

**KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2022/2023****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** Monika Sijko - Szpańska, 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.

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_U18
------	---	--------------

EU04	potrafi bilansować jadłospisy przy pomocy programu dietetycznego dla różnych grup ludności	K_U14, K_U16, K_U18
------	--	---------------------

EU05	potrafi bilansować jadłospisy przy pomocy programu dietetycznego, z uwzględnieniem występujących jednostek chorobowych	K_U05, K_U12, K_U18
------	--	---------------------

**KOMPETENCJE SPOŁECZNE**

EU06	potrafi opracować jadłospisy zgodnie z aktualną wiedzą oraz zasadami etyki zawodowej	K_K07
------	--	-------

EU07	potrafi wykorzystać program dietetyczny do efektywnej i ergonomicznej pracy	K_K08
<b>11. Treści programowe</b>		
<b>Forma zajęć – laboratoria</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wprowadzenie – metodyka bilansowania jadłospisów za pomocą kalkulatora dietetycznego</li> <li>2. Opracowywanie własnych receptur potraw</li> <li>3. Układanie przykładowych jadłospisów w różnych wariantach kalorycznych</li> <li>4. Układanie przykładowego jadłospisu dla osoby dorosłej</li> <li>5. Układanie przykładowego jadłospisu dla dzieci/młodzieży</li> <li>6. Układanie przykładowego jadłospisu dla osoby starszej</li> <li>7. Układanie przykładowego jadłospisu z uwzględnieniem stanu fizjologicznego</li> <li>8. Układanie przykładowego jadłospisu w wybranych zaburzeniach metabolicznych</li> <li>9. Układanie przykładowego jadłospisu w wybranych dolegliwościach/ chorobach przewodu pokarmowego</li> <li>10. Układanie przykładowego jadłospisu w chorobach układu krążenia</li> <li>11. Układanie przykładowego jadłospisu w odniesieniu do założeń diety eliminacyjnej</li> <li>12. Zaliczenie przedmiotu</li> </ol>		
<b>12. Narzędzia/metody dydaktyczne</b>		
1. Praca projektowa indywidualna (opracowywanie jadłospisów)		
2. Metoda studium przypadku		
3. Dyskusja		
<b>13. Sposoby oceny (częstkowe, końcowe )</b>		
1. Wejściówki na zajęciach praktycznych		
2. Obserwacja pracy studenta na zajęciach		
3. Zaliczenie zadanych projektów (opracowanie jadłospisu)		
4. Zaliczenie końcowe (ulożenie jadłospisu na podstawie studium przypadku)		
<b>14. Obciążenie pracą studenta</b>		
Forma aktywności		liczba godzin
1. Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela oraz konsultacje		100
2. Nakład pracy studenta		50
suma		150
liczba punktów ECTS		6
<b>15. Literatura</b>		
Literatura podstawowa:		
1. Ciborowska H., Ciborowski A., Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, PZWL, Warszawa 2022		
2. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Dietoterapia, PZWL, Warszawa 2014		
3. Krauss H., Fizjologia żywienia, PZWL, Warszawa 2019		
Literatura uzupełniająca:		
1. Jarosz M., Rychlik E., Stoś K., Charzewska J., Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, PZH, Warszawa 2020		
2. Krawczyński M., Żywnienie dzieci w zdrowiu i chorobie, Help-Med, Kraków 2015		
3. Szostak-Węgierek D., Cichocka A., Żywnienie kobiet w ciąży: porady lekarzy i dietetyków, PZWL, Warszawa 2013		
4. Jarosz M., Żywnienie osób w wieku starszym: porady lekarzy i dietetyków, PZWL, Warszawa 2016		
<b>16. Formy oceny – szczegóły</b>		
Warunki zaliczenia laboratoriów:		
-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		

<p>-zaliczenie wejściówek na ćwiczeniach</p> <p>Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnych ocen z wyżej wymienionych zadań</p> <p>Zaliczenie semestru V – średnia ocen z wyżej wymienionych zadań</p> <p>Zaliczenie semestru VI – przygotowanie jadłospisu na podstawie studium przypadku; ocenę końcową stanowi średnia ocen z zajęć praktycznych oraz zaliczenia końcowego.</p>
<b>17. Inne przydatne informacje o przedmiocie</b>
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