UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Nowoczesne technologie w dietetyce

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna
Wydział Lekarski

Kierunek studiów
Dietetyka kliniczna

Poziom kształcenia
drugiego stopnia

Forma studiów
stacjonarne

Profil studiów
ogólnoakademicki

Dyscypliny
Nauki o zdrowiu

Klasyfikacja ISCED
0912 Medycyna

Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi
Tak

Kod USOS
LE.DK.2S.1f0851

Cykl dydaktyczny
2026/27

Rok realizacji
2026/27

Języki wykładowe
polski

Blok zajęciowy
obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów

Obligatoryjność
fakultatywny

Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się
zaliczenie na ocenę

Koordynator przedmiotu	Piotr Walecki, Renata Szydlak
Prowadzący zajęcia	Pełna lista prowadzących dostępna na stronie usosweb.uj.edu.pl w zakładce Katalog → Przedmioty.

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 1	zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 10 ćwiczenia: 10	2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kursu jest zapoznanie studentów z nowoczesnymi technologiami komputerowymi w dietetyce.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	Powiązania techniki informatycznej (IT) z dietetyką.	DK_KDR_W05, DK_KDR_W07, DK_KDR_W17	obserwacja pracy studenta, odpowiedź ustna, projekt, test wielokrotnego wyboru
W2	Strony internetowe poświęcone dietetyce	DK_KDR_W05, DK_KDR_W07, DK_KDR_W08, DK_KDR_W09, DK_KDR_W10	obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, projekt, sprawozdanie z wykonania zadania
W3	Programy komputerowe wspomagające pracę dietetyka.	DK_KDR_W03, DK_KDR_W04, DK_KDR_W05, DK_KDR_W06	kolokwia praktyczne, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, projekt, test wielokrotnego wyboru
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	Krytycznie ocenić informacje naukowe zawarte w komercyjnych stronach internetowych poświęconych dietetyce oraz na portalach niekomercyjnych organizacji międzynarodowych i państwowych.	DK_KDR_U04, DK_KDR_U05, DK_KDR_U08	kolokwia praktyczne, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, projekt, sprawozdanie z wykonania zadania
U2	Posługiwać się programami komputerowymi wspomagającymi pracę dietetyka.	DK_KDR_U06, DK_KDR_U07, DK_KDR_U09, DK_KDR_U11	kolokwia praktyczne, obserwacja pracy studenta, projekt, sprawozdanie z wykonania zadania
U3	Korzystać z aplikacji mobilnych przeznaczonych dla dietetyków i ich klientów.	DK_KDR_U06, DK_KDR_U07, DK_KDR_U09, DK_KDR_U10, DK_KDR_U11, DK_KDR_U12	kolokwia praktyczne, obserwacja pracy studenta, projekt, sprawozdanie z wykonania zadania
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	Aktywnego uczestnictwa w mediach społecznościowych poruszających tematykę dietetyczną.	DK_KDR_K02, DK_KDR_K03, DK_KDR_K04, DK_KDR_K05, DK_KDR_K07	obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, projekt
K2	Współpracy z organizacjami naukowymi i zawodowymi wykorzystując media elektroniczne.	DK_KDR_K02, DK_KDR_K03, DK_KDR_K04, DK_KDR_K07	obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, projekt

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć

seminarium	10
ćwiczenia	10
przygotowanie do ćwiczeń	10
przygotowanie do zajęć	10
przygotowanie projektu	20

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 60
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 20
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 10

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Technika informatyczna (IT) i dietetyka.	W1	seminarium
2.	Portale internetowe oraz bazy danych dotyczące dietetyki.	W2, U1	seminarium
3.	Media społecznościowe i dietetyka.	U1, K1	seminarium
4.	Aplikacje mobilne i dietetyka.	W2, U1, U3, K1	ćwiczenia, seminarium
5.	Narzędzia i techniki informatyczne (IT) mające zastosowanie w dietetyce.	W1, U2	ćwiczenia, seminarium
6.	Zastosowanie aplikacji mobilnych w dietetyce.	U3, K2	ćwiczenia, seminarium
7.	Programy komputerowe w dietetyce.	U2	ćwiczenia, seminarium
8.	Media społecznościowe i strony internetowe o dietetyce.	W3, U1, K1, K2	seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Ćwiczenia komputerowe, Demonstracja, Dyskusja, Metoda projektów, Pokaz, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Seminarium, Wykład

Rodzaj zajęć	Metody zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	kolokwia praktyczne, obserwacja pracy studenta, odpowiedź ustna, projekt, test wielokrotnego wyboru	Aktywność na zajęciach, przygotowanie projektu, zdanie testu powyżej 60%

Rodzaj zajęć	Metody zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	obserwacja pracy studenta, ocena grupy, projekt, sprawozdanie z wykonania zadania	Aktywność na zajęciach, przygotowanie projektu

Literatura

Obowiązkowa

1. Understanding Normal and Clinical Nutrition 11th Edition; Sharon Rady Rolfes, Kathryn Pinna, Ellie Whitney; Cengage Learning; 11 edition (January 1, 2017); ISBN-10: 133709806X; ISBN-13: 978-1337098069
2. Food Science and Nutrition: Breakthroughs in Research and Practice; IGI Global; 1 edition (February 2, 2018); ISBN-10: 1522552073; ISBN-13: 978-1522552079
3. Abrahams M, Matusheski NV. Personalised nutrition technologies: a new paradigm for dietetic practice and training in a digital transformation era. J Hum Nutr Diet. 2020 Jun;33(3):295-298. doi: 10.1111/jhn.12746. Epub 2020 Mar 16. PMID: 32173947; PMCID: PMC7317901.
4. Limketkai BN, Mauldin K, Manitius N, Jalilian L, Salonen BR. The Age of Artificial Intelligence: Use of Digital Technology in Clinical Nutrition. Curr Surg Rep. 2021;9(7):20. doi: 10.1007/s40137-021-00297-3. Epub 2021 Jun 8. PMID: 34123579; PMCID: PMC8186363.

Dodatkowa

1. Handbook of Growth and Growth Monitoring in Health and Disease; Victor R. Preedy (Editor); Springer; 2012; ISBN 978-1-4419-1795-9
2. A Handbook for Sensory and Consumer-Driven New Product Development: Innovative Technologies for the Food and Beverage Industry; Maurice O'Sullivan (Author); Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition; 1 edition (October 4, 2016); ISBN-10: 0081003528; ISBN-13: 978-0081003527
3. Lazar DE, Postolica R, Hanganu B, Mocanu V, Ioan BG. Web-based nutrition: a useful resource for cancer patients? Front Nutr. 2023 Jun 30;10:1134793. doi: 10.3389/fnut.2023.1134793. PMID: 37457987; PMCID: PMC10348813.
4. Long JW, Masters B, Sajjadi P, Simons C, Masterson TD. The development of an immersive mixed-reality application to improve the ecological validity of eating and sensory behavior research. Front Nutr. 2023 Jul 19;10:1170311. doi: 10.3389/fnut.2023.1170311. PMID: 37538924; PMCID: PMC10395832.
5. Amoore BY, Gaa PK, Amalba A, Mogre V. Nutrition education intervention improves medical students' dietary habits and their competency and self-efficacy in providing nutrition care: A pre, post and follow-up quasi-experimental study. Front Nutr. 2023 Mar 2;10:1063316. doi: 10.3389/fnut.2023.1063316. PMID: 36937356; PMCID: PMC10019772.

Zasady korzystania z narzędzi SI

Korzystanie z narzędzi sztucznej inteligencji odbywa się wyłącznie z zachowaniem wymogów określonych w obowiązujących przepisach prawa. Wykorzystanie narzędzi sztucznej inteligencji nie może prowadzić do naruszenia zasad rzetelności i uczuciowości akademickiej, w szczególności poprzez przypisywanie sobie autorstwa treści, wyników lub efektów pracy wytworzonych z wykorzystaniem sztucznej inteligencji.

Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
DK_KDR_K02	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy oraz dostępnych informacji zarówno o charakterze naukowym jak i ogólnym oraz poszukiwania rozwiązań problemów w odpowiednich źródłach z wykorzystaniem opinii ekspertów
DK_KDR_K03	Absolwent jest gotów do wykonywania złożonych zadań w grupach interdyscyplinarnych lub organizacjach społecznych i naukowych
DK_KDR_K04	Absolwent jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia roli dietetyka, niezależnie od formy wykonywania tego zawodu, z poszanowaniem zasad etyki zawodowej oraz świadomością konieczności uzupełniania swojej wiedzy
DK_KDR_K05	Absolwent jest gotów do tworzenia efektywnych relacji dietetyk-pacjent oraz współpracy w zespole
DK_KDR_K07	Absolwent jest gotów do korzystanie w codziennej praktyce z informacji opartych o EBD
DK_KDR_U04	Absolwent potrafi samodzielnie formułować złożone cele i hipotezy badawcze oraz wskazać metody badawcze, narzędzia i środki adekwatne do przeprowadzenia badań
DK_KDR_U05	Absolwent potrafi analizować i wyjaśniać złożone mechanizmy wpływu żywienia na prawidłowy rozwój, zdrowie oraz efekty leczenia człowieka
DK_KDR_U06	Absolwent potrafi współuczestniczyć w planowaniu leczenia żywieniowego do- i pozajelitowego
DK_KDR_U07	Absolwent potrafi planować i wdrażać innowacyjne programy profilaktyczne i edukacyjne związane z rolą żywienia na każdym etapie życia człowieka
DK_KDR_U08	Absolwent potrafi wykorzystać wiedzę psychodietetyczną oraz socjologiczną do pracy z pacjentami z zaburzeniami odżywiania
DK_KDR_U09	Absolwent potrafi prowadzić dokumentację niezbędną w pracy dietetyka
DK_KDR_U10	Absolwent potrafi ocenić diety konwencjonalne i niekonwencjonalne oraz wyjaśnić efekty ich działania
DK_KDR_U11	Absolwent potrafi dopasować konieczną suplementację do aktualnego stanu pacjenta
DK_KDR_U12	Absolwent potrafi zaplanować jadłospis dla pacjenta chorego
DK_KDR_W03	Absolwent zna i rozumie rolę żywienia w profilaktyce i leczeniu chorób cywilizacyjnych, genetycznych oraz chorób rzadkich
DK_KDR_W04	Absolwent zna i rozumie zasady konstruowania wyspecjalizowanych i spersonalizowanych wytycznych oraz zaleceń dla poszczególnych grup pacjentów, z uwzględnieniem ich jednostek chorobowych
DK_KDR_W05	Absolwent zna i rozumie zasady złożonej, dogłębnej oceny stanu odżywienia pacjenta oraz edukacji i poradnictwa żywieniowego
DK_KDR_W06	Absolwent zna i rozumie zasady skutecznej komunikacji, budowania relacji dietetyk-pacjent oraz przekazywania informacji
DK_KDR_W07	Absolwent zna i rozumie metody naukowego zdobywania wiedzy i prowadzenia badań, zasady wyciągania wniosków w oparciu o wyniki badań własnych i innych
DK_KDR_W08	Absolwent zna i rozumie zasady krytycznej oceny wyników badań naukowych
DK_KDR_W09	Absolwent zna i rozumie uwarunkowania prawne, normy i standardy podejmowania różnych aspektów działalności zawodowej dietetyka
DK_KDR_W10	Absolwent zna i rozumie zasady ochrony własności przemysłowej oraz prowadzenia pracy naukowej w szczególności zasady prowadzenia badań w populacjach ludzkich i zasady ochrony własności intelektualnej
DK_KDR_W17	Absolwent zna i rozumie przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa i ochrony zdrowia w procesie kształcenia oraz zasady postępowania w przypadku niebezpiecznego zdarzenia podczas zajęć, w szczególności w salach zabiegowych i leczniczych, w szpitalach i przychodniach jednostek medycznych