanie danych z badań naukowych w pracy dietetyka.  |  |  | 6 | 4 |
|  | Perspektywy zawodowe po kierunku dietetyka.  |  |  | 2 | 1 |
|  | Strony internetowe poświęcone dietetyce.  | 2 | 2 |  |  |
|  | Nowoczesne rozwiązania technologiczne a zachowania żywieniowe.  | 2 | 1 |  |  |
|  | Programy komputerowe pomocne w pracy dietetyka.  | 4 | 2 |  |  |
|  | Urządzenia do analizy składu ciała.  | 4 | 2 |  |  |
|  | Urządzenia do analizy aktywności fizycznej.  | 2 | 1 |  |  |
|  | Co nowego w dietetyce? Najnowsze badania i technologie. Nowoczesne rozwiązania w dietetyce – projekt zaliczeniowy. | 16 | 8 |  |  |
|  | **Razem** | **30** | **16** | **30** | **16** |

**Metody kształcenia**

|  |  |
| --- | --- |
| **Forma zajęć**  | **Metody kształcenia**  |
| **Laboratorium** | Analiza przypadków i przykładówDyskusja, debata, burza mózgów, grywalizacjaRozwiązywanie zadań, ćwiczenia zespołowe, ćwiczenia laboratoryjne |
| **Warsztaty** | Wykład informacyjny i/lub problemowy z prezentacją multimedialnąAnaliza przypadków i przykładówDyskusja, debata, burza mózgów, grywalizacjaProjektowanie, programowanie, symulacje |

**Warunki zaliczenia**

|  |  |
| --- | --- |
| **Sposób zaliczenia** | **Wagi (%)** |
| **Laboratorium** | **Warsztaty** |
| Przygotowanie i przedstawienie eseju / referatu / innej formy pracy - prezentacja własnego tematu  |  | 20 |
| Wykonanie zadań / ćwiczeń / projektu podczas zajęć | 60 | 40 |
| Wykonanie zadań / ćwiczeń / projektu poza zajęciami |  | 10 |
| Wypowiedzi ustne podczas zajęć (np. w trakcie dyskusji, debaty) | 20 | 10 |
| Obecność na zajęciach (aktywność) | 20 | 20 |
| **Razem** | **100%** | **100%** |

**Rozliczenie pracy własnej studenta**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Czynności w ramach pracy własnej** | **Szacowana liczba godzin** |
| **Studia stacjonarne** | **Studia niestacjonarne** |
|  | Przygotowanie do udziału w zajęciach (np. wstępna lektura, przygotowanie lub zgromadzenie materiałów, pomocy, przygotowanie referatu lub prezentacji na zajęcia itp.) | 7 | 20 |
|  | Wykonanie ćwiczeń lub zadań po zajęciach (jako utrwalenie lub rozszerzenie treści z odbytych zajęć) | 7 | 10 |
|  | Realizacja zadania projektowego poza zajęciami  | 12 | 20 |
|  | Lektura obowiązkowa  | 7 | 10 |
|  | Obowiązkowe zapoznanie się z innymi materiałami lub treściami (np. materiałami audio, wideo, narzędziami, pomocami, oprogramowaniem, sprzętem, aktami prawnymi, dokumentacją, warunkami miejsca pracy itp.) | 7 | 8 |
|  | **Razem** | **40** | **68** |

**Literatura obowiązkowa**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Ostrowska Lucyna. Dietetyka – kompendium. PZWL, 2020. |
| 2 | Poniewierka Elżbieta. Dietetyka oparta na dowodach. Wyd. MedPharm, 2015.  |

**Literatura uzupełniająca**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | U.G. Kyle i in. ESPEN Guidelines for bioelectrical impedance analysis (part 1: review of principles and methods) 2004 |
| 2 |  U.G. Kyle i in. ESPEN Guidelines for bioelectrical impedance analysis (part 2: utilization in clinical practice) 2004  |
| 3 | Ostrowska Lucyna, Karolina Orywal, Ewa Stefańska. Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce, PZWL, 2023. |
| 4 | Śliż Daniel, Mamcarz Artur. Medycyna stylu życia. PZWL, 2018.  |

**Inne materiały dydaktyczne**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Bieżące artykuły naukowe. |
| 2 | Materiały udostępnione przez prowadzących zajęcia |