Uniwersytet Medyczny im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu
Sylabus Przedmiotu

Wykorzystanie nowoczesnych technologii w praktyce dietetyka

Wydział	Kierunek	Specjalność	Kod przedmiotu
Wydział Medyczny	-	-	WLII/S/366

1. Informacje ogólne

Nazwa przedmiotu	Nazwa przedmotu nadrzędnego/ modułu	Rok akademicki
Wykorzystanie nowoczesnych technologii w praktyce dietetyka	-	2026 / 2027
Profil kształcenia	**Poziom studiów**	**Tryb studiów**
stacjonarne	-	-
Język wykładowy	**Rodzaj przedmiotu**	**Koordynator przedmiotu**
polski	Zajęcia fakultatywne	Jamka Małgorzata, dr hab. n. o zdr. (p011747)
Koordynator przedmiotu nadrzędnego/ modułu	**Osoba zaliczająca**	**Osoby prowadzące**
-	Jamka Małgorzata, dr hab. n. o zdr. (p011747)	

Lata studiów

Pierwszy - Dietetyka,(1 rok, drugiego stopnia), Pierwszy - Dietetyka,(1 rok, pierwszego stopnia), Drugi - Dietetyka,(2 rok, drugiego stopnia), Drugi - Dietetyka,(2 rok, pierwszego stopnia), Trzeci - Dietetyka,(3 rok, pierwszego stopnia)

Semestry

Lata naborów

2026 / 2027 - Dietetyka (drugiego stopnia), 2026 / 2027 - Dietetyka (pierwszego stopnia), 2025 / 2026 - Dietetyka (drugiego stopnia), 2025 / 2026 - Dietetyka (pierwszego stopnia), 2024 / 2025 - Dietetyka (pierwszego stopnia)

2. CELE KSZTAŁCENIA. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA MODUŁU/PRZEDMIOTU

Celem fakultetu jest poszerzenie wiedzy studentów na temat wykorzystania nowoczesnych technologii w pracy dietetyka.

Cele w zakresie wiedzy:
CW.1. Poznanie aplikacji mobilnych przydatnych w pracy dietetyka, w tym służących do oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia.
CW.2. Poznanie stron i programów komputerowych przydatnych w pracy dietetyka, w tym służących do oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia, a także przekazanie informacji na temat telemedycyny.
CW.3. Poznanie urządzeń do monitorowania stanu zdrowia i stanu odżywienia pacjenta.

Cele w zakresie umiejętności:
CU.1. Potrafi rozpoznawać własne ograniczenia, dokonywać samooceny deficytów i potrzeb rozwojowych oraz planować aktywność edukacyjną.

Cele w zakresie kompetencji społecznych:
CK.1. Rozwijanie umiejętności pracy indywidualnej.
CK.2. Umacnianie postawy szacunku wobec pacjenta.

3. WYMAGANIA WSTĘPNE

Znajomość podstaw obsługi komputera i smartfona. Znajomość podstaw technologii informacyjnych, fizjologii i żywienia człowieka.

4. TREŚCI PROGRAMOWE

TREŚCI PROGRAMOWE:

- Aplikacje mobilne związane z dietetyką, żywieniem (kalkulatory kalorii, aplikacje przeznaczone dla pacjentów z poszczególnymi jednostkami chorobowymi (np. fenyloketonuria, mukowiscydoza, cukrzyca)).
- Urządzenia i aplikacje mobilne do monitorowania aktywności fizycznej.
- Telenutrition w praktyce dietetyka.
- Programy do tworzenia jadłospisów.
- Asystenci głosowi.
- Urządzenia przydatne przy monitorowaniu stanu zdrowia i stanu odżywienia pacjenta.
- Internet i social media jako narzędzie pracy dietetyka.

5. OPIS ZAKŁADANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

EFEKTY UCZENIA SIĘ - PO ZAKOŃCZENIU ZAJĘĆ STUDENT OSIĄGNIE W ZAKRESIE:	Numer standardu kształcenia lub kierunkowego efektu uczenia się	Odniesienie do charakterystyki drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji	Forma realizacji
WIEDZY			
Zna metody i narzędzia badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych.	K_W09 Dietetyka (stacjonarne, drugiego stopnia) 2025	P7S_WG	seminaria , samodzielna praca studenta
Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.	K_W25 Dietetyka (stacjonarne, pierwszego stopnia) 2025	P6S_WK	samodzielna praca studenta
Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	K_W27 Dietetyka (stacjonarne, pierwszego stopnia) 2025	P6S_WK	seminaria
Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i zna zasady planowania żywienia dostosowanego do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	K_W19 Dietetyka (stacjonarne, pierwszego stopnia) 2025	P6S_WG	seminaria , samodzielna praca studenta
Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka oraz zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego.	K_W29 Dietetyka (stacjonarne, pierwszego stopnia) 2025	P6S_WK	samodzielna praca studenta
UMIEJĘTNOŚCI			
Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.	K_U04 Dietetyka (stacjonarne, pierwszego stopnia) 2025	P6S_UO	seminaria , samodzielna praca studenta
Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębiona ocenę stanu odżywienia.	K_U12 Dietetyka (stacjonarne, pierwszego stopnia) 2025	P6S_UW	seminaria , samodzielna praca studenta
Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.	K_U13 Dietetyka (stacjonarne, pierwszego stopnia) 2025	P6S_UW	seminaria , samodzielna praca studenta
Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	K_U18 Dietetyka (stacjonarne, pierwszego stopnia) 2025	P6S_UW	seminaria , samodzielna praca studenta
Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania, gromadzenia i przechowywania i przetwarzania danych związanych z wykonywanym zawodem.	K_U26 Dietetyka (stacjonarne, pierwszego stopnia) 2025	P6S_UW	samodzielna praca studenta
KOMPETENCJI			
Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	K_K03 Dietetyka (stacjonarne, pierwszego stopnia) 2025	P6S_KK	samodzielna praca studenta
Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	K_K01 Dietetyka (stacjonarne, pierwszego stopnia) 2025	P6S_KK	seminaria , samodzielna praca studenta

EFEKTY UCZENIA SIĘ - PO ZAKOŃCZENIU ZAJĘĆ STUDENT OSIĄGNIE W ZAKRESIE:	Numer standardu kształcenia lub kierunkowego efektu uczenia się	Odniesienie do charakterystyki drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji	Forma realizacji
Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji specjalistycznej.	K_K02 Dietetyka (stacjonarne, pierwszego stopnia) 2025	P6S_KR	seminaria , samodzielna praca studenta
Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.	K_K08 Dietetyka (stacjonarne, pierwszego stopnia) 2025	P6S_KK	seminaria , samodzielna praca studenta
Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy.	K_K09 Dietetyka (stacjonarne, pierwszego stopnia) 2025	P6S_KK	samodzielna praca studenta
Efektywnie prezentuje własne pomysły, wątpliwości i sugestie, popierając je argumentacją w kontekście wybranych perspektyw teoretycznych, poglądów różnych autorów.	K_K11 Dietetyka (stacjonarne, pierwszego stopnia) 2025	P6S_KO	samodzielna praca studenta

6. WERYFIKACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

WERYFIKACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ		
sposób oceny efektów uczenia się	**metoda oceny efektów uczenia się**	**symbole standardów kształcenia/efektów uczenia się**
zadanie	Odpowiedź ustna	K_U26, K_U13, K_U12, K_U04, K_W29, K_K11, K_K09, K_K08, K_K02, K_K01, K_W19, K_W25, K_K03, K_W09
zadanie	Odpowiedź pisemna	K_U18
zadanie	Test	K_W27

7. NAKŁAD PRACY STUDENTA

ECTS			ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	LICZBA GODZIN SAMODZIELNEJ PRACY STUDENTA	ZAJĘCIA			
						seminaria		
ECTS	w tym ECTS zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	w tym ECTS zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli/ prowadzących zajęcia			łączna liczba godzin zajęć	łączna liczba godzin s.	w tym online	w tym e-learning
1.00	0.56	0.56	27	12	15	15	15	0
METODY DYDAKTYCZNE					konwersatoria (Metody problemowe), wykład (Metody podające), ćwiczenia praktyczne (Metody praktyczne), dyskusje (Metody aktywizujące)			

8. KRYTERIA OCENY

Obecność na wszystkich zajęciach oraz wykonanie wszystkich ćwiczeń/zadań realizowanych na zajęciach. Warunkiem zaliczenia jest uzyskanie co najmniej 60% punktów z zadań podlegających ocenie.

9. LITERATURA PODSTAWOWA

1. Rehg JM., Murphy SA., Kumar S. **Mobile health: sensors, analytic methods, and applications** , Springer, 2017.
2. Gogia S. **Fundamentals of telemedicine and telehealth** , Elsevier, 2019.

10. LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1. Topol E. **Deep medicine: how artificial intelligence can make healthcare human again** , Hachette UK, 2019.

11. KOŁA NAUKOWE

1. Studenckie Koło Naukowe Dietetyki Pediatrycznej
2. Studenckie Koło Naukowe Gastroenterologii Dziecięcej

12. UWAGI KOŃCOWE

Adres jednostki realizującej przedmiot: ul. Szpitalna 27/33, 60-572 Poznań