

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2020/ 2021

INFORMACJE OGÓLNE

1. Nazwa przedmiotu kształcenia

Układanie jadłospisów technikami komputerowymi

2. Nazwa jednostki

Wydział Nauk o Zdrowiu
Zakład Dietetyki

3. Grupa treści kształcenia

treści kształcenia specjalnościowego

4. Typ przedmiotu

do wyboru

5. Poziom studiów

studia pierwszego stopnia

6. Liczba punktów ECTS

6

7. Poziom przedmiotu

podstawowy

8. Rok studiów, semestr

rok III, semestr V (zimowy) i VI (letni)

9. Liczba godzin w semestrze

Wyk.	Ćw.	L*	Prj.	Pbn.	Zp.	Pr.
------	-----	----	------	------	-----	-----

sem. V		45				
sem. VI		45				

10. Język wykładowy:

polski

11. Wykładowca (wykładowcy)

Agnieszka Panasiuk, mgr

INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE

12. Wymagania wstępne

1) Wiedza z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego

2) Wiedza z zakresu dietoterapii

13. Cele przedmiotu

C1 Zapoznanie studenta z obsługą kalkulatora dietetycznego

C2 Wykształcenie umiejętności prawidłowego układania jadłospisów z uwzględnieniem stanu zdrowia i innych czynników

14. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych

Student, który zaliczył przedmiot:	odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
------------------------------------	---

WIEDZA

EU01 zna metodykę układania jadłospisów przy pomocy programu dietetycznego dla osób zdrowych	K_W17, K_W19, K_W28
--	---------------------

EU02 zna metodykę bilansowania jadłospisów przy pomocy programu dietetycznego, z uwzględnieniem występujących jednostek chorobowych	K_W 21, K_W22, K_W28
---	----------------------

UMIEJĘTNOŚCI

EU03 potrafi bilansować jadłospisy przy pomocy programu dietetycznego dla osób zdrowych, z uwzględnieniem stanu fizjologicznego	K_U12, K_U14, K_U16, K_U19
---	----------------------------

EU04 potrafi bilansować jadłospisy przy pomocy programu dietetycznego, z uwzględnieniem występujących jednostek chorobowych	K_U05, K_U12, K_U18, K_U19
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
EU05 potrafi opracować jadłospisy zgodnie z aktualną wiedzą oraz zasadami etyki zawodowej	K_K03, K_K04
EU06 potrafi wykorzystać program dietetyczny do efektywnej i ergonomicznej pracy.	K_K08, K_K09
15. Treści programowe	
Forma zajęć – laboratoria	
1. Wprowadzenie – metodyka bilansowania jadłospisów za pomocą kalkulatora dietetycznego 2. Opracowywanie własnych receptur potraw 3. Układanie przykładowych jadłospisów w różnych wariantach kalorycznych 4. Układanie przykładowego jadłospisu dla osoby dorosłej 5. Układanie przykładowego jadłospisu dla osoby aktywnej fizycznie 6. Układanie przykładowego jadłospisu dla dzieci/młodzieży 7. Układanie przykładowego jadłospisu dla osoby starszej 8. Układanie przykładowego jadłospisu z uwzględnieniem stanu fizjologicznego 9. Układanie przykładowego jadłospisu w wybranych jednostkach chorobowych 10. Układanie przykładowego jadłospisu w odniesieniu do założeń diety eliminacyjnej 11. Zaliczenie przedmiotu	
16. Narzędzia/metody dydaktyczne	
1. Praca projektowa indywidualna (opracowywanie jadłospisów w programie) 2. Metoda studium przypadku 3. Dyskusja	
17. Sposoby oceny (F – formująca; P – podsumowująca)	
F1. Wejściówki na ćwiczeniach	
F2. Obserwacja pracy studenta na zajęciach	
P1. Zaliczenie zadanych projektów (opracowanie jadłospisu)	
P2. Zaliczenie końcowe (ułożenie jadłospisu na podstawie studium przypadku)	
18. Obciążenia pracą studenta	
forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem**	112
Przygotowanie się do zajęć	20
Przygotowanie się do zaliczenia	18
SUMA	150
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	6
DLA PRZEDMIOTU	
19. Literatura podstawowa i uzupełniająca	
Literatura podstawowa:	
1. Ciborowska H., Rudnicka A., Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2019 2. Grzymisławski M. (red.), Dietetyka kliniczna, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2020 3. Krauss H., Fizjologia żywienia, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2019 4. Ostrowska L. (red.), Dietetyka: kompendium, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2021	
Literatura uzupełniająca:	
1. Bartuzi Z. i in./pod red.: Frączek B., Krzywański J., Krzysztofiak H., Dietetyka sportowa, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2019 2. Eugster G., Żywnienie dzieci: podstawy teoretyczne i praktyczne wskazówki, Edra Urban & Partner, Wrocław 2018 3. Jarosz E., Dieta seniora, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2021	

20. Formy oceny – szczegóły

Warunki zaliczenia zajęć praktycznych:

- obecność na zajęciach (w przypadku nieobecności przygotowanie opracowywanego jadłospisu lub zaliczenie jej w inny sposób np. w formie referatu)
- oddanie wszystkich prac projektowych wykonywanych na zajęciach
- zaliczenie wejściówek na ćwiczeniach

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnych ocen z wyżej wymienionych zadań

Zaliczenie semestru V – średnia ocen z wyżej wymienionych zadań

Zaliczenie semestru VI – przygotowanie jadłospisu na podstawie studium przypadku

21. Inne przydatne informacje o przedmiocie

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

* L – laboratorium (w przypadku zajęć z języka obcego oznacza lektorat)

** – Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia **oraz konsultacje**