

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2021/2022

INFORMACJE OGÓLNE

1. Nazwa przedmiotu Układanie jadłospisów technikami komputerowymi

2. Nazwa kierunku Dietetyka

3. Poziom studiów studia pierwszego stopnia

4. Liczba punktów ECTS 6

5. Liczba godzin w semestrze

semestr	w	ćw	lab	prj/zp	pws	prk
V			45			
VI			45			

6. Język wykładowy polski

7. Wykładowca Agnieszka Panasiuk, mgr

INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE

8. Wymagania wstępne

1. Wiedza z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego
2. Znajomość norm żywienia

9. Cele przedmiotu

C1 Zapoznanie studenta z obsługą kalkulatora dietetycznego na przykładzie programu ALIANT

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

10. 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	K_W08, K_W16
EU02	zna metodykę bilansowania jadłospisów przy pomocy programu dietetycznego, z uwzględnieniem stanu zdrowia, stanu fizjologicznego oraz trybu życia pacjenta	K_W21, K_W27

UMIEJĘTNOŚCI

EU03	potrafi bilansować jadłospisy przy pomocy programu dietetycznego, realizując ustalone zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze diety	K_U12, K_U19
EU04	potrafi bilansować jadłospisy przy pomocy programu dietetycznego dla różnych grup ludności	K_U14, K_U16, K_U19
EU05	potrafi bilansować jadłospisy przy pomocy programu dietetycznego, z uwzględnieniem występujących jednostek chorobowych	K_U05, K_U12, K_U18, K_U19

KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
EU06	potrafi opracować jadłospisy zgodnie z aktualną wiedzą oraz zasadami etyki zawodowej	K_K03, K_K04
EU07	potrafi wykorzystać program dietetyczny do efektywnej i ergonomicznej pracy	K_K08, K_K09
11. Treści programowe		
Forma zajęć – laboratoria		
<ol style="list-style-type: none"> 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 dzieci/młodzieży 6. Układanie przykładowego jadłospisu dla osoby starszej 7. Układanie przykładowego jadłospisu z uwzględnieniem stanu fizjologicznego 8. Układanie przykładowego jadłospisu w wybranych zaburzeniach metabolicznych 9. Układanie przykładowego jadłospisu w wybranych dolegliwościach/ chorobach przewodu pokarmowego 10. Układanie przykładowego jadłospisu w chorobach układu krążenia 11. Układanie przykładowego jadłospisu w odniesieniu do założeń diety eliminacyjnej 12. Zaliczenie przedmiotu 		
12. Narzędzia/metody dydaktyczne		
1. Praca projektowa indywidualna (opracowywanie jadłospisów w kalkulatorze dietetycznym)		
2. Metoda studium przypadku		
3. Dyskusja		
13. Sposoby oceny (częstkowe, końcowe)		
1. Obserwacja pracy studenta na zajęciach		
2. Zaliczenie zadanych projektów (opracowanie jadłospisów)		
3. Zaliczenie końcowe (ulożenie jadłospisu na podstawie studium przypadku)		
14. Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności		liczba godzin
1. Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela oraz konsultacje		102
2. Nakład pracy studenta		48
suma		150
liczba punktów ECTS		6
15. Literatura		
Literatura podstawowa:		
1. Ciborowska H., Ciborowski A., Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2022		
2. Jarosz M. (red.), Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny, Warszawa 2020 [dostęp on-line]		
3. Ostrowska L. (red.), Dietetyka: kompendium. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2021		
Literatura uzupełniająca:		
1. Grzymisławski M. (red.), Dietetyka kliniczna. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2020		
2. Lange E., Włodarek D. (red.), Współczesna dietoterapia. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2023		
3. Małgorzewicz S. (red.), Żywienie kliniczne: praktyczne zagadnienia T.1. Wydawnictwo Czelej, Lublin 2020		
16. Formy oceny – szczegóły		
Warunki zaliczenia laboratoriów:		
<ul style="list-style-type: none"> • Semestr V: 		

<p>-obecność na zajęciach (w przypadku nieobecności przygotowanie opracowywanego jadłospisu lub zaliczenie w innej formie, np. referatu na zdany temat)</p> <p>-oddanie wszystkich prac projektowych wykonywanych na zajęciach</p> <p>Każdy jadłospis jest oceniany pod względem:</p> <p>-realizacji założeń diety</p> <p>-odpowiedniego doboru produktów</p> <p>-spełnienia kryteriów prawidłowego planowania diety.</p> <p>Za każdy jadłospis student może otrzymać 5 punktów:</p> <p>≤ 2.5 pkt – niedostateczny (2,0)</p> <p>3.0 pkt – dostateczny (3,0)</p> <p>3.5 pkt – dostateczny plus (3,5)</p> <p>4.0 pkt – dobry (4,0)</p> <p>4.5 pkt – dobry plus (4,5)</p> <p>5.0 pkt – bardzo dobry (5,0)</p> <p>Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnych ocen z wyżej wymienionych zadań. Ocenę końcową stanowi średnia ocen z laboratoriów.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Semestr VI: <p>-obecność na zajęciach (w przypadku nieobecności przygotowanie opracowywanego jadłospisu lub zaliczenie w innej formie, np. referatu na zdany temat)</p> <p>-oddanie wszystkich prac projektowych wykonywanych na zajęciach</p> <p>-opracowanie jadłospisu zaliczeniowego na podstawie studium przypadku.</p> <p>Kryteria oceny jadłospisu – jw.</p> <p>Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnych ocen z wyżej wymienionych zadań. Ocenę końcową stanowi średnia ocen z laboratoriów oraz pracy zaliczeniowej (studium przypadku).</p>
17. 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 Akademii Białskiej im. Jana Pawła II w Białej Podlaskiej
3. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć
4. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem