

KARTA MODUŁU KSZTAŁCENIA

Informacje ogólne

1 Nazwa modułu kształcenia/przedmiotu Układanie jadłospisów technikami komputerowymi									
2 Nazwa jednostki prowadzącej moduł Wydział Nauk o Zdrowiu i nauk Społecznych Katedra Zdrowia Zakład Zdrowia Publicznego									
3 Kod modułu (wypełnia koordynator ECTS)			4 Grupa treści kształcenia specjalnościowy				5 Typ modułu fakultatywny		
6 Poziom studiów studia I stopnia			7 Liczba punktów ECTS 5				8 Poziom przedmiotu średnio- zaawansowany		
9 Rok studiów III, semestr V - zimowy i VI - letni			10 Liczba godzin w semestrze 15				11 Liczba godzin w tygodniu		
			wyk.	ćw.	lab.	sem.	zp.	wyk.	ćw. lab. sem. zp.
studia stacjonarne							45		3
studia niestacjonarne									
12 Język wykładowy: język polski									
13 Wykładowca (wykładowcy) <i>Agnieszka Panasiuk, mgr</i>									

Informacje szczegółowe

14 Wymagania wstępne				
1. Podstawowa wiedza z zakresu dietetyki oraz żywienia człowieka.				
15 Cele przedmiotu				
C1	Zapoznanie studenta z obsługą kalkulatora dietetycznego na przykładzie programu Dieta6			
C2	Wykształcenie umiejętności prawidłowego układania jadłospisów z uwzględnieniem stanu zdrowia i innych czynników.			
16 Efekty kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych				
nr	student, który zaliczył przedmiot, potrafi:			odniesienie do celów przedmiotu
WIEDZA				
EK01	Student zna metodykę układania jadłospisów przy pomocy programu dietetycznego dla osób zdrowych			C1
EK02	Student zna metodykę bilansowania jadłospisów przy pomocy programu dietetycznego, z uwzględnieniem występujących jednostek chorobowych			C2
UMIEJĘTNOŚCI				
EK03	Student potrafi bilansować jadłospisy przy pomocy programu dietetycznego dla osób zdrowych, z uwzględnieniem stanu fizjologicznego			C1
EK04	Student potrafi bilansować jadłospisy przy pomocy programu dietetycznego, z uwzględnieniem występujących jednostek chorobowych			C2
KOMPETENCJE				C1, C2
EK05	Potrafi opracować jadłospisy zgodnie z zasadami etyki zawodowej			
EK06	Potrafi wykorzystać program dietetyczny do efektywnej i ergonomicznej pracy.			C1, C2
17 Treści programowe				
forma zajęć - wykłady		liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu

W1				
suma godzin				
	forma zajęć – zajęcia praktyczne	liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
ZP1	Układanie przykładowego jadłospisu dla osoby zdrowej	6		EK01, K03, EK05, EK06
ZP2	Układanie przykładowego jadłospisu dla dziecka	6		EK01, EK03, EK05, EK06
ZP3	Układanie przykładowego jadłospisu dla seniora	6		EK01, EK03, EK05, EK06
ZP4	Układanie przykładowego jadłospisu dla osoby aktywnej fizycznie	6		EK01, EK03, EK05, EK06
ZP5	Układanie przykładowego jadłospisu dla kobiety ciężarnej	6		EK01, EK03, EK05, EK06
ZP6	Układanie przykładowego jadłospisu dla kobiety karmiącej	6		EK01, EK03, EK05, EK06
ZP7	Układanie przykładowego jadłospisu w odniesieniu do założeń diety łatwostrawnej	6		EK02, EK04, EK05, EK06
ZP8	Układanie przykładowego jadłospisu w chorobach układu krążenia	12		EK02, EK04, EK05, EK06
ZP9	Układanie przykładowego jadłospisu dla diety z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych	6		EK02, EK04, EK05, EK06
ZP10	Układanie przykładowego jadłospisu w wybranych chorobach układu pokarmowego	12		EK02, EK04, EK05, EK06
ZP11	Układanie przykładowego jadłospisu w wybranych chorobach czynnościowych przewodu pokarmowego	6		EK02, EK04, EK05, EK06
ZP12	Układanie przykładowego jadłospisu dla diety eliminacyjnej	6		EK02, EK04, EK05, EK06
ZP13	Zaliczenie przedmiotu	6		EK01, EK02, EK03, EK04, EK05, EK06
suma godzin		90		
	forma zajęć - laboratoria	liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
L1				
suma godzin				
18 Narzędzia/metody dydaktyczne				
1.	Praca projektowa indywidualna (program Dieta 6)			
2.	Metoda studium przypadku			
3.	Dyskusja			
19 Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)				
F1.	Obserwacja pracy studenta na zajęciach			
F2.	Zaliczenie każdego ćwiczenia			
P1.	Zaliczenie końcowe (projekt jadłospisu)			

20 Obciążenie pracą studenta		
forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
	S	NS
Godziny kontaktowe z nauczycielem	90	
Przygotowanie się do zajęć	25	
Przygotowanie się do zaliczenia końcowego	10	
SUMA	125	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	5	

21 Literatura podstawowa i uzupełniająca	
Literatura podstawowa:	
1.	Ciborowska H., Rudnicka A.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PZWL, Warszawa 2019.
2.	Gawęcki J., Grzymisławski M.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa 2010
3.	Bąk – Romaniszyn L., Chojnacki C., Irzmański R.: Dietetyka kliniczna. Wyd. Urban Partner, Wrocław 2014.
4.	Włodarek D., Lange E., Kozłowska L.: Dietoterapia. Wyd. PZWL, Warszawa 2014.
Literatura uzupełniająca:	
1.	Celejowa I.: Żywnienie w sporcie. Wyd. PZWL, Warszawa 2014.
2.	Jarosz M.: Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach. Wyd. IŻiŻ, Warszawa 2011.
3.	Menebrocker K., Smoliner C.: Żywnienie w opiece nad osobami starszymi, Wyd. Edra Urban & Partner, Warszawa 2017.
4.	Szostak-Węgierek D., Cichocka A.: Żywnienie kobiet w ciąży. Wyd. PZWL, Warszawa 2013.
5.	Woś H., Staszewska-Kwak A.: Żywnienie dzieci. Wyd. PZWL, Warszawa 2008.

22 Kryteria oceny *
Warunki zaliczenia zajęć praktycznych:
-oddanie wszystkich prac projektowych wykonywanych na zajęciach,
-obecność na zajęciach (w przypadku nieobecności zaliczenie jej w inny sposób np. w formie referatu).
Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnych ocen z wyżej wymienionych zadań
Zaliczenie semestru V – przygotowanie jadłospisu dla osoby chorej (studium przypadku).
Zaliczenie semestru VI – przygotowanie jadłospisu dla osoby chorej (studium przypadku).

23 Inne przydatne informacje o przedmiocie	
1.	Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji
2.	Zajęcia odbywać się będą w PSW w Białej Podlaskiej
3.	Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć
4.	Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem

*do decyzji koordynatora

Tabela podsumowująca

Efekt kształcenia	Odniesienie danego efektu do efektów kierunkowych	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia/metody dydaktyczne	Sposób oceny
EK01	K_W09, K_W17	C1	ZP1-ZP6	1, 2, 3	F1, F2, P1
EK02	K_W21, K_W22	C2	ZP7-ZP12	1, 2, 3	F1, F2, P1

EK03	K_U12, K_U13, K_U14, K_U16,	C1	ZP1-ZP6	1, 2, 3	F1, F2, P1
EK04	K_U05, K_U08, K_U12, K_U13	C2	ZP7-ZP12	1, 2, 3	F1, F2, P1
EK05	K_K04, K_K08	C1, C2	ZP1-ZP13	1, 2, 3	F1, F2, P1
EK06	K_K08, K_K09	C1, C2	ZP1-ZP13	1, 2, 3	F1, F2, P1