Załącznik nr 3
do Uchwały Nr 13/000/2024 Senatu AJP
z dnia 19 marca 2024 r.

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		A.1

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Język obcy**
Punkty ECTS	**9**
Rodzaj zajęć	**obieralne**
Moduł/specjalizacja	**Nauki podstawowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**angielski/niemiecki**
Rok studiów	**I, II**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**dr Joanna Bobin dr Joanna Dubiec-Stach**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
ćwiczenia	**30**	**1/1 .sem.**	**9**
ćwiczenia	**30**	**1/2.sem.**	
ćwiczenia	**30**	**2/3.sem.**	
ćwiczenia	**30**	**2/4.sem.**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Student posiada wiedzę, umiejętności oraz kompetencje społeczne posługiwania się językiem obcym na poziomie A2 wg ESOKJ

4. Cele kształcenia

C1 - poznanie, utrwalenie i poprawne stosowanie słownictwa ogólnego i specjalistycznego, niezbędnych struktur gramatycznych, zasad ortografii oraz fonetyki pozwalających na sprawne funkcjonowanie w środowisku zawodowym

C2 - wykształcenie kompetencji komunikacyjnych w zakresie języka ogólnego i specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów w formie czterech sprawności językowych: mówienia, czytania, pisania i słuchania na poziomie B2 wg ESOKJ.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	

W_01	Zna i rozumie słownictwo ogólne i specjalistyczne z zakresu zawodu	K_W18
	dietetyka, struktury gramatyczne, zasady ortografii i fonetyki pozwalające na podejmowanie działań komunikacyjnych w sytuacjach typowych dla wykonywania zawodu dietetyka na poziomie B2.	
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Pisanie: opanował umiejętność pisania zrozumiałych, spójnych krótkich tekstów użytkowych na tematy diet oraz przygotowania w formie pisemnej tekstu prezentacji o tematyce dietetycznej. Czytanie: zdobył umiejętność rozumienia głównych wątków przekazu zawartego w tekstach specjalistycznych sformułowanych w standardowej odmianie języka i dotyczących znanych tematów typowych dla zawodu dietetyka. Mówienie: opanował umiejętność wyrażania i argumentowania opinii w sytuacjach formalnych i nieformalnych. Zdobyć umiejętność przygotowania prostej prezentacji na tematy związane z zawodem dietetyka z uwzględnieniem własnych zainteresowań. Umie porozumieć się z innymi użytkownikami języka, nawiązywać, prowadzić i podtrzymywać rozmowę. Słuchanie: opanował umiejętność rozumienia dłuższych wypowiedzi i prezentacji pod warunkiem, że temat jest w miarę znany.	K_U22
U_02	Potrafi pracować nad własnym rozwojem z wykorzystaniem językowych źródeł i sposobów uczenia się	K_U32
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Jest gotów do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji w zakresie języka obcego, dokonywania krytycznej ich oceny, a także współdziałania w grupie, również w celu radzenia sobie na rynku pracy	K_K01 K_K06

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Sprawdzenie poziomu języka obcego	2	-
C2	Czas teraźniejszy, odmiana „mieć” i „być”	7	-
C3	Rzeczowniki i rodzajniki	7	-
C4	Struktura zdań	7	-
C5	Czasowniki modalne	7	-
C6	Czas przeszły	7	-
C7	Elementy anatomii człowieka. Nazewnictwo i ćwiczenie wymowy	7	-
C8	Rodzaje chorób i bólów	7	-
C9	Układ trawienny, budowa i działanie. Niedyspozycje trawienne – nazwy łacińskie i angielskie/niemieckie	8	-
C10	Zasady prawidłowego odżywiania. Układanie jadłospisów dla osób ze specjalnymi potrzebami: dzieci, młodzieży i sportowców. Prezentacje studentów na podstawie nowego materiału leksykalnego	10	-
C11	Edukacja żywieniowa. Rola reklam w wyborze produktów spożywczych	8	-

C12	Organizacja poradnictwa żywieniowego. Rola dietetyka w ochronie zdrowia. Analiza wybranych przykładów CV; pisanie własnego CV i listu motywacyjnego.	10	-
C13	Opieka nad osobami starszymi. Odżywianie seniorów. Przygotowanie diety z użyciem strony biernej	8	-
C14	Otyłość – wpływ stylu życia i odżywiania na współczesne społeczeństwo. Zajęcia przygotowane w części przez studentów	7	-
C15	Schorzenia związane z niewłaściwym przyswajaniem pożywienia. Prezentacje własne studentów	6	-
C16	Podstawy dietetyki ogólnej – analiza informacji zawartych w materiale	6	-
C17	Wybrane zagadnienia z ekologii i ochrony środowiska. Wpływ zanieczyszczeń środowiskowych na jakość pożywienia i życia ludzi. Mowa zależna (pytania i nakazy)	6	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**120**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Ćwiczenia	M3 – pokaz materiału audiowizualnego, pokaz prezentacji multimedialnej M5 - czytanie, słuchanie, mówienie, pisanie, analiza tekstu źródłowego, wypowiedzi ustne, referat, prezentacja, metoda przypadku	materiały źródłowe, projektor, środki audiowizualne, tablica

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Ćwiczenia	F1 – sprawdzian pisemny, kolokwium cząstkowe, F2 – obserwacja/aktywność podczas zajęć, F3 - praca pisemna, F4 - wypowiedzi ustne	P1 – egzamin pisemny sprawdzający wiedzę z całego przedmiotu P2 – kolokwium pisemne P3 – ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących uzyskanych w semestrze

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Ćwiczenia						
	F1	F2	F3	F4	P1	P2	P3
W_01	x	x	x	x	x	x	x
U_01	x	x	x	x	x	x	x
U_02	x	x	x	x	x	x	x
K_01	x	x	x	x	x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Ocena:	Poziom wiedzy, umiejętności, kompetencji społecznych:
5,0	- znakomita wiedza, umiejętności, kompetencje społeczne
4,5	- bardzo dobra wiedza, umiejętności, kompetencje społeczne
4,0	- dobra wiedza, umiejętności, kompetencje społeczne
3,5	- zadowalająca wiedza, umiejętności, kompetencje społeczne, ale ze znaczącymi niedociągnięciami
3,0	- wiedza, umiejętności, kompetencje społeczne z licznymi błędami i brakami
2,0	- niezadowalająca wiedza, umiejętności, kompetencje personalne i społeczne

10. Forma zaliczenia zajęć

Egzamin pisemny

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**120**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do kolokwium zaliczeniowych, sprawdzianów	30	-
przygotowanie do egzaminu	30	-
przygotowanie do zajęć	30	-
zapoznanie z literaturą	30	-
Przygotowanie prac domowych/projektów/prezentacji/referatu	30	-
suma godzin:	**270**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**9**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Latham–Koenig C., Oxenden C., *English File* Intermediate - Student's Book, Multipack A, Oxford University Press 2014.
2. Gorbacz-Gancarz B., Ostrowska L., Stefańska E., *English for Dietetics*, PZWL 2021.
1. H.Funk, Ch.Kuhn, S.Demme, studio d, A1/A2, wyd. Cornelsen
2. U.Firnhaber-Sensen, M.Rodi, Deutsch im Krankenhaus, Langenscheidt 2009
3. M.L.Götz, U.Rabast, Diättherapie, wyd. Thieme 1999
4. U.Wachtel, R. Hilgarth, Ernährung und Diätetik in Pädiatrie und Jugendmedizin, wyd. Thieme 2000
5. H.Kasper, Ernährungsmedizin und Diätetik, wyd. Urban & Fischer Verlag
6. C.A. Schlieper, Grundfragen der Ernährung, Dr. Felix Büchner Handwerk und Technik, Hamburg 1986
7. L.Dienst, R.Koll, B. Rabofski, Deutsch für den Beruf, Hueber-Verlag 2007
8. A.Höffgen, Deutsch lernen für den Beruf, Hueber-Verlag 2009
9. G.Motta G., B.Ćwikowska, direkt. Podręcznik z ćwiczeniami do języka niemieckiego, 10. wyd. LektorKlett, 2006
11. eurolingua Deutsch 3. Kurs und Arbeitsbuch, wyd. Cornelsen 2007
12. PONS Kompaktwörterbuch Polnisch-Deutsch/Deutsch-Polnisch

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. 1.Słowniki polsko-angielski i angielsko-polskie.
2. 2.Materiały autentyczne - czasopisma angielskojęzyczne, fragmenty wybranych tekstów fachowych.
3. Dooley J., Evans V.,: *Grammarway 2* oraz *Grammarway 3,* Express Publishing 1998.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	Joanna Dubiec-Stach, Joanna Bobin
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	Jdubiec1@wp.pl; jbobin@ajp.edu.pl
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		A.2

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć:	**Technologie informacyjne**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki podstawowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**1**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Teresa Krassowska**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
ćwiczenia	**15**	**1/1**	**2**
ćwiczenia	**15**	**1/2**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Znajomość obsługi komputera w systemie operacyjnym Windows: operacje na plikach i folderach, uruchamianie programów; podstawy pracy w pakiecie OFFICE

4. Cele kształcenia

C1 - Rozszerzenie dotychczasowej wiedzy i podniesienie poziomu języka z zakresu współczesnych technologii informacyjnych

C2 - Rozwinięcie umiejętności posługiwania się podstawowymi programami komputerowymi (między innymi: Word, Excel, PowerPoint) oraz zasad tworzenia i wykorzystania baz danych.

C3 - Przygotowanie do korzystania z szybko zmieniających się narzędzi IT

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Zna aktualne technologie informacyjne wykorzystywane do gromadzenia, przetwarzania i analizy danych związane z wykonywanym zawodem.	K_W28
	UMIEJĘTNOŚCI	

U_01	Wykorzystuje podstawowe programy komputerowe oraz posługuje się	K_U21
	komputerem w zakresie pozyskiwania i opracowywania danych związanych z wykonywanym zawodem.	
U_02	Potrafi pracować nad własnym rozwojem z wykorzystaniem informatycznych źródeł i sposobów uczenia się	K_U32
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Wykazuje dążenie do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji.	K_K06

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Organizacja zapisu danych na dyskach - zarządzanie plikami i folderami	1	-
C2	Praca z tekstem w formie elektronicznej, zasady sztuki tworzenia dokumentu tekstowego z wykorzystaniem funkcjonalności edytorów tekstu	10	-
C3	Zaawansowane narzędzia edytorów - automatyzacja wybranych procesów	3	-
C4	Podstawy pracy w arkuszu kalkulacyjnym: projektowanie formuł z wykorzystaniem wbudowanych funkcji statystycznych, matematycznych; graficzna prezentacja danych.	5	-
C5	Zagadnienia bazodaniowe: gromadzenie, porządkowanie i filtrowanie danych; Raportowanie i analiza danych.	4	-
C6	Aplikacje on-line i mobilne w pracy dietetyka; oprogramowanie w chmurze	3	-
C7	Grafika prezentacyjna- zasady dobrej prezentacji. Przygotowanie prezentacji na dowolny temat związany z kierunkiem studiów z wykorzystaniem dostępnych źródeł informacji oraz Internetu.	4	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**30**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne (wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**
Ćwiczenia	M1 - objaśnienie, wyjaśnienie, mini-wykład M2.2- metody aktywizujące: pytania i odpowiedzi M5.1 - pokaz- prezentacja wybranych zagadnień, ćwiczenia z elementami prezentacji M5.3 - ćwiczenia laboratoryjne doskonalące obsługę programów użytkowych M5.4 przygotowanie referatu i prezentacji komputerowej	Komputer, projektor, sieć komputerowa (LAN, Internet)

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Ćwiczenia	F1 - sprawdzian (praktyczny sprawdzian umiejętności) F2 - obserwacja/aktywność podczas zajęć,	P3 - ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen
	przygotowanie do zajęć, ocena wykonywanych ćwiczeń podczas zajęć	formujących, uzyskanych w semestrze

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Ćwiczenia		
	F1	F2	P3
W_01	x	x	x
U_01	x	x	x
U_02	x	x	x
K_01	x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Efekt uczenia się	**Na ocenę 3**	**Na ocenę 4**	**Na ocenę 5**
W_01	Student zna w stopniu dostatecznym aktualne technologie informacyjne wykorzystywane do gromadzenia, przetwarzania i analizy danych związane z wykonywanym zawodem.	Student zna w stopniu dobrym aktualne technologie informacyjne wykorzystywane do gromadzenia, przetwarzania i analizy danych związane z wykonywanym zawodem.	Student zna w stopniu bardzo dobrym aktualne technologie informacyjne wykorzystywane do gromadzenia, przetwarzania i analizy danych związane z wykonywanym zawodem.
U_01	Student zna w stopniu dostatecznym podstawowe zasady pracy i funkcjonalności poznawanych na zajęciach programów komputerowych	Student zna w stopniu dobrym przedstawiane na zajęciach zasady pracy i funkcjonalności poznawanych na zajęciach programów komputerowych	Student zna w stopniu bardzo dobrym przedstawiane na zasady pracy i funkcjonalności poznawanych na zajęciach programów komputerowych
K_01	Student wykazuje w stopniu dostatecznym dążenie do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji.	Student wykazuje w stopniu dobrym dążenie do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji.	Student wykazuje w stopniu bardzo dobrym dążenie do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**

	na studiach stacjonarnych	na studiach niestacjonarnych
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**30**	-
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do kolokwium zaliczeniowych	7	-
przygotowanie do realizacji zajęć laboratoryjnych, wykonanie ćwiczeń,	5	-
konsultacje	3	-
Przygotowanie prezentacji	5	**-**
suma godzin:	**50**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Żarowska-Mazur A., Excel 2010 praktyczny kurs, PWN, Warszawa 2012 2.
Kopertowska M., Przetwarzanie tekstów, PWN, Warszawa 2007.
3. Kopoertowska M., Arkusze kalkulacyjne, PWN, Warszawa 2006.
4. Kopertowska M., Grafika menedżerska i prezentacyjna, PWN, Warszawa 2006.
5. Wojciechowski A., Usługi w sieciach informatycznych, PWN, Warszawa 2007

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Opracowania metodyczne, instrukcje do ćwiczeń
2. Nowakowski Z., Użytkowanie komputerów, PWN, Warszawa 2007. 6. Sikorski W., Podstawy technik informatycznych, PWN, Warszawa 2007.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	Teresa Krassowska
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	tkrassowska@ajp.edu.pl
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		A.3

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Wychowanie Fizyczne**
Punkty ECTS	**0**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki podstawowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**1**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**dr Joanna Kuriańska- Wołoszyn**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
ćwiczenia	**30**	**1/1**	**0**
ćwiczenia	**30**	**1/2**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Brak przeciwskazań zdrowotnych

4. Cele kształcenia

C1 Wyposażenie studenta w wiedzę dotyczącą wpływu aktywności ruchowej na zdrowie człowieka.
C2 Nabycie umiejętności w zakresie doboru odpowiednich form aktywności ruchowej dla całożyciowej dbałości o zdrowie.
C3 Uświadomienie potrzeby i umiejętność współpracy w grupie.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
WIEDZA		
W_01	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	K_W027
UMIEJĘTNOŚCI		

U_01	Posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej oraz zasady planowania treningu zdrowotnego dla różnych grup ludności	K_U15
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Jest gotów do dbania o poziom sprawności fizycznej oraz troski o zdrowie pacjenta	K_K07

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Gry zespołowe (siatkówka, piłka nożna, koszykówka) : gry i zabawy oswajające z elementami techniki, nauka podstawowych elementów techniki i taktyki oraz przepisów gry; doskonalenie; gra szkolna, gra właściwa	15	-
C2	Fitness (aerobik, callanetiks, stretching, spinning, joga, zumba, UPB – Uda, pośladki, brzuch): teoria treningu fitness, doskonalenie sprawności ruchowej poprzez ćwiczenia wzmacniające poszczególne partie ciała, ćwiczenia kształtujące wytrzymałość i siłę, ćwiczenia rozciągające, ćwiczenia relaksujące. Zajęcia przy muzyce.	15	-
C3	Nordic Walking (techniki chodu, naukę rozgrzewki i rozciągania, specjalistyczne ćwiczenia z kijami, zabawy grupowe z kijami, sportowe aspekty nordic walking.	10	-
C4	Trening siłowy : teoria treningu siłowego, doskonalenie siły i wytrzymałości ruchowej poprzez ćwiczenia wzmacniające poszczególne partie mięśniowe z pomocą maszyn ćwiczebnych; nauka obsługi poszczególnych maszyn, zaznajomienie z zasadami BHP obowiązującymi na siłowni, nauka doboru ćwiczeń zgodnych z oczekiwaniami; trening ogólnorozwojowy – obwodowy, trening ukierunkowany na poszczególne partie mięśniowe np. mięśnie ramion, mięśnie klatki piersiowej, mięśnie kończyn dolnych lub mięśnie brzucha	10	-
C5	Tenis stołowy, badminton: gry i zabawy oswajające z elementami techniki, nauka elementów techniki, taktyki i przepisów gry; doskonalenie; gra szkolna; gra właściwa pojedyncza i deblowa ; turniej.	10	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**60**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne (wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**
Ćwiczenia	Praktyczna M5 – pokaz Podająca M1 - objaśnienie	Sprzęt sportowy – przyrządy, przybory

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Ćwiczenia	F2 – obserwacja podczas zająć/ aktywność	F5 – aktywne uczestnictwo w zajęciach

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Ćwiczenia	
	F2	F5
W_01	x	x
U_01	x	x
K_01	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Podsumowujące metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia K_W27, K_U15, K_K07 oceniono metodą: aktywnego uczestnictwa w zajęciach oraz przedłużonej obserwacji przez opiekuna/nauczyciela prowadzącego

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie bez oceny

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	60	-
suma godzin:	**60**	-
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**0**	-

12. Literatura zajęć

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Przepisy PZKOSZ, PZPN, PZPS, PZTS, PZB
2. Nordic walking dla każdego, Wilanowski A. Bukowy Las 2014
3. Joga. Przewodnik dla początkujących i znawców" wydana przez Centrum Sivananda Yoga Lidell L.
4. „ Światło jogi" B.K.S. Iyengar, Akademia hata – joga 1976
5. „Aerobik czy fitness" Elżbieta Grodzka – Kubiak, AWF Poznań 2002
6. „ Kulturystyka dla każdego" Kruszewski Marek, Lucien Demeills , Siedmiogród 2015

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	dr Joanna Kuriańska-Wołoszyn
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	majswoloszyn@onet.eu
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		A.4

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Bezpieczeństwo i higiena pracy**
Punkty ECTS	**0**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki podstawowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**1**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Renata Płonecka Starszy Inspektor BHP**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	**Liczba godzin**	**Rok studiów/semestr**	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**4**	**1/1**	**0**

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Brak wymagań wstępnych

4. Cele kształcenia

C1 - nauczanie studenta w posługiwaniu się wiedzą ogólną z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy, ppoż. oraz postępowania w razie wypadku**.**

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie do efektu kierunkowego**
WIEDZA		
W_01	Zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu bezpieczeństwem i higieny pracy oraz przepisów przeciwpożarowych.	K_W21
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Potrafi stosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii	K_U27
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		

K_01	Jest gotów do respektowania etyki zawodowej oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii	K_K03

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	Treści wykładów	Liczba godzin na studiach	
		stacjonarnych	niestacjonarnych
W1	Obowiązki, prawa i odpowiedzialność Rektora oraz studentów w zakresie bhp. Tryb dochodzenia roszczeń powypadkowych.	1	-
W2	Ochrona przeciwpożarowa i ogólne zasady posługiwania się sprzętem podręcznym gaśniczym. Zasady postępowania w razie pożaru, awarii i ewakuacji ludzi i mienia.	2	-
W3	Zasady udzielania pierwszej pomocy przedlekarskiej osobie poszkodowanej w wypadku podczas zajęć, ćwiczeń na terenie uczelni i poza jej terenem organizowanych przez uczelnię.	1	-
	Razem liczba godzin wykładów	**4**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Wykład	M1. wykład informacyjny	- CD - internet - komputer - rzutnik multimedialny

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	F2. Obserwacja/aktywność studenta	**P2** –zaliczenie (aktywność studenta)

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	
	F2	P2
W_01	x	x
U_01	x	x
K_01	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Zaliczenie polega na aktywnym udziale studenta dotyczącym wybranego tematu. Student omawia zagadnienie i zachęca grupę do analizy i dyskusji zagadnienia.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie bez oceny

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**4**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
suma godzin:	**4**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**0**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa: 1. Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 30 października 2018 roku w sprawie sposobu zapewnienia w uczelni bezpiecznych i higienicznych warunków pracy i kształcenia (Dz. U. poz.2090). 2. Kodeks pracy.
Literatura zalecana / fakultatywna:

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	mgr Renata Płonecka
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	rplonecka@ajp.edu.pl
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		A.5

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Chemia żywności**
Punkty ECTS	**4**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki podstawowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**1**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**dr Justyna Sadowska**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**1/1**	**4**
ćwiczenia	**30**	**1/1**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Wiadomości z chemii w zakresie programu liceum ogólnokształcącego na poziomie rozszerzonym.

4. Cele kształcenia

C1 - Zaznajomienie studentów z podstawowymi zagadnieniami chemii żywności, ze szczególnym uwzględnieniem własności i przemian jakim one podlegają.

C2 – Rozwinięcie umiejętności praktycznej oceny zawartości poszczególnych składników w żywności.

C3 - Przygotowanie studentów do rozszerzenia wiedzy na temat zasad żywienia człowieka.

C4- Nabycie umiejętności określenia interakcji między dodatkami do żywności a żywnością.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Zna, rozumie wiedzę z zakresu chemii żywności	K_W03
W_02	Zna i rozumie cele, zasady i zagrożenia związane ze stosowaniem substancji dodatkowych, skład chemiczny żywności, budowę i zastosowanie dodatków do żywności (takie jak: barwniki, substancje zapachowe, konserwanty),	K_W21

	rozumie przemiany składników żywności oraz ich znaczenie dla wartości odżywczej	
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.	K_U08
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. Potrafi współdziałać i twórczo pracować w grupie.	K_K01

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Zakres i znaczenie chemii żywności,	1	-
W2	Skład chemiczny żywności,	1	-
W3	Główny składnik żywności – woda	1	-
W4	Składniki mineralne występujące w żywności wraz z oceną biodostępności i interakcjami	1	-
W5	Węglowodany w żywności - budowa chemiczna, podział właściwości i metody oznaczeń	2	-
W6	Lipidy, tłuszcze jadalne podział, charakterystyka, występowanie i praktyczne zastosowanie	2	-
W7	Białka – budowa chemiczna charakterystyka, podział i zastosowanie	2	-
W8	Witaminy- formy aktywne i nieaktywne, występowanie i funkcja	1	-
W9	Wartość biologiczna składników żywności,	1	-
W10	Barwniki, substancje zapachowe, inne naturalne składniki żywności, dodatki do żywności,	1	-
W11	Skażenie żywności oraz mutagenne i antymutagenne składniki żywności.	2	-
	Razem liczba godzin wykładów	15	-

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Określanie zawartości tłuszczu, kwasów tłuszczowych i cholesterolu w wybranych produktach spożywczych i codziennej racji pokarmowej oraz oznaczanie NNKT w wybranych tłuszczach	4	-
C2	Określenie wartości biologicznej białka z uwzględnieniem efektów uzupełniania się aminokwasów	3	-
C3	Ocena biodostępności żelaza i cynku z racji pokarmowej	4	-
C4	Określenie zawartości fluoru w całodziennych racjach pokarmowych	3	-
C5	Ocena wysycenia organizmu wapnem i żelazem	3	-

C6	Określenie aktywności witaminy D oraz jej zawartości w posiłakch dla dzieci w wieku przedszkolnym	3	-
C7	Suplementacja racji pokarmowych składnikami odżywczymi	3	-
C8	Analiza wyników badań laboratoryjnych osób zdrowych	4	-
C9	Oznaczanie aktywności amylazy ślinowej jako enzymu rozkładającego cukry, wraz z działaniem enzymów przewodu pokarmowego	3	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**30**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Wykład	M1. wykład informacyjny, wykład z elementami analizy źródłowej	projektor
Ćwiczenia	M5. Ćwiczenia przedmiotowe wraz z analizą danych źródłowych pochodzących z tabel, zdjęć , grafów, wyników badań laboratoryjnych, siatek centylowych	Dane źródłowe, Tabele składu i wartości odżywczych

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P1 - egzamin ustny
Ćwiczenia	F1 - Po zakończonych zajęciach praktycznych studenci sporządzają protokoły z zajęć podlegające zaliczenia	P2 - test sprawdzający wiedzę z całego przedmiotu

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia	
	P1	F1	P2
W_01	x	x	x
W_02	x	x	x
U_01	x	x	x
K_01	x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Efekt uczenia	Na ocenę 3	Na ocenę 4	Na ocenę 5
W_01	Student w stopniu dostatecznym zna i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu chemii żywności	Student w stopniu dobrym zna i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu chemii żywności	Student w stopniu bardzo dobrym zna i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu chemii żywności

W_02	Student zna w stopniu dostatecznym skład chemiczny żywności.	Student zna w stopniu dobrym skład chemiczny żywności.	Student zna w stopniu bardzo dobrym skład chemiczny żywności.
U_01	Student potrafi wykonać częściowo zadanie	Student potrafi wykonać w większości powierzone zadanie	Student potrafi wykonać w całości powierzone zadanie
K_01	Student wykazuje częściowe dążenie do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji.	Student wykazuje w większości dążenie do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji.	Student wykazuje dążenie do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji.

W trakcie ćwiczeń studenci wykonują protokoły zaliczeniowe ćwiczeń praktycznych. Pod koniec semestru przeprowadzany zostaje egzamin ustny w celu zaliczenia wykładów oraz pisemny testu wyboru składający się z 20 pytań **w celu zaliczenia ćwiczeń:** 5 - znakomita wiedza, umiejętności, kompetencje
4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności, kompetencje
4 – dobra wiedza, umiejętności, kompetencje
3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności, kompetencje, ale ze znacznymi niedociągnięciami
3 - zadowalająca wiedza, umiejętności, kompetencje, z licznymi błędami
2 – niezadowalająca wiedza, umiejętności, kompetencje

W sytuacji nieobecności studenta zostaje wyznaczony jeden dodatkowy termin dający możliwość uzupełnienia oceny.
W przypadku otrzymania oceny niedostatecznej z egzaminu końcowego student ma możliwość poprawy w drugim terminie.

10. Forma zaliczenia zajęć

Egzamin

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
	na studiach stacjonarnych	na studiach niestacjonarnych
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**45**	
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do egzaminu	30	
przygotowanie do realizacji zajęć laboratoryjnych, wykonanie ćwiczeń,	25	
zapoznanie z literaturą	15	
konsultacje	5	
suma godzin:	**120**	
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**4**	

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Sikorski Z.E., Staroszczyk H.: Chemia żywności. Tom 1: Główne składniki żywności. PWN, Warszawa 2018.
2. Sikorski Z.E., Staroszczyk H.: Chemia żywności. Tom 2: Biologiczne właściwości składników żywności. PWN, Warszawa 2018
3. Grajek Włodzimierz; Baer-Dubowska Wanda Przeciwutleniacze w żywności : aspekty zdrowotne, technologiczne, molekularne i analityczne. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 2007.
4. Małecka Maria (red.), Wybrane metody analizy żywności, Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Poznaniu, Poznań, 2003.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Praca zbiorowa red. E. Kołakowski, W. Bednarski, S. Bielecki „Enzymatyczna modyfikacja składników żywności", Szczecin 2005.
2. Praca zbiorowa pod red. Włodzimierza Grajka „Przeciwutleniacze w żywności. Aspekty zdrowotne, technologiczne, molekularne i analityczne", WNT, 2007.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	dr inż. Justyna Sadowska
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	j.oleksiewicz@wp.pl
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		A.6

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Etyka z podstawami bioetyki**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki podstawowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**1**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**dr Bogna Wach**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**1/1**	**2**
ćwiczenia	**15**	**1/1**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Ogólna wiedza zdobyta na wcześniejszym etapie edukacji.

4. Cele kształcenia

C-W1 - Wyposażenie studentów wiedzę na temat postawy etycznej i społecznej w zawodach zaufania publicznego (regulowanego) do jakich należy dietetyk.

C-W2 - Nabycie umiejętności określania, wyjaśniania i postępowania według podstawowych standardów i zasad, jakimi powinien kierować się dietetyk w pracy zawodowej.

C-K1- Przygotowanie do pracy z pacjentem i jego otoczeniem w oparciu o zasady etyki zawodowej i ogólnie obowiązujących norm etycznych.

C-K1- Ukształtowania odpowiedniej postawy społecznej i etycznej opartej na poszanowaniu zasad etycznych oraz praw pacjenta w pracy dietetyka.

C-K1- Świadomość i docenienie znaczenia etyki zawodowej w zawodach medycznych ze szczególnym uwzględnieniem dietetyki.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
WIEDZA		

W_01	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich regulowania.	K_W24
W_02	Zna i rozumie etyczne uwarunkowania zawodu dietetyka.	K_W29
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem	K_U03
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Przestrzega zasad etyki zawodowej oraz zasad bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii.	K_K03
K_02	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do intymności i do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	K_K05
K_03	Jest gotów do taktownego i skutecznego zasugerowania pacjentowi potrzeby konsultacji medycznej.	K_K02

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Etyka, etyka zawodowa, deontologia medyczna. Normy moralne a inne regulatory zachowań. Kodyfikacja etyki zawodowej na przykładzie Kodeks etyki zawodowej dietetyka Rzeczpospolitej Polskiej z 2014 r. Odpowiedzialność za zdrowie pacjenta jako naczelna zasada w dietetyce.	3	-
W2	Podstawowe zasady etyki dietetyka. Etyka w pracy dietetyka a etyka medyczna. Dietetyk jako członek zespołu terapeutycznego.	2	-
W3	Obowiązki wobec pacjenta w pracy dietetyka. Przestrzeganie praw pacjenta.	3	-
W4	Etyka badań naukowych. Konflikt interesów.	3	-
W5	Etyczny wymiar komunikacji w pracy z pacjentem.	2	-
W6	Etyka w przemyśle spożywczym.	2	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Etyka pracy z pacjentem. Poszanowanie godności człowieka. Zagadnienie paternalizmu i autonomii.	2	-
C2	Odpowiedzialność za zdrowie pacjenta. Zasada dobrostanu pacjenta. Dążenie do zysku ekonomicznego a dobro pacjenta.	2	-
C3	Tajemnica zawodowa w pracy dietetyka.	2	-
C4	Praca z pacjentem wielokulturowym.	2	-
C5	Dietetyk a edukacja i promowanie zdrowego stylu życiu.	2	-

C6	Działalność przemysłu spożywczego a poszukiwanie prawdy przez dietetyka. Bezpieczeństwo żywności.	2	-
C7	Prowadzenie badań naukowych. Doskonalenie zawodowe w pracy dietetyka.	2	-
C8	Uregulowania prawne i etyczne pracy dietetyka w Polsce.	1	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**15**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Wykład	**M 2** Wykład problemowy, wykład interaktywny.	Projektor
Ćwiczenia	**M5** czytanie i analiza tekstu źródłowego, Analiza i dyskusja nad przypadkami, przedstawianie prezentacji multimedialnych	Teksty źródłowe, aktów teksty prawnych.

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	**-**	P1 - zaliczenie pisemne
Ćwiczenia	F2 - obserwacja/aktywność, F3 - praca pisemna	P3 - obserwacja podczas zajęć, przygotowanie wypowiedzi na wybrany temat (referat lub prezentacja)

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia		
	Metoda oceny P1	F2	F3	P3
W_01	x	x	x	x
W_02	x	x	x	x
U_01	x	x	x	x
K_01		x	x	x
K_02		x	x	x
K_03		x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Ocena z zaliczenia z oceną (wykład) – w przypadku pytań opisowych 51% na ocenę dostateczną, w przypadku testu 51% na ocenę dostateczną
Ocena z ćwiczeń - jest oceną podsumowującą na która składa się aktywność studenta podczas zajęć, przygotowanie wystąpienia z analizą problemu omawianego na zajęciach (np. formie prezentacji lub referatu), analiza tekstów źródłowych.

Efekt uczenia się	Na ocenę 3	Na ocenę 4	Na ocenę 5
W_01	Student zna wybrane i podstawowe terminy etyczne oraz zna jedynie pobieżnie etyki i deontologii w pracy dietetyka.	Student zna terminologię etyczną oraz zna główne założenia etyki i deontologii w pracy dietetyka.	Student zna terminologię etyczną oraz zna szczegółowe założenia etyki i deontologii w pracy dietetyka.
U_01	Student rozumie znaczenie norm i zasad etyki i deontologii w pracy	Student rozumie znaczenie norm i zasad etyki i deontologii w pracy	Student rozumie znaczenie norm i zasad etyki i deontologii w pracy
	dietetyka, ma problemy z odniesieniem do praktycznym zastosowania w przyszłej pracy zawodowej.	dietetyka, ma niewielkie problemy z ich praktycznym zastosowaniem w przyszłej pracy zawodowej.	dietetyka, jest przygotowany do ich praktycznego zastosowania w przyszłej pracy zawodowej
K_01	Student rozumie, ale nie docenia w sposób dostateczny kompetencji do samodzielnego wykonywania zawodu z zasadami etyki i deontologii ze szczególnym uwzględnieniem praw pacjenta.	Student rozumie, docenia z niewielką pomocą wykładowcy kompetencje do samodzielnego wykonywania zawodu z zasadami etyki i deontologii ze szczególnym uwzględnieniem praw pacjenta.	Student rozumie i docenia kompetencje do samodzielnego wykonywania zawodu z zasadami etyki i deontologii ze szczególnym uwzględnieniem praw pacjenta.
K_02	Student rozumie w sposób dostateczny wagę kierowania się jako zasadą naczelną dobrem pacjenta przestrzega jego praw oraz uwzględnia oczekiwania pacjenta wynikające z uwarunkowań społeczno- kulturalnych.	Student rozumie i pełni docenia wagę kierowania się jako zasadą naczelną dobrem pacjenta przestrzega jego praw oraz uwzględnia oczekiwania pacjenta wynikające z uwarunkowań społeczno- kulturalnych.	Student rozumie i pełni docenia wagę kierowania się jako zasadą naczelną dobrem pacjenta przestrzega jego praw oraz uwzględnia oczekiwania pacjenta wynikające z uwarunkowań społeczno- kulturalnych.
K_03	Student rozumie tolerancję jako akceptację.	Student w sposób wyważony i merytoryczny wypowiada się w sprawach zawodowych.	Student w sposób wyważony i merytoryczny wypowiada się w sprawach zawodowych oraz zachowuje tolerancję wobec innych przy braku akceptacji niezgodnych z nauką stwierdzeń.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
	na studiach stacjonarnych	na studiach niestacjonarnych
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**30**	-
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		

przygotowanie do kolokwium zaliczeniowych	5	-
przygotowanie do egzaminu	5	-
zapoznanie z literaturą	10	-
suma godzin:	**50**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. P. Łuków, T. Pasierski, Etyka medyczna z elementami filozofii, Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2014.
2. T. Brzeziński, Etyka lekarska. Warszawa 2015.
3. K. Szewczyk, Medycyna na granicach życia, Warszawa 2009. 4.
Kodeks etyki zawodowej dietetyka RP 2014
5. Teksty aktów prawnych.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. P. Sandoe, Ethics, Hunger and Globalization: In Search of Appropriate Policies, Dordrecht 2007.
2. M. Santoro, T. Gorrie, Ethics and the pharmaceutical industry, Cambridge 2010.
3. J. Hołówka, Etyka w działaniu, Warszawa 2001,
4. J. Różyńska, W. Chańska, Bioetyka, Warszawa 2013,
5. T. L. Beauchamp, J. F. Childress, Zasady etyki medycznej, Warszawa 1996.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	dr B. Wach
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		A.7

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Anatomia człowieka**
Punkty ECTS	**3**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki podstawowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**1**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**prof. dr hab. n. med. Jan Łącki dr Justyna Sadowska**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**1/1**	**3**
ćwiczenia	**30**	**1/1**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Podstawowa wiedza dotycząca anatomii człowieka z poprzedniego etapu edukacji.

4. Cele kształcenia

C1 - Poznanie budowy ciała ludzkiego i topografii narządów

C2 - Wykorzystywanie wiedzy z zakresu budowy anatomicznej podstawowych układów, a w szczególności przewodu pokarmowego w kontekście jego funkcjonowania.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii i człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.	K_W01
W_02	Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.	K_W02

UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	K_U06
U_02	Potrafi rozróżniać poszczególne obszary ciała i znajdujące się w nich narządy oraz ustalać położenie narządów względem siebie.	K_U24
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Mając świadomość własnych ograniczeń nie unika zwracania się o poradę do innych specjalistów.	K_K01

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Anatomia – wprowadzenie do przedmiotu.	1	-
W2	Układ kostny. Budowa kości, typy kości.	1	-
W3	Układ mięśniowy. Mięśnie i ich narządy pomocnicze.	1	-
W4	Układ sercowo-naczyniowy.	1	-
W5	Układ oddechowy.	1	-
W6	Układ pokarmowy.	1	-
W7	Gruczoły układu trawiennego.	1	-
W8	Układ moczowy.	1	-
W9	Układ płciowy żeński i męski..	1	-
W10	Ośrodkowy układ nerwowy cz. 1.	1	-
W11	Ośrodkowy układ nerwowy cz. 2.	1	-
W12	Autonomiczny układ nerwowy.	1	-
W13	Narządy zmysłów.	1	-
W14	Układ wewnątrzwydzielniczy.	2	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Budowa i rodzaje kości. Podział szkieletu. Budowa i funkcje szkieletu,	2	-
C2	Ogólna budowa i rodzaje połączeń kości, rodzaje stawów	2	-
C3	Budowa i lokalizacja wybranych mięśni. Podział mięśni na grupy.	2	-
C4	Skóra. Budowa i funkcja skóry. Przydatki skóry	2	-
C5	Ogólna budowa i topografia serca. Krążenie małe i duże. Główne pnie i przewody chłonne	2	-
C6	Układu oddechowy. Górne i dolne drogi oddechowe. Płuca, opłucna	2	-

C7	Układ pokarmowy. Cechy budowy poszczególnych części układu pokarmowego Krążenie wrotne. Otrzewna	2	-
C8	Gruczoły przewodu pokarmowego; ślinianki, trzustka. Budowa i funkcje wątroby. Ruchy i odruchy przewodu pokarmowego	2	-
C9	Topografia i budowa nerek. Drogi wyprowadzające mocz	2	-
C10	Narządy płciowe wewnętrzne i zewnętrzne żeńskie.	2	-
	Narządy płciowe wewnętrzne i zewnętrzne męskie		
C11	Układu nerwowy. Budowa nerwów rdzeniowych i czaszkowych Komory mózgowia i krążenie płynu mózgowo-rdzeniowego.	2	-
C12	Płaty i zakręty półkul. Lokalizacja ośrodków w korze. Budowa rdzenia kręgowego. Opony mózgowia i rdzenia kręgowego	2	-
C13	Układ nerwowy autonomiczny- podział, części układu współczulnego i przywspółczulnego	2	-
C14	Narząd wzroku i słuchu	2	-
C15	Gruczoły dokrewne- budowa i topografia. Hormony i ich funkcja.	2	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**30**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne	Środki dydaktyczne
Wykład	M1. prelekcja	projektor
Ćwiczenia	M2. Dyskusje, ćwiczenia praktyczne, konwersatoria	

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	F2. Obserwacja podczas zajęć/aktywność	P1. egzamin ustny
Ćwiczenia	F1. Sprawdzian praktyczny wyszukiwania i prezentacji informacji	P2. praca pisemna

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia		
	P1. Egzamin ustny	F2	F1	P2 Kolokwium
W_01	x	x	x	x
W_02	x	x	x	x
U_01	x	x	x	x
U_02	x	x	x	x
K_01	x	x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia

zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

30-godzinne ćwiczenia kończą się zaliczeniem z oceną w postaci pisemnej pracy studenta, ocenianej z użyciem skali ocen szkolnych. Następnie, ocena ze znajomości treści prezentowanych na wykładzie jest formowana na podstawie ustnego egzaminu, z użyciem skali ocen szkolnych. Ostateczna ocena z anatomii człowieka jest średnią wyprowadzoną z dwóch wyżej opisanych ocen.

10. Forma zaliczenia zajęć

Egzamin

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**45**	-
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do kolokwium zaliczeniowych	10	-
przygotowanie do egzaminu	10	-
przygotowanie do realizacji zajęć laboratoryjnych, wykonanie ćwiczeń,	10	-
zapoznanie z literaturą	10	-
konsultacje	5	-
suma godzin:	**90**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**3**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Suder E. Brużewicz Sz. Anatomia człowieka. Podreczniek i atlas dla studentów licencjatów medycznych. Wyd Górnicki 2008
2. W. Woźniak **Anatomia człowieka. Podręcznik dla studentów i lekarzy. Wyd. II popr. i uzupeł** , Wyd. Med. Urban&Partner, 2005.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Sobota **Atlas anatomii człowieka, tom I i II.** , Wyd. Urban&Partner, 2006

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	prof. dr hab. n. med. Jan Łącki
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		A.8

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Fizjologia człowieka**
Punkty ECTS	**4**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki podstawowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**1**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**lek. med. Roman Kołodziejczak**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**1/1**	**4**
ćwiczenia	**45**	**1/1**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Brak

4. Cele kształcenia

C1 – zapoznanie z fizjologią człowieka wraz z wybranymi układami w celu właściwego prowadzenia pacjenta.
C2 – przygotowanie do poprawnego działania w obszarze dietetyki.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.	K_W01
W_02	Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.	K_W02

W_03	Zna i rozumie wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.	K_W03
W_04	Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.	K_W05
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Potrafi zaplanować i wdrożyć wzory żywienia dostosowane do potrzeb osób z różnych kategorii wiekowych. Potrafi przygotować posiłki dla poszczególnych grup pacjentów	K_U14
U_02	Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.	K_U08
U_03	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia (potrafi przeprowadzić badania antropometryczne, analizę składu ciała)	K_U09
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Potrafi formułować wnioski oraz opinie odnoszące się do pacjentów, klientów, grup społecznych pozostających w sferze jego działalności zawodowej.	K_K02 K_K04

6. **Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Wprowadzenie do fizjologii człowieka. Podstawowe pojęcia i definicje. Rys historyczny.	1	-
W2	Podstawowe funkcje układu nerwowego.	1	-
W3	Ogólna charakterystyka i funkcjonowanie mięśni poprzecznie prążkowanych (mięśni szkieletowych i mięśnia sercowego) oraz mięśni gładkich.	2	-
W4	Charakterystyka fizjologii czucia (receptory – definicja, podział, funkcjonowanie).	1	-
W5	Ogólna budowa serca. Elementy i charakterystyka układu bodźcowoprzewodzącego serca. Funkcje układu krążenia. Budowa i rodzaje naczyń krwionośnych. Rodzaje regulacji krążenia. Odruch z baroreceptorów tętniczych.	2	-
W6	Opis elementów tworzących układ oddechowy. Definicja anatomicznej i fizjologicznej przestrzeni martwej. Mechanika wdechu i wydechu. Rodzaje i cele regulacji oddychania.	2	-
W7	Skład i rola krwi. Charakterystyka krwinek czerwonych (erytrocytów). Podział i charakterystyka krwinek białych (leukocytów). Transport tlenu (krzywa dysocjacji oksyhemoglobiny) i dwutlenku węgla we krwi. Układ grupowy krwi ABO i Rh.	1	-
W8	Układ wydzielania wewnętrznego. Podstawowe wiadomości z zakresu regulacji hormonalnej organizmu. Rola sprzężeń zwrotnych podwzgórzeprzysadka mózgowa-gruczoł docelowy. Czynność i fizjologiczne działanie poszczególnych gruczołów dokrewnych (przysadka mózgowa, gruczoł tarczowy i przytarczyce, część wewnątrzwydzielnicza trzustki, kora i rdzeń nadnerczy, gonady – jajnik, jądro).	2	-

W9	Charakterystyka budowy i funkcji nefronu. Filtracja kłębuszkowa i efektywne ciśnienie filtracyjne. Rola i transport kanalików nerkowych. Rola nerek w regulacji i utrzymaniu równowagi wodno-elektrolitowej oraz kwasowo-zasadowej.	2	-
W10	Opis elementów tworzących układ pokarmowy. Budowa i funkcje przewodu pokarmowego.	1	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Badanie fizjologicznych odruchów rdzeniowych (odruch kolanowy, odruch z mięśnia dwugłowego ramienia, odruch z mięśnia trójgłowego ramienia, odruch skokowy, odruch ramienno-promieniowy) oraz obecności odruchów patologicznych (objaw Babińskiego, objaw Oppenheima, objaw Rossolimo).	5	-
C2	Wykonywanie doświadczeń związanych z fizjologią czucia (oznaczanie progu czucia dwupunktowego, oznaczanie wielkości pola recepcyjnego, badanie zjawiska adaptacji receptorów, badanie zjawiska bólu przeniesionego).	5	-
C3	Rodzaje skurczy mięśni szkieletowych (ze względu na zmianę napięcia i długości mięśnia oraz wytwarzaną siłę skurczu). Podstawowa jednostka strukturalno-czynnościowa mięśni.	5	-
C4	Sarkomer –budowa i zmiany towarzyszące procesowi skurczu mięśnia (pomiar siły skurczu, dynamometr). Podstawowe informacje z zakresu wysiłku fizycznego.	5	-
C5	Elementy układu bodźcowo-przewodzącego serca. Potencjał czynnościowy komórek roboczych serca i komórek węzła zatokowoprzedsionkowego. Zasada powstawania i morfologia zapisu elektrokardiogramu. Wykonanie zapisu EKG. Zasada pomiaru ciśnienia tętniczego krwi. Pomiar ciśnienia tętniczego w różnych pozycjach ciała (w pozycji siedzącej, stojącej i leżącej) oraz w spoczynku i po wysiłku. Odruch z baroreceptorów tętniczych (próba alsalvy).	5	-
C6	Spirometria (celowość i zasada wykonania badania, pomiar poszczególnych objętości i obliczanie pojemności płuc). Oznaczanie poziomu glikemii za pomocą gleukometru.	5	-
C7	Obliczanie wskaźnika masy ciała (BMI), ocena wskaźnika talia/biodra (WHR), ocena zawartości tłuszczu całkowitego na podstawie sumy (mm) fałdów skórno-tłuszczowych wg. metody Durnina i Womersley'a.	5	-
C8	Obserwacje mikroskopowe preparatów tkankowych ludzkich.	10	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**45**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne (wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**
Wykład	M1- wykład informacyjny	Komputer, projektor
Ćwiczenia	M2 – metoda problemowa/ metody aktywizujące	Preparaty, mikroskop, komputer, projektor

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P1 - Egzamin test
Ćwiczenia	F2 - obserwacja podczas zajęć / aktywność F4 - wypowiedź/ wystąpienie	P3 – ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących, uzyskanych w semestrze

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia		
	Metoda oceny P1	F2	F4	P3
W_01	x		x	x
W_02	x		x	x
W_03	x		x	x
W_04	x		x	x
U_01		x	x	x
U_02		x	x	x
U_03		x	x	x
K_01		x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Ocena końcowa będzie efektem zaliczenia testu wyboru składającego się z 20 pytań (20-19pkt = bdb; 18-17pkt = db+; 16-15pkt = db; 14-13 pkt = dst+; 12-11pkt = dst). Przystąpienie do testu będzie poprzedzone zaliczeniem ćwiczeń, w czasie których student uzyskuje ocenę podsumowującą na podstawie ocen formujących, uzyskanych w semestrze.

10. Forma zaliczenia zajęć

Egzamin

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**60**	-

Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do egzaminu	20	-
przygotowanie do realizacji zajęć laboratoryjnych, wykonanie ćwiczeń,	20	-
zapoznanie z literaturą	20	-
suma godzin:	**120**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**4**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Fizjologia człowieka. Zintegrowane podejście, B. Ponikowska, Dee Unglaub Silverthorn, 2018
2. Fizjologia człowieka. Podstawy, H. Krauss, M. Gibas – Dorna, Warszawa 2021

Literatura zalecana / fakultatywna:

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	mgr A. Gryciak
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	
podpis	

	Wydział	Wydział Turystyki i Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna/niestacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		A.9

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Socjologia medycyny i komunikowania społecznego**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe/obieralne**
Moduł/specjalizacja	**Nauki podstawowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**1**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**Prof. dr hab. Irena Machaj**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**I/1**	**2**
ćwiczenia	**15**	**I/1**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

4. Cele kształcenia

C1 - Przekazanie społecznej perspektywy pojmowania i rozumienia zjawiska zdrowia i choroby, ich uwarunkowań i konsekwencji C2 - Ukształtowanie umiejętności współdziałania oraz systematycznej współpracy z pracownikami innych specjalności, w tym medycznych, w różnego rodzaju potrzebach zdrowotnych jednostek C3 - Ukształtowanie gotowości do samodzielnego i odpowiedzialnego wykonywania zawodu dietetyka, w zgodzie z zasadami etyki ogólnej i zawodowej.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
WIEDZA		

W_01	Zna podstawowe definicje i zagadnienia socjologii medycyny w odniesieniu do kultury, stylu życia i stylu żywienia. Zna społeczne uwarunkowania tych zjawisk.	K_W011
W_02	Zna i umie zinterpretować społeczny kontekst zdrowia i choroby. Rozróżnia somatyczne, psychologiczne i społeczne przyczyny chorób. Zna podstawowe scenariusze komunikacji pacjent – lekarz.	K_W010
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Jest w stanie, w krytyczny sposób, interpretować zjawiska społeczne, z którymi ma styczność w codziennym życiu. Potrafi komunikować się z pacjentem, zachęcać i motywować do działania w zakresie zdrowia	K_U25
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Potrafi zastosować zdobytą wiedzę i umiejętności do interpretowania zachowań społecznych innych osób.	K_K04
K_02	Rozumie konieczność permanentnego uczenia się poszerzania zasobów wiedzy, samokształcenia, doskonalenia cech osobowości.	K_K06

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	**Podstawy socjologii medycyny.** Wiedza społeczna a socjologia – genealogia socjologii; socjologia medycyny wobec innych nauk społecznych; przedmiot socjologii medycyny i jej praktyczne zastosowania	3	
W2	**Kulturowe uwarunkowania zachowań.** Pojęcie kultury; kategorie kultury; kultura alternatywna; subkultury, mechanizmy oddziaływania kultury na życie społeczne, wartości i normy społeczne dotyczące odżywiania. Styl życia i jego uwarunkowania, w tym komunikowanie jako czynnik konformistycznych oraz nonkonformistycznych zachowań zdrowotnych.	3	
W3	**Społeczne uwarunkowania zdrowia i choroby.** Strukturalne, kulturowe i osobowościowe **c**zynniki warunkujące prozdrowotnie oraz azdrowotne zachowania odżywiania.	3	
W4	**Choroba jako zjawisko medyczne i jako zjawisko społeczne**. Kulturowe i społeczne konteksty definiowania choroby. Zaburzenia komunikowania w chorobie. Konstruowanie roli chorego przez różne podmioty. Społeczne metody unikania stresu.	3	
W5	**Relacje lekarz- pacjent.** Wzory komunikowania społecznego w relacji terapeutycznej**.** Modele funkcjonalny, konfliktu oraz transakcyjne. Praktyczne wykorzystanie umiejętności kształtowania relacji z pacjentem.	3	
	Razem liczba godzin wykładów	15	

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**

C1	**Wstęp do badań społecznych.** Cele badań społecznych. Metody i techniki badawcze. Zasady metody naukowej.	2	
C2	**Proces badawczy w dietetyce.** Określenie przedmiotu i problemu badawczego, dobór metody badawczej. Przykłady zgodnościniezgodności metody z problemem badawczym	2	
C3	**Badania sondażowe.** Społeczne racje i zastosowania badań sondażowych w socjologii medycyny, rodzaje pytań ankietowych, błędy pytań oraz konstrukcji kwestionariusza ankiety, ankiety dietetyczne. Analiza przykładów kwestionariuszy	2	
C4	**Wywiad pogłębiony. Społeczne okoliczności** zastosowania metody w diagnozie dietetycznej, zasady komunikowania się z pacjentem, analiza błędów najczęściej popełnianych przez prowadzącego wywiad-przykłady	2	
C5	**Analiza danych jakościowych. Źródła i sposoby gromadzenia** danych, metody opracowywania danych jakościowych: analiza typologiczna, analiza statystyczna, studia przypadków. Zasady kategoryzacji wypowiedzi i kodowanie danych. Interpretacja danych jakościowych w postępowaniu diagnostycznym i terapeutycznym dietetyka-analiza przypadków	2	
C6	**Obserwacja i Desk research.** Zastosowanie obserwacji (uczestniczącej i nieuczestniczącej) w społecznych badaniach medycznych, w formułowaniu problemów badawczych i interpretacji wyników obserwacji oraz wykorzystanych źródeł zastanych. Analiza procesów konceptualizacji postępowania badawczego-przykłady postepowania	2	
C7	**Etyczne aspekty postępowania badawczego** i analiz materiałów uzyskanych za pomocą narzędzi badań socjologicznych w dietetyce. Kodeksy PTS i OFBOR. Dyskusja najczęściej popełnianych błędów	3	
	Razem liczba godzin ćwiczeń	15	

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Wykład	M1. Wykład informacyjny, wykład interaktywny z użyciem ilustracji danych pochodzących z badań empirycznych uzyskanych różnymi metodami	Np. projektor,
Ćwiczenia	M2. Metoda problemowa. Dyskusja nad tekstami źródłowymi, konstruowanie kwestionariuszy badań sondażowych dostosowanych do poszczególnych problemów badawczych, studia przypadków-analiza i dyskusja możliwości poznawczych i wniosków praktycznych, analiza zalet i wad wykorzystania badań jakościowych w dietetyce.	Komputer i praca w grupie nad poszczególnymi zagadnieniami

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**

Wykład	F2. Obserwacja podczas zajęć	P2 - Kolokwium pisemne
Ćwiczenia	F 2 - obserwacja podczas zajęć / aktywność F4 - wypowiedź/wystąpienie (konstruowanie , analiza i interpretacja kwestionariusza badań sondażowych)	P4 praca pisemna na zaliczenie ćwiczeń

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład Ćwiczenia			
	Metoda oceny	F2	F4	P4
	P2….			
W_01	x	x	x	x
W_02	x	x	x	x
U_01	x	x		x
K_01	x	x		
K_02	x	x		

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Efekt uczenia	**Na ocenę 3**	**Na ocenę 4**	**Na ocenę 5**
W1	Student zna wybrane społeczne uwarunkowania zdrowia i choroby	Student zna większość społecznych uwarunkowań zdrowia i choroby	Student zna wszystkie wymagane społeczne uwarunkowania zdrowia i choroby
W2	Student zna wybrane problemy komunikacji lekarz pacjent	Student zna większość problemów komunikacji lekarz pacjent	Student zna wszystkie wymagane problemy komunikacji lekarz pacjent
U1	Student potrafi samodzielnie przyswajać wiedzę socjologiczną w ograniczonym zakresie	Student potrafi samodzielnie przyswajać wiedzę socjologiczną w znaczącym zakresie	Student potrafi samodzielnie przyswajać wiedzę socjologiczną w pełnym zakresie
K1	Student zna zasady ale nie umie ich zastosować	Student zna zasady ale ich zastosowanie nie pozwala na pełną interpretację zachowań innych ludzi	Student zna zasady i potrafi interpretować zachowania społeczne innych ludzi
K2	Student rozumie konieczność permanentnego uczenia się, poszerzania zasobów wiedzy, samokształcenia, doskonalenia cech osobowości	Student rozumie konieczność permanentnego uczenia się poszerzania zasobów wiedzy, samokształcenia, doskonalenia cech osobowości. Potrafi określić możliwości propozycji dalszego kształcenia	Student zrozumie konieczność permanentnego uczenia się poszerzania zasobów wiedzy, samokształcenia, doskonalenia cech osobowości. Samodzielnie wyszukuje i poszerza wiedzę, możliwości dalszego kształcenia.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**

	na studiach stacjonarnych	na studiach niestacjonarnych
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**30**	
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do sprawdzianów zaliczeniowych	10	
przygotowanie do realizacji ćwiczeń,	10	
zapoznanie z literaturą	10	
suma godzin:	**60**	
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. A. Ostrowska red. Socjologia medycyny, Warszawa 2009.
2. B. Tobiasz-Adamczyk red. Od socjologii medycyny do socjologii żywienia, Kraków 2013.
3. E. Babbie, Badania społeczne w praktyce, Warszawa 2007.
4. M. Nowakowski, W. Piątkowski red., Procesy medykalizacji we współczesnym społeczeństwie, Lublin 2017.
5. A. Ostrowska A. (red.), Socjologia medycyny. Podejmowane problemy, kategorie analizy, Warszawa 2009.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. T. Goban-Klas red. Komunikowanie w ochronie zdrowia – interpersonalne, organizacyjne i medialne, Warszawa 2014.
2. B. Szacka, Wprowadzenie do socjologii, Warszawa 2003.
3. A. Giddens, Socjologia, Warszawa 2004.
4. N. Goodman, Wstęp do socjologii, Poznań 1999.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	Irena Machaj
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	irenamachaj@wp.pl
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		A.10

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć:	**Psychologia ogólna**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki podstawowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**1**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**prof. AJP dr Dorota Skrocka**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**1/1**	**2**
ćwiczenia	**15**	**1/1**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Podstawy wiedzy humanistycznej i społecznej zdobytej na wcześniejszych etapach edukacji.

4. Cele kształcenia

C1 - nauczenie posługiwania się wiedzą z zakresu psychologii ogólnej wprowadzającą do zrozumienia nauk o zdrowiu

C2 - zapobieganie postawom nie uwzględniającym aspektów psychologicznych w powstawaniu problemów zdrowotnych, w tym zaburzeń odżywiania.

C3 - przygotowanie do podjęcia studiów drugiego stopnia i systematycznego doskonalenia zawodowego

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Zna i rozumie biologiczne, społeczne i psychologiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	K_W11

W_02	Zna i rozumie psychospołeczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	K_W10
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem. Potrafi komunikować się z pacjentem, zachęcać i motywować do działania w zakresie zdrowia	K_U25
U_02	Potrafi określić wzajemny związek między chorobami a stanem psychicznym pacjenta.	K_U20
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Jest gotów do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji.	K_K06

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Wprowadzenie w problematykę psychologii jako nauki o człowieku- krótki rys historyczny.	2	-
W2	Omówienie powiązania psychologii z innymi dyscyplinami naukowymi, także psychologią zdrowia oraz przedstawienie stosowanych w jej obrębie metod badawczych.	2	-
W3	Wskazanie wybranych kierunków psychologicznych (psychoanaliza, behawioryzm, psychologia poznawcza i psychologia humanistyczna) i koncepcji człowieka w ich obrębie.	3	-
W4	Przedstawienie zagadnień dotyczących emocji i ich regulacyjnego charakteru oraz wpływu na zdrowie człowieka.	2	-
W5	Przedstawienie zagadnień dotyczących osobowości dojrzałej. Kryteria wg G. Allporta.	2	-
W6	Omówienie zjawiska kryzysu rozumianego jako szansa i okazja do zmian.	2	-
W7	Przedstawienie zjawiska stresu i Syndromu Wypalenia Zawodowego w kontekście pracy osób pomagających i opiekujących się drugim człowiekiem.	2	-
	Razem liczba godzin wykładów	15	-

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Wprowadzenie do przedmiotu; omówienie treści programu oraz kryterium zaliczeń. Przedstawienie psychologii w znaczeniu potocznym i naukowym oraz jej znaczenia w codziennym doświadczeniu człowieka.	2	-
C2	Postawy: kształtowanie się postaw; postawy a osobowość; zmiana postaw.	2	-

C3	Grupa społeczna; konformizm; facilitacja i próżniactwo społeczne; konflikt, współpraca; atrakcyjność interpersonalna.	2	-
C4	Emocja; ich charakterystyka; rola emocji w życiu człowieka; wpływ na stany chorobowe.	2	-
C5	Komunikacja interpersonalna: komunikacja pozawerbalna; problemy atrybucji; najważniejsze mechanizmy wywierania wpływu.	2	-
C6	Osobowość jako narzędzie pracy z pacjentem.	3	-
C7	Zdrowie psychiczne jako zadanie.	2	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	15	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne (wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**
Wykład	M2 wykład problemowy połączony z dyskusją,	Projektor
Ćwiczenia	M5: metoda praktyczna: przygotowanie prezentacji	Projektor

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P1 - Zaliczenie z oceną: test
Ćwiczenia	F2 - obserwacja/aktywność (przygotowanie do zajęć, ocena ćwiczeń wykonywanych podczas zajęć i jako pracy własnej)	P3 - ocena podsumowująca powstała na podstawie oceny formującej, uzyskanej w semestrze

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia	
	P1	F2	P3
W_01	**x**	**x**	**x**
W_02	**x**	**x**	**x**
U_01	**x**	**x**	**x**
U_02	**x**	**x**	**x**
K_01	**x**	**x**	**x**

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Ocena końcowa będzie efektem zaliczenia testu wyboru składającego się z 20 pytań (20-19pkt = bdb; 18-17pkt = db+; 16-15pkt = db; 14-13 pkt = dst+; 12-11pkt = dst). Przystąpienie do testu będzie poprzedzone zaliczeniem ćwiczeń, w czasie których student przygotowuje prezentację dotyczącą wybranego tematu, przedstawia ją i zachęca grupę do analizy i dyskusji zagadnienia.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli	**30**	**-**
akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia		
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do prezentacji zaliczeniowych	5	-
przygotowanie do testu	8	-
zapoznanie z literaturą	7	-
suma godzin:	**50**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa: 1. Mietzel G., *Wprowadzenie do psychologii*, Gdańsk 2003. 2. Kozielecki J., *Koncepcje psychologiczne człowieka*, Warszawa 2000. 3. Mika S., *Psychologia społeczna*, Warszawa 1982.
Literatura zalecana / fakultatywna: 1. Lewis M., Haviland – Jenes J. M. (red.0, *Psychologia emocji*, Gdańsk 2005. 2. Zimbardo Ph., *Psychologia i życie*, Warszawa 2002.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	Dorota Skrocka
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	dorota.skrocka@gmail.com
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		A.11

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Genetyka**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki podstawowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**1**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**prof. dr hab. n. med. Jan Łącki dr Justyna Sadowska**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**1/1**	**2**
ćwiczenia	**15**	**1/1**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Ogólne wiadomości z zakresu chemii i biochemii

4. Cele kształcenia

C1 - Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami z zakresu genetyki ogólnej.

C2 - Wiodącym tematem kursu są podstawy dziedziczenia mendlowskiego, niemendlowskiego, dziedziczenia związanego z płcią oraz dziedziczenia jedno i wielogenowego.

C3 - Ponadto zostaną omówione następujące działy genetyki: genetyka populacyjna, zachowania i starzenia. Na ćwiczeniach zostaną przedstawione reguły rozwiązywania krzyżówek genetycznych.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Zna mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Charakteryzuje choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem, zna podstawy leczenia dietetycznego tych chorób	K_W04

UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Potrafi określić wzajemny związek między chorobami o podłożu genetycznym a stanem odżywienia pacjenta.	K_U19
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Potrafi skutecznie zasugerować pacjentowi potrzeby konsultacji medycznej. Jest gotów do stosowania edukacji i profilaktyki żywieniowej.	K_K02

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Genetyka klasyczna, molekularna i ewolucyjna. Podstawy dziedziczenia.	2	-
W2	Genetyka mendlowska.	1	-
W3	Dziedziczenie niemendlowskie. Ekspresja i penetracja genów	1	-
W4	Genetyka populacyjna	1	-
W5	Wybrane mechanizmy dziedziczenia, przyczyny zmienności i mutacje	2	-
W6	Dziedziczenie jednogenowe u człowieka	1	-
W7	Zaburzenia uwarunkowane wieloczynnikowo	1	-
W8	Reguły dziedziczenia układów grupowych krwi	1	-
W9	Podstawy genetyczne chorób cywilizacyjnych	1	-
W10	Podstawy genetyczne nietypowych reakcji na czynniki środowiskowe	1	-
W11	Wpływ promieniowania jonizującego na kwasy nukleinowe	1	-
W12	Genetycznie modyfikowane organizmy	1	-
W13	Korzyści i wady genetycznych modyfikacji	1	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**Niestacjonarnych**
C1	Podstawowe pojęcia genetyczne, działy genetyki, prawa dziedziczności, genetyka mendlowska, DNA, budowa i morfologia chromosomów, cykl komórkowy i jego regulacja. Zespoły aberracji chromosomowych; aberracje liczbowe chromosomów somatycznych, zespół Downa. Zaburzenia strukturalne chromosomów somatycznych, zespół Pradera-Williego. Aberracje liczbowe chromosomów płci, zespół Turnera. Nieprawidłowości strukturalne chromosomów płci, dysgenezja gonad z kariotypem 46,XY	5	-

C2	Genetyczna determinacja płci, dziedziczenie niemendlowskie, epigenetyka, dziedziczenie pozachromosomowe, piętnowanie rodzicielskie, efekt matczyny, zmienność dziedziczna, mutacje, mutageny, uszkodzenia DNA, mechanizmy naprawy DNA, choroby związane z defektami w naprawie DNA, choroby związane z zaburzeniem liczby chromosomów; rozwiązywanie krzyżówek genetycznych na cechy sprzężone z płcią.	5	-
C3	Zastosowanie inżynierii genetycznej w diagnostyce chorób, określaniu pokrewieństwa, ustalaniu ojcostwa Zastosowanie cytogenetyki do diagnostyki pre- i postnatalnej	3	-
C4	Izolacja DNA, klonowanie DNA, PCR Rozwiązywanie krzyżówek genetycznych- podsumowanie,	2	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**15**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Wykład	M1. prelekcja	projektor
Ćwiczenia	M2. Dyskusje, ćwiczenia praktyczne, konwersatoria	

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P1 - egzamin ustny
Ćwiczenia	F1 - sprawdzian praktyczny wyszukiwania i prezentacji informacji	P2 - sprawdzian pisemny

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia	
	P1	F1	P2
W_01	x	x	x
U_01	x	x	x
K_01	x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

15-godzinne ćwiczenia kończą się zaliczeniem z oceną w postaci pisemnej pracy studenta, ocenianej z użyciem skali ocen szkolnych. Następnie, ocena ze znajomości treści prezentowanych na wykładzie (15 godzin) jest formowana na podstawie ustnego egzaminu, z użyciem skali ocen szkolnych. Ostateczna ocena z genetyki jest średnią wyprowadzoną z dwóch wyżej opisanych ocen.

Efekt uczenia się	Na ocenę 3	Na ocenę 4	Na ocenę 5

W_01	Student zna w stopniu dostatecznym mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka.	Student zna w stopniu dobrym mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka.	Student zna w stopniu bardzo dobrym mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka.
U_01	Student potrafi w stopniu dostatecznym określić wzajemny związek między chorobami o podłożu genetycznym a stanem odżywienia pacjenta.	Student potrafi w stopniu dobrym określić wzajemny związek między chorobami o podłożu genetycznym a stanem odżywienia pacjenta.	Student potrafi w stopniu bardzo dobrym określić wzajemny związek między chorobami o podłożu genetycznym a stanem odżywienia pacjenta.
K_01	Student potrafi w stopniu dostatecznym zasugerować pacjentowi potrzeby konsultacji medycznej. Jest gotów do stosowania edukacji i profilaktyki żywieniowej.	Student potrafi w stopniu dobrym zasugerować pacjentowi konieczność konsultacji medycznej. Jest gotów do stosowania edukacji i profilaktyki żywieniowej.	Potrafi skutecznie zasugerować pacjentowi potrzeby konsultacji medycznej. Jest gotów do stosowania edukacji i profilaktyki żywieniowej.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach na stacjonarnych	**studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**30**	-
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do egzaminu	10	-
przygotowanie do realizacji zajęć laboratoryjnych, wykonanie ćwiczeń,	10	-
zapoznanie z literaturą	10	-
suma godzin:	**60**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Grzegorz Nalepa „Genetyka"; Helion 2005.
2. Jorde L. B., Carey J. C., Bamshad M. J. GENETYKA MEDYCZNA, Tłumaczenie: Kępczyński Ł., Wyd. Urban & Partner, Wrocław 2014.
3. Drewa G., Ferenc T. GENETYKA MEDYCZNA. Podręcznik dla studentów. Elsevier, Wyd. Urban&Partner, Wrocław 2011.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. P. Węgleński „ Genetyka molekularna"; PWN 2008 Załącznik 1.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	prof. dr hab. n. med. Jan Łącki
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		A.12

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Pedagogika**
Punkty ECTS	**1**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki podstawowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**1**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**prof. AJP dr hab. Beata Orłowska**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	**Liczba godzin**	**Rok studiów/semestr**	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**1/1**	**1**

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Brak.

4. Cele kształcenia

C1 - nauczenie posługiwania się wiedzą z zakresu pedagogiki wprowadzającą do zrozumienia mechanizmów związanych z edukacją w naukach o zdrowiu.
C2 - zapobieganie postawom nie uwzględniającym aspektów pedagogicznych (wychowawczych) w powstawaniu problemów zdrowotnych, w tym zaburzeń odżywiania.
C3 - przygotowanie do podjęcia studiów drugiego stopnia i systematycznego doskonalenia zawodowego.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie do efektu kierunkowego**
	WIEDZA	
W_01	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości, zna zasady żywienia dostosowane do naturalnych etapów życia człowieka.	K_W09
W_02	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspakajania i wykorzystuje to w edukacji żywieniowej pacjentów.	K_W24
	UMIEJĘTNOŚCI	

U_01	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia	K_U03
	ciągłości opieki nad pacjentem.	
U_02	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	K_U04
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. Potrafi współdziałać i twórczo pracować w grupie	K_K01

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Pedagogika jako nauka i jako refleksja nad wychowaniem.	1	-
W2	Pedagogika teoretyczna i praktyczna.	2	-
W3	Struktura i definiowanie pojęć pedagogicznych. Kryteria klasyfikacji pojęć pedagogicznych. Różnice i podobieństwa znaczeniowe pojęć pedagogicznych.	1	-
W4	Struktura pedagogiki w Polsce i na świecie (wybrane ujęcia). Wybrane koncepcje współczesnej pedagogiki.	2	-
W5	Związek pedagogiki z innymi dyscyplinami naukowymi podejmującymi problematykę edukacji.	2	-
W6	Antropologiczne, ontologiczne, aksjologiczne i epistemologiczne podstawy edukacji. Wyzwania współczesnej pedagogiki z perspektywy antropologii, aksjologii i epistemologii.	2	-
W7	Edukacja w perspektywie wertykalnej i horyzontalnej.	2	-
W8	Edukacja żywieniowa jako ważny element wychowania w różnych okresach rozwojowych. Całościowe ujęcie edukacji - dziesięciościan edukacji /procesy składowe współczesnej edukacji.	3	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne (wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**
Wykład	M1- wykład informacyjny	Komputer, projektor

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P1 test sprawdzający wiedzę z przedmiotu

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

	Wykład

Symbol efektu	P1
W_01	x
W_02	x
U_01	x
U_02	x
K_01	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Ocena końcowa będzie efektem zaliczenia testu wyboru składającego się z 20 pytań (20-19pkt = bdb; 18-17pkt = db+; 16-15pkt = db; 14-13 pkt = dst+; 12-11pkt = dst).

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**15**	
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do kolokwium zaliczeniowych	5	
zapoznanie z literaturą	10	
suma godzin:	**30**	
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**1**	

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Śliwerski B., Kwieciński Z., Pedagogika podręcznik akademicki, PWN 2019 .
2. Adamski F. (red.),Człowiek – wychowanie - kultura. Wybór tekstów, Kraków 1993.
3. Kunowski S., Podstawy współczesnej pedagogiki, Warszawa 1993.
4. Pilch T. (red.), Encyklopedia pedagogiczna, Warszawa 2000.
5. Śliwerski B., Pedagogika. Podstawy nauk o wychowaniu, Gdańsk 2006.
6. Gnitecki J., Wprowadzenie do pedagogiki ogólnej, Poznań 2007.

Literatura zalecana / fakultatywna: pedagogiki

1. Cichoń W., Wartość, człowiek, wychowanie, Kraków 1996.
2. Furmanek W., Człowiek – człowieczeństwo – wychowanie. Wybrane problemy personalistycznej, Rzeszów 1995.
3. Kowalski M., Falcman D., Fenomenologie: socjologia versus pedagogika, Kraków 2011.
4. Kowalski M., Falcman D., Świadomość aksjologiczna i podmiotowość etyczna, Kraków 2010.
5. Kwieciński Z. (red.), Alternatywy myślenia o/dla edukacji, Warszawa 2000. Załącznik 1.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	prof. AJP dr hab. Beata A. Orłowska
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	borlowska@ajp.edu.pl
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		A.13

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Parazytologia**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe/obieralne**
Moduł/specjalizacja	**Nauki podstawowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**1**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Jolanta Korczyńska**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	**Liczba godzin**	**Rok studiów/semestr**	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
ćwiczenia	**30**	**1/1**	**2**

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Wiadomości z biologii w zakresie programu liceum ogólnokształcącego na poziomie rozszerzonym

4. Cele kształcenia

C1 - Przekazanie wiedzy na temat układu pasożyt-żywiciel, charakterystyki wybranych pasożytów człowieka, objawów chorób pasożytniczych i ich diagnostyki.

C2 - Nabycie umiejętności rozpoznawania pasożytów, podejmowania działań prozdrowotnych, oceny zagrożenia dla życia i zdrowia człowieka ze strony środowiska.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie do efektu kierunkowego**
	WIEDZA	
W_01	Zna cykl rozwojowy pasożytów układu pokarmowego człowieka i ich wpływ na zdrowie człowieka	K_W03
	UMIEJĘTNOŚCI	
U_01	Potrafi rozpoznać organizmy pasożytnicze u człowieka i wskazać skutki ich bytności w organizmie pacjenta	K_U05
	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	

K_01	Mając świadomość własnych ograniczeń nie unika zwracania się o poradę	K_K01
	do innych specjalistów	
K_02	Wykazuje dążenie do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji.	K_K06

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Parazytologia jako dyscyplina nauki.	3	-
C2	Inwazja pasożytnicza. Źródła zakażeń i drogi wnikania pasożytów.	3	-
C3	Parazytologia – metody diagnostyczne.	7	-
C4	Zapoznanie z charakterystyką (budowa, rozmnażanie, cykle życiowe, chorobotwórczość, diagnostyka) pasożytów człowieka bytujących w układzie pokarmowym.	7	-
C5	Pasożytnicze pierwotniaki przewodu pokarmowego.	3	-
C6	Przywry pasożytnicze.	3	-
C7	Tasiemce.	2	-
C8	Obleńce.	2	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**30**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne (wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**
Ćwiczenia	M2 – metoda problemowa/metody aktywizujące analiza sprawozdań z badań laboratoryjnych, rozróżnianie preparatów mikroskopowych.	Mikroskop, preparaty parazytologiczne, wyniki laboratoryjne pacjentów

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Ćwiczenia	F4- wypowiedź/wystąpienie interpretacja wyników badań diagnostycznych F5- ćwiczenia praktyczne, ćwiczenia sprawdzające umiejętności	P2. Ocena końcowa z ćwiczeń na podstawie wykonania zleconego zadania oraz kolokwium końcowego

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Ćwiczenia		
	F4	F5	P2
W_01	x		x

U_01	x	x	x
K_01	x	x	x
K_02	x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Efekt uczenia się	Na ocenę 3	Na ocenę 4	Na ocenę 5
W1	Student zna wybrane terminy parazytologiczne i pasożyty przewodu pokarmowego	Student zna większość terminów parazytologicznych i pasożyty przewodu pokarmowego	Student zna wszystkie wymagane terminy parazytologiczne i pasożyty przewodu pokarmowego
U1	Potrafi rozpoznać wybrane organizmy pasożytnicze u człowieka i wskazać skutki ich bytności w organizmie pacjenta	Potrafi rozpoznać większość organizmów pasożytniczych u człowieka i wskazać skutki ich bytności w organizmie pacjenta	Potrafi rozpoznać wszystkie organizmy pasożytnicze u człowieka i wskazać skutki ich bytności w organizmie pacjenta
K1	Student aktywnie uczestniczy w zajęciach, rozwija własny system wartości społecznych, potrafi współdziałać w obrębie grupy	Student aktywnie uczestniczy w zajęciach rozwija własny system wartości społecznych, potrafi przyjąć odpowiedzialność za działanie grupy	Student aktywnie uczestniczy w zajęciach, rozwija własny system wartości zawodowych i społecznych, potrafi przyjąć odpowiedzialność za działanie grupy, obejmując w niej przewodnictwo
K2	Student wykazuje dążenie do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji.	Student zapamiętuje i odtwarza wiedzę przewidzianą do opanowania w ramach przedmiotu	Student dodatkowo interpretuje zjawiska/problemy i potrafi rozwiązać typowy problem

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
	na studiach stacjonarnych	na studiach niestacjonarnych
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**30**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do zaliczenia	10	-

przygotowanie do realizacji ćwiczeń	10	-
zapoznanie z literaturą	10	-
suma godzin:	**60**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Buczek A, Dzika E. Ćwiczenia z parazytologii dla studentów dietetyki. Wydawnictwo Koliber, Lublin 2011.
2. Deryło A (red). Parazytologia i akaroentomologia medyczna. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2020.
3. Buczek A, Choroby pasożytnicze. Epidemiologia. Diagnostyka. Objawy. Wydawnictwo Koliber, Lublin 2010.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Morozińska-Gogol J. Parazytologia medyczna. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016.
2. Błaszkowska J, Ferenc T, Kurnatowski P. Zarys parazytologii medycznej. Wydawnictwo Edra Urban&Partner, Wrocław 2017.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	mgr Jolanta Korczyńska
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		A.14

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Ochrona własności intelektualnej**
Punkty ECTS	**1**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki podstawowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**1**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Marcin Szott**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
ćwiczenia	**15**	**1/1**	**1**

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Brak

4. Cele kształcenia

C1 - uzyskanie przez studenta umiejętności posługiwania się podstawowymi pojęciami z zakresu prawa autorskiego i praw pokrewnych oraz ochrony własności przemysłowej.
C2 - zdefiniowanie utworu w świetle prawa autorskiego i określenie zakresu jego ochrony, zrozumienie pojęcia plagiatu oraz innych naruszeń prawa autorskiego i praw pokrewnych oraz ochrony własności przemysłowej. C3 – nabycie i rozwijanie wiedzy i umiejętności gwarantujących możliwość dalszego samokształcenia w zakresie prawa autorskiego i praw pokrewnych oraz ochrony własności przemysłowej.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
WIEDZA		
W_01	Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego.	K_W26
UMIEJĘTNOŚCI		

U_01	Potrafi interpretować przepisy prawa autorskiego.	K_U28
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Przestrzega zasad etyki zawodowej.	K_K03

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Źródła prawa autorskiego oraz przedmiot ochrony – utwór jako rezultat twórczości autora. Człowiek, istota twórcza.	2	-
C 2	Autorskie prawa osobiste tzw. autorskie dobra osobiste.	2	-
C 3	Autorskie prawa majątkowe.	2	-
C4	Ograniczenia treści autorskich praw majątkowych oraz regulacje szczególne.	2	-
C5	Zasada wolności kontraktowej i jej ograniczenia.	2	-
C6	Ochrona praw autorskich i praw pokrewnych oraz organizacje zbiorowego zarządzania prawami autorskimi lub prawami pokrewnymi.	2	-
C7	Konwencje międzynarodowe, autorskie prawo wspólnotowe (dyrektywy); plagiat, piractwo i odpowiedzialność karna.	3	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**15**	**-**

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne (wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**
Ćwiczenia	**M2** – wykład konwersatoryjny, wykład problemowy połączony z dyskusją.	projektor

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Ćwiczenia	**F1** – sprawdzian (sprawdzian praktyczny umiejętności wyszukiwania i prezentacji informacji z materiałów źródłowych), **F2** – obserwacja/aktywność.	**P3 –** ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formułujących, uzyskanych w semestrze

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

	Ćwiczenia

Symbol efektu	Metoda oceny sprawdzian(sprawdzian praktyczny umiejętności wyszukiwania i prezentacji informacji z materiałów źródłowych) F1	Metoda oceny obserwacja/aktywność F2	ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formułujących, uzyskanych w semestrze P3
W_01	X	X	X
U_01	X	X	X
K_01	X		X

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Efekt uczenia się	Na ocenę 3	Na ocenę 4	Na ocenę 5
W_01	Student zna niektóre podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	Student zna większość podstawowych pojęć i zasad z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	Student zna wszystkie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego
U_01	Student potrafi interpretować przepisy prawa autorskiego w stopniu dostatecznym	Student potrafi interpretować przepisy prawa autorskiego w stopniu dobrym	Student potrafi interpretować przepisy prawa autorskiego w stopniu bardzo dobrym
K_01	Student wykazuje w stopniu dostatecznym dążenie do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji.	Student wykazuje w stopniu dobrym dążenie do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji.	Student wykazuje w stopniu bardzo dobrym dążenie do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**15**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do sprawdzianów praktycznych umiejętności	6	-
zapoznanie z literaturą	9	-
suma godzin:	**30**	**-**

liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**1**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Ustawa z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych (tj. Dz. U. z 2021 r. poz. 1062).
2. Ustawa z dnia 30 czerwca 2000 r. Prawo własności przemysłowej (tj. Dz. U. z 2021 r. poz. 324).

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. G. Michniewicz, *Ochrona własności intelektualnej – podręcznik*, Wydanie 3, C.H. Beck 2016.
2. J. Barta, R. Markiewicz, *Prawo autorskie i prawa pokrewne*, Wolters Kluwer Polska, Warszawa 2016.
3. J. Barta, M. Czajkowska-Dąbrowska, Z. Ćwiąkalski, R. Markiewicz, E. Traple, *Prawo autorski i prawa pokrewne* – *komentarz*, Wolters Kluwer Polska, Warszawa 2011.
4. J. Banasiuk, J. Sieńczyło-Chlabicz red., *Prawo własności intelektualnej*, Wolters Kluwer Polska. Warszawa 2015.
5. R. Golat, Dobra niematerialne – kompendium prawne, Oficyna Wydawnicza Branta 2006.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	mgr Marcin Szott
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	szottmarcin@gmail.com
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		A.15

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Biochemia ogólna i żywności**
Punkty ECTS	**3**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki podstawowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**język polski**
Rok studiów	**1**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**lek. Agnieszka Lewosiuk**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**1/2**	**3**
ćwiczenia	**30**	**1/2**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Wiadomości z chemii w zakresie programu liceum ogólnokształcącego na poziomie rozszerzonym.

4. Cele kształcenia

C1 - Dostarczenie studentowi podstawowej wiedzy o funkcjonowaniu podstawowych szlaków metabolicznych w organizmie człowieka w warunkach fizjologicznych oraz patofizjologicznych.

C2 - Poznanie podstawowych związków biologicznie czynnych oraz ich wpływu na przemiany biochemiczne w organizmie ludzkim.

C3 - Zapoznanie się z nowoczesną aparaturą analityczną, samodzielna umiejętność wykonywania analiz chemicznych zarówno jakościowych i ilościowych wybranego materiału biologicznego.

C4 - Kształtowanie właściwych postaw etycznych i umiejętności właściwego komunikowania się.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Zna i rozumie i wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i żywności.	K_W03

UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	K_U05
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. Potrafi współdziałać i twórczo pracować w grupie.	K_K01

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Białka i aminokwasy. Właściwości aminokwasów. Peptydy. Polipeptydy. Białka osocza. Katabolizm białek i azotu aminokwasów.	2	-
W2	Enzymy: mechanizm działania, regulacja aktywności.	2	-
W3	Metabolizm węglowodanów – glikoliza, glukoneogeneza, metabolizm glikogenu.	2	-
W4	Metabolizm lipidów - utlenianie kwasów tłuszczowych, ketogeneza, biosynteza kwasów tłuszczowych i eikozanoidów. Metabolizm tkanki tłuszczowej.	2	-
W5	Choroby cywilizacyjne w świetle teorii wolnych rodników i całkowitego potencjału antyoksydacyjnego organizmu.	2	-
W6	Trawienie i wchłanianie białek, węglowodanów i lipidów.	1	-
W7	Metabolizm cholesterolu. Fakty i mity o roli cholesterolu w patogenezie miażdżycy.	2	-
W8	Witaminy i Hormony. Budowa i znaczenie fizjologiczne.	2	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Omówienie regulaminu oraz zasad bezpieczeństwa w laboratorium biochemicznym. Nauka zasad pipetowania, obsługi sprzętu laboratoryjnego.	3	-
C2	Aminokwasy, białka - właściwości białek, denaturacja cieplna białek, ochronne działanie koloidów, odczyn biuretowy, punkt izoelektryczny	4	-
C3	Metabolizm węglowodanów – oznaczanie stężenia glukozy w produktach spożywczych metodą spektrofotometryczną. Kontrola stężenia glukozy we krwi u ludzi.	5	-
C4	Metabolizm lipidów - wyznaczanie liczby kwasowej, liczby nadtlenkowej i liczby Hanusa metodą miareczkową,	4	-
C5	Zastosowanie atomowej spektroskopii absorpcyjnej w analizie medycznej poziomu mikroelementów w organizmie człowieka. Oznaczanie miedzi, cynku i selenu w osoczu krwi.	5	-
C6	Spektrometryczne oznaczanie wapnia i magnezu w surowicy krwi.	5	-

C7	Zastosowanie technik chromatograficznych w badaniach medycznych i biochemii klinicznej	4	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**30**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Wykład	M1 - Wykład informacyjny,	sprzęt multimedialny oraz tablica
Ćwiczenia	M5 – metoda praktyczna, ćwiczenia	1.Sala laboratorium fizyko-chemicznego z
	przedmiotowe	wyposażeniem 2. Podstawowy sprzęt stosowany w chemii analitycznej (szkło laboratoryjne, wagi, mieszadła, pehametry, pipety automatyczne, spektrofotometry, aparaty do elektroforezy, wirówki, suszarki).

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	F2 – obserwacja /aktywność	P1. Test pisemny końcowy sprawdzający wiedzę
Ćwiczenia	F5. Ocena za wykonanie poszczególnych ćwiczeń praktycznych. Ocena z kolokwiów, sprawdzających wiedzę i umiejętności studenta z zakresu ćwiczeń	P2. Ocena końcowa z ćwiczeń na podstawie wykonania zleconego zadania oraz prezentacji

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wy ład y		Ćwiczenia	
	F2	P1	F5	P2
W_01	x	x		x
U_01	x	x	x	x
K_01	x		x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Ocena końcowa będzie efektem zaliczenia testu wyboru składającego się z 20 pytań (20-19pkt = bdb; 18-16pkt = db; 15-13 pkt = dst). Przystąpienie do testu będzie poprzedzone zaliczeniem ćwiczeń, w czasie których student przygotowuje prezentację dotyczącą wybranego tematu, przedstawia ją i zachęca grupę do analizy i dyskusji zagadnienia.

Efekt uczenia się	Na ocenę 3	Na ocenę 4	Na ocenę 5

W_01	Student w stopniu dostatecznym zna i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i żywności	Student w stopniu dobrym zna i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i żywności	Student w stopniu bardzo dobrym zna i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i żywności
U_01	Student potrafi w stopniu dostatecznym określić wzajemnego związek między przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia oraz zaplanować odpowiedni model żywienia jako element	Student potrafi w stopniu dobrym określić wzajemny związek między przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia oraz zaplanować odpowiedni model żywienia jako element postępowania	Student potrafi w stopniu bardzo dobrym określić wzajemny związek między przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia oraz zaplanować odpowiedni model żywienia jako element
	postępowania terapeutycznego	terapeutycznego	postępowania terapeutycznego
K_01	Student potrafi wykonać częściowo zadanie	Student potrafi wykonać w większości powierzone zadanie	Student potrafi wykonać w całości powierzone zadanie

10. Forma zaliczenia zajęć

Egzamin pisemny - test

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**45**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do egzaminu	15	-
przygotowanie do realizacji zajęć laboratoryjnych, wykonanie ćwiczeń,	15	-
zapoznanie z literaturą	15	-
suma godzin:	**90**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**3**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

5. Ferrier D. R., Biochemia, Wydawnictwo Edra Urban &Partner, Wrocław, 2018
6. Kączkowski J., Podstawy biochemii, Wydawnictwo Naukowe PWN, WNT, Warszawa 2021
7. Dziuba J., Kostyra H., Dziuba M. Biochemia żywności: (metody, zadania i testy). Wyd. Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, Olsztyn 2012

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Bańkowski E., Biochemia - podręcznik dla studentów medycznych studiów licencjackich i magisterskich. MedPharm 2014

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	dr hab. lek. med. Grzegorz Mielcarz
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	gmielcarz9@gmail.com
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		A.16

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Immunologia**
Punkty ECTS	**3**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki podstawowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**1**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**lek. med. Roman Kołodziejczak**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**1/2**	**3**
ćwiczenia	**15**	**1/2**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Ogólne wiadomości z zakresu fizjologii człowieka

4. Cele kształcenia

C1 - zapoznanie z podstawowymi pojęciami i mechanizmami odpowiedzi immunologicznej.
C2 - zrozumienie metod immunoterapii i immunoprofilaktyki i ich zastosowań.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Zna anatomię i fizjologię człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania oraz zasad występowania podstawowych odczynów immunologicznych.	K_W01
W_02	Zna i rozumie mechanizmy działania układu immunologicznego w zdrowiu i chorobie	K_W02
	UMIEJĘTNOŚCI	

U_01	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem	K_U05
	odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Rozumie konieczność stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji.	K_K06

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Odporność swoista i nieswoista.	1	-
W2	Antygeny.	1	-
W3	Komórki układu odpornościowego.	1	-
W4	Przeciwciała. Dopełniacz.	1	-
W5	Cytokiny i inne mediatory.	1	-
W6	Mechanizmy działania układu odpornościowego.	2	-
W7	Immunoprofilaktyka.	1	-
W8	Tolerancja immunologiczna.	1	-
W9	Immunologia nowotworów.	2	-
W10	Transplantacje.	2	-
W11	Immunopatologia: niedobory immunologiczne, reakcje nadwrażliwości z uwzględnieniem nadwrażliwości na leki, choroby autoimmunizacyjne.	2	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Rodzaje alergenów wziewnych i pokarmowych	3	-
C2	Reakcje krzyżowe alergiczne	3	-
C3	Analiza przypadków alergii pokarmowych na podstawie literatury	3	-
C4	Analiza przypadków alergii wziewnych na podstawie literatury	3	-
C5	Dieta eliminacyjna	3	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	15	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne (wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**
Wykład	M1 - wykład informacyjny	Komputer, projektor
Ćwiczenia	M2 – metoda problemowa, metody aktywizujące	Komputer, projektor

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P1 - Egzamin ustny
Ćwiczenia	F2 - obserwacja podczas zajęć / aktywność F4 - wypowiedź/wystąpienie	P3 - ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących, uzyskanych w semestrze

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia		
	P1	F2	F4	P3
W_01	x	x	x	x
W_02	x	x	x	x
U_01	x	x	x	x
K_01		x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Efekt uczenia się	**Na ocenę 3**	**Na ocenę 4**	**Na ocenę 5**
W_01	Student w stopniu dostatecznym zna zasady podstawowych odczynów immunologicznych.	Student w stopniu dobrym zna zasady podstawowych odczynów immunologicznych.	Student w stopniu bardzo dobrym zna zasady podstawowych odczynów immunologicznych.
W_02	Student w stopniu dostatecznym zna i rozumie mechanizmy działania układu immunologicznego w zdrowiu i chorobie.	Student w stopniu dobrym zna i rozumie mechanizmy działania układu immunologicznego w zdrowiu i chorobie.	Student w stopniu bardzo dobrym zna i rozumie mechanizmy działania układu immunologicznego w zdrowiu i chorobie.
U_01	Student w stopniu dostatecznym potrafi określić wzajemny związek między chorobami o podłożu immunologicznym a stanem odżywienia pacjenta.	Student w stopniu dobrym potrafi określić wzajemny związek między chorobami o podłożu immunologicznym a stanem odżywienia pacjenta.	Student w stopniu bardzo dobrym potrafi określić wzajemny związek między chorobami o podłożu immunologicznym a stanem odżywienia pacjenta.
K_01	Student potrafi wykonać częściowo zadanie	Student potrafi wykonać w większości powierzone zadanie	Student potrafi wykonać w całości powierzone zadanie

Forma zaliczenia zajęć

Egzamin

10. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**30**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do egzaminu	15	-
przygotowanie do realizacji zajęć laboratoryjnych, wykonanie ćwiczeń,	15	-
zapoznanie z literaturą	15	-
suma godzin:	**75**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**3**	**-**

11. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. J. Gołąb, M. Jakóbisiak, W. Lasek, T. Stokłosa "Immunologia", PWN, 2017.
2. Abul K. Abbas, Andrew H. Lichtman, Shiv Pillai, tytuł: Immunologia Funkcje i zaburzenia układu immunologicznego, wyd. Edra Urban Partner, Wrocław, rok 2015
3. I. Roit, J. Brostoff, D. Male Immunologi*a* PZWL, 2000.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Eligia M. Szewczyk (red.) Ćwiczenia z mikrobiologii dla farmaceutów (rozdział: Podstawy diagnostyki immunologicznej i immunoprofilaktyki*)* nakładem UM w Łodzi, 2008.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	mgr A. Gryciak
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		A.17

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Pierwsza pomoc przedmedyczna i czynności BLS**
Punkty ECTS	**3**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki podstawowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**1**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Iwona Ratuszniak**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**1/2**	**3**
ćwiczenia	**30**	**1/2**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Podstawy anatomii i fizjologii człowieka.

4. Cele kształcenia

C1 - Przygotowanie studentów do udzielenia pierwszej pomocy medycznej.

C2 - Przygotowanie studentów do reagowania oraz skutecznego działania w przypadku zagrożenia życia lub zdrowia.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Posiada wiedzę w zakresie podstaw prawnych i ekonomicznych ochrony zdrowia.	K_W26
W_02	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.	K_W25

UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Umie udzielić pierwszej pomocy w nagłych przypadkach	K_U23
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Szanuje prawa pacjenta do zachowania intymności oraz tajemnicy w zakresie występujących u niego chorób.	K_K05
K_02	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	K_K03

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Wprowadzenie do przedmiotu pierwsza pomoc.	1	-
W2	Organizacja akcji ratunkowej. Bezpieczeństwo miejsca, ratownika, poszkodowanego.	1	-
W3	Łańcuch przeżycia.	1	-
W4	Ocena podstawowych funkcji życiowych człowieka w stanie nagłego zagrożenia zdrowotnego. Ocena wg schematu ABCD (Airway-BreathingCirculation-Disability)	2	-
W5	Nagłe zatrzymanie krążenia. Przyczyny zatrzymania krążenia u osób dorosłych i dzieci. Resuscytacja krążeniowo-oddechowa dorosłych, dzieci, niemowląt. Algorytm postępowania w NZK wg Europejskiej Rady Resuscytacji.	1	-
W6	Defibrylacja z użyciem defibrylatora AED. Wskazania, zasady bezpieczeństwa, sposób użycia).	1	-
W7	Wstrząs - objawy, rodzaje (hipowolemiczny, kardiogenny, septyczny, anafilaktyczny, rdzeniowy)	1	-
W8	Zatrucia. Toksydromy. Kwalifikowana pierwsza pomoc w zatruciach.	1	-
W9	Stany nagłe i zagrożenia życia: drgawki, omdlenie, udar mózgu, ból w klatce piersiowej (zawał serca, neuralgia międzyżebrowa), zaostrzenie duszności (pochp, astma, anafilaksja, zapalenie krtani), hipo i heperglikemia, ostry ból brzucha (zapalenie trzustki, zapalenie wyrostka, niedrożność jelit, krwawienie z przewodu pokarmowego), hipotermia.	2	-
W10	Urazy kostno-stawowe i urazy kręgosłupa.	1	-
W11	Profilaktyka chorób przewlekłych: nadciśnienie tętnicze, cukrzyca, pochp, choroba wieńcowa.	1	-
W12	Kwalifikowana pierwsza pomoc w symulowanych akcjach ratowniczych.	2	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**

C1	Bezprzyrządowe i przyrządowe udrażnianie dróg oddechowych (rękoczyn czoło-żuchwa, manewr Esmarcha, rurka ustno-gardłowa, rurka nosowo-gardłowa).	3	
C2	Resuscytacja krążeniowo-oddechowa dorosłych, dzieci, niemowląt z zastosowaniem defibrylatora AED.	3	
C3	Niedrożność dróg oddechowych spowodowana ciałem obcym - techniki odkrztuszania.	3	
C4	Układanie poszkodowanego w pozycji adekwatnej do stanu zdrowia - pozycje: bezpieczna, dwukończynowa, czterokończynowa, przeciwwstrząsowa.	4	
C5	Tamowanie krwotoków.	2	
C6	Zaopatrywanie ran i urazów kostno- stawowych, oparzeń (hydrożele). Stabilizacja poszkodowanego z urazem kręgosłupa.	4	
C7	Wypadek komunikacyjny - zabezpieczanie miejsca, ewakuacja z auta, wstępna segregacja poszkodowanych w oparciu o system START TRIAGE.	4	
C8	Podstawy badania fizykalnego - badanie oddechu, tętna, ciśnienia, saturacji, glikemii, osłuchiwanie klp, badanie neurologiczne (skala AVPU, GCS), objawy otrzewnowe.	4	
C9	Kwalifikowana pierwsza pomoc w symulowanych akcjach ratowniczych.	3	
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**30**	...

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Wykład	M1 -wykład informacyjny	Komputer, projektor
Ćwiczenia	M2 – metoda problemowa/metody aktywizujące M3 – metoda eksponująca	Komputer, projektor

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P1 - test
Ćwiczenia	F2 - obserwacja podczas zajęć / aktywność	P3 - ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących, uzyskanych w semestrze

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia	
	Metoda oceny P1	F2	P3
W_01	x	x	x
W_02	x	x	x
U_01		x	x

K_01		x	x
K_02		x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Efekt uczenia się	Na ocenę 3	Na ocenę 4	Na ocenę 5
W1	Student zna wybrane zagadnienia z zakresu podstaw prawnych kpp	Student zna większość terminów i zagadnień z zakresu podstaw prawnych kpp	Student zna wszystkie wymagane terminy z zakresu podstaw prawnych w kpp
W2	Student zna wybrane zagadnienia z zakresu podstaw systemu ochrony	Student zna większość terminów i zagadnień z zakresu podstaw systemu	Student zna wszystkie wymagane terminy z zakresu podstaw systemu ochrony
	zdrowia	ochrony zdrowia	zdrowia
U1	Student potrafi wykonać niektóre stany nagłe i zagrożenia życia, udziela kpp w wybranych stanach nagłuch i nzk.	Student potrafi wykonać większość działań z zakresu kpp w stanach nagłych i zagrożenia życia, wykonuje prawidłowo rko w nzk dorosłych, dzieci, niemowląt.	Student potrafi udzielać kpp we wszystkich stanach nagłych i zagrożenia życia, wykonuje rko dorosłych, dzieci i niemowląt z AED.
K1	Student rozumie ale nie zna skutków braku poszanowania prawa pacjenta do zachowania intymności oraz tajemnicy w zakresie występujących u niego chorób.	Student rozumie i zna skutki stosowania prawa pacjenta do zachowania intymności oraz tajemnicy w zakresie występujących u niego chorób.	Student rozumie i stosuje się do prawa pacjenta do zachowania intymności oraz tajemnicy w zakresie występujących u niego chorób.Wykazuje się empatią.
K2	Student rozumie ale nie stosuje się do zasad ergonomii. Stosuje wybiórczo środki ochrony osobistej.	Student rozumie i stosuje zasady ergonomii i środki ochrony osobistej. Nie wykazuje empatycznej postawy wobec pacjenta.	Student zna przepisy, rozumie i przestrzega zasady bezpieczeństwa i ergonomii podczas udzielania kpp.

10. Forma zaliczenia zajęć

Egzamin

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
	na studiach stacjonarnych	na studiach niestacjonarnych
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**45**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		

przygotowanie do testu	10	-
przygotowanie do realizacji zajęć	5	-
zapoznanie z literaturą	15	-
suma godzin:	**75**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**3**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Andres J. (red.), Europejska Rada Resuscytacji, *Wytyczne resuscytacji 2015*, Wyd. Polska Rada Resuscytacji, Kraków 2016.
2. Buchfelder M, Buchfelder A. *Podręcznik pierwszej pomocy*. Wyd. PZWL, Waszawa 2014.
3. Chrząszczewska A., *Bandażowanie*, PZWL, 2014.
4. Douglas G., Nicol F., Robertson C., Macleod's Badanie kliniczne, Wyd. Edra Urban&Partner, Wrocław 2017.
5. GoniewiczM.: *Pierwsza pomoc podręcznik dla studentów,* Wyd. PZWL, Warszawa 2011.
6. Kopta A., *Kwalifikowana pierwsza pomoc*, Wyd. PZWL, Warszawa 2016.
7. Lee A. R., *Campbell J.E. International Trauma Life Support Ratownictwo przedszpitalne w urazach (ITLS*). Medycyna Praktyczna, Kraków 2017.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Driscoll P., Skinder D., Earlam R., red. wyd. pol. Jakubaszko J.: ABC postępowania w urazach. Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław 2010.
2. Soar J., Perkins G. D., Nolan J., red. wyd. pol. Jakubaszko J.: ABC resuscytacji. Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław 2016.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	mgr Iwona Ratuszniak
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		A.18

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Mikrobiologia ogólna i żywności**
Punkty ECTS	**3**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki podstawowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**2**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**dr Justyna Sadowska mgr** **Jolanta Korczyńska mgr** **Elżbieta Justyńska**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	**Liczba godzin**	**Rok studiów/semestr**	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**2/3**	**3**
ćwiczenia	**30**	**2/3**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Wymagane zaliczenie przedmiotów: biochemia ogólna i żywności, immunologia.

4. Cele kształcenia

C1 - Zapoznanie studentów z podstawami mikrobiologii ogólnej i spożywczej.
C2 - poznanie świata mikroorganizmów.
C3 - zrozumienie roli mikroorganizmów w produkcji żywności, uświadomienie wagi czystości mikrobiologicznej oraz stopnia zakonserwowania produktu spożywczego.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie do efektu kierunkowego**
	WIEDZA	
W_01	Zna i rozumie wiedzę z zakresu biologii, biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.	K_W03

W_02	Zna wpływ na stan odżywiania chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób	K_W16
	pasożytniczych i nowotworów. Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od ich zaawansowania.	
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Posiada umiejętność uczestniczenia w pracach zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia kompleksowej opieki nad pacjentem.	K_U02
U_02	Potrafi określić wzajemny związek między przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia oraz zaplanować odpowiedni model żywienia jako element postępowania terapeutycznego.	K_U05
U_03	Potrafi zinterpretować wyniki badań laboratoryjnych i wyniki badań antropometrycznych	K_U08
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Mając świadomość własnych ograniczeń nie unika zwracania się o poradę do innych specjalistów.	K_K01
K_02	Wykazuje dążenie do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji.	K_K06

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Krótka historia mikrobiologii.	1	-
W2	Bakterie: definicja, klasyfikacja i systematyka.	1	-
W3	Podstawy wirusologii i mikologii.	1	-
W4	Struktury komórki bakteryjnej, z uwzględnieniem ich funkcji.	2	-
W5	Ruch bakterii, chemotaksja.	1	-
W6	Mechanizmy chorobotwórczości bakterii.	1	-
W7	Mikroflora człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem mikroorganizmów bytujących w układzie pokarmowym.	2	-
W8	Wybrane choroby zakaźne.	2	-
W9	Pojęcie bakterii wielolekoopornych, mechanizmy powstawania szczepów opornych.	2	-
W10	Szczepionki: pochodzenie, rodzaje, skuteczność, powikłania.	2	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**

C1	Izolacja czystych kultur bakteryjnych (metody bezpośrednie, metoda rozcieńczeń, metoda płytkowa, metoda replik).	6	-
C2	Rodzaje pożywek.	4	-
C3	Diagnostyka mikrobiologiczna.	6	-
C4	Mikroflora wody, powietrza, gleby.	4	-
C5	Kontrola drobnoustrojów w produkcji spożywczej.	3	-
C6	Kontrola mikrobiologiczna opakowań.	3	-
C7	Wpływ środków konserwujących na wzrost grzybów i bakterii w	4	-
	produktach spożywczych.		
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**30**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne (wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**
Wykład	M1 - wykład informacyjny	Komputer, projektor
Ćwiczenia	M2 metoda problemowa/metody aktywizujące	Komputer, projektor

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P1 - egzamin test
Ćwiczenia	F2 - obserwacja podczas zajęć / aktywność F4 - wypowiedź/wystąpienie	P3 - ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących, uzyskanych w semestrze

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia		
	Metoda oceny P1	F2	F4	P3
W_01	x	x	x	x
W_02	x	x	x	x
U_01		x	x	x
U_02		x	x	x
U_03		x	x	x
K_01		x	x	x
K_02		x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

10. Forma zaliczenia zajęć

Ocena końcowa będzie efektem zaliczenia testu wyboru składającego się z 20 pytań (20-19pkt = bdb; 18-17pkt = db+; 16-15pkt = db; 14-13 pkt = dst+; 12-11pkt = dst). Przystąpienie do testu będzie poprzedzone zaliczeniem ćwiczeń, w czasie których student oceniany jest na podstawie ocen formujących uzyskanych w semestrze.

Egzamin

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**45**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do egzaminu (testu)	5	-
przygotowanie do ćwiczeń	10	-
zapoznanie z literaturą	15	-
suma godzin:	**75**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**3**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Schlegel H.: Mikrobiologia ogólna. PWN 2005.
2. Kisielewska E., Kordowska-Wiater M.: Ćwiczenia z mikrobiologii ogólnej i mikrobiologii żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. 2015.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Heczko P., Pietrzyk A., Wróblewska M.: Mikrobiologia lekarska. PZWL 2020.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	mgr A. Gryciak
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		A.19

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Statystyka w dietetyce**
Punkty ECTS	**1**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**podstawowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**polski**
Rok studiów	**2**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**dr Rafał Różański**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	**Liczba godzin**	**Rok studiów/semestr**	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
ćwiczenia	**15**	**2/3**	**1**

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Brak

4. Cele kształcenia

C1 - zapoznanie z metodami badań statystyki opisowej, korelacji, regresji oraz analizy dyskryminacyjnej.
C2 - wyrobienie umiejętności stosowania poznanych metod statystycznych w zadaniach.
C3 - rozumienie potrzeby uczenia się przez całe życie.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie do efektu kierunkowego**
WIEDZA		
W_01	ma wiedzę w zakresie metod statystyki opisowej wykorzystywanych w dietetyce	K_W23
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	analizuje dane, interpretuje je i wyciąga wnioski	K_U21
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		

K_01	rozumie potrzebę uczenia się i doskonalenia umiejętności przez całe życie	K_K06

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	Treści ćwiczeń	Liczba godzin na studiach	
		stacjonarnych	niestacjonarnych
C1	Zapoznanie z efektami kształcenia, metodami oceniania i kartą przedmiotu.	1	-
C2	Podstawowe pojęcia statystyki opisowej, konstrukcja szeregów rozdzielczych i wykresów	4	-
C3	Obliczanie statystyk z próby	2	-
C4	Analiza korelacji dwóch cech	2	-
C5	Analiza regresji dwóch cech	2	-
C6	Klasyfikacja obiektów za pomocą narzędzi analizy dyskryminacyjnej.	2	-
C7	Zaliczenie	2	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**15**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Ćwiczenia	**M1 Metoda podająca, M5 Metoda praktyczna**	tablica, pisak, notatnik, długopis

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Ćwiczenia	F1 – sprawdzian ustny; F2 – obserwacja/aktywność; F5 – ćwiczenia praktyczne	P2 – kolokwium

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Ćw czenia			
	F1	F2	F5	P2
W_01	x		x	x
U_01	x	x	x	x
K_01	x	x		

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Kolokwium zaliczeniowe. 4 zadania po 4 punkty plus 4 punkty za pracę na zajęciach. Łącznie do zdobycia 20p. Punktacja

punkty	ocena
19-20	5.0
17-18	4.5
15-16	4.0
13-14	3.5
10-12	3.0
0-9	2.0

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**15**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do kolokwium zaliczeniowego	5	-
przygotowanie do zajęć	4	-
konsultacje	1	-
suma godzin:	**25**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**1**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. W. Ignatczyk, M. Chromińska, *Statystyka - teoria i zastosowania*, Wyd. WSB w Poznaniu, Poznań 1998.
2. H. Jasiulewicz, W. Kordecki, *Rachunek prawdopodobieństwa i statystyka matematyczna. Przykłady i zadania*, Oficyna Wyd. GiS, Wrocław 2003.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. W. Kordecki, *Rachunek prawdopodobieństwa i statystyka matematyczna. Definicje, twierdzenia, wzory*; Oficyna Wyd. GiS, Wrocław 2003.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	Rafał Różański
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	rrozanski@ajp.edu.pl
podpis	

Załącznik nr 3
do Uchwały Nr 13/000/2024 Senatu AJP
z dnia 19 marca 2024 r.

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		B.1

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Żywienie człowieka zdrowego**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki kierunkowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**1**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**dr Justyna Sadowska mgr** **Paweł Cierach**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**1/1**	**2**
ćwiczenia	**30**	**1/1**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Wiadomości z fizjologii i anatomii człowieka, oraz z chemii żywności.

4. Cele kształcenia

C1 - Przekazanie studentom wiedzy dotyczącej wpływu żywności na rozwój osobniczy

C2 - Zapoznanie studentów z podstawowymi składnikami odżywczymi i anty odżywczymi wraz ze szczegółowym uwzględnieniem ich występowania i zapotrzebowania

C3 - Wyrobienie umiejętności prawidłowego zastosowania i rozumienia najważniejszych zasad oceny stanu odżywienia różnych grup ludności

C4 - Rozwinięcie umiejętności obliczania indywidualnego zapotrzebowania na energię oraz składniki odżywcze wraz z umiejętnością korzystania z tabel wartości odżywczej produktów spożywczych C5 - Rozwinięcie umiejętności komunikacji i współpracy w grupie

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Ma pogłębioną wiedzę na temat roli składników odżywczych i antyodżywczych w organizmie, ich źródła w diecie, zapotrzebowanie i wpływ	K_W05

	na zdrowie.	
W_02	Zna zasady planowania żywienia dostosowanego do naturalnych okresów życia człowieka.	K_W09
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Umie wykorzystać narzędzie służące do oceny stanu odżywienia.	K_U09
U_02	Potrafi udzielać zaawansowanych porad w zakresie prawidłowego żywienia.	K_U01
U_03	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze oraz ma umiejętność korzystania zna podstawie tabel wartości odżywczej produktów i programów komputerowych w celu skomponowania właściwej diety pod względem jej wartości odżywczej i energetycznej.	K_U13
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Jest gotów do stosowania edukacji i profilaktyki żywieniowej. Dostrzega potrzebę przekazywania społeczeństwu informacji w zakresie ochrony zdrowia człowieka.	K_K02

6. **Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Rys historyczny ewolucji odżywiania ,Szczegółowy skład organizmu człowieka, Przypomnienie szczegółowej budowy białek, węglowodanów i tłuszczy wraz z ich podziałem rolą w żywieniu i wpływie na rozwój osobniczy w podczas życia człowieka zdrowego	3	-
W2	Definicja wartości odżywczej grup produktów żywnościowych wraz z wykorzystaniem składników odżywczych z pożywienia	3	-
W3	Gospodarka wodno-elektrolitowa oraz równowaga kwasowo-zasadowa i rola wody w organizmie człowieka.	3	-
W4	Składniki mineralne i witaminy- funkcje, zapotrzebowanie i źródła	3	-
W5	Żywność funkcjonalna i wzbogacona	3	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Określenie podstawowej i całkowitej przemiany materii	3	-
C2	Praktyczne zastosowanie norm żywieniowych	2	-
C3	Tabele składu produktów spożywczych jako źródło informacji o ich wartości odżywczej, Charakterystyka wartości odżywczej grup produktów spożywczych	4	-

C4	Wartość energetyczna pożywienia oraz metody jej określania wraz z źródłami pochodzenia energii	4	-
C5	Ocena i rola produktów spożywczych ze względu na zawartość błonnika pokarmowego	4	-
C6	Informacja o wartości odżywczej produktów umieszczanych na etykietach	3	-
C7	Praktyczna ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia	3	-
C8	Główne źródła energii i składników odżywczych w średniej dziennej racji pokarmowej- praca z programem „dietetyk- pro”	4	-
C9	Charakterystyka metod i praktyczne zastosowanie form upowszechniania wiedzy o prawidłowym żywieniu- poradnictwo dietetyczne w zarysie	3	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**30**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Wykład	M1 - Wykład informacyjny oraz wykład połączony z dyskusją	projektor multimedialny
Ćwiczenia	M2 – metoda problemowa metody aktywizujące:. analiza przypadku (casestudy);, dyskusja kierowana M5- metoda praktyczna analiza i interpretacja danych pacjenta dotyczących zasad zdrowego żywienia, praca z programem komputerowym „dietetyk-pro”	Tabele składu produktów spożywczych, program komputerowy dietetyk-pro,

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P1 - zaliczenie ustne
Ćwiczenia	F1 - sprawdzian praktyczny umiejętności wyszukiwania i prezentacji informacji z materiałów źródłowych - dietetyk pro	P2 - test sprawdzający wiedzę z całego przedmiotu

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x”)

Symbol Efektu			
	P1	F1	P2
W_01	x		x
W_02	x		x
U_01	x	x	x
U_02	x	x	x
U_03		x	
K_01	x		x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

W trakcie ćwiczeń student wykonuje jeden sprawdzian praktyczny na ocenę. W trakcie wykładu student wykonuje jedną prace na ocenę - obie oceny mają na celu wskazanie obszarów do dalszego doskonalenia dla studenta i nie są brane pod uwagę podczas wystawiania oceny końcowej. Pod koniec semestru przeprowadzane zostaje zaliczenie ustne w celu zaliczenia wykładów oraz test pisemny na ocenę w celu zaliczenia ćwiczeń;

5 - znakomita wiedza, umiejętności, kompetencje
4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności, kompetencje
4 – dobra wiedza, umiejętności, kompetencje
3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności, kompetencje, ale ze znacznymi niedociągnięciami
3 - zadowalająca wiedza, umiejętności, kompetencje, z licznymi błędami
2 – niezadowalająca wiedza, umiejętności, kompetencje

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**45**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do kolokwium zaliczeniowych	5	-
przygotowanie do realizacji zajęć laboratoryjnych, wykonanie ćwiczeń	5	-
zapoznanie z literaturą	5	-
suma godzin:	**60**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. 1.Podstawy nauki o żywieniu człowieka, Przewodnik do ćwiczeń pod redakcją Wojciecha Roszkowskiego SGGW.
2. 2.Przewodnik do ćwiczeń z żywienia człowieka -Zakres podstawowy pod redakcją Ewy Sicińskiej, Doroty Czerwińskiej i Barbary Pietruszki SGGW, 2020.
3. Żywienie a zdrowie człowieka Tom 1, 2, 3 KOMPLET - Jan Gawęcki 2017.
4. Kunachowicz H. [et al.], Tabele składu i wartości odżywczej żywności, Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2005.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Bawa H., Dietoterapia, cz. 1, Wydaw. SGGW, Warszawa 2009

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	dr inż. Justyna Sadowska
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	j.oleksiewicz@wp.pl
podpis	

Załącznik nr 3
do Uchwały Nr 13/000/2024 Senatu AJP
z dnia 19 marca 2024 r.

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		B.2

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo**
Punkty ECTS	**4**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki kierunkowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**1**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**dr Justyna Sadowska mgr inż. Małgorzata Jodko**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
ćwiczenia	**45**	**1/1**	**4**
ćwiczenia	**45**	**1/2**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Podstawowa wiedza z biologii chemii oraz fizyki na poziomie szkoły średniej

4. Cele kształcenia

C1 -Przekazanie studentom wiedzy dotyczącej zasad organizacji produkcji w przetwórstwie żywności oraz podstawowych procesów technologicznych.

C2 -Zapoznanie studentów z podstawowymi grupami produktów spożywczych – ich właściwościami i zastosowaniem oraz sposobami przechowywania.

C3 - Przekazanie studentom podstawowej wiedzy z zakresu metod obróbki wstępnej, obróbki termicznej dla zapewnienia optymalnej jakości oraz wartości odżywczej przygotowywanych potraw.

C4-Wyrobienie umiejętności właściwego zastosowania metod obróbki wstępnej i zasadniczej, w zależności od rodzaju surowca i jego przeznaczenia.

C5-Wyrobienie umiejętności prawidłowego zastosowania i rozumienia najważniejszych zasad, podstawowych metod obróbki termicznej i przygotowania potraw.

C6-Rozwinięcie umiejętności komunikacji i współpracy w grupie.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego

WIEDZA		
W_01	Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności	K_W06
W_02	Zna organizacje stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia	K_W07
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Posiada umiejętność sporządzania potraw stosowanych w dietoterapii (dobór składników, zastosowanie odpowiednich technik)	K_U11
U_02	Potrafi dokonać wyliczenia indywidualnego zapotrzebowania na składniki odżywcze oraz ma umiejętność korzystania z tabel wartości odżywczej produktów i programów komputerowych w celu skomponowania właściwej diety pod względem jej wartości odżywczej i energetycznej	K_U13
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Przestrzega zada bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii	K_K03

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Podstawowe pojęcia i definicje w produkcji spożywczej, gastronomicznej i towaroznawstwie oraz biotechnologii żywności	4,5	-
C2	Praktyczny układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego , zakładów żywienia zbiorowego wraz z podstawowymi elementy wyposażenia pracowni gastronomicznej, zakładzie produkcyjnym wraz z zasadami BHP	4,5	-
C3	Obowiązujące systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia wraz z charakterystyką warunków sanitarno -higienicznych żywności. Mycie i sterylizacja Praktyczne zajęcia z mikrobiologicznej kontroli czystości powierzchni produkcyjnych,	5	-
C4	Procesy technologiczne oraz metody obróbki wstępnej poszczególnych grup produktów spożywczych wraz z praktycznym doborem maszyn i urządzeń,	5	-
C5	Charakterystyka wartości odżywczych wybranych grup produktów spożywczych za pomocą Tabel składu produktów spożywczych i programu Dietetyk-pro, Wyliczenia indywidualnego zapotrzebowania na składniki odżywcze względem wybranej diety	5	-
C6	Wartość energetyczna pożywienia oraz metody jej określania .Metody obróbki termicznej oraz sposoby przekazywania energii wraz ze zmianą tekstury i jakości odżywczej produktów po obróbce termicznej – potrawy gotowane	4	-
C7	Zasady przechowywania i ich wpływ na jakość surowców oraz produktów spożywczych	4	-

C8	Obróbka wstępna jako element procesu technologicznego – technologia wykonywania potraw z warzyw. Żywność mało przetworzona na przykładzie surówek – zasady sporządzania, przechowywania i zmiany zachodzące w produktach	5	-
C9	Mąka jako surowiec w technologii żywności – rola składników mąki, w tym skrobi oraz glutenu. Ciasta zarabiane w naczyniu i na stolnicy – makarony, kluski, pierogi Znaczenie i zastosowanie praktyczne mąki i skrobi w technologii gastronomicznej.	4	-
C10	Technologia ciast cukierniczych – o strukturze kruchej oraz o strukturze gąbczastej – zastosowanie różnych środków spulchniających. Pieczenie	4,5	-
	jako metoda obróbki termicznej; Praktyczne wykonywanie potraw		
C11	Praktyczna charakterystyka wybranych grup produktów spożywczych: ziemniaków, mleka, jaj- strukturotwórcza rola jaj w technologii gastronomicznej – właściwości emulgujące, spulchniające, wiążące i zagęszczające. Skład, budowa i zastosowanie i znaczenie w produkcji potraw	4	-
C12	Praktyczna charakterystyka wybranych grup produktów spożywczych: mięsa i drobiu. Potrawy z mięsa i drobiu – ich wykonanie, zastosowanie i znaczenie. Wydajność, wodochłonność oraz straty podczas przechowywania.	4,5	-
C13	Praktyczna charakterystyka wybranych grup produktów spożywczych: ryb, owoców morza i innych. Wady i zalety mięsa ryb i bezkręgowców morskich jako surowca w produkcji gastronomicznej. Praktyczne wykonanie potraw	4,5	-
C14	Budowa, skład chemiczny, cechy organoleptyczne oraz właściwości technologiczne ziemniaków. Zastosowanie ziemniaków w technologii gastronomicznej – potrawy z ziemniaków.	4	-
C15	Mleko i przetwory mleczne w technologii gastronomicznej – charakterystyka i zastosowanie. Podstawowe składniki mleka – ich rola i właściwości fizykochemiczne.	4	-
C16	Teksturotwórcza rola tłuszczu i jego znaczenie w potrawach – rodzaje tłuszczów wykorzystywanych w produkcji potraw, ocena właściwości oraz możliwości zastosowania. Przemiany zachodzące w tłuszczach podczas obróbki termicznej i przechowywania.	4	-
C17	Zastosowanie atmosfery modyfikowanej oraz nowoczesne metody przechowalnictwa i opakowania żywności Rola i znaczenie temperatury w przechowywaniu, produkcji i zapewnieniu trwałości produktów spożywczych i potraw	4,5	-
C18	Charakterystyka wybranych grup produktów spożywczych: przypraw, roślin strączkowych, używek Przyprawy – ocena towaroznawcza i ich rola w kształtowaniu smaku i aromatu potrawy oraz wpływ na pożądalność organoleptyczną	5	-
C19	Nasiona roślin strączkowych w technologii żywności. Substancje antyżywieniowe i bioaktywne specjalnego znaczenia	5	-
C20	Podsumowanie zmian wartości odżywczej produktów spożywczych pod wpływem wybranych procesów technologicznych	5	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**90**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Ćwiczenia	wykład z elementami analizy źródłowej i dyskusji; case study; pokaz, przegląd literatury przedmiotu ćwiczenia przedmiotowe, np. czytanie, analiza tekstu źródłowego, praca z tekstem źródłowym, analiza artykułów z czasopism fachowych, praca własna z zalecaną literaturą, analiza studium przypadku, analiza tekstów z czasopism Ćwiczenia produkcyjne – praktyczne ćwiczenia przygotowania potraw, ćwiczenia laboratoryjne przygotowujące do obsługi programu dietetyk-pro.	Tabele składu produktów spożywczych, program dietetykpro, projektor, pracownia gastronomiczna

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Ćwiczenia	obserwacja podczas zajęć (F2)/ aktywność, sprawdziany praktyczne umiejętności (F1)/	Zaliczenie ustne (P1) oraz ocena podsumowującą powstała na podstawie ocen formujących w danym semestrze (P3)

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Ćwiczenia			
	F2	F1	P1	P3
W_01	x		x	x
W_02	x		x	x
W_06	x	x	x	x
W_07	x		x	x
U_01	x		x	x
U_02	x		x	x
U_11	x	x	x	x
U_12	x		x	x
U_13	x		x	x
K_01	x		x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Student podlega obserwacji podczas ćwiczeń za której otrzymuje ocenę za aktywność (ocena 1) W trakcie ćwiczeń wykonuje 2 sprawdziany praktyczne na ocenę (ocena 2 i ocena 3). Pod koniec semestru przeprowadzane zostaje zaliczenie ustne (ocena 4) Wszystkie cztery oceny ulegają uśrednieniu dając ocenę podsumowującą na podstawie ocen formujących. Skala ocen;

5 - znakomita wiedza, umiejętności, kompetencje
4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności, kompetencje
4 – dobra wiedza, umiejętności, kompetencje
3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności, kompetencje, ale ze znacznymi niedociągnięciami
3 - zadowalająca wiedza, umiejętności, kompetencje, z licznymi błędami
2 – niezadowalająca wiedza, umiejętności, kompetencje

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli	**90**	**-**
akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia		
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do kolokwium zaliczeniowych	15	-
przygotowanie do realizacji zajęć laboratoryjnych, wykonanie ćwiczeń	10	-
zapoznanie z literaturą	5	-
suma godzin:	**120**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**4**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Zalewski S. [red.]: Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa 2003.
2. Kmiotek A: Technologia gastronomiczna, cz. 1-3. WSiP, Warszawa 2010.
3. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T.: Towaroznawstwo żywności. WSiP, Warszawa 2011.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Pijanowski E. [red.]: Ogólna technologia żywności. WNT, Warszawa 2009.
2. Procner A.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, cz.1-3. WSiP, Warszawa 2009

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	dr inż. Justyna Sadowska
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	j.oleksiewicz@wp.pl
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		B.3

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Edukacja żywieniowa**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki kierunkowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**1**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**dr Joanna Kuriańska- Wołoszyn**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**1/2**	**2**
ćwiczenia	**30**	**1/2**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Wiedza z zakresu: Żywienie człowieka zdrowego

4. Cele kształcenia

C1 – Zapoznanie z programami edukacji zdrowotnej i żywieniowej oraz możliwościami ich zastosowania w prowadzeniu porad dietetycznych

C2 – Nabycie umiejętności do przygotowywania materiałów z zakresu edukacji żywieniowej i ich wdrażania

C3 - Uświadomienie przydatności wiedzy i umiejętności z tego zakresu w przyszłej pracy dietetyka i własnym życiu

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Zna psychospołeczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	K_W10

W_02	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	K_W27
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Potrafi zaplanować i wdrożyć wzory żywienia dostosowane do potrzeb osób z różnych kategorii wiekowych. Potrafi przygotować posiłki dla poszczególnych grup pacjentów	K_U14
U_02	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	K_U01
U_03	Potrafi przygotować odpowiedni model żywienia oraz materiały edukacyjne dla określonego pacjenta z różnymi schorzeniami. Potrafi zachęcić i zmotywować do działania.	K_U04
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Jest gotów do skutecznego sugerowania pacjentowi potrzeby konsultacji medycznej. Jest gotów do stosowania edukacji i profilaktyki żywieniowej.	K_K02

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Edukacja żywieniowa: podstawowe informacje: – potrzeba edukacji żywieniowej, – definicje i cele edukacji żywieniowej, – fazy edukacji żywieniowej, – adresaci edukacji żywieniowej, – czy termin „edukacja żywieniowa jest właściwy”?	2	-
W2	Edukacja żywieniowa dzieci w wieku przedszkolnym: – dziecko w wieku przedszkolnym: sposób myślenia małych dzieci o żywności i żywieniu, małe dzieci i znajomość produktów żywnościowych, – metody edukacji żywieniowej dzieci w wieku przedszkolnym.	2	-
W3	Edukacja żywieniowa starszych dzieci i młodzieży: – Średnie dzieciństwo i adolescencja: rozwój poznawczy, emocjonalny i społeczny, myślenie, obawy i zachowania nastolatków związane z żywnością, żywieniem i zdrowiem, procesy poznawczo-motywacyjne i samoregulacja, wpływ rodziny – Metody edukacji żywieniowej starszych dzieci i młodzieży	2	-
W4	Edukacja żywieniowa dorosłych: – charakterystyka uczących się dorosłych: etap życia i role, kohorty wiekowe, – metody edukacji żywieniowej dorosłych: nadawanie znaczenia uczeniu się.	2	-
W5	Wpływ uwarunkowań społecznych, demograficznych, ekonomicznych na zachowania żywieniowe. Wpływ stanu zdrowia na zachowania żywieniowe.	2	-
W6	Nawyki, zwyczaje i błędy żywieniowe polskiego społeczeństwa i ich konsekwencje zdrowotne. Prawdy i mity o wybranych produktach spożywczych.	2	-
W7	Prawidłowe żywienie i aktywność fizyczna receptą na utrzymanie i poprawę zdrowia. Motywowanie do zmian zachowań żywieniowych.	2	-

W8	Rola mass mediów w edukacji żywieniowej Model poradnictwa dietetycznego zaproponowany przez EFAD (European Federation of the Association of Dietitians).	1	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	**-**

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Planowanie działań w ramach edukacji żywieniowej.	2	-
C2	Planowanie zajęć dydaktycznych z zakresu żywienia człowieka (konspekt	2	-
C3	Materiały edukacyjne stosowane w ramach edukacji żywieniowej Narzędzia stosowane w planowaniu ewaluacji	2	-
C4, C5	Programy edukacji żywieniowej. Przykłady programów edukacji żywieniowej (ich konstrukcja, cele, adresaci, metody). Rola programów edukacyjnych w zmianie zachowań żywieniowych	4	-
C6	Rola i kompetencje osób prowadzących edukację żywieniową	2	-
C7, C8	Przygotowanie kwestionariusza wywiadu żywieniowego i dzienniczka żywieniowego. Zbieranie wywiadu żywieniowego.	4	-
C9	Opracowanie scenariusza zajęć i materiałów dydaktycznych dla dzieci przedszkolnych i klas I-III z zakresu prawidłowego żywienia.	2	-
C10	Opracowanie scenariusza zajęć i materiałów dydaktycznych dla uczniów klas VII i VI z zakresu prawidłowego żywienia.	2	-
C11	Opracowanie programu edukacji żywieniowej skierowanego do młodzieży z zakresu profilaktyki zaburzeń odżywiania.	2	-
C12	Edukacja żywieniowa pacjenta otyłego - studium przypadku. Wydobywanie i wzmacnianie motywacji pacjenta do zmiany nawyków żywieniowych.	2	-
C13 C14	Planowanie szkolenia otwartego z zakresu dietoprofilaktyki chorób niezakaźnych skierowanego do wybranej grupy osób dorosłych i starszych.	4	-
C15	Podsumowanie ćwiczeń, zaliczenie.	2	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**30**	**-**

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne (wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**
Wykład	Metoda problemowa M2/1	projektor
Ćwiczenia	Metoda praktyczna M5/1/2	Plakaty, kwestionariusze ankiety, owoce, warzywa, album fotografii produktów i potraw

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P1 - egzamin pisemny

Ćwiczenia	F2 - ocena ćwiczeń wykonywanych podczas zajęć i jako pracy własne F5 - ćwiczenia sprawdzające umiejętności	P3 - ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących, uzyskanych w semestrze

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia		
	Metoda oceny P1	F2	F5	P3
W_01	x	x	x	x
W_02	x	x	x	x
U_01	x	x	x	x
U_02	x	x	x	x
U_03	x	x	x	x
K_01	x	x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Podsumowujące metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia K_W10, K_W27, (wiedza) oceniono metodą:

- Egzamin pisemny - student generuje odpowiedź
- Czas trwania egzaminu **45 minut**
- Liczba pytań egzaminacyjnych - **10**
- Kryterium uzyskania oceny pozytywnej jest udzielenie odpowiedzi na 60% pytań egzaminacyjnych - Średnia z ocen za 10 pytań egzaminacyjnych
  - **< 5,9 niedostateczny (2,0)**
  - **6,0 - 6,49 dostateczny (3,0)**
  - **6,5 - 6,9 dość dobry (3,5)**
  - **7,0 - 7,49 dobry (4,0)**
  - **8,5 - 8,75 ponad dobry (4,5)**
  - **9,8 – 10 bardzo dobry (5,0)**

Efekty K_U01, K_U04, K_U14 (umiejętności) oceniane są metodą:

- Realizacji zleconego zadania
- Kryterium uzyskania oceny pozytywnej prawidłowe wykonanie zadania

Efekty K_K02 (kompetencje) oceniane są metodą przedłużonej obserwacji przez opiekuna/nauczyciela prowadzącego.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		

liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**45**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do kolokwium zaliczeniowych	10	-
przygotowanie do realizacji zajęć laboratoryjnych, wykonanie ćwiczeń	5	-
suma godzin:	**60**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Contento I. (2018), Edukacja żywieniowa, WN PWN, Warszawa (fragmenty).
2. Jarosz M. (red. nauk.), Praktyczny podręcznik dietetyki, Ministerstwo Zdrowia, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa, 2010 (fragmenty).
3. Gawęcki J. Żywienie człowieka podstawy nauki o żywieniu tom 1. PWN. Warszawa 2017.
4. Ostrowska L. Dietetyka. Kompendium. PZWL. Warszawa 2020
5. Jarosz M. (red.) Normy żywienia dla populacji Polski, IŻŻ 2017, https://ncez.pl/upload/normy-net-1

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Woynarowska B. (red.) (2017), Edukacja zdrowotna. Podstawy teoretyczne, metodyka, praktyka, WN PWN, Warszawa.
2. Ledzińska M., Czerniawska E. (2011) Psychologia nauczania ujęcie poznawcze, WN PWN, Warszawa.
3. 3. Jeżewska-Zychowicz M, Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania, Wydaw. SGGW, Warszawa, 2004.
4. Gromadzka-Ostrowska J., Włodarek D., (2003) Toeplitz Z., Edukacja prozdrowotna, Wydaw. SGGW, Warszawa.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	dr Joanna Kuriańska-Wołoszyn
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	majswoloszyn@onet.eu
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		B.4

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Żywienie w geriatrii**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki kierunkowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**1**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Anna Gryciak**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**1/2**	**2**
ćwiczenia	**15**	**1/2**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Żywienie człowieka, fizjologia, anatomia
Ma wiedzę pomaturalną z zakresu procesów metabolicznych zachodzących w organizmie.

4. Cele kształcenia

C1. Przygotowanie studenta do zadań z zakresu samodzielnego diagnozowania, planowania i realizacji potrzeb osób starszych w zakresie żywienia w zdrowiu i chorobie.

C2. Nauczenie studenta umiejętności posługiwania się ogólną wiedzą z zakresu nauk o zdrowiu oraz wiedzą szczegółową z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz zapobiegania chorobom zależnym od sposobu żywienia.

C3. Zapoznanie studenta z programami edukacji żywieniowej dla osób starszych w różnych schorzeniach.

C4. Poznanie roli dietetyka w zespole całościowej oceny geriatrycznej

C5. Kształtowanie postaw odpowiedzialności za działania podejmowane na rzecz zdrowia podopiecznych

C6. Propagowanie samodzielnej i twórczej postawy studenta na drodze działań promujących zasady zdrowego odżywiania jako podstawy działań prozdrowotnych w każdym wieku.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego

WIEDZA		
W_01	Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta w wieku podeszłym i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego.	K_W09
W_02	Zna zasady zdrowego żywienia i potrafi je wdrażać u osób w podeszłym wieku	K_W12
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Zna zasady dietoprofilaktyki i potrafi zaplanować, dostosowane do wieku postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem i brakiem aktywności fizycznej u osób w podeszłym wieku.	K_U14
U_02	Potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia.	K_U13
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.	K_K05

6. **Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Wprowadzenie do gerontologii- demograficzne, biologiczne i ekonomiczne uwarunkowania starzenia	1	-
W2	Niedożywienie osób starszych- rozpoznanie, diagnostyka, leczenie żywieniowe. Przyczyny niedoborów składników odżywczych, witamin i składników mineralnych u osób w wieku starszym.	2	-
W3	Praktyczne wskazówki do realizacji zaleceń żywieniowych dla osób w wieku podeszłym, zapobieganie otyłości. Znaczenie wody , zażywanie suplementów	2	-
W4	Żywienie osób leżących. Terapia odleżyn. Leczenie żywieniowe wyniszczenia.	2	-
W5	Zalecane postępowanie dietetyczne w typowych chorobach wieku starczego (ZMS, cukrzyca, udar, nadciśnienie tętnicze, miażdżyca naczyń krwionośnych).	4	-
W6	Żywienie osób starszych z chorobami otępiennymi i neurodegeneracyjnymi. Diagnostyka, leczenie żywieniowe.	2	-
W7	Żywienie osób starszych z problemami trawiennymi.	1	-
W8	Komunikowanie się z chorym i jego rodziną.	1	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

Lp.	Treści ćwiczeń	Liczba godzin na studiach	
		stacjonarnych	niestacjonarnych
C1	Metody oceny stanu odżywienia osób starszych.	1	-
C2	Postępowanie dietetyczne w chorobach dietozależnych wieku podeszłego.	3	-
C3	Opracowywanie jadłospisów dla ludzi starszych i obliczanie wartości energetycznej i odżywczej tych jadłospisów.	2	-
C4	Planowanie postępowania dietetycznego w chorobach przewodu pokarmowego i chorobach oczu.	3	-
C5	Planowanie postępowania dietetycznego w chorobach kostnostawowych i chorobach układu krążenia.	3	-
C6	Planowanie postępowania dietetycznego w wybranych chorobach neurologicznych.	3	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**15**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Wykład	wykład informacyjny	Projektor, tablica multimedialna , laptop
Ćwiczenia	dyskusja, studium przypadku, zadania do rozwiązania	plansze, kwestionariusze do oceny stanu funkcjonalnego, stanu odżywienia

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P1 – zaliczenie ustne
Ćwiczenia	F2- obserwacja podczas zajęć / aktywność	P3 - Zadania w toku ćwiczeń

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia	
	Metoda oceny P1	F2	P3
W_01	x		x
W_02	x		x
U_01		x	x
U_02		x	x
U_03		x	x
K_01		x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Obecność na zajęciach zgodnie z obowiązującym Regulaminem studiów. Wykonanie zleconych zadań w toku ćwiczeń. Zaliczenie przedmiotu: zaliczenie ustne (3 pytania) obejmujące materiał wykładowy i ćwiczeniowy. Warunek uzyskania oceny pozytywnej to minimum 70% poprawnych odpowiedzi.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**30**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do kolokwium zaliczeniowych	5	-
przygotowanie do realizacji ćwiczeń,	15	-
zapoznanie z literaturą	10	-
suma godzin:	**60**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Dorota Szostak-Węgierek ŻYWIENIE OSÓB STARSZYCH Rok wydania: 2020 Wydanie: I.
2. Jarosz M., Rychlik E., Stoś K., Charzewska J.: Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. NIZP-PZH, Warszawa 2020.
3. Jarosz M.: Żywienie osób w wieku starszym. PZWL, Warszawa 2011.
4. Dietetyka kliniczna pod red J Chojnacki i G Klupińska Elsevier 2014.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL, Warszawa, 2020.
2. Rogulska A.: Postępowanie dietetyczne w niedożywieniu PZWL, Łódź 2011.
3. Podstawy żywienia klinicznego pod redakcja L Sobotki, Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2013.
4. Niedożywienie związane z chorobą pod redakcją B Szczygła PZWL 2012.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	Anna Gryciak
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		B.5

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Systemy zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowy**
Moduł/specjalizacja	**Nauki kierunkowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**1**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Piotr Kisson**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**1/2**	**2**
ćwiczenia	**15**	**1/2**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Wiedza z zakresu: Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwo.

4. Cele kształcenia

C1- poznaje pojęcia i definicje dotyczące bezpieczeństwa żywności i jakości żywienia.

C2 - poznaje krajowe i unijne ustawodawstwo dotyczące bezpieczeństwa żywności i jakości żywienia.

C3 - poznaje zagrożenia chemiczne, fizyczne i biologiczne wpływające na bezpieczeństwo żywności oraz warunki higieniczno-sanitarne jakie należy zapewnić w produkcji i obrocie żywnością.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Zna zagadnienia dotyczące zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.	K_W07
	UMIEJĘTNOŚCI	

U_01	Potrafi identyfikować i oceniać zagrożenia bezpieczeństwa produktów żywnościowych wpływające na zdrowie ludzi i środowisko naturalne.	K_U29
U_02	Potrafi przygotować opracowanie dotyczące zagadnień dotyczących zarządzania jakością w zakładach żywienia zbiorowego.	K_U30
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Jest gotów do pracy nad własnymi ograniczeniami i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. Jest gotów do współdziałania i twórczej pracy w grupie.	K_K01

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	Treści wykładów	Liczba godzin na studiach	
		stacjonarnych	niestacjonarnych
W1	Podstawowe pojęcia i definicje dotyczące bezpieczeństwa żywności. Łańcuch produkcji bezpiecznej żywności	2	-
W2	Bezpieczeństwo żywności i żywienia w świetle krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego.	2	-
W3	Zagrożenia chemiczne, biologiczne i fizyczne w produkcji i obrocie żywnością.	2	-
W4	Warunki higieniczno-sanitarne w produkcji i obrocie żywnością.	2	-
W5	Systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności, zarządzanie bezpieczeństwem zdrowotnym żywności.	2	-
W6	Wytyczne normy ISO 17025. Dobra praktyka laboratoryjna.	2	-
W7	Metody kontroli jakości zdrowotnej żywności. Urzędowa kontrola żywności w Polsce i UE.	2	-
W8	Podsumowanie, zaliczenie wykładów.	1	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	**-**

Lp.	Treści ćwiczeń	Liczba godzin na studiach	
		stacjonarnych	niestacjonarnych
C1	Dobre praktyki w zakładach żywienia zbiorowego.	2	-
C2	Istota systemu HACCP (zasady oraz etapy wdrażania systemu HACCP).	2	-
C3	System zarządzania jakością w oparciu o normę PN EN ISO 9001, ISO 22000	2	-
C4	Doskonalenie jakości – audyt i przegląd zarządzania	2	-
C5	Dokumentacja SZJ w gastronomii.	2	-
C6	Składowe jakości na przykładzie produktów gastronomicznych	2	-
C7	Opracowanie standardów dobrych praktyk w zakładach żywienia zbiorowego.	2	-
C8	Elementy znormalizowanych systemów zarządzania jakością (normy ISO).	1	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**15**	**-**

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Wykład	Metoda problemowa M2/1	projektor
Ćwiczenia	Metoda praktyczna M5/1/2	Plakaty, prezentacja multimedialna

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P1 - zaliczenie pisemne
Ćwiczenia	F2 - ocena ćwiczeń wykonywanych podczas zajęć i jako pracy własne F5 – prezentacja na zadany temat	P3 - ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących, uzyskanych w semestrze

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia		
	P1	F2	F5	P3
W_01	x	x	x	x
W_02	x	x	x	x
U_01	x	x	x	x
U_02	x	x	x	x
U_03	x	x	x	x
K_01	x	x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Podsumowujące metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia K_W07, (wiedza) oceniono metodą:

- zaliczenie pisemne - student generuje odpowiedź
- Czas trwania zaliczenia **30 minut**
- Liczba pytań - **10**
- Kryterium uzyskania oceny pozytywnej jest udzielenie odpowiedzi na 60% pytań
- Średnia z ocen za 10 pytań
  < 5,9 niedostateczny (2,0)
  6,0 - 6,49 dostateczny (3,0)
  6,5 - 6,9 dość dobry (3,5)
  7,0 - 7,49 dobry (4,0)
  8,5 - 8,75 ponad dobry (4,5)
  9,8 – 10 bardzo dobry (5,0)

Efekty K_U29, K_U30, (umiejętności) oceniane są metodą:

- Realizacji zleconego zadania(prezentacja)
- Kryterium uzyskania oceny pozytywnej prawidłowe wykonanie zadania Efekty K_K01 (kompetencje) oceniane są metodą:
- Przedłużonej obserwacji przez opiekuna/nauczyciela prowadzącego

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
	na studiach stacjonarnych	na studiach niestacjonarnych
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**30**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do kolokwium zaliczeniowego	10	-
przygotowanie do realizacji zajęć, wykonanie prezentacji,	5	-
zapoznanie z literaturą	5	-
suma godzin:	**60**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Gawęcki J, Krejpcio Z.: Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, 2014
2. Zymonik Z., Hamrol A., Grudowski P.: Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, 2014
3. Jackiewicz B.: Poradnik opracowania zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) z przykładowo wypełnioną dokumentacją. Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr, Gdańsk, 2013

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Kowalczyk S.: Bezpieczeństwo i jakość żywności. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2016

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	dr Joanna Kuriańska-Wołoszyn
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	majswoloszyn@onet.eu
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		B.6

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Pracownia żywienia i planowania diet**
Punkty ECTS	**4**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe/obieralne**
Moduł/specjalizacja	**Nauki kierunkowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**1/2**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr inż. Małgorzata Jodko**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
ćwiczenia	**45**	**1/2**	**4**
ćwiczenia	**45**	**2/3**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Brak

4. Cele kształcenia

C1 - zapoznanie studentów z podstawami planowania diet.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
WIEDZA		
W_01	Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania ludzi młodych i dorosłych.	K_W12
W_02	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości, zna zasady żywienia dostosowane do naturalnych etapów życia człowieka.	K_W09
UMIEJĘTNOŚCI		

U_01	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia (potrafi przeprowadzić badania antropometryczne, analizę składu ciała)	K_U09
U_02	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze oraz ma umiejętność korzystania zna podstawie tabel wartości odżywczej produktów i programów komputerowych (kalkulatorów dietetycznych) w celu skomponowania właściwej diety pod względem jej wartości odżywczej i energetycznej.	K_U12
U_03	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet potraw na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	K_U13
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do intymności i do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	K_K05

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Zasady zdrowego żywienie (piramida żywienia, talerz zdrowia) dla ludzi w każdym wieku	6	-
C2	Przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania ludzi młodych, dorosłych i starszych	6	-
C3	Wyliczenie kaloryczności przykładowego jadłospisu	6	-
C4	Wyliczenie WHR, określanie PPM, Określanie PPPM	6	-
C5	Metody oceny sposobu żywienia	6	-
C6	Kwestionariusz stanu odżywienia	6	-
C7	Ocena jakościowa i ilościowa przykładowego jadłospisu	8	-
C8	Ocena punktowa dziennego jadłospisu wg Z.Bielińskiej	8	-
C9	Ocena jadłospisu wg Starzyńskiej	8	-
C10	Planowanie diet- od czego zacząć	8	-
C11	Zasady układania jadłospisów	8	-
C12	Analiza norm żywienia dla populacji polskiej	8	-
C13	Ocena żywienia: analiza kładu ciała (fałdomierze, analizator składu ciała)	6	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	90	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne (wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**

Ćwiczenia	M1 – metoda podająca, objaśnienie, elementy wykładu M2 – metoda problemowa, metoda przypadku M5- metoda praktyczna – ćwiczenia przedmiotowe	Tablice poglądowe, komputer, projektor, program komputerowy do układania jadłospisów, wyposażenie pracowni dietetycznej (analizator składu ciała, antropometr, miarka do pomiarów obwodów ciała, fałdomierz, kwestionariusz wywiadu żywieniowego)

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Ćwiczenia	F2 - obserwacja podczas zajęć / aktywność (ocena ćwiczeń wykonywanych podczas zajęć) F4 – wypowiedź/ wystąpienie (analiza i interpretacja ułożonego jadłospisu)	P3 - ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących, uzyskanych w semestrze

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Ćwiczenia		
	F2	F4	P3
W_01	X	x	x
W_02	x	x	x
U_01	x	x	x
U_02	x	x	x
U_03	x	x	x
K_01	x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Efekt uczenia się	**Na ocenę 3**	**Na ocenę 4**	**Na ocenę 5**
W_01	Student kojarzy grafiki Piramidy Zdrowego Żywienia i Aktywności Fizycznej oraz talerza żywieniowego.	Student kojarzy grafiki Piramidy Zdrowego Żywienia i Aktywności Fizycznej oraz talerza żywieniowego oraz w większej części zna zasady zdrowego żywienia.	Student zna w pełni zasady zdrowego żywienia w odniesieniu do Piramidy Zdrowego Żywienia i Aktywności Fizycznej oraz talerza żywieniowego
W_02	Student zna zasady planowania żywienia dostosowanego do naturalnych okresów życia człowieka w stopniu dostatecznym	Student zna zasady planowania żywienia dostosowanego do naturalnych okresów życia człowieka w stopniu dobrym	Student zna zasady planowania żywienia dostosowanego do naturalnych okresów życia człowieka w stopniu bardzo dobrym

U_01	Student potrafi ocenić stan odżywienia tylko nielicznymi metodami.	Student potrafi ocenić stan odżywienia większością dostępnych metod, wyciągnięcie wniosków z wykonanej oceny sprawia mu trudność.	Student potrafi ocenić stan odżywienia pacjenta wszystkimi dostępnymi metodami oraz wyciągnąć z tej oceny odpowiednie wnioski.
U_02	Student potrafi w stopniu dostatecznym przygotować zadany jadłospis	Student potrafi w stopniu dobrym przygotować zadany jadłospis	Student potrafi w stopniu bardzo dobrym przygotować zadany jadłospis
U_03	Student potrafi ocenić sposób żywienia pacjenta tylko nielicznymi metodami. Student wykazuje chęć pracy w kalkulatorze dietetycznym.	Student potrafi ocenić sposób żywienia pacjenta większością dostępnych metod. Student radzi sobie w pracy z kalkulatorem dietetycznym.	Student potrafi ocenić sposób żywienia pacjenta wszystkimi możliwymi metodami. Student świadomie korzysta z możliwości, które daje kalkulator dietetyczny.
K_01	Student stara się pracować w zespole, jednak ma trudności w taktownym zachowaniu w relacji	Student realizuje się w pracy zespołowej, jednak nie w pełni skutecznie przeprowadza	Student świadomie prowadzi rozmowę z pacjentem, jest tolerancyjny, nie komentuje ani
	z pacjentem.	rozmowę z pacjentem.	nie ocenia, świetnie radzi sobie podczas pracy grupowej.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**90**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do zaliczenia	10	-
przygotowanie do realizacji	10	-
zapoznanie z literaturą	10	-
suma godzin:	**120**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**4**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, Wydawnictwo lekarskie PZWL, Warszawa 2014.
2. Jarosz M., Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach, IŻŻ, 2011.
3. Gawęcki J., Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, tom 1, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2017.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Czasopisma kierunkowe, np. Food Forum, Współczesna Dietetyka.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	mgr A. Gryciak
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		B.07

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Dietetyka otyłości i zespołu metabolicznego**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki kierunkowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**2**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Beata Podbereska**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**2/3**	**2**
ćwiczenia	**30**	**2/3**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Żywienie człowieka zdrowego i chorego, fizjologia człowieka

4. Cele kształcenia

C1 - Rozszerzenie wiedzy studentów z zakresu etologii i patogenezy otyłości- rozpoznanie, leczenie, postępowanie dietetyczne.

C2 – Nabycie umiejętności pracy z pacjentem otyłym.

C3 – Zdobycie wiedzy na temat zespołu metabolicznego- kryteria rozpoznania, leczenie dietetyczne.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Potrafi zinterpretować podstawowe wyniki badań laboratoryjnych- będących jednym z kryteriów rozpoznania zespołu metabolicznego- w celu prawidłowego wdrożenia leczenia dietetycznego	K_W19
W_02	Zna i potrafi zdiagnozować stopień otyłości lub ryzyko jej wystąpienia u pacjenta.	K_W13

W_03	Zna zasady postępowania dietetycznego w zespole metabolicznym i	K_W12
	otyłości w zależności o stanu zdrowia pacjenta i jego parametrów laboratoryjnych	
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Potrafi prawidłowo wykonać pomiary antropometryczne i analizę składu ciała	K_U09
U_02	Wie jak wykorzystać zdobytą wiedzą w celu przygotowania planu dietetycznego w zespole metabolicznym i otyłości	K_U14
U_03	Potrafi przeprowadzać prelekcje edukacyjne w celu podnoszenia świadomości społeczeństwa o konsekwencjach zdrowotnych nadwagi i otyłości	K_U01
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Posiada świadomość swojej wiedzy i wyraża chęć współpracy z innymi specjalistami w celu kompleksowej terapii pacjenta otyłego	K_K01
K_02	Wykazuję chęć podnoszenia swoich kwalifikacji w żywieniu pacjenta otyłego	K_K06

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Otyłość- etologia, patogeneza, objawy kliniczne.	4	-
W2	Zespół metaboliczny - definicja, etologia i patogeneza.	4	-
W3	Metody leczenia otyłości i zespołu metabolicznego- diety a standardy postępowania dietetycznego.	4	-
W4	Dietoprofilaktyka otyłości i zespołu metabolicznego.	3	-
	Razem liczba godzin wykładów	15	-

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Pomiary antropometryczne, analiza składu ciała, interpretacja wyników badań, wywiad żywieniowy z pacjentem - rozpoznanie czynników ryzyka otyłości i zespołu metabolicznego.	10	-
C2	Praca z pacjentem- obliczenie zapotrzebowania energetycznego, odpowiednia redukcja, zapotrzebowanie na białko, tłuszcze i węglowodany, opracowanie zaleceń dietetycznych.	10	-
C3	Opracowywanie planu dietetycznego dla pacjenta otyłego i z zespołem metabolicznym.	10	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	30	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne (wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**

Wykład	M1 - wykład informacyjny	Komputer, projektor
Ćwiczenia	M2 – metoda problemowa, metoda przypadku (analiza i interpretacja danych pacjenta otyłego) M5- metoda praktyczna (wykonywanie pomiarów antropometrycznych i analizy składu ciała)	Tablice poglądowe, komputer, projektor, program komputerowy do układania jadłospisów, analizator składu ciała, antropometr, miarka do pomiarów obwodów ciała, fałdomierz,
		kwestionariusz wywiadu żywieniowego

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P1 - Zaliczenie pisemne
Ćwiczenia	F4 – wypowiedź/wystąpienie F5 – ćwiczenia sprawdzające umiejętności	P5 – prezentacja planu dietetycznego dla pacjenta otyłego z zespołem metabolicznym

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia		
	Metoda oceny P1	F4	F5	P5
W_01	x	x		x
W_02	x	x		x
W_03	x	x		x
U_01		x	x	
U_02		x	x	
U_03		x	x	
K_01		x	x	
K_02		x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Ocena końcowa będzie efektem zaliczenia testu wyboru składającego się z 20 pytań (20-19pkt = bdb; 18-17pkt = db+; 16-15pkt = db; 14-13 pkt = dst+; 12-11pkt = dst). Przystąpienie do testu będzie poprzedzone zaliczeniem ćwiczeń, w czasie których student przygotowuje prezentację dotyczącą wybranego tematu, przedstawia ją i zachęca grupę do analizy i dyskusji zagadnienia.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**45**	
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do kolokwium zaliczeniowych	5	
przygotowanie do realizacji zajęć	5	
zapoznanie z literaturą	5	
suma godzin:	**60**	
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. 1.Barker H., Chojnacki J., Annne P., Dietetyka i żywienie kliniczne, Edra Urban & Partner, Wrocław 2021.
2. 2.Ciborowska H., Ciborowski A., Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa 2021.
3. 3.Ostrowska L., Bogdański P., Mamcarz A., Otyłość i jej powikłania, PZWL, 2021.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Ostrowska L., Dietetyka kompendium, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2021.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	Mgr Anna Gryciak
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		B.8

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Kliniczny zarys chorób**
Punkty ECTS	**4**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe/obieralne**
Moduł/specjalizacja	**Nauki kierunkowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**2**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**lek. med. Roman Kołodziejczak**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**2/3**	**4**
ćwiczenia	**45**	**2/3**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Zaliczony przedmiot fizjologia człowieka

4. Cele kształcenia

C1 -Nabycie i wykorzystanie w praktyce wiedzy na temat zdrowia i choroby, wpływu chorób na stan odżywienia i wpływu niedożywienia na przebieg chorób oraz wiedzy dotyczącej epidemiologii, diagnostyki różnicowej podstawowych objawów i leczenia wybranych jednostek chorobowych

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Wykazuje znajomość patofizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem zaburzeń układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.	K_W01
W_02	Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej w tym z zakresu gastroenterologii.	K_W18
	UMIEJĘTNOŚCI	

U_01	Potrafi określić wzajemny związek między przewlekłymi chorobami a	K_U05
	stanem odżywienia oraz zaplanować odpowiedni model żywienia jako element postępowania terapeutycznego.	
U_02	Umie dokonać wyboru lub zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w profilaktyce chorób żywieniowo-zależnych oraz w ich leczeniu.	K_U18
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Mając świadomość własnych ograniczeń nie unika zwracania się o poradę do innych specjalistów.	K_K01

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Symptomatologia chorób układu krążenia.	1	-
W2	Choroba niedokrwienna serca.	1	-
W3	Nadciśnienie tętnicze.	1	-
W4	Niewydolność serca i choroby prowadzące do przewlekłej niewydolności serca.	1	-
W5	Podstawowe zasady postępowania diagnostycznego – badania dodatkowe oraz leczenie farmakologiczne chorób serca i naczyń.	1	-
W6	Podstawy symptomatologii astmy i przewlekłej obturacyjnej choroby płuc.	1	-
W7	Podstawy symptomatologii zapalenia płuc i niewydolności oddechowej.	1	-
W8	Podstawy postępowania diagnostycznego oraz leczenia farmakologicznego chorób układu oddechowego.	1	-
W9	Podstawy symptomatologii chorób przewodu pokarmowego.	1	-
W10	Podstawy symptomatologii chorób wątroby i dróg żółciowych oraz trzustki.	1	-
W11	Podstawy patofizjologiczne zespołu złego trawienia i wchłaniania.	1	-
W12	Postępowanie diagnostyczne i leczenie farmakologiczne w chorobach układu trawienia.	1	-
W13	Symptomatologia chorób układu moczowego. Podstawowe zasady postępowania diagnostycznego – badania dodatkowe oraz leczenia farmakologicznego w chorobach układu moczowego,	1	-
W14	Symptomatologia chorób gruczołów wydzielania wewnętrznego. Podstawowe zasady postępowania diagnostycznego – badania dodatkowe oraz leczenia farmakologicznego w chorobach gruczołów wydzielania wewnętrznego.	1	-
W15	Symptomatologia chorób układu krwiotwórczego. Podstawowe zasady postępowania diagnostycznego – badania dodatkowe oraz leczenia farmakologicznego w chorobach układu krwiotwórczego	1	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

Lp.	Treści ćwiczeń	Liczba godzin na studiach	
		stacjonarnych	niestacjonarnych
C1	Podstawowa dokumentacja lekarska – historia choroby, karta zleceń, karta gorączkowa oraz inne dokumenty wykorzystywane do prawidłowego prowadzenia chorych.	3	-
C2	Zbieranie od pacjentów wywiadów dotyczących chorób układu krążenia.	3	-
C3	Zbieranie od pacjentów wywiadów dotyczących chorób układu oddechowego.	3	-
C4	Zbieranie od pacjentów wywiadów dotyczących chorób układu trawienia.	3	-
C5	Zbieranie od pacjentów wywiadów dotyczących chorób układu moczowego.	3	-
C6	Zbieranie od pacjentów wywiadów dotyczących chorób gruczołów wydzielania wewnętrznego	3	-
C7	Zbieranie wywiadów dotyczących sposobu odżywiania się przez chorych	3	-
C8	Dokonywanie podstawowych pomiarów u chorych służących do oceny stanu odżywienia oraz prowadzenia leczenia podczas leczenia szpitalnego.	3	-
C9	Ustalanie dla chorych zaleceń co do leczenia niefarmakologicznego dotyczących głównie żywienia i aktywności fizycznej w najważniejszych i najczęstszych chorobach narządów wewnętrznych.	3	-
C10	Żywienie chorego drogą naturalną	3	-
C11	Żywienie chorego przez sondę dożołądkową i dojelitową	3	-
C12	Asystowanie przy żywieniu chorego drogą parenteralną	3	-
C13	Żywienie chorego niepełnosprawnego oraz w wieku podeszłym	3	-
C14	Ustalanie dożywiania chorego w szpitalu przez rodzinę zgodnie z potrzebami i upodobaniami żywieniowymi	3	-
C15	Uzupełnianie wody, elektrolitów i innych składników pokarmowych droga naturalną	3	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	45	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Wykład	M1- wykład informacyjny	Komputer, projektor
Ćwiczenia	M2 – metoda problemowa/ metody aktywizujące	Komputer, projektor

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P1- Egzamin ustny
Ćwiczenia	F2-obserwacja podczas zajęć / aktywność	P3- ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących, uzyskanych w semestrze

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia	
	Metoda oceny P1	F2	P3
W_01	x	x	x
W_02	x	x	x
U_01		x	x
U_02		x	x
K_01		x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Efekt uczenia się	Na ocenę 3	Na ocenę 4	Na ocenę 5
W1	Student wykazuje znajomość patofizjologii człowieka w zakresie przedstawionym na zajęciach w stopniu dostatecznym	Student wykazuje znajomość patofizjologii człowieka w zakresie przedstawionym na zajęciach w stopniu dobrym	Student wykazuje znajomość patofizjologii człowieka w zakresie przedstawionym na zajęciach w stopniu bardzo dobrym
W2	Student zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej w tym z zakresu gastroenterologii w stopniu dostatecznym	Student zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej w tym z zakresu gastroenterologii w stopniu dobrym	Student zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej w tym z zakresu gastroenterologii w stopniu bardzo dobrym
U1	Student potrafi określić wzajemny związek między przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia w stopniu dostatecznym	Student potrafi określić wzajemny związek między przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia w stopniu dobrym	Student potrafi określić wzajemny związek między przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia w stopniu bardzo dobrym
U2	Student umie zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w profilaktyce chorób żywieniowo-zależnych oraz w ich leczeniu w stopniu dostatecznym.	Student umie zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w profilaktyce chorób żywieniowo-zależnych oraz w ich leczeniu w stopniu dobrym.	Student umie zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w profilaktyce chorób żywieniowo-zależnych oraz w ich leczeniu w stopniu bardzo dobrym.
K1	Student potrafi zwrócić się o poradę do innych specjalistów w stopniu dostatecznym.	Student potrafi zwrócić się o poradę do innych specjalistów w stopniu dobrym.	Student potrafi zwrócić się o poradę do innych specjalistów w stopniu bardzo dobrym.

10. Forma zaliczenia zajęć

Egzamin

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
	na studiach stacjonarnych	na studiach niestacjonarnych

Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia **60 -**		
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do egzaminu	10	-
przygotowanie do realizacji ćwiczeń	15	-
zapoznanie z literaturą	15	-
suma godzin:	**100**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**4**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Dietetyka kliniczna, G. Klupińska, J. Chojnacki, M. Width, T. Reinhard, 2014.
2. M. Grzymisławski, Dietetyka kliniczna, 2019.
3. Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, 2021.

Literatura zalecana / fakultatywna:

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	mgr A. Gryciak
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		B.9

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Zaburzenia w odżywianiu**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki kierunkowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**2**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Anna Gryciak**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**2/3**	**2**
ćwiczenia	**30**	**2/3**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Ma wiedzę z fizjologii człowieka i anatomii człowieka. Znajomość zagadnień z zakresu żywienia człowieka, żywienia w zdrowiu i chorobie.

4. Cele kształcenia

Zapoznanie studentów ze współczesnymi kierunkami profilaktyki, diagnostyki i leczenia zaburzeń odżywiania

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
WIEDZA		
W_01	Zna procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości, zna zasady żywienia dostosowane do naturalnych etapów życia człowieka.	K_W09
W_02	Zna społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	K_W11
W_03	Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania ludzi młodych i dorosłych.	K_W12
UMIEJĘTNOŚCI		

U_01	Prowadzi kompleksowe poradnictwo żywieniowe dla osób o szczególnych potrzebach dietetycznych, dostosowane do wymogów klinicznych	K_U01
	wynikających z aktualnej sytuacji zdrowotnej pacjenta hospitalizowanego, z uwzględnieniem planu postępowania żywieniowego po wypisie.	
U_02	Potrafi przygotować odpowiedni model żywienia oraz materiały edukacyjne dla określonego pacjenta z różnymi schorzeniami. Potrafi zachęcić i zmotywować do działania.	K_U04
U_03	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	K_U06
U_04	Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.	K_U07
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.	K_K03
K_02	Posiada umiejętności nawiązywania kontaktów interpersonalnych, ustnego i pisemnego porozumiewania się z profesjonalistami. Absolwent jest gotów do pracy nad własnymi ograniczeniami i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. Jest gotów do współdziałania i twórczej pracy w grupie	K_K01
K_03	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych. Przestrzega tajemnicy zawodowej	K_K04

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Rola dietetyka w terapii psychogennych zaburzeń odżywiania Współpraca dietetyka w zespole interdyscyplinarnym w leczeniu zaburzeń odżywiania	2	-
W2	Psychologiczne uwarunkowania zachowań żywieniowych.	2	-
W3	Regulacja zachowań żywieniowych przez motywy i potrzeby, stany emocjonalne i nastrój	2	-
W4	Wpływ kontaktów międzyludzkich oraz postrzegania własnego ciała na zachowania żywieniowe	2	-
W5	Wpływ cech osobowości i temperamentu na zachowania żywieniowe	1	-
W6	Zaburzenia odżywiania – anoreksja, bulimia, kompulsywne objadanie się, ortoreksja.	4	-
W7	Psychoedukacja dla osób z diagnozą zaburzenia odżywiania w zakresie prawidłowego odżywiania. Psychoedukacja rodziny pacjentów z diagnozą zaburzenia odżywiania.	2	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

Lp.	Treści ćwiczeń	Liczba godzin na studiach	
		stacjonarnych	niestacjonarnych
C1	Analiza przypadku pacjentki z diagnozą anoreksji. Planowanie sposobu żywienia i układanie jadłospisów	4	-
C2	Analiza przypadku pacjentki z rozpoznaniem bulimii. Planowanie	4	-
	sposobu żywienia i układanie jadłospisów		
C3	Analiza przypadku pacjenta z diagnozą nocnego objadania się. Planowanie sposobu żywienia i układanie jadłospisów	4	-
C4	Analiza przypadku pacjenta z diagnozą ortoreksji. Planowanie sposobu żywienia i układanie jadłospisów	4	-
C5	Analiza przypadku pacjentki z diagnozą samouszkadzania się.	4	-
C6	Podstawy komunikacji niewerbalnej. Kanały komunikacyjne: parajęzyk, wygląd, kontakt wzrokowy, mimika twarzy, gesty, pozycje ciała i postawy, kontakt dotykowy i przestrzenna odległość między ludźmi	4	-
C7	Komunikowanie w edukacji zdrowotnej oraz żywieniowej	4	-
C8	Bariery i zakłócenia komunikacyjne. Narzędzia efektywnej komunikacji	2	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**30**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form Zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Wykład	M1. wykład informacyjny	Projektor, tablica multimedialna , laptop
Ćwiczenia	M2 - Metoda aktywizująca dyskusja, ćwiczenia problemowe w oparciu o analizę przypadku M5 – ćwiczenia przedmiotowe: pomiary diagnostyczne, antropometryczne, przeprowadzanie wywiadu żywieniowego i ocenę stanu funkcjonalnego	plansze, tabele kaloryczne, kwestionariusze do oceny stanu funkcjonalnego, stanu odżywienia, wagi do pomiarów składu ciała, dane źródłowe pacjentów z zaburzeniami żywieniowymi, komputer z oprogramowaniem do tworzenia jadłospisów.

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	F2. Obserwacja aktywności podczas zajęć	P1. Zaliczenie pisemne

Ćwiczenia	F3. Ćwiczenia pisemne sprawdzające umiejętności z poradnictwa żywieniowego dla osób o szczególnych potrzebach dietetycznych F5.Ćwiczenia praktyczne sprawdzające umiejętności (pomiary diagnostyczne, antropometryczne, przeprowadzanie wywiadu żywieniowego i ocenę stanu funkcjonalnego)	P3 ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących, uzyskanych w semestrze

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia		
	P1	F5	F3	P3
W_01	x		x	x
W_02	x		x	x
W_03	x		x	x
U_01	x	x	x	x
U_02	x	x	x	x
U_03	x	x	x	x
U_04	x	x	x	x
K_01			x	x
K_02			x	x
K_03			x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Obecność na zajęciach zgodnie z obowiązującym Regulaminem studiów.
Wykonanie zleconych zadań w toku ćwiczeń.
Zaliczenie przedmiotu: Zaliczenie pisemne test 40 pytań obejmujący materiał wykładowy i ćwiczeniowy. Warunkiem uzyskania oceny pozytywnej to minimum 70% poprawnych odpowiedzi.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
	na studiach stacjonarnych	na studiach niestacjonarnych
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**45**	**-**

Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do kolokwium zaliczeniowych	5	-
przygotowanie do realizacji ćwiczeń, prace pisemne, prezentacje	5	-
zapoznanie z literaturą	5	-
suma godzin:	**60**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

5. Pilska M., Jeżewska-Zychowicz M. (2008): Psychologia żywienia – wybrane zagadnienia. Wyd. SGGW, Warszawa.
6. Anoreksja i bulimia psychiczna – rozumienie i leczenie zaburzeń odżywiania pod redakcją Barbary Józefik praca zbiorowa, wyd 2014 ISBN: 978-83-233-1179-9.
7. Leczenie zaburzeń odżywiania. Pomost między nauką a praktyką. red. M. Maine, B. Hartman McGilley, D.W. Bunnell wyd. I polskie, red. A. Rajewski 536 stron, rok wydania: 2013 format: 168x238, opr. Twarda ISBN: 978-83-7609-894-4.
8. Ogden J. (2011): Psychologia odżywiania się. Od zdrowych do zaburzonych zachowań żywieniowych.

Wyd. UJ, Kraków.

Literatura zalecana / fakultatywna:

5. Jeżewska-Zychowicz M., (2007): Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania. Wyd. SGGW, Warszawa.
6. Jeżewska-Zychowicz M., Pilska M. (2007): Postawy względem żywności i żywienia. Wybrane aspekty teoretyczne i metodyczne. Wyd. SGGW Warszawa.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	mgr Anna Gryciak
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		B.10

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Dietetyka pediatryczna**
Punkty ECTS	**3**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki kierunkowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**2**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Beata Podbereska**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**2/4**	**3**
ćwiczenia	**45**	**2/4**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Znajomość podstaw żywienia człowieka oraz podstaw fizjologii przewodu pokarmowego

4. Cele kształcenia

C1 - Zdobycie wiedzy z zakresu żywienia dzieci i młodzieży.

C2 - Poznanie wpływu żywienia kobiety w ciąży i podczas laktacji na rozwój dziecka.

C3 - Nabycie umiejętności pracy z małym pacjentem- odpowiedni sposób przeprowadzania wywiadu żywieniowego itd.

C4 - Zdobycie umiejętności rozpoznawania nieprawidłowego sposobu żywienia i stanu odżywienia małego pacjenta i dostosowania indywidualnej terapii dietetycznej.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości, zna zasady żywienia dostosowane do naturalnych etapów życia człowieka.	K_W09

W_02	Zna zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią	K_W14
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	K_U06
U_02	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia (potrafi przeprowadzić badania antropometryczne, analizę składu ciała)	K_U09
U_03	Potrafi zaplanować prawidłowe żywienia kobiety w ciąży i karmiącej.	K_U16
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Jest gotów do pracy nad własnymi ograniczeniami i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. Jest gotów do współdziałania i twórczej pracy w grupie	K_K01

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Żywienie kobiet w ciąży i laktacji	3	-
W2	Dietetyka pediatryczna- rodzaje żywienia we wczesnym etapie życia dziecka oraz w okresie rozszerzania diety- alergie i nietolerancje pokarmowe, zapotrzebowanie na poszczególne składniki odżywcze, wpływ sposobu żywienia na ryzyko rozwoju chorób dieto-zależnych w wieku dorosłym.	4	-
W3	Żywienie dzieci i młodzieży- zasady zdrowego żywienia i aktywności fizycznej dla dzieci i młodzieży, zapotrzebowanie energetyczne.	4	-
W4	Żywienie w chorobie- leczenie żywieniowe w wybranych jednostkach chorobowych, m.in.: cukrzycy, nieswoistych chorobach zapalnych jelit, innych chorobach przewodu pokarmowego, nowotworach, zaburzeniach endokrynologicznych.	4	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Ocena stanu odżywienia i sposobu żywienia dzieci i młodzieży z wykorzystaniem dostępnych metod- pomiary antropometryczne, siatki centylowe, analiza składu ciała	15	-
C2	Edukacja małego pacjenta- ćwiczenia z poradnictwa dietetyki pediatrycznej- czyli jak poprawić nawyki żywieniowe dzieci i młodzieży, układanie zaleceń zdrowego żywienia lub dla danej jednostki chorobowej,	15	-
C3	Układanie jadłospisów dla dzieci i młodzieży,	15	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**45**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Wykład	M1 - wykład informacyjny	Komputer, projektor
Ćwiczenia	M2- metoda problemowa, metody aktywizujące np. analiza przypadku, debata, dyskusja panelowa.	

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P1 – zaliczenie pisemne
Ćwiczenia	F2 - obserwacja podczas zajęć / aktywność	P2 - kolokwium

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia	
	Metoda oceny P1	F2	P2
W_01	x		x
W_02	x		x
U_01		x	x
U_02		x	x
U_03		x	x
K_01		x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Ocena końcowa z ćwiczeń będzie efektem zaliczenia testu wyboru składającego się z 20 pytań (20-19pkt = bdb; 18-17pkt = db+; 16-15pkt = db; 14-13 pkt = dst+; 12-11pkt = dst). Przystąpienie do zaliczenia pisemnego będzie poprzedzone zaliczeniem ćwiczeń. Na zaliczeniu student odpowiada na 3 pytania. Zaliczenie jest pozytywne przy trzech poprawnych odpowiedziach co najmniej poziomie 70%.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
	na studiach stacjonarnych	na studiach niestacjonarnych
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		

liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**60**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do testu zaliczeniowego	5	-
przygotowanie do realizacji ćwiczeń	5	-
zapoznanie z literaturą	5	-
suma godzin:	**75**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**3**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Gawęcki J., Chryniewiecki L.: Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd.PWN, Warszawa 2003.
2. Książyk J.: Zalecenia leczenia żywieniowego u dzieci 2021. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2021.
3. Ostrowska L.: Dietetyka. Kompendium, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2021.
4. Staszewska- Kwak A., Woś H.: Żywienie dzieci, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2021.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Szostak-Węgierek D.: Żywienie w czasie ciąży i karmienia piersią, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2021.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	Mgr B. Podbereska
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		B.11

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością**
Punkty ECTS	**4**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki kierunkowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**2**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr farm. Karolina Gaweł**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**2/4**	**4**
ćwiczenia	**45**	**2/4**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Znajomość podstawowych procesów fizjologicznych w organiźmie człowieka na poziomie komórkowym, narządowym i układowym.

4. Cele kształcenia

C1 – wprowadzenie studentów w podstawy wiedzy mówiącej jak i dlaczego leki działają na organizm człowieka oraz jak związki dostarczane z pokarmem mogą wpływać na ich działanie.
C2 – poznanie wiedzy o postaciach leków, sposobach wprowadzania ich do organizmu.
C3 – nabycie podstawowej wiedzy z zakresu farmakokinetyki i farmakodynamiki leków.
C4 – poznanie wybranych interakcji leków z żywnością.
C5 – zdobycie wiedzy o grupach leków stosowanych w schorzeniach różnych układów, szczególnie układu pokarmowego oraz o lekach wpływających na procesy regulacyjne organizmu gospodarkę hormonalną, elektrolitową, witamin, mikroskładników.
C6 – zdobycie wiedzy o wybranych lekach pochodzenia roślinnego.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego

WIEDZA		
W_01	Zna, rozumie podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej.	K_W15
W_02	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakognozji	K_W02
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Potrafi w podstawowym zakresie posługiwać się wiedzą o efektach leków i ich interakcji z żywnością.	K_U01
U_02	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	K_U02
U_03	Potrafi uwzględnić stosowanie różnych leków w doborze diet.	K_U04
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Potrafi współpracować z nauczycielem, kolegami ze studiów, pacjentami.	K_K01
K_02	Potrafi zlecić pacjentowi konsultacje medyczną oraz współpracować z innymi specjalistami.	K_K02
K_03	Kieruje się etyką zawodową i tajemnicą pracownika ochrony zdrowia	K_K05

6. **Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Postacie leków, rodzaje dawek. Drogi podawania i wydalania leków. Podstawy farmakokinetyki i farmakodynamiki. Mechanizmy działania leków. Leki a suplementy diety.	3	-
W2	Podstawy chemioterapii zakażeń drobnoustrojami. Probiotyki, prebiotyki. Interakcje antybiotyków z żywnością i alkoholem.	3	-
W3	Leki przeciwbólowe – interakcje z żywnością. Zależności lekowe i narkomanie oraz leki wywołujące uzależnienia.	3	-
W4	Krew, preparaty krwi. Leki stosowane w niedokrwistościach. Leki przeciwzakrzepowe.	3	-
W5	Farmakognozja. Wybrane leki pochodzenia roślinnego – działanie, zastosowanie, działania niepożądane.	3	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Interakcje pożywienia z lekami stosowanymi w chorobach: układu sercowo-naczyniowego, ośrodkowego układu nerwowego, cukrzycy, układu oddechowego, przewodu pokarmowego, układu moczowopłciowego, w osteoporozie, w chorobie nowotworowej	6	

C2	Interakcje leków: niesteroidowych przeciwzapalnych, przeciwbólowych, przeciwgorączkowych, przeciwreumatycznych, przeciwhistaminowych i przeciwalergicznych, przeciwbakteryjnych, przeciwgrzybicznych, przeciwko retrowirusom i wirusom, przeciwpasożytniczych, immunosupresyjnych z pożywieniem. (analiza przypadków pacjentów)	6	
C3	Leki stosowane w zaburzeniach odżywiania – w otyłości i anoreksji. Wpływ leków na przyswajanie i metabolizm składników odżywczych: gospodarkę węglowodanową, białkową, lipidową, elektrolitową. Interakcje leków z pożywieniem różnych grup leków. Wpływ leków na przyswajanie mikroelementów i witamin. Wpływ stanu odżywienia na działanie leków.	6	-
	Leki a ciąża i laktacja. Specyfika farmakoterapii u dzieci i osób starszych.		
C4	Pacjent z chorobą nowotworową, specyfika leków p/nowotworowych. Przegląd gotowych diet, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementów diety u pacjenta z chorobą nowotworową.	6	-
C5	Leki antykoncepcyjne. HTZ. Hormony płciowe. Leki anaboliczne. Hormony i leki wpływające na czynność gruczołów wydzielania wewnętrznego : trzustka, tarczyca, ACTH, hormony kory nadnerczy, hormony wpływające na metabolizm wapnia.	6	-
C6	Witaminy rozpuszczalne w wodzie i tłuszczach. Pierwiastki śladowe.	5	
C7	Wpływ pożywienia na skuteczność leków p/zakrzepowych.	5	
C8	Hipowitaminozy i hiperwitaminozy.	5	
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**45**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Wykład	wykład informacyjny, prezentacja	projektor
Ćwiczenia	M1 – metoda podająca, objaśnienie, elementy wykładu M2 – metoda problemowa, metoda przypadku (analiza i interpretacja danych źródłowych pacjentów)	projektor, literatura, dane źródłowe pacjentów

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P2- Egzamin pisemny

Ćwiczenia	F4- Dyskusja na ćwiczeniach analiza i interpretacja przypadków F1- obserwacje studentów F2 Prezentacja projektu	P2- Zaliczenie trzech kolokwiów na min. 60% każde P4- Ocena prezentacji, terminowość dostarczenia

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia				
	P2	F4	F1	F2	P2	P4
W_01	x				x	
W_02	x			x	x	
U_01		x	x	x	x	x
U_02		x	x	x	x	x
U_03		x	x	x	x	x
K_01	x		x	x	x	x
K_02	x		x	x	x	x
K_03	x		x	x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Obecność na ćwiczeniach jest obowiązkowa.

W trakcie ćwiczeń, każdy student będzie oceniany 3 razy z tematów omawianych na ćwiczeniach (test 30 pytań, jedna odpowiedź prawidłowa) wg skali:

<60% - ocena niedostateczna, 60% - 67% ocena dostateczna, 68%-76% - ocena dość dobra, 77%-85% - ocena dobra, 86% - 94%- ocena ponad dobry, 95%-100% - ocena bardzo dobra

Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania w trakcie ćwiczeń – 90. Student ma obowiązek być przygotowanym z materiału omawianego na bieżącym ćwiczeniu. Warunkiem zaliczenia ćwiczeń i dopuszczenia do egzaminu jest obecność na ćwiczeniach oraz uzyskanie co najmniej 60% punktów z każdego testu. Studenci, którzy nie uzyskali wymaganych punktów na ćwiczeniach, muszą zaliczyć całość materiału u asystenta prowadzącego. W przypadku braku zaliczenia ćwiczeń student nie ma możliwości przystąpienia do egzaminu. Warunkiem zaliczenia jest przygotowanie przez studenta projektu w formie prezentacji na zadany przez prowadzącego temat oraz przyswojenie treści omawianych na wyżej wymienionych zajęciach.

Przedmiot kończy się egzaminem obejmującym zakres materiału omawianego na ćwiczeniach i wykładach oraz materiał przewidziany do realizacji przez studenta w ramach samokształcenia w postaci projektów.

Egzamin – test 60 pytań; każde pytanie jest punktowane tak samo : 1 pkt. Maksymalna liczba punktów wynosi 60; w każdym pytaniu jedna odpowiedź jest prawidłowa. Czas trwania egzaminu 60 minut. Kryteria oceny: <60% - ocena niedostateczna, 60% - 67% ocena dostateczna, 68%-76% - ocena dość dobra, 77%-85% - ocena dobra, 86% - 94%- ocena ponad dobry, 95%-100% - ocena bardzo dobra

I i II Egzamin poprawkowy - test 60 pytań z materiału omawianego na ćwiczeniach i wykładach oraz w projektach; każde pytanie jest punktowane tak samo : 1 pkt. Maksymalna liczba punktów wynosi 60; w każdym pytaniu jedna odpowiedź jest prawidłowa. Czas trwania egzaminu 60 minut. Kryteria oceny:

<60% - ocena niedostateczna, 60% - 67% ocena dostateczna, 68%-76% - ocena dość dobra, 77%-85% - ocena dobra, 86% - 94%- ocena ponad dobry, 95%-100% - ocena bardzo dobra.

10. Forma zaliczenia zajęć

Egzamin pisemny

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**45**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do kolokwium zaliczeniowych	15	-
przygotowanie do egzaminu	20	-
wykonanie projektów	15	-
zapoznanie z literaturą	5	-
suma godzin:	**100**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**4**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Rajtar – Cynke G.: Farmakologia. Podręcznik dla studentów i absolwentów wydziałów pielęgniarstwa i nauk o zdrowiu Akademii Medycznych. Wydawnictwo PZWL 2015.
2. Interakcje leków z pożywieniem. Zofia Zachwieja, wyd. MedPharm, Wrocław 2016.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Mikroskładniki odżywcze. Uwe Grober, wyd. MedPharm, Wrocław 2010.
2. Zachwieja Z.: Leki i pożywienie – interakcje. MedPharm Polska 2008.
3. Jarosz M.: Suplementy diety a zdrowie. Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2008.
4. Jarosz M., Dzieniszewski J.: Uważaj, co jesz, gdy zażywasz leki. Interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami. Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2007.
5. http://leki-informacje.pl/90,interakcje_lekow_z_zywnoscia_i_alkoholem.html.
6. http://www.ldn.org.pl/download/Interakcje_leki_a_zywnosc.pdf.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	Karolina Gaweł
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	karolinagawel6@wp.pl
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		B.12

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki kierunkowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**2**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Jolanta Korczyńska**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**2/4**	**3**
ćwiczenia	**30**	**2/4**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Student rozpoczynający kształcenie z przedmiotu toksykologia, higiena i bezpieczeństwo żywności powinien posiadać wiedzę z zakresu podstaw biologii medycznej.

4. Cele kształcenia

C1 Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawowymi zasadami oceny toksykologicznej substancji szkodliwych występujących w żywności i wodzie oraz uwarunkowaniami bezpiecznej produkcji żywności.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Zna problematykę występowania substancji obcych i toksycznych w żywności oraz zapobiegania zanieczyszczeniu żywności i zatruciom żywieniowym.	K_W20
W_02	Zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu toksykologii. Zna i rozumie cele, zasady i zagrożenia związane ze stosowaniem substancji dodatkowych.	K_W21

UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Potrafi identyfikować podstawowe typy zagrożeń bezpieczeństwa żywności oraz błędy i zaniedbania dotyczące higieny żywności.	K_U29
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Jest gotowy do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji.	K_K06

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**Niestacjonarnych**
W1	Ogólne wiadomości o truciznach i zatruciach. Losy substancji obcych w organizmie z uwzględnieniem wchłaniania, rozmieszczenia, przemian i wydalania.	3	-
W2	Ocena ryzyka związanego z narażeniem na substancje obce poprzez żywność.	2	-
W3	Żywność transgeniczna.	1	-
W4	Substancje antyodżywcze występujące w żywności.	1	-
W5	Substancje celowo dodawane do żywności.	1	-
W6	Zanieczyszczenia biologiczne i chemiczne żywności.	1	-
W7	Substancje azotowe w surowcach i żywności.	1	-
W8	Metale ciężkie.	1	-
W9	Wpływ procesów technologicznych na zanieczyszczenie żywności.	1	-
W10	Skażenia radiologiczne żywności.	1	-
W11	Monitoring zanieczyszczeń chemicznych żywności. Instytucje kształtujące legislację w zakresie substancji obcych w żywności. Systemy wczesnego ostrzegania przed zagrożeniami ze strony substancji obcych w żywności.	2	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**Niestacjonarnych**
C1	Zasady analizy ryzyka – zanieczyszczenie żywności i ryzyko zdrowotne, dopuszczalne dzienne pobranie (ADI) i tymczasowe tolerowane tygodniowe pobranie (PTWI) oraz tymczasowe tolerowane dzienne pobranie (PTDI), maksymalne tolerowane dzienne pobranie (MTDI).	4	-
C2	Zasady badań toksykologicznych substancji dodatkowych i zanieczyszczeń żywności.	2	-
C3	Ocena toksykologiczna ksenobiotyków. Obliczanie dawki LD50 dla wybranych substancji toksycznych metodami Krabera, Behrensa i Thomsona.	6	
C4	Oszacowanie pobrania z dietą metali ciężkich. Ocena zanieczyszczenia żywności metalami ciężkimi.	4	

C5	Ocena produktów żywnościowych pod kątem zawartości substancji celowo dodawanych do żywności	6	
C6	Właściwości użytkowe i toksykologiczne pestycydów.	2	-
C5	Zatrucia grzybami.	2	-
C7	Skażenia radiologiczne żywności.	2	-
C8	Podsumowanie przedmiotu	2	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**30**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Wykład	M1- wykład informacyjny	Komputer, projektor
Ćwiczenia	M2 – metoda problemowa, metody aktywizujące w M5-ćwiczenia przedmiotowe prowadzone laboratorium fizyko-chemicznym	programy komputerowe, filmy, plansze, sprzęt specjalistyczny laboratorium fizyko-chemicznego, tabele wartości odżywczych, Dzienniki ustaw

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P1- Egzamin ustny
Ćwiczenia	F2- obserwacja podczas zajęć / aktywność F4 – prezentacja F3 - Oceny wykonanych poszczególnych ćwiczeń praktycznych w laboratorium. Ocena z kolokwiów, sprawdzających wiedzę i umiejętności studenta z zakresu ćwiczeń	P3 - ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących, uzyskanych w semestrze

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykłady	Ćwiczenia			
	Metoda oceny P1	F2	F3	F4	P3
W_01	x	x	x	x	x
W_02	x	x	x	x	x
U_01		x	x	x	x
K_01		x		x	

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Efekt uczenia się	Na ocenę 3	Na ocenę 4	Na ocenę 5
W1	Student zna wybrane podstawowe pojęcia związane z problematyką występowania substancji obcych i toksycznych w żywności oraz zapobiegania	Student zna większość podstawowych pojęć związanych z problematyką występowania substancji obcych i toksycznych w żywności oraz zapobiegania	Student zna wszystkie wymagane pojęcia związane z problematyką występowania substancji obcych i toksycznych w żywności oraz zapobiegania
	zanieczyszczeniu żywności i zatruciom żywieniowym	zanieczyszczeniu żywności i zatruciom żywieniowym	zanieczyszczeniu żywności i zatruciom żywieniowym
W2	Student zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu toksykologii. Zna i rozumie cele, zasady i zagrożenia związane ze stosowaniem substancji dodatkowych	Student generalnie zna i rozumie większość pojęć z zakresu toksykologii. Zna i rozumie cele, zasady i zagrożenia związane ze stosowaniem substancji dodatkowych	Student doskonale zna i rozumie wszystkie wymagane pojęcia z zakresu toksykologii. Zna i rozumie cele, zasady i zagrożenia związane ze stosowaniem substancji dodatkowych
U1	Student w wystarczającym stopniu potrafi identyfikować podstawowe typy zagrożeń bezpieczeństwa żywności oraz błędy i zaniedbania dotyczące higieny żywności	Student w znacznym stopniu potrafi identyfikować większość zagrożeń bezpieczeństwa żywności oraz błędy i zaniedbania dotyczące higieny żywności	Student sprawnie posługuje się wiedzą na temat identyfikowania podstawowych typów zagrożeń bezpieczeństwa żywności oraz potrafi wykryć błędy i zaniedbania dotyczące higieny żywności.
K1	Student w zasadzie rozumie potrzebę ustawicznego doskonalenia zawodowego oraz w pewnym stopniu uzupełnia swoją wiedzę, korzysta z różnych źródeł – literatury, internetu, dokumentów.	Student rozumie potrzebę ustawicznego doskonalenia zawodowego oraz uzupełnia swoją wiedzę, korzysta z różnych źródeł – literatury, internetu, dokumentów	Student doskonale rozumie potrzebę ustawicznego doskonalenia zawodowego oraz na bieżąco uzupełnia swoją wiedzę, korzysta z różnych źródeł – literatury, internetu, dokumentów. Poszukuje nowych rozwiązań i propozycji dla klientów.

10. Forma zaliczenia zajęć

Egzamin

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**45**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		

przygotowanie do zaliczenia	10	-
przygotowanie do ćwiczeń,	5	-
zapoznanie z literaturą	5	-
Przygotowanie prezentacji	10	-
suma godzin:	**75**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**3**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Brzozowska A.: Toksykologia żywności. Przewodnik do ćwiczeń. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2004

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Gertig H.: „Żywność a zdrowie", PZWL, Warszawa 1996
2. Jethon Z.: Medycyna zapobiegawcza i środowiskowa. PZWL Warszawa 1997
3. Sęńczuk W. (red.): Toksykologia współczesna. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2006.
4. Obowiązujące akty prawne krajowe i UE z zakresu substancji obcych w żywności.
5. Gertig H., Duda G.: Żywność a zdrowie i prawo, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2004.
6. Gertig H., Duda G.: Żywność a zdrowie i prawo, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2004.
7. Piotrowski J.: Podstawy toksykologii, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2006.
8. Sadowska A. (red.): Rakotwórcze i trujące substancje roślinne, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2004.
2. Makles Z., Świątkowski A., Grybowska S.: Niebezpieczne dioksyny, Arkady, Warszawa 2001.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	Mgr Jolanta Korczyńska
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		B.13

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Żywienie w chorobach metabolicznych i endokrynologii**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki kierunkowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**2**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Beata Podbereska**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**2/4**	**2**
ćwiczenia	**30**	**2/4**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Żywienie człowieka, fizjologia i anatomia człowieka

4. Cele kształcenia

C1 - Zapoznanie się studentów z zaburzeniami odżywiania w ujęciu endokrynologicznym i genetycznym oraz o wpływie nieprawidłowego odżywiania na występowanie autoimmunologicznych chorób zapalnych tarczycy oraz innymi chorobami dietozależnymi, ich przyczynami, epidemiologią.

C2- Zapoznanie się studentów z zasadami postępowania dietetycznego w wybranych chorobach dietozależnych.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Zna anatomię układu pokarmowego oraz procesy trawienia i wchłaniania.	K_W01
W_02	Zna wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym	K_W02

W_03	Zna mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Charakteryzuje choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem, zna podstawy leczenia dietetycznego tych chorób.	K_W04
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Potrafi określić wzajemny związek między przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia oraz zaplanować odpowiedni model żywienia jako element postępowania terapeutycznego.	K_U05
U_02	Potrafi zinterpretować wyniki badań laboratoryjnych i wyniki badań antropometrycznych.	K_U08
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Mając świadomość własnych ograniczeń nie unika zwracania się o poradę do innych specjalistów.	K_K01
K_02	Wykazuje dążenie do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji.	K_K06

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Hormony - wprowadzenie do endokrynologii, choroby przysadki mózgowej – leczenie żywieniowe.	3	-
W2	Choroby nadnerczy - charakterystyka i postępowanie dietetyczne.	2	-
W3	Otyłość wynikająca z zaburzeń endokrynologicznych - charakterystyka i postępowanie.	3	-
W4	Żywienie w cukrzycy typu 1 i 2.	3	-
W5	Autoimmunologiczne zapalenie tarczycy – charakterystyka jednostek chorobowych, postępowanie dietetyczne.	2	-
W6	Regulacja gospodarki wapniowo-fosforanowej.	2	-
	Razem liczba godzin wykładów	15	-

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Symulacja pracy z pacjentem - prowadzenie wywiadu żywieniowego, ocena stanu odżywienia, planowanie dietoterapii w różnych jednostkach chorobowych	15	-
C2	Pacjent diabetologiczny – edukacja żywieniowa	15	-
C3	Edukacja żywieniowa i poradnictwo żywieniowe dla pacjenta z autoimmunologicznymi chorobami tarczycy	15	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	45	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne (wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**

Wykład	M1 - wykład informacyjny	projektor
Ćwiczenia	M2 – metoda problemowa, metoda aktywizująca Symulacje, przypadki , dyskusje	Tablice poglądowe, komputer, projektor, program komputerowy do układania jadłospisów,

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje
	– wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	**-**	P2 - zaliczenie pisemne test
Ćwiczenia	F2- obserwacja podczas zajęć / aktywność F4- wypowiedź/wystąpienie analiza i interpretacja przypadku pacjenta z chorobami metabolicznymi i endokrynologicznymi	P4 - praca pisemna

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład		Ćwiczenia	
	P2	F2	F4	P4
W_01	x	x	x	x
W_02	x	x	x	x
W_03	x	x	x	x
U_01		x	x	
U_02		x	x	
U_03		x	x	
K_01		x	x	
K_02		x	x	

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Ocena końcowa będzie efektem zaliczenia testu wyboru składającego się z 20 pytań (20-19pkt = bdb; 18-17pkt = db+; 16-15pkt = db; 14-13 pkt = dst+; 12-11pkt = dst). Przystąpienie do testu będzie poprzedzone zaliczeniem ćwiczeń, w czasie których student przygotowuje prezentację dotyczącą wybranego tematu, przedstawia ją i zachęca grupę do analizy i dyskusji zagadnienia.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**

	na studiach stacjonarnych	na studiach niestacjonarnych
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**45**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do testu zaliczeniowych	5	-
przygotowanie prezentacji	5	-
zapoznanie z literaturą	5	-
suma godzin:	**60**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Barker H., Chojnacki J., Annne P., Dietetyka i żywienie kliniczne, Edra Urban & Partner, Wrocław 2021.
2. Ciborowska H., Ciborowski A., Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa 2021.
3. Grzymisławski M., Dietetyka kliniczna, Wydawnictwo medyczne PZWL, 2019.
4. Ostrowska L., Dietetyka kompendium, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2021.

Literatura zalecana / fakultatywna:

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	mgr Beata Podbereska
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	gabinet@dietetykdebno.pl
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		B.14

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Żywienie w chorobach wewnętrznych**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki kierunkowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**2**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Anna Gryciak**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	**Liczba godzin**	**Rok studiów/semestr**	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
ćwiczenia	**30**	**2/4**	**2**

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Znajomość fizjologii i anatomii człowieka, znajomość podstaw żywienia w zdrowiu i chorobie.

4. Cele kształcenia

C1 -Rozszerzenie dotychczasowej wiedzy z zakresu żywienia człowieka w chorobie- o specjalistyczne zalecenia żywieniowe i plan żywienia - w danej jednostce chorobowej.

C2 -Rozwinięcie umiejętności rozpoznawania zaburzeń metabolicznych lub ryzyka ich wystąpienia i planowania indywidualnych zaleceń i planu żywieniowego.

C3 – Nabycie umiejętności oceny ryzyka interakcji leków z żywnością i zapobieganie im poprzez odpowiedni plan żywienia w danej jednostce chorobowej.

C4- Przygotowanie do prawidłowego prowadzenia edukacji żywieniowej pacjentów/ klientów w chorobach wewnętrznych.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie do efektu kierunkowego**
	WIEDZA	
W_01	Wykazuje znajomość patofizjologii człowieka	K_W02

W_02	Student zna zasady żywienia osób chorych w zależności od rodzaju choroby.	K_W16
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Potrafi realizować plan edukacji żywieniowej dla osób zdrowych i chorych.	K_U04
U_02	Potrafi określić wzajemny związek między przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia oraz zaplanować odpowiedni model żywienia jako element postępowania terapeutycznego.	K_U05
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Potrafi formułować wnioski oraz opinie odnoszące się do pacjentów, klientów, grup społecznych pozostających w sferze jego działalności zawodowej.	K_K04

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	Treści ćwiczeń	Liczba godzin na studiach	
		stacjonarnych	niestacjonarnych
C1	Postępowanie żywieniowe w chorobach układu pokarmowego - przełyku, żołądka, trzustki, woreczka żółciowego, jelit	8	-
C2	Żywienie w zaburzeniach endokrynologicznych - autoimmunologiczne choroby zapalne tarczycy, insulinooporność, zespół policystycznych jajników, cukrzyca i stan przedcukrzycowy,	8	-
C3	Żywienie w chorobach sercowo- naczyniowych - nadciśnienie tętnicze, choroba niedokrwienna serca, miażdżyca, hipercholesterolemia i inne zaburzenia lipidowe,	8	-
C4	Żywienie w zaburzeniach pracy nerek- niewydolność nerek, ostre i przewlekłe zapalenie, kamica nerkowa	6	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**30**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Ćwiczenia	M2 – metoda problemowa	Projektor, komputer

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Ćwiczenia	F2 - obserwacja podczas zajęć / aktywność	P1 – test P4 - projekt

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Ćwiczenia

	F2	P1	P4
W_01	x	x	x
W_02	x	x	x
U_01	x		x
U_02	x		x
K_01	x		x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Ocena końcowa będzie efektem zaliczenia testu wyboru składającego się z 20 pytań (20-19pkt = bdb; 18-17pkt = db+; 16-15pkt = db; 14-13 pkt = dst+; 12-11pkt = dst). Przystąpienie do testu będzie poprzedzone zaliczeniem na ćwiczeniach prezentacji, którą student przygotowuje, a dotyczącą wybranego tematu, przedstawia ją i zachęca grupę do analizy i dyskusji zagadnienia.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**30**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do testu	5	-
przygotowanie prezentacji	10	-
przygotowanie do realizacji zajęć	5	-
zapoznanie z literaturą	10	-
suma godzin:	**60**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Barker H., Chojnacki J., Annne P., Dietetyka i żywienie kliniczne, Edra Urban & Partner, Wrocław 2021.
2. Ciborowska H., Ciborowski A., Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa 2021.
3. Grzymisławski M., Dietetyka kliniczna, Wydawnictwo medyczne PZWL, 2019.
4. Ostrowska L., Dietetyka kompendium, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2021.

Literatura zalecana / fakultatywna: 1. Ostrowska L., Orywal K., Stefańska E., Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce, PZWL, 2018.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	mgr Anna Gryciak
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	anngryciak@wp.pl
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		B.15

KARTAZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Seminarium dyplomowe**
Punkty ECTS	**6**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki kierunkowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**2,3**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**prof. dr hab. Irena Machaj prof. AJP dr hab. Beata Orłowska dr hab. n. med. Grzegorz Mielcarz dr Joanna Kuriańska-Wołoszyn**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
seminarium	**30**	**2/4**	**6**
seminarium	**30**	**2/5**	
seminarium	**30**	**2/6**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Wiedza z zakresu studiowanego kierunku.

4. Cele kształcenia

C1 –Celem przedmiotu jest przedstawienie studentom zasad przygotowywania pracy dyplomowej od strony merytorycznej i redakcyjnej.
C2 – przygotowanie studentów do samodzielnego planowania i realizacji pracy.
C3 - Celem jest również zdobycie umiejętności jasnego i precyzyjnego formułowania i wyrażania przekazywanych treści.

Efekty uczenia siędla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
WIEDZA		

W_01	Zna zasady planowania i prowadzenia badań naukowych w zakresie studiowanego kierunku, oraz analizy statystycznej uzyskanych wyników badań.	K_W23 K_W30
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Potrafi dobierać właściwe narzędzia badawcze, właściwe wykorzystać źródła literaturowe, trafnie diagnozować problem, posługiwać się wiedzą zdobytą w czasie studiów, analizować, oceniać i wyciągać wnioski.	K_U30
U_02	zaprojektować i przeprowadzić wszystkie fazy procesu badawczego, formułować problemy, dokonać wyboru metody, wyciągnąć i zaprezentować wnioski z badań, zwłaszcza związanych z wybranym obszarem działalności praktycznej.	K_U31
U_03	Potrafi pozyskiwać, gromadzić, i analizować wyniki badań naukowych z wykorzystaniem podstawowych metod statystycznych.	K_U21
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Jest gotów do pracy nad własnymi ograniczeniami i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. Jest gotów do twórczej pracy.	K_K01
K_02	Jest gotów do rozumienia etycznego wymiaru badań naukowych, potrafi rozwiązywać problemy etyczne w tym zakresie	K_K08

5. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć(zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści seminarium - sem. 4**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1-15	Cele pracy dyplomowej i zadania seminarium dyplomowego. Zasady wyboru problematyki pracy licencjackiej. Założenia przebiegu seminariów licencjackich. Wymagania wobec studentów i prac licencjackich. Zasady pracy naukowej – wybór problemu badawczego i formułowanie hipotez. Przygotowanie konspektu zawierającego opis konstrukcji pracy i metod badawczych. Sprecyzowanie tematu, zakresu pracy i obszaru dociekań naukowych. Prezentacja na seminarium założeń pracy. Dyskusja nad założeniami. Zatwierdzenie konspektu pracy		-
	Razem liczba godzin wykładów	**30**	**-**

Lp.	**Treści seminarium – sem. 5**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**

	Korzystanie z literatury – formy opracowań naukowych, stadia zapoznawania się z literaturą, zasady sporządzania notatek, opis bibliograficzny. Posługiwanie się katalogami i Internetem. Strona formalna pracy - Cytaty, odnośniki i przypisy, spis bibliografii, spis tabel spis rysunków, załączniki. Tabele i wykresy. Zbieranie materiałów empirycznych, metody ich analizy i prezentacji wyników. Konstrukcja i struktura tekstu pracy. Konstrukcja zakończenia i wstępu. Prezentacja fragmentów pracy na seminarium. Omówienie przygotowanych pracy z promotorem, omówienie uwag i naniesienie poprawek. Prezentacja części pracy obejmującej studium literatury przedmiotu. Omówienie uwag i sugestii. Wprowadzenie poprawek.		-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**30**	**-**

Lp.	**Treści seminarium – sem. 6**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1-15	Przygotowanie części empirycznej pracy, określenie zakresu prowadzonych badań i uszczegółowienie metod badawczych. Prezentacja części empirycznej pracy. Omówienie uwag i sugestii. Wprowadzenie poprawek. Pierwsza wersja całości pracy. Omówienie pracy z promotorem i wprowadzenie uzgodnionych zmian i poprawek. Prezentacja pierwszej wersji całości pracy na seminarium. Dyskusja nad przedstawionym materiałem. Przygotowanie zakończenia, wstępu, bibliografii i strony tytułowej. Korekta edytorska. Omówienie całości pracy z promotorem, naniesienie końcowych poprawek. Akceptacja pracy przez promotora. Złożenie gotowej pracy promotorowi i w dziekanacie.		-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**30**	**-**

6. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne(wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**
Seminarium	Metoda problemowa M2/seminarium	Literatura tematu, Internet, mulimedia

7. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1.Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** **–** wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**

Seminarium	F3–przygotowanie materiału do pracy licencjackiej F4–prezentacja części pracy, rozwiązywanie problemów, analiza	P7–praca dyplomowa (warunkiem uzyskania zaliczenia jest złożenie pracy dyplomowej oraz jej pozytywna weryfikacja w systemie antyplagiatowym

8. 2.Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się(wstawić „x")

Symbol efektu	Seminarium		
	F3	F4	P7
W_01	x	x	x
U_01	x	x	x
U_02	x	x	x
U_03	x	x	x
K_01	x	x	x
K_02	x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Podsumowujące metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia K_W23, K_W28 (wiedza) oceniono metodą:
- Zaliczenie pisemne - student przygotowuje pracę licencjacką
- Kryterium uzyskania oceny pozytywnej jest dostosowanie się do kryteriów pracy dyplomowej oraz jej pozytywna weryfikacja w systemie antyplagiatowym Efekty K_U30, K_U21, (umiejętności) oceniane są metodą:
- Realizacji zleconego zadania

Student realizuje prace/ćwiczenia /prezentacje za które prowadzący przyznaje punkty (prace/ćwiczenia/prezentacje terminowe lub na zajęciach). W toku zajęć student może uzyskać max 100 pkt. R > 91% bardzo dobry (5,0) R > 81% ¸ 90% plus dobry (4,5) R > 71% ¸ 80% dobry (4,0) R > 61% ¸ 70% plus dostateczny (3,5) R > 50% ¸ 60% dostateczny (3,0) R < 50% niedostateczny (2,0) Efekty K_K01 (kompetencje) oceniane są metodą:
- Przedłużonej obserwacji przez opiekuna/nauczyciela prowadzącego

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**90**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie pracy dyplomowej	40	-

przeprowadzenie badań literaturowych do pracy licencjackiej	20	-
przygotowanie do seminarium	10	-
studiowanie literatury wskazanej przez prowadzącego	20	-
suma godzin:	**180**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**6**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Jura J., Roszczypała J. Metodyka przygotowania prac dyplomowych, licencjackich i magisterskich, Wyższa Szkoła Ekonomiczna. Warszawa 2000.
2. Kozłowski R., Praktyczny sposób pisania prac dyplomowych, Wolters Kluwer, Warszawa 2009.
3. Trzeciak B., Podstawy metodologii badań medycznych: skrypt dla studentów wydziałów fizjoterapii, pielęgniarstwa i kosmetologii, Wydawnictwo Społecznej Wyższa Szkoła Przedsiębiorczości i Zarządzania, Kołobrzeg 2010.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Szkutnik Z., Metodyka pisania pracy dyplomowej, Wydaw. Poznańskie, Poznań 2005.
2. Stanisz A., Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem STATISTICA PL na przykładach z medycyny. StatSoft Polska, Kraków 2007.
3. Zenderowski R., Praca magisterska, licencjat: krótki przewodnik po metodologii pisania i obrony pracy dyplomowej, CeDeWu.Pl, Warszawa 2009.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	dr Joanna Kuriańska-Wołoszyn
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	majswoloszyn@onet.eu
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		B.16

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Analiza i ocena jakości żywności**
Punkty ECTS	**3**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki kierunkowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**3**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**dr hab. n. med. Grzegorz Mielcarz**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**3/5**	**3**
ćwiczenia	**45**	**3/5**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Student powinien posiadać wiedzę z zakresu chemii, biologii, fizjologii i żywienia człowieka oraz umiejętnie posługiwać się komputerem w tym arkuszami kalkulacyjnymi. Ponadto student powinien znać zasady bezpiecznej i higienicznej pracy w laboratorium analitycznym oraz znać sprzęt i podstawowe szkło laboratoryjne.

4. Cele kształcenia

C1 – Poznanie podstawowych metod oznaczania wartości odżywczej żywności.
C2- Poznanie zasad pobierania prób do badań, podstaw oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia.
C3- Poznanie podstaw statystycznego opracowania wyników badań laboratoryjnych.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Rozumie zagadnienia z zakresu chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności	K_W03
W02	Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.	K_W05

UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Potrafi identyfikować podstawowe typy zagrożeń bezpieczeństwa żywności oraz oceniać i analizować jakość żywności.	K_U29
U_02	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	K_U13
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Respektuję zasady bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii.	K_K03

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Znaczenie analizy i oceny żywności w łańcuchu żywnościowym . Prawo żywnościowe	2	-
W2	Analiza żywności a systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. Urzędowa kontrola żywności w Polsce i Unii Europejskiej.	2	-
W3	Laboratorium analityczne. GLP i akredytacja laboratoriów (ISO 17025).	2	-
W4	Zasady walidacji metod	2	-
W5	Biosensory. Metody mikrobiologiczne analizy żywności. Metody biologii molekularnej	2	-
W6	Badania reologiczne. Metody organoleptyczne i sensoryczne	2	-
W7	Opracowanie i interpretacja wyników analiz	1	-
W8	Skład chemiczny żywności	2	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	**-**

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Zasady pobierania i przygotowywania próbek żywności do analizy Analiza sensoryczna i organoleptyczna żywności Metody chemiczne i instrumentalne w analizie żywności Zastosowanie szybkich metod mikrobiologicznych i sond genetycznych w analizie żywności	15	-
C2	Metody oznaczania podstawowych składników żywności	15	-
C3	Statystyczna kontrola jakości żywności. Nowoczesne metody statystycznego opracowania wyników analiz żywności wartości odżywczej wybranych diet (zawartość energii i składników pokarmowych, ryzyko potencjalnych niedoborów lub nadmiarów składników odżywczych).	15	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**45**	**-**

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne (wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**

Wykład	Metoda problemowa M2/1	projektor
Ćwiczenia	Metoda praktyczna M5/1/2	laboratorium

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P1 – egzamin pisemny
Ćwiczenia	F2 - ocena ćwiczeń wykonywanych podczas zajęć i jako pracy własne F5 – prezentacja na zadany temat	P3 - ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących, uzyskanych w semestrze

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia		
	P1	F2	F5	P3
W_01	x	x	x	x
W_02	x	x	x	x
U_01	x	x	x	x
U_02	x	x	x	x
U_03	x	x	x	x
K_01	x	x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Podsumowujące metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia K_W03,K_W05 (wiedza) oceniono metodą:

- Egzamin pisemny - student generuje odpowiedź
- Czas trwania zaliczenia **45 minut** • Liczba pytań zaliczeniowych - **10**
- Kryterium uzyskania oceny pozytywnej jest udzielenie odpowiedzi na 60% pytań
- Średnia z ocen za 10 pytań
  - **< 5,9 niedostateczny (2,0)**
  - **6,0 - 6,49 dostateczny (3,0)**
  - **6,5 - 6,9 dość dobry (3,5)**
  - **7,0 - 7,49 dobry (4,0)**
  - **8,5 - 8,75 ponad dobry (4,5)**
  - **9,8 – 10 bardzo dobry (5,0)**

Efekty K_U29, K_U13, (umiejętności) oceniane są metodą:

- Realizacji zleconego zadania
- Kryterium uzyskania oceny pozytywnej prawidłowe wykonanie zadania Efekty K_K03 (kompetencje) oceniane są metodą:
- Przedłużonej obserwacji przez opiekuna/nauczyciela prowadzącego

10. Forma zaliczenia zajęć

Egzamin

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**60**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do egzaminu	15	-
przygotowanie do ćwiczeń	5	-
zapoznanie z literaturą	10	-
suma godzin:	**90**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**3**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. M. Obiedziński: „Wybrane zagadnienia z analizy żywności", Wydawnictwo SGGW, 2009.
2. Baryłko-Pikielnia, N., Matuszewska I.: „Sensoryczne badania żywności", Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, Warszawa 2009.
3. Ćwiczenia laboratoryjne z analizy żywności. Wydawnictwo Naukowe UMK, Warszawa 2013.
4. M. Jackiewicz, Z. Kędziora: „Metody pomiarów i kontroli jakości w przemyśle spożywczym i biotechnologii". Wyd. AR, Poznań, 2003.

Literatura zalecana / fakultatywna:

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	dr Joanna Kuriańska-Wołoszyn
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	majswoloszyn@onet.eu
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		B.17

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Żywienie w chorobach niezakaźnych**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki kierunkowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**polski**
Rok studiów	**3**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Beata Podbereska**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**3/5**	**2**
ćwiczenia	**15**	**3/5**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Znajomość podstaw żywienia człowieka zdrowego oraz zasad zdrowego żywienia.

4. Cele kształcenia

C1 -Zdobycie wiedzy na temat prawidłowego żywienia w najczęściej występujących chorobach niezakaźnych.

C2 -Wprowadzenie studentów w znajomość najczęściej występujących chorób niezakaźnych i metody ich szybkiego rozpoznania w celu wprowadzenia odpowiedniej dieto terapii.

C3 – Przygotowanie studentów do korzystania ze zdobytej wiedzy w celu rozszerzania działań profilaktycznych zmniejszających ryzyko zachorowania na choroby niezakaźne.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Zna czynniki ryzyka występowania chorób cywilizacyjnych, potrafi szybko interweniować odpowiednio dobraną dietoterapią	K_W01
W_02	Potrafi wyjaśnić związek między żywieniem a parametrami stanu zdrowia i czynnikami zwiększonego ryzyka występowania chorób niezakaźnych	K_W02

W_03	Posiada wiedzę o grupach produktów spożywczych wpływających na	K_W03
	zwiększenie ryzyka zachorowania na choroby niezakaźne oraz ich wpływ na przebieg tych chorób,	
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Potrafi umiejętnie rozpoznać chorobę niezakaźną lub czynnik wysokiego ryzyka jej wystąpienia i dostosować odpowiednią interwencję żywieniową	K_U01
U_02	Układa plany żywieniowe i zalecenia dietetyczne w danych jednostkach chorobowych	K_U02
U_03	Zna aktualne rekomendacje towarzystw naukowych dotyczących diety w cukrzycy i zaburzeniach lipidowych	K_U04
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Wykazuje chęć dalszej edukacji i poszerzania wiedzy w kierunki chorób niezakaźnych i ich prewencji dietetycznej	K_K06
K_02	Prowadzi edukację żywieniową zawsze z poszanowaniem praw pacjenta	K_K05

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Choroby niezakaźne- czynniki ryzyka, występowanie, rola edukacji żywieniowej w prewencji tych chorób.	5	-
W2	Otyłość, cukrzyca, zaburzenia lipidowe i NT- najczęściej występujące choroby cywilizacyjne.	5	-
W3	Zdrowe jelita- znaczenie flory bakteryjnej na występowanie i przebieg chorób niezakaźnych.	5	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Interwencja dietetyczna w danej jednostce chorobowej- praca na wybranych przypadkach chorób niezakaźnych.	7	-
C2	Tworzenie indywidualnych planów żywieniowych z uwzględnieniem zapotrzebowania kalorycznego pacjenta- praca na wybranych przypadkach chorób niezakaźnych.	8	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**15**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne (wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**
Wykład	M1- wykład informacyjny	projektor
Ćwiczenia	M2 - analiza tekstu źródłowego	projektor

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P1-test
Ćwiczenia	F2- obserwacja podczas zajęć / aktywność	P5- praca pisemna

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia	
	Metoda oceny P1	F2	P5
W_01	x		x
W_02	x		x
W_03	x		x
U_01		x	x
U_02		x	x
U_03		x	x
K_01		x	x
K_02		x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Ocena końcowa będzie efektem zaliczenia testu wyboru składającego się z 20 pytań (20-19pkt = bdb; 18-17pkt = db+; 16-15pkt = db; 14-13 pkt = dst+; 12-11pkt = dst). Przystąpienie do testu będzie poprzedzone zaliczeniem ćwiczeń, w czasie których student przygotowuje prezentację dotyczącą wybranego tematu, przedstawia ją i zachęca grupę do analizy i dyskusji zagadnienia.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**30**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		

przygotowanie do testu	5	-
przygotowanie prezentacji	10	-
przygotowanie do ćwiczeń,	5	-
zapoznanie z literaturą	10	-
suma godzin:	**60**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Ciborowska H., Ciborowski A., Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa 2021.
2. Ostrowska L., Dietetyka kompendium, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2021.

Literatura zalecana / fakultatywna:

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	Mgr Beata Podbereska
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	gabinet@dietetykdebno.pl
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		B.18

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Żywienie pooperacyjne**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki kierunkowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**polski**
Rok studiów	**3**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Anna Gryciak**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
ćwiczenia	**30**	**3/5**	**2**

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Znajomość zagadnień z zakresu żywienia człowieka, żywienia w zdrowiu i chorobie.

4. Cele kształcenia

C1 – Podniesienie poziomu wiedzy na temat zasad żywienia przed i po operacjach w zakresie chirurgii przewodu pokarmowego, kardiochirurgii (jednostki chorobowe wymagające leczenia chirurgicznego).

C2 - Zrozumienie wskazań do żywienia enteralnego, parenteralnego przed i po operacjach.

C3 – zapoznanie studentów ze sposobami postępowania dietetycznego podczas przygotowania pacjenta do zabiegu operacyjnego, okresu okołooperacyjnego i rekonwalescencji.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Rozumie rolę właściwego postępowania dietetycznego w prewencji, leczeniu i wspomaganiu leczenia chorób wymagających interwencji chirurgicznej.	K_W17

W_02	Zna podstawy żywienia pozajelitowego i może je prowadzić pod kierunkiem lekarza przeszkolonego w tym zakresie.	K_W01
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Ustalać wskazania do wspomagania i/lub/ leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych, suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego w korygowaniu zaburzeń odżywiania i opiece okołooperacyjnej.	K_U02
U_02	Opracowywać szczegółowe zalecania dietetyczne w prewencji i leczeniu chorób wymagających interwencji chirurgicznej w różnych jednostkach chorobowych.	K_U04
U_03	Przygotowuje materiały edukacyjne dla pacjenta.	K_U01
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Szanuje godność i autonomię osób powierzonych opiece. Przestrzega praw pacjenta.	K_K05
K_02	Jest gotów do pracy nad własnymi ograniczeniami i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. Jest gotów do współdziałania i twórczej pracy w grupie.	K_K01

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Miejsce i rola leczenia żywieniowego pacjentów wymagających interwencji chirurgicznej.	3	-
C2	Sposoby terapii żywieniowej: żywienie drogą przewodu pokarmowego, w tym żywienie dojelitowe, żywienie pozajelitowe. Zespół żywieniowy, sprzęt i wyposażenie, domowe leczenie żywieniowe. Planowanie sposobu żywienia.	5	-
C3	Żywienie pacjenta chirurgicznego w onkologii. Planowanie sposobu żywienia i układanie jadłospisów.	3	-
C4	Przygotowanie do zabiegu rola dietetyka w przegotowaniu do zabiegu. Planowanie sposobu żywienia i układanie jadłospisów.	3	-
C5	Postępowanie dietetyczne w różnych stanach chorobowych wymagających interwencji chirurgicznej. Planowanie sposobu żywienia i układanie jadłospisów.	5	-
C6	Wpływ stanu odżywienia na wyniki leczenia chirurgiczne.	3	-
C7	Edukacja pacjenta i rodziny w okresie pooperacyjnym. Przygotowanie materiałów edukacyjnych. Planowanie sposobu żywienia i układanie jadłospisów.	5	-
C8	Klasyfikowanie i omawianie założeń diet stosowanych w różnych stanach chorobowych przewodu pokarmowego.	3	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**30**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne (wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**

Ćwiczenia	M2 metoda problemowa np. dyskusja, studium przypadku, zadania do rozwiązania	Projektor, tablica multimedialna , laptop, teksty źródłowe, dokumentacja medyczna

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje
	– wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Ćwiczenia	F2 - Obserwacja aktywności podczas zajęć Ćwiczenie pisemne sprawdzające umiejętności F4 - wypowiedź/wystąpienie	P2 - Kolokwium

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Ćwiczenia		
	F2	F4	P2
W_01	x	x	x
W_02	x	x	x
U_01	x	x	x
U_02	x	x	x
U_03	x	x	x
K_01	x	x	x
K_02	x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Obecność na zajęciach zgodnie z obowiązującym Regulaminem studiów. Wykonanie zleconych zadań w toku ćwiczeń.
Zaliczenie przedmiotu: zaliczenie - test (40 pytań) obejmujący materiał ćwiczeniowy
Warunkiem uzyskania oceny pozytywnej to minimum 70% poprawnych odpowiedzi.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**30**	

Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do kolokwium zaliczeniowych	10	
przygotowanie do egzaminu	10	
przygotowanie do realizacji zajęć laboratoryjnych, wykonanie ćwiczeń	5	
zapoznanie z literaturą	5	
suma godzin:	**60**	
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć:	**2**	
(1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)		

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Ciborowska H., Rudnicka A., „Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka", PZWL, Warszawa 2011.
2. Peckenpaugh. Podstawy żywienia i dieto terapia. Pod red. D. Gajewska. Elsevier wyd.I. 2011.
3. Podstawy żywienia klinicznego Lubos Sobotka PZWL 2011.

Literatura zalecana / fakultatywna

1. Postępowanie dietetyczne w niedożywieniu Anna Rogulska PZWL, 2010.
2. Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach Mirosław Jarosz IŻŻ, 2011.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	Mgr Anna Gryciak
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		B.19

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Żywienie w alergologii**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki kierunkowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**polski**
Rok studiów	**3**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Beata Podbereska**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
ćwiczenia	**30**	**3/5**	**2**

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Znajomość podstaw żywienia człowieka

4. Cele kształcenia

C1 -Wprowadzenie studentów w znajomość chorób alergicznych i nietolerancji pokarmowych.

C2 -Rozszerzenie wiedzy na temat odpowiedniego sposobu żywienia w chorobach alergicznych i nietolerancjach pokarmowych.

C3 – Zdobycie wiedzy na temat najczęściej występujących alergenów pokarmowych.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Zna podstawowe alergeny pokarmowe, ich występowanie i oznaczenia.	K_W01
W_02	Potrafi dostosować odpowiednią dietę eliminacyjną dla pacjenta w zależności od występującej alergii lub nietolerancji pokarmowej.	K_W02

W_03	Posiada wiedzą z zakresu odpowiedniej terapii żywieniowej w alergiach pokarmowych w różnych grupach wiekowych.	K_W03
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Układa i planuje odpowiednią dietoterapię w alergii lub nietolerancji pokarmowej.	K_U01
U_02	Potrafi czytać etykiety produktów i ich specjalne oznaczenia dla alergenów.	K_U04
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Wykazuje chęć nieustannej praktyki i poszerzania wiedzy z zakresu alergii pokarmowych.	K_K01
K_02	Respektuje zasady etyki zawodowej.	K_K03

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Najczęściej występujące alergeny pokarmowe oraz nietolerancje związane z pokarmem	6	-
C2	Choroba trzewna- celiakia- alergia, nadwrażliwość na gluten- charakterystyka i prawidłowe żywienie dietą eliminacyjną	8	-
C3	Żywienie w atopowym zapaleniu skóry, w łuszczycy- znaczenie diety	8	-
C4	Diety eliminacyjne u dzieci- jak je prawidłowo zbilansować, czy zawsze są konieczne	8	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**30**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne (wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**
Ćwiczenia	M2- analiza tekstu źródłowego	Komputer, projektor

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Ćwiczenia	F2- obserwacja podczas zajęć / aktywność F4-prezentacja	P1-test

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Ćwiczenia		
	F2	F4	P1
W_01		x	x

W_02		x	x
W_03		x	x
U_01	x	x	
U_02	x	x	
K_01	x	x	
K_02	x	x	

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Ocena końcowa będzie efektem zaliczenia testu wyboru składającego się z 20 pytań (20-19pkt = bdb; 18-17pkt = db+; 16-15pkt = db; 14-13 pkt = dst+; 12-11pkt = dst). Przystąpienie do testu będzie poprzedzone zaliczeniem ćwiczeń, w czasie których student przygotowuje prezentację dotyczącą wybranego tematu, przedstawia ją i zachęca grupę do analizy i dyskusji zagadnienia.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**30**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do testu	5	-
przygotowanie prezentacji	10	-
przygotowanie do ćwiczeń	5	-
zapoznanie z literaturą	10	-
suma godzin:	**60**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Barker H., Chojnacki J., Annne P., Dietetyka i żywienie kliniczne, Edra Urban & Partner, Wrocław 2021.
2. Ciborowska H., Ciborowski A., Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa 2021.
3. Grzymisławski M., Dietetyka kliniczna, Wydawnictwo medyczne PZWL, 2019.
4. Ostrowska L., Dietetyka kompendium, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2021.

Literatura zalecana / fakultatywna:

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	mgr Beata Podbereska
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	gabinet@dietetykdebno.pl
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		B.20

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Suplementy diety i dodatki do żywności**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki kierunkowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**3**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**dr hab. n. med. Grzegorz Mielcarz**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**3/6**	**2**
ćwiczenia	**15**	**3/6**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Realizacja efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji z fizjologii i patofizjologii, anatomia, farmakologia i interreakcja leków z żywnością.

4. Cele kształcenia

C1 - Omówienie roli suplementacji mineralno-witaminowej, wskazania i przeciwwskazania do stosowania suplementów diety.

C2 - Poruszony zostanie problem niebezpieczeństw związanych z przedawkowaniem witamin, szczególnie rozpuszczalnych w tłuszczach.

C3 - Ponadto omówione zostaną¡ rodzaje suplementów oraz »żywności fortyfikowanej dostępnej na rynku.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	zna i rozumie podstawowe pojęcia związane z działaniem suplementów i dodatków do żywności oraz mechanizmami ich działania	K_W22
W_02	zna wskazania i przeciwwskazania do stosowania poszczególnych suplementów oraz najważniejsze działania niepożądane	K_W25

UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.	K_U08
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Rozumie potrzebę ustawicznego doskonalenia zawodowego oraz uzupełnia swoją wiedzę, korzysta z różnych źródeł – literatury, internetu, dokumentów	K_K06

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	Treści wykładów	Liczba godzin na studiach	
		stacjonarnych	niestacjonarnych
W1	Definicja i cel suplementacji	0,5	-
W2	Rodzaje suplementów doustnych i bezpieczeństwo ich stosowania	1	-
W3	Formulacja suplementów	1	-
W4	Hiperwitaminozy a suplementy diety	1	-
W5	Uwarunkowania prawne i ekonomiczne na rynku suplementów	1	-
W6	Preparaty pobudzające i zwiększające koncentrację	1	-
W7	Termogeniki	1	-
W8	Kwasy tłuszczowe	1	-
W9	Wskazania i przeciwwskazania do suplementacji mineralno-witaminowej	1	-
W10	Suplementy witaminowe, minerały i enzymy	1	-
W11	Podstawy toksykologii	1	-
W12	Drogi podaży preparatów witaminowych	1	-
W13	Ziołowe suplementy	1	-
W14	Zagrożenie związane z suplementacją.	1	-
W15	Żywność fortyfikowana dostępna na rynku.	1	-
W16	Wybrane produkty pszczele jako suplementy diety	0,5	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

Lp.	Treści ćwiczeń	Liczba godzin na studiach	
		stacjonarnych	Niestacjonarnych
C1	Rodzaje suplementów, dawki i wskazania.	3	-
C2	Dyskusje i poszerzanie wiadomości dotyczących podstaw farmakologii, toksykologii.	3	-
C3	Prezentowanie i dyskusja dotycząca przygotowanych przez studentów projektów związanych z tematyką suplementów diety	3	-
C4	Przegląd dostępnych na rynku suplementów mineralno-witaminowych	3	-

C5	Przegląd dostępnych na rynku suplementów witaminowych	3	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**15**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne (wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**
Wykład	M1- wykład informacyjny	Komputer, projektor
Ćwiczenia	M2 – metoda problemowa, metody aktywizujące	

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P1- zaliczenie ustne
Ćwiczenia	F2- obserwacja podczas zajęć / aktywność F4 - prezentacja	P3 - ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących, uzyskanych w semestrze

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia		
	Metoda oceny P1	F2	F4	P3
W_01	x	x	x	x
W_02	x	x	x	x
U_01		x	x	x
K_01		x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Efekt uczenia się	**Na ocenę 3**	**Na ocenę 4**	**Na ocenę 5**
W1	Student zna wybrane podstawowe pojęcia związane z działaniem suplementów oraz w znacznym stopniu rozumie mechanizmy tego działania	Student zna większość podstawowych pojęć związanych z działaniem suplementów oraz generalnie rozumie mechanizmy tego działania	Student zna wszystkie wymagane pojęcia związane z działaniem suplementów oraz doskonale rozumie mechanizmy tego działania

W2	Student zna najważniejsze wskazania i przeciwwskazania do stosowania wybranych suplementów oraz posiada wystarczającą wiedzę na temat ich działania farmakologicznego i niepożądanych działań	Student generalnie zna wskazania i przeciwwskazania do stosowania poszczególnych suplementów oraz posiada znaczną wiedzę na temat działania farmakologicznego i niepożądanego	Student doskonale zna wymagane wskazania i przeciwwskazania do stosowania poszczególnych suplementów oraz posiada ugruntowaną wiedzę na temat działania farmakologicznego i niepożądanego
U1	Student w wystarczającym stopniu posługuje się wiedzą na temat wykorzystuje wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.	Student w znacznym stopniu posługuje się wiedzą na temat wykorzystania wyników badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.	Student sprawnie posługuje się wiedzą na temat wykorzystania wyników badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia. Dostrzega ich wpływ na organizm człowieka.
K1	Student w zasadzie rozumie potrzebę ustawicznego	Student rozumie potrzebę ustawicznego doskonalenia	Student doskonale rozumie potrzebę ustawicznego
	doskonalenia zawodowego oraz w pewnym stopniu uzupełnia swoją wiedzę, korzysta z różnych źródeł – literatury, internetu, dokumentów.	zawodowego oraz uzupełnia swoją wiedzę, korzysta z różnych źródeł – literatury, internetu, dokumentów	doskonalenia zawodowego oraz na bieżąco uzupełnia swoją wiedzę, korzysta z różnych źródeł – literatury, internetu, dokumentów. Poszukuje nowych rozwiązań i propozycji dla klientów.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach na stacjonarnych	**studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**30**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do zaliczenia	10	-
przygotowanie do ćwiczeń,	5	-
zapoznanie z literaturą	5	-
Przygotowanie prezentacji	10	-
suma godzin:	**60**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Jegier A, Krawczyk J (red.): Wybrane zagadnienia medycyny sportowej. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2012.
2. Jegier A, Nazar K, Dziak A (red.): Medycyna sportowa. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2013.
3. Mutschler E. et al. (2004), Farmakologia i toksykologia. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław.
4. Piotrowski J.K. (red). (2008), Podstawy toksykologii. Kompendium dla studentów szkół wyższych. Wyd.II. Wydawnictwa NaukowoTechniczne Warszawa.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Szajewski J. (2008), Toksykologia dla nietoksykologów. Ostre zatrucia egzogenne. Medycyna Praktyczna Kraków.
2. Sęńczuk W. (red.) (2005), Toksykologia współczesna. Wydawnictwo PZWL, Warszawa.
3. Danysz A.(red.). (2002), Kompendium farmakologii i farmakoterapii dla lekarzy, farmaceutów i studentów, Wydawnictwo Medyczne Urban & Partner, Wrocław.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	mgr A. Gryciak
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		B.21

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowy**
Moduł/specjalizacja	**Nauki kierunkowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**3**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**dr hab. Joanna Jasińska**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	**Liczba godzin**	**Rok studiów/semestr**	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**30**	**3/6**	**2**

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Student powinien posiadać podstawową wiedzę z zakresu ekonomii oraz umiejętność analitycznego myślenia i wyciągania wniosków

4. Cele kształcenia

C1 - Zapoznanie studenta z zagadnieniami prawnymi i ekonomicznymi dotyczącymi ochrony zdrowia. C2 - Zrozumienie przez studentów ekonomicznego kontekstu podejmowania decyzji w ochronie zdrowia oraz specyfiki zarządzania finansami w ochronie zdrowia.

C3 - Zapoznanie studentów z kluczowymi problemami prawno-ekonomicznymi oraz wskazanie związku pomiędzy organizacją i finansowaniem ochrony zdrowia a jakością opieki zdrowotnej w kontekście obowiązujących rozwiązań.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie do efektu kierunkowego**
	WIEDZA	
W_01	Posiada wiedzę w zakresie podstaw prawnych i ekonomicznych ochrony zdrowia.	K_W26

W_02	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.	K_W25
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Potrafi wykonywać zadania właściwe dla stanowiska dietetyka w szpitalu lub innej placówce żywienia zbiorowego, m.in. posługiwać się zaleceniami żywieniowymi , normami oraz standardami usług medycznych.	K_U17
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Współdziała w zespole mając na względzie dobro pacjenta i szacunek wobec innych.	K_K04
K_02	Potrafi formułować wnioski oraz opinie odnoszące się do pacjentów, klientów, pozostających w sferze jego działalności zawodowej z zachowaniem etyki zawodowej oraz praw pacjenta.	K_K05

6. **Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Wprowadzenie do przedmiotu: definicja prawa, źródła prawa, ekonomika ochrony zdrowia - koncepcja współczesnej ekonomiki zdrowia według Williamsa.	2	-
W2	Syntetyczne mierniki oceny stanu zdrowia – QALY, DALY, PYLL, HALE	2	-
W3	Rynek w ochronie zdrowia. Popyt, podaż, równowaga rynkowa, mechanizm rynkowy, „niewidzialna ręka rynku".	2	-
W4	Rynek świadczeń zdrowotnych – możliwości i ograniczenia, interwencjonizm państwowy.	2	-
W5	Systemy organizacji i finansowania ochrony zdrowia: model Beveridge'a, model Bismarcka, model rezydualny, model Siemaszki.	2	-
W6	Syntetyczna ocena funkcjonowania systemów ochrony zdrowia – Euro Health Consumer Index	2	-
W7	Ewolucja systemu ochrony zdrowia w Polsce.	2	-
W8	Zasady systemu powszechnego ubezpieczenia zdrowotnego, konstytucyjna gwarancja prawa do ochrony zdrowia	2	-
W9	Regulacje prawne prowadzenia działalności leczniczej w Polsce oraz zasady finansowania podmiotów leczniczych.	2	-
W9	Mechanizmy finansowania świadczeń zdrowotnych: budżet globalny, system kapitacyjny, płatność za procedurę medyczną, płatność za osobodzień, płatność za hospitalizację, płatność za jednostkę chorobową, zwrot kosztów rzeczywistych, Jednorodne Grupy Pacjentów	4	-
W10	System podstawowego szpitalnego zabezpieczenia świadczeń opieki zdrowotnej.	2	-

W11	Narodowe rachunki zdrowia, wydatki publiczne i niepubliczne na ochronę zdrowia w Polsce, rola państwa, samorządów i organizacji pozarządowych w finansowaniu ochrony zdrowia.	4	-
W12	Prawa pacjenta, regulacje wykonywania zawodów medycznych, system informacji w ochronie zdrowia, zdrowie publiczne.	2	-
	Razem liczba godzin wykładów	**30**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Wykład	M1 – Wykład informacyjny	projektor , prezentacja, swobodne wypowiedzi

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P2 - test zaliczeniowy

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład
	P2
W_01	X
W_02	X
U_01	X
K_01	X
K_02	X

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Sposób zaliczenia przedmiotu:
Zaliczenie będzie realizowane w formie testu jednokrotnego wyboru z 4 wariantami odpowiedzi. Test składa się ze 50 pytań.
Kryterium zaliczenia przedmiotu:
Oceny z zaliczenia wystawiane będą na podstawie uzyskanej liczby punktów: 0-29 pkt. – 2,0 (ndst)
30-34 pkt. – 3,0 (dost)
35-37 pkt. – 3,5 (ddb)
38-42 pkt. – 4,0 (db)
43-44 pkt. – 4,5 (pdb)
45-50 pkt. – 5,0 (bdb)
Student, który otrzyma ocenę niedostateczną (2,0) może przystąpić do egzaminu poprawkowego w wyznaczonym terminie.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli	**30**	**-**
akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia		
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do testu zaliczeniowego	15	-
zapoznanie z literaturą	15	-
suma godzin:	**60**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa: 1. Sygit B., Wąsik D., Prawo ochrony zdrowia, Difin, Warszawa 2016. 2. Suchecka J., Ekonomia zdrowia i opieki zdrowotnej, Wolters Kluwer, Warszawa 2016.
Literatura zalecana / fakultatywna: 1. Getzen Th. E., Ekonomika zdrowia. Teoria i praktyka, PWN, Warszawa 2000. 2. Paszkowska M., Polski system ochrony zdrowia, Difin, Warszawa 2020.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	Joanna Jasińska
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	joanna@epoczta.pl
podpis	Joanna Jasińska

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		B.22

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Organizacja pracy dietetyka**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki kierunkowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**polski**
Rok studiów	**3**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Beata Podbereska**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	**Liczba godzin**	**Rok studiów/semestr**	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
ćwiczenia	**30**	**3/6**	**2**

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Znajomość żywienie człowieka w zdrowiu i chorobie

4. Cele kształcenia

C1 -Przygotowanie studentów do korzystania ze zdobytej wiedzy w zależności od miejsca pracy.

C2 -Rozwinięcie umiejętności opisywania metod i systemów zapewniających jakość zdrowotną żywności.

C3 – Poznanie zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz innych ważnych ustawowo rozporządzeń ułatwiających kontrolę wewnętrzną w przyszłym zawodzie.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie do efektu kierunkowego**
	WIEDZA	
W_01	Zna organizacje stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	K_W08
W_02	Zna zasady prowadzenia kontroli wewnętrznej (GHP/ GMP, HACCP), analiza krytycznych punktów kontroli,	K_W07

W_03	Zna istotę, rolę oraz formy ochrony własności intelektualnej w ochronie	K_W26
	zdrowia	
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Potrafi w prawidłowy sposób kontrolować przebieg dystrybucji i wydawania posiłków np. w Szpitalu	K_U01
U_02	Potrafi przeprowadzać szkolenia personelu mającego styczność z produktami lub posiłkami w danej placówce- z zakresu GHP/GMP	K_U02
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Ma świadomość potrzeby dokształcania się z zakresu ochrony własności intelektualnej i innych z uwagi na zmieniające się regulacje prawne	K_K06

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Prawo żywnościowe dotyczące bezpieczeństwa i higieny żywności- oraz systemy wczesnego ostrzegania.	10	-
C2	Rola i istota własności intelektualnej w pracy dietetyka.	10	-
C3	Dietetyk w Polsce- kształcenie, specjalizacje i miejsca pracy oraz ich organizacja zgodna z zasadami ergonomii zawodu.	10	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**30**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne (wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**
Ćwiczenia	M2 –metody aktywizujące	Komputer, projektor

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Ćwiczenia	F2- obserwacja podczas zajęć / aktywność	P1- test

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Ćwiczenia	
	F2	P1
W_01	x	x
W_02	x	x
W_03	x	x
U_01	x	
U_02	x	

K_01	x	

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Ocena końcowa będzie efektem zaliczenia testu wyboru składającego się z 20 pytań (20-19pkt = bdb; 18-17pkt = db+; 16-15pkt = db; 14-13 pkt = dst+; 12-11pkt = dst). Przystąpienie do testu będzie poprzedzone zaliczeniem ćwiczeń, w czasie których student wykazuje się aktywnością podczas zajęć.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**30**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do testu	5	-
przygotowanie do ćwiczeń,	10	-
zapoznanie z literaturą	10	-
suma godzin:	**55**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Turlejska H. Zasady GHP/GMP oraz systemy HACCP jako narzędzia zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Poradnik dla przedsiębiorcy. , Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa, Warszawa, 2003.
2. Marcinkowski J.T,, Klimberg A. (red.). Profilaktyka i wybrane aspekty organizacyjno- prawne w zawodach medycznych. , Wyd.Uniwersytetu Medycznego im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu., 2011.

Literatura zalecana / fakultatywna:

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	mgr Beata Podbereska
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	gabinet@dietetykdebno.pl
podpis	

Załącznik nr 3
do Uchwały Nr 13/000/2024 Senatu AJP
z dnia 19 marca 2024 r.

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		C.1.1

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Żywienie kliniczne**
Punkty ECTS	**5**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe/obieralne**
Moduł/specjalizacja	**Dietetyka kliniczna**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**2**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Małgorzata Kazimierczak**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**2/4**	**5**
ćwiczenia	**45**	**2/4**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Zaliczony przedmiot Żywienie człowieka.

4. Cele kształcenia

C1 - pogłębienie wiedzy z zakresu zasad żywienia człowieka dotyczących żywienia w wybranych jednostkach chorobowych.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Student wykazuje znajomość zmian czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby.	K_W16
W_02	Student charakteryzuje jednostki chorobowe i ich związek z żywieniem, zna podstawy leczenia dietetycznego omawianych chorób.	K_W17
	UMIEJĘTNOŚCI	
U_01	Student potrafi określić wzajemny związek między przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia oraz zaplanować odpowiedni model żywienia jako element postępowania terapeutycznego.	K_U05

U_02	Ma umiejętność oceny stanu odżywienia oraz stanu zdrowia pacjenta na podstawie przeprowadzonego wywiadu żywieniowego, badań antropometrycznych oraz analizy wyników laboratoryjnych i potrafi zaplanować odpowiednie żywienie.	K_U09
U_03	Potrafi realizować plan edukacji żywieniowej dla osób chorych	K_U04
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Student jest taktowny, tolerancyjny i otwarty w kontaktach interpersonalnych.	K_K02
K_02	Student wykazuje chęć dążenia do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji	K_K06

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Wytyczne suplementacji witaminą D w kontekście ogólnoustrojowych konsekwencji niedoboru witaminy D.	0,5	-
W2	Martwicze zapalenie jelit, zespół jelita krótkiego – zasady żywienia.	0,5	-
W3	Nietolerancja fruktozy i laktozy u dzieci.	1	-
W4	Niedożywienie u dzieci – przyczyny i następstwa.	1	-
W5	Wrodzone wady przewodu pokarmowego.	1	-
W6	Zaburzenia zachowania (autyzm, ADHD) a suplementy diety.	1	-
W7	Zasady żywienia dzieci z chorobami OUN (Mózgowe porażenie dziecięce, padaczka).	1	-
W8	Aspekty żywieniowe u dzieci z przewlekłą cholestazą.	1	-
W9	Dieta w kamicy nerkowej dzieci.	1	-
W10	Kamica żółciowa wieku rozwojowego – rola diety.	1	-
W11	Dieta wegetariańska – charakterystyka.	1	-
W12	Rola kwasu foliowego w profilaktyce wad cewy nerwowej.	0,5	-
W13	Zalecenia żywieniowe w zespole nerczycowym.	0,5	-
W14	Choroby układu krążenia a dieta.	1	-
W15	Dyslipidemia – postępowanie dietetyczne.	0,5	-
W16	Zasady postępowania dietetycznego w chorobach wątroby.	0,5	-
W17	Postępowanie dietetyczne u osób z zespołem jelita drażliwego.	0,5	-
W18	Dietoterapia i dietoprofilaktyka osteoporozy.	0,5	-
W19	Żywienie enteralne i parenteralne u dzieci i dorosłych.	1	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

Lp.	Treści ćwiczeń	Liczba godzin na studiach	
		stacjonarnych	niestacjonarnych
C1	Najczęstsze błędy i nawyki żywieniowe.	3	-
C2	Podział diet szpitalnych.	3	-
C3	Badania składu ciała i ich interpretacja w odniesieniu do stanu odżywienia i stanu klinicznego.	4	-
C4	Żywienie pacjenta nieprzytomnego –studium przypadku	3	-
C5	Zapoznanie się z zasadami przygotowania worka żywieniowego.	4	-
C6	Metody oceny sposobu żywienia.	4	-
C7	Dna moczanowa – charakterystyka jednostki chorobowej i zalecenia żywieniowe – studium przypadku	4	-
C8	Zastosowanie diety bezglutenowej w celiakii.	4	-
C9	Znaczenie diety niskobiałkowa ze szczególnym wykluczeniem fenyloalaniny w leczeniu fenyloketonurii.	4	-
C10	Zalecenia żywieniowe dla pacjentów geriatrycznych –studium przypadku	4	-
C11	Galaktozemia i fruktozemia.	4	-
C12	Krzywica.	4	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**45**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Wykład	M1 - wykład informacyjny	Komputer, projektor
Ćwiczenia	M2 – metoda problemowa metody aktywizujące:. analiza przypadku, dyskusja kierowana M5- metoda praktyczna, przeprowadzenie badań antropometrycznych, składu ciała, analiza i interpretacja danych pacjenta,	Komputer, program komputerowy do układania jadłospisów, Tablice poglądowe, analizator składu ciała, antropometr, miarka do pomiarów obwodów ciała, fałdomierz, kwestionariusz wywiadu żywieniowego

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P1 - Egzamin ustny
Ćwiczenia	F2 -obserwacja podczas zajęć / aktywność F4 – wypowiedź, wystąpienie F5- ćwiczenia sprawdzające umiejętności oceny stanu odżywienia oraz stanu zdrowia pacjenta. Zaplanowanie odpowiedniego model żywienia jako elementu postępowania terapeutycznego	P3 - ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących, uzyskanych w semestrze

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład		Ćwiczenia		
	Metoda oceny P1	F2	F4	F5	P3
W_01	x	x	x	x	x
W_02	x	x	x	x	x
U_01		x	x	x	x
U_02		x	x	x	x
U_03		x	x	x	x
K_01		x	x	x	x
K_02		x	x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Efekt uczenia się	Na ocenę 3	Na ocenę 4	Na ocenę 5
W01	Student zna wybrane zmiany czynnościowe i metaboliczne zachodzące pod wpływem choroby.	Student zna większość zmian zachodzących pod wpływem rozwijającej się choroby.	Student zna wszystkie zmiany zachodzące pod wpływem rozwijającej się choroby.
W02	Student zna wybrane zalecenia żywieniowe w określonych jednostkach chorobowych	Student zna większość zaleceń żywieniowych w określonych jednostkach chorobowych	Student zna wszystkie zalecenia żywieniowe w omawianych jednostkach chorobowych.
U01	Student potrafi określić wzajemny związek między przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia w stopniu dostatecznym	Student potrafi określić wzajemny związek między przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia w stopniu dobrym	Student potrafi określić wzajemny związek między przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia w stopniu bardzo dobrym
U02	Student w niewielkim stopniu potrafi korzystać z kwestionariuszy oceny stanu odżywienia	Student w stopniu dobrym potrafi korzystać z kwestionariuszy oceny stanu odżywienia.	Student bardzo dobrze potrafi wypełnić kwestionariusze stanu odżywienia oraz dokonać jego oceny.
U03	Student nie potrafi w pełni zaplanować żywienia u osoby chorej.	Student w stopniu dobrym potrafi zaplanować żywienie u osoby chorej.	Student potrafi kompletnie poprowadzić żywienie osoby chorej.
K01	Student stara się pracować w zespole, jednak ma trudności w taktownym zachowaniu w relacji z pacjentem.	Student realizuje się w pracy zespołowej, jednak nie w pełni skutecznie przeprowadza rozmowę z pacjentem.	Student świadomie prowadzi rozmowę z pacjentem, jest tolerancyjny, nie komentuje ani nie ocenia, świetnie radzi sobie podczas pracy grupowej.
K02	Student wykazuje zainteresowanie przedmiotem tylko i wyłącznie na zajęciach.	Student wykazuje zainteresowanie przedmiotem na zajęciach oraz wykonuje wszystkie prace zlecone poza zajęciami.	Student chętnie poszerza swoją wiedze we własnym zakresie poza prowadzonymi zajęciami.

10. Forma zaliczenia zajęć

Egzamin

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**60**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do testu	10	-
przygotowanie do egzaminu	15	-
przygotowanie do realizacji ćwiczeń,	20	-
zapoznanie z literaturą	15	-
konsultacje	5	-
suma godzin:	**125**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**5**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Żywienie kliniczne. Praktyczne zagadnienia. Tom I - II Sylwia Małgorzewicz Wydawca: Czelej Rok wydania: 2020.
2. Dietetyka kliniczna Marian Grzymisławski Wydawca: PZWL Rok wydania: 2019.
3. Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, Wydawnictwo lekarskie PZWL, Warszawa 2014.
4. Sobotka L., Podstawy żywienia klinicznego, Wydawnictwo lekarskie PZWL, Warszawa 2013.
5. Jarosz M., Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach, IŻŻ, 2011.
6. Gajewska D., Podstawy żywienia i dietoterapia, Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2011.
7. Gawęcki J., Roszkowski W., Żywienie człowieka a zdrowie publiczne, tom 3, wydawnictwo Naukowe PWN, 2017.
8. Krawczyński M., Żywienie w zdrowiu i chorobie, Help-Med. S.c., Kraków, 2016.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Czasopisma kierunkowe, np. Food Forum, Współczesna Dietetyka.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	mgr A. Gryciak
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		C.1.2

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Psychologia kliniczna**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe/obieralne**
Moduł/specjalizacja	**Dietetyka kliniczna**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**2**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**prof. AJP dr Dorota Skrocka**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**2/4**	**2**
ćwiczenia	**30**	**2/4**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Zaliczona psychologia ogólna

4. Cele kształcenia

C1 - nauczenie umiejętności posługiwania się wiedzą szczegółową dotyczącą psychologii klinicznej z zakresu funkcjonowania człowieka zdrowego i chorego.

C2 - zapobieganie chorobom żywieniowo-zależnym; analiza klinicznych podstaw funkcjonowania ośrodkowego układu nerwowego i czynników społecznych w kontekście problemów żywieniowych, określenie ich etiopatogenezy i zasad leczenia.

C3 - przygotowanie do pracy w poradniach dietetycznych i do współpracy z lekarzem i pielęgniarką w zakresie psychologicznego postępowania diagnostycznego wobec osób z grupy ryzyka.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	K_W10

W_02	Zna podstawy psychologii ogólnej i klinicznej i potrafi zastosować je w codziennej pracy zawodowej.	K_W10
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Posiada umiejętność uczestniczenia w pracach zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia kompleksowej opieki nad pacjentem.	K_U03
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Szanuje prawa pacjenta do zachowania intymności oraz tajemnicy w zakresie występujących u niego chorób.	K_K05
K_02	Jest taktowny, tolerancyjny i otwarty w kontaktach interpersonalnych (pacjent, zespół interdyscyplinarny).	K_K04

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Psychologia kliniczna jako dyscyplina zajmująca się psychologicznymi mechanizmami zaburzeń przystosowania i zaburzeń osobowości, diagnozą i terapią zaburzeń psychicznych oraz promocją i prewencją zdrowia psychicznego.	3	-
W2	Praca z osobami w kryzysach i w trudnych sytuacjach społecznych, z osobami cierpiącymi z powodu zaburzeń psychicznych, somatycznych i neurologicznych.	2	-
W3	Zagadnienia problemowe związane z interwencją kryzysową i projektowaniem działań pomocowych, leczeniem i profilaktyką uzależnień.	2	-
W4	Podstawowe narzędzia psychometryczne stosowane w diagnozie klinicznej.	2	-
W5	Psychologia kliniczna dzieci, młodzieży i osób dorosłych.	2	-
W6	Zaburzenia okresu dzieciństwa i adolescencji, z uwzględnieniem zaburzeń odżywiania.	2	-
W7	Zaburzenia odżywiania (anoreksja, bulimia), etiologia, konsekwencje, terapia psychologiczna.	2	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Zaburzenia odżywiania – rodzaje (Anoreksja; Bulimia; Zaburzenia odżywiania z napadami objadania się; Pica; ARFID).	2	-
C2	Zaburzenia odżywiania – powikłania	4	-
C3	Pregoreksja –definicja i przebieg; czynniki ryzyka; wpływ na matkę; wpływ na dziecko; leczenie; podwójna odpowiedzialność.	4	-
C4	Otyłość jako problem wieloaspektowy.	4	-
C5	Cechy osobowości u pacjentów z zaburzeniami odżywiania.	4	-

C6	Zaburzenia odżywiania – różnice międzypłciowe.	4	-
C7	Program leczenia zaburzeń odżywiania w oddziale psychiatrycznym dla młodzieży.	4	-
C8	Poziom wiedzy żywieniowej u osób z zaburzeniami odżywiania.	4	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**30**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne (wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**
Wykład	M2 wykład problemowy połączony z dyskusją,	
Ćwiczenia	M5 ćwiczenia produkcyjne: przygotowanie prezentacji	

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	F2 obserwacja podczas dyskusji	P1 Zaliczenie z oceną: test
Ćwiczenia	F2 obserwacja/aktywność (przygotowanie do zajęć, ocena ćwiczeń wykonywanych podczas zajęć i jako pracy własnej)	P3 ocena podsumowująca powstała na podstawie oceny formującej, uzyskanej w semestrze

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład		Ćwiczenia	
	Metoda oceny F2	P1	F2	P3
W_01	x	x	x	x
W_02	x	x	x	x
U_01	x	x	x	x
K_01	x	x	x	x
K_02	x	x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Ocena końcowa będzie efektem zaliczenia testu wyboru składającego się z 20 pytań (20-19pkt = bdb; 18-17pkt = db+; 16-15pkt = db; 14-13 pkt = dst+; 12-11pkt = dst). Przystąpienie do testu będzie poprzedzone zaliczeniem ćwiczeń, w czasie których student przygotowuje prezentację dotyczącą wybranego tematu, przedstawia ją i zachęca grupę do analizy i dyskusji zagadnienia.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**45**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do prezentacji zaliczeniowych	5	-
przygotowanie do testu	5	-
zapoznanie z literaturą	5	-
suma godzin:	**60**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. *Psychologia kliniczna* (red. L. Cierpiałkowska, H. Sęk), Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2016.
2. P.C. Kendall, *Zaburzenia okresu dzieciństwa i adplescencji. Mechanizmy zaburzeń i techniki terapeutyczne*, GWP, Gdańska 2004.
3. Obuchowska, *Psychologia kliniczna dzieci i młodzieży – wybrane zagadnienia*. [W:] H. Sęk (red.) *Psychologia kliniczna, tom II* , Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2005.
4. Kędra E., Pietras J., *Zaburzenia odżywiania – znak naszych czasów*, „Probl Hig Epidemiol" 2011, 92(3): s. 530-534.
5. Rajewski A., *Zaburzenia odżywiania dzieci i młodzieży*. [w:] *Zarys pediatrii*. Pawlaczyk B (red). PZWL, Warszawa 2005: s. 127.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. 1. H. Sęk, *Pojęcia normy, normalności i zdrowia*, [W:] H. Sęk (red.) *Psychologia kliniczna*, tom I, Wydawn Naukowe PWN, Warszawa 2008.
2. Cierpiałkowska L (red). *Oblicza współczesnych uzależnień*. UAM, Poznań 2007: 134-135.
3. Mroczkowska D, Ziółkowska B, Cwojdzińska A. *Zaburzenia odżywiania – poradnik dla rodziców i blis* Scholar Warszawa 2007: s. 18-19.
4. KowalczukM., *Pedagogiczna diagnoza i profilaktyka zaburzeń odżywiania się u młodzieży szkolnej*. Im Kraków 2008: s. 16.
5. Koszowska A., Dittfeld A.,Zubelewicz-Szkodzińska B. ,*Psychologiczny aspekt odżywiania oraz wpływ wybra substancji na zachowania i procesy myślowe*, Hygeia Public Healt 2013, 48 (3), s. 279-284.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	Dorota Skrocka
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	dorota.skrocka@gmail.com
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		C.1.3

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Zasady organizacji żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe/obieralny**
Moduł/specjalizacja	**Dietetyka kliniczna**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**2**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Jolanta Korczyńska**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
ćwiczenia	**30**	**2/4**	**2**

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Zaliczony przedmiot: żywienie człowieka.

4. Cele kształcenia

C1 -Zapoznanie studentów z zasadami organizacji żywienia zbiorowego i żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego (szpitalach) oraz praktyczne przedstawienie zasad planowania i dystrybucji posiłków oraz roli dietetyka w tych placówkach.

C2 -. Nabycie praktycznych umiejętności planowania jadłospisów dla różnych grup ludności żywionych w zakładach żywienia typu zamkniętego.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	K_W08
W_02	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.	K_W25
	UMIEJĘTNOŚCI	
U_01	Posiada umiejętność uczestniczenia w pracach zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia kompleksowej opieki nad pacjentem	K_U03

U_02	Potrafi wykonywać zadania właściwe dla stanowiska dietetyka w szpitalu lub innej placówce żywienia zbiorowego, m.in. posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w tych palcówkach, monitorować odżywianie chorych.	K_U10
U_03	Umie dokonać wyboru lub zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w profilaktyce chorób żywieniowo-zależnych i nie tylko oraz w ich leczeniu.	K_U18
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Wykazuje dążenie do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji.	K_K06

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	Treści ćwiczeń	Liczba godzin na studiach	
		stacjonarnych	niestacjonarnych
C1	Organizacja i zasady żywienia w szpitalach. Zespoły leczenia żywieniowego. Rola dietetyka	1	-
C2	Organizacja żywienia w szpitalach: kuchnia szpitalna a catering- wady i zalety. Godziny wydawania posiłków. Posiłki dodatkowe.	1	-
C3	Przesiewowe i szczegółowe metody oceny stanu odżywienia pacjenta w szpitalu.	1	-
C4	Rola i znaczenie systemu HACCP w żywieniu zbiorowym w szpitalach. Zastosowanie norm oraz modelowych racji pokarmowych w żywieniu zbiorowym. Normy żywienia w polskich szpitalach	2	-
C5	Układanie jadłospisu dekadowego dla dzieci i młodzieży, osób dorosłych i osób w wieku podeszłym wieku żywionych w szpitalach.	2	-
C6	Ocena i monitorowanie stanu odżywienia chorych przyjmowanych do leczenia szpitalnego	2	-
C7	Zasady planowania, układania i oceny jadłospisów w zamkniętych placówkach żywienia zbiorowego	2	-
C8	Zasady planowania żywienia pacjentów w stanach ostrych i przewlekłych, rola mikrobioty jelitowej, ogólne zasady uwzględniania interakcji lekowych, genomiki, mebolomiki.	2	-
C9	Wywiady, objawy ilościowych i jakościowych stanów niedożywienia, badania antropometryczne oraz interpretacja podstawowych badań laboratoryjnych i obrazowych w diagnostyce niedożywienia szpitalnego.	2	-
C10	Klasyfikacja i charakterystyka leczniczych diet szpitalnych	2	-
C11	Planowanie interwencji żywieniowej u pacjenta hospitalizowanego, m.in. z wykorzystaniem programów komputerowych, w tym kalkulatorów dietetycznych do planowania jadłospisów	2	-
C12	Zagrożenia związane z przygotowywaniem posiłków w szpitalach.	2	-
C13	Ocena bieżącego jadłospisu szpitalnego, z planowaniem jego uzupełnienia odpowiednio dobranymi suplementami żywieniowymi	2	-
C14	Najczęściej spotykane czynniki etiologiczne zakażeń szpitalnych.	1	-
C15	Ogólne zasady żywienia przez zgłębnik i przetokę.	1	-
C16	Diety przemysłowe, domowe, eliminacyjne oraz produkty specjalnego przeznaczenia żywieniowego.	2	-

C17	Niedożywienie szpitalne.	1	-
C18	Analiza przypadków	2	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**30**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne (wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**
Ćwiczenia	M2 – metoda problemowa	Komputer, projekrtor

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Ćwiczenia	F2 - obserwacja podczas zajęć / aktywność, F3 - prezentacja	P1 - test

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Ćwiczenia		
	F2	F3	P1
W_01	x	x	x
W_02	x	x	x
U_01	x	x	
U_02	x	x	
U_03	x	x	
K_01	x	x	

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Ocena końcowa będzie efektem zaliczenia testu wyboru składającego się z 20 pytań (20-19pkt = bdb; 18-17pkt = db+; 16-15pkt = db; 14-13 pkt = dst+; 12-11pkt = dst). Przystąpienie do testu będzie poprzedzone zaliczeniem na ćwiczeniach, prezentacji dotyczącej wybranego przypadku. Student przedstawia ją i zachęca grupę do analizy i dyskusji zagadnienia.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**

Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**30**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do testu	5	-
przygotowanie do ćwiczeń	10	-
zapoznanie z literaturą	10	-
Przygotowanie prezentacji	5	-
suma godzin:	**60**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Jarosz M.(red): Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach. IŻZ, 2011.
2. Turlejska H., Pelzner U., Szponar L: Zasady racjonalnego żywienia. Zalecane racje pokarmowe dla wybranych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego. Wyd. ODDK. 2006.
3. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B.(red): Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych.
4. Dzieniszewski J., Szpona L., Szczygieł B., Socha J. Podstawy naukowe żywienia w szpitalach, (red.). Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa. 2001.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Sobotka L. Podstawy żywienia klinicznego. Scientifica, Kraków, 2014.
2. Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Jan Gawęcki (red.), 2016, Wydawnictwo Naukowe PWN.
3. Szponar L, Kazalska U, Nowicka L, Ners A. Żywienie zbiorowe. Żywienie, higiena, technologia. Cz. 1. IŻŻ, Warszawa 1993.
4. Szponar L, Kazalska U, Nowicka L, Ners A. Żywienie zbiorowe. Żywienie, higiena, technologia. Cz. 2. IŻŻ, Warszawa 1993.
5. Turlejska H, Pelzner U, Konecka-Matyjek E, Wiśniewska K. Przewodnik do wdrażania zasad GMP/GHP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. FAPA, Warszawa 2003.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	mgr B. Podbereska
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		C.1.4

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Poradnictwo dietetyczne**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe/obieralne**
Moduł/specjalizacja	**Dietetyka kliniczna**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**3**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Beata Podbereska**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**3/5**	**2**
ćwiczenia	**30**	**3/5**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Znajomość zasad żywienia w zdrowiu i chorobie

4. Cele kształcenia

C1 – Przygotowanie do korzystania ze zdobytych umiejętności prowadzenia konsultacji dietetycznych, kreowania planu do zmiany nawyków żywieniowych pacjentów

C2 – Rozszerzenie wiedzy na temat roli profilaktycznych działań edukacyjnych w przeciwdziałaniu zwiększania się ryzyka zachorowania na choroby dieto zależne,

C3 – Rozszerzenie nabytych umiejętności prowadzenia porad dietetycznych- dostosowania ich do wieku pacjenta i ewentualnej jednostki chorobowej

C4- Rozszerzenie umiejętności wykorzystywania dostępnych narzędzi do edukacji dietetycznej pacjentów oraz doskonalenie kreatywnego tworzenia własnych materiałów edukacyjnych

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Zna zasady żywienia osób zdrowych na różnym etapie rozwoju	K_W09

W_02	Zna zasady żywienia osób chorych i wpływ profilaktyki na zmniejszenie	K_W17
	ryzyka ich występowania	
W_03	Rozumie wpływ prawidłowego sposobu żywienia na przebieg choroby, jej powikłania oraz długość hospitalizacji i rekonwalescencji chorego pacjenta	K_W16
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Potrafi dostosować odpowiednie porady dietetyczne do każdej grupy wiekowej pacjentów	K_U14
U_02	Umiejętnie komponuje indywidualny plan leczenia żywieniowego dla pacjenta chorego- uwzględniając najważniejsze parametry zdobyte podczas przeprowadzonego wywiadu żywieniowego oraz pomiarów antropometrycznych pacjenta	K_U09
U_03	Sprawnie tworzy zalecenia oraz materiały edukacyjne w zależności od potrzeb pacjenta i ewentualnie występującej jednostki chorobowej	K_U04
U_04	Potrafi przygotować prelekcje w ramach edukacji w różnych grupach wiekowych oraz dla pacjentów szpitalnych i innych placówek	K_U04
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Wykazuje nieustanną chęć zdobywanie i poszerzania wiedzy żywieniowej, aktywnie uczestniczy w webinarach lub konferencjach przeznaczonych dla przyszłych dietetyków	K_K06
K_02	Szanuje prawa pacjenta i przestrzega ich oraz zna i przestrzega zasad etyki zawodu dietetyka	K_K05

6. **Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Zasady zdrowego żywienia w każdej grupie wiekowej.	5	-
W2	Zasady żywienia w chorobach dieto zależnych.	5	-
W3	Profilaktyka chorób dietozależnych, endokrynologicznych i onkologicznych.	5	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
Ćw.1	Edukacja dietetyczna pacjenta indywidualnego na różnym etapie rozwoju	10	-
Ćw.2	Edukacja dietetyczna w różnych grupach społecznych- szkoły, przedszkola, uniwersytety trzeciego wieku, stowarzyszenia diabetyków	10	-
Ćw.3	Trudny pacjent w gabinecie- jak skutecznie przeprowadzić poradę dietetyczną z pacjentem opornym, niezmotywowanym- praca z elementami dialogu motywującego	10	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**30**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Wykład	M1 wykład informacyjny	Projektor, komputer
Ćwiczenia	M5 analiza tekstu źródłowego, prezentacja wybranych zagadnień, dyskusja dydaktyczna	Projektor, komputer

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P1 - test
Ćwiczenia	F2- obserwacja, aktywność, F4-wypowiedx, wystąpienie, F5- ćwiczenia praktyczne	P5 - wystąpienie/prezentacja

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia			
	Metoda oceny P1	F2	F4	F5	P5
W_01	x				x
W_02	x				x
W_03	x				x
U_01		x	x	x	x
U_02		x	x	x	x
U_03		x	x	x	x
U_04		x	x	x	x
K_01		x	x	x	x
K_02		x	x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Ocena końcowa będzie efektem zaliczenia testu wyboru składającego się z 20 pytań (20-19pkt = bdb; 18-17pkt = db+; 16-15pkt = db; 14-13 pkt = dst+; 12-11pkt = dst). Przystąpienie do testu będzie poprzedzone zaliczeniem ćwiczeń, w czasie których student przygotowuje prezentację dotyczącą wybranego tematu, przedstawia ją i zachęca grupę do analizy i dyskusji zagadnienia.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**45**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
zapoznanie z literaturą	5	-
przygotowanie prezentacji	5	-
przygotowanie się do wystąpienia	5	-
suma godzin:	**60**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Ostrowska L., Bogdański P., Mamcarz A., Otyłość i jej powikłania, PZWL, 2021.
2. Szostak- Węgierek D., Żywienie osób starszych, PZWL, rekomendacja POLSPEN, Warszawa 2020.
3. Woynarowska B, Barańska M., Profilaktyka w pediatrii, PWN 2014.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Isobel R. Contento., Edukacja żywieniowa, PWN, 2018.
2. Ogden J., Psychologia odżywiania się. Od zdrowych do zaburzonych zachowań żywieniowych, Wydawni uniwersytetu Jagiellońskiego, 2011.
3. Różycka J., Wybrane zagadnienia psychodietetyki. Narzędzia i metody pracy z osobami z nieprawidłow nawykami żywieniowymi, Wydawnictwo Difin, 2021.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	mgr Beata Podbereska
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	gabinet@dietetykdebno.pl
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		C.1.5

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Podstawy diagnostyki laboratoryjnej**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**Obowiązkowe/obieralne**
Moduł/specjalizacja	**Dietetyka kliniczna**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**polski**
Rok studiów	**3**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Elżbieta Justyńska**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**3/5**	**5**
ćwiczenia	**45**	**3/5**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Podstawowa wiedza w zakresie biochemii, anatomii i fizjologii człowieka.

4. Cele kształcenia

C1 - Zapoznanie studentów z interpretacją wyników badań laboratoryjnych, ich wartością diagnostyczną i podstawowymi badaniami laboratoryjnymi krwi oraz moczu.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym i zasady interpretacji wyników badań laboratoryjnych.	K_W19
W_02	Ma elementarną wiedzę o projektowaniu i prowadzeniu badań diagnostycznych w praktyce.	K_W30
	UMIEJĘTNOŚCI	
U_01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia. Potrafi stosować wiedzę z zakresu diagnostyki laboratoryjnej w połączeniu z wiedzą z zakresu	K_U01

	żywienia.	
U_02	Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia. Interpretuje, analizuje, syntetyzuje i ocenia krytycznie wyniki badań.	K_U08
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Jest gotów do skutecznego sugerowania pacjentowi potrzeby konsultacji medycznej i do uznania znaczenia wiedzy z zakresu podstaw diagnostyki laboratoryjnej w poradnictwie dietetycznym.	K_K02
K_02	Jest gotów do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji oraz samodzielnej interpretacji wyników podstawowych badań laboratoryjnych mających istotne znaczenie w planowaniu postępowania dietetycznego.	K_K06

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Diagnostyka laboratoryjna zaburzeń układu biało- i czerwonokrwinkowego. Proces interpretacji wyników badań laboratoryjnych, Czynniki wpływające na wynik badania laboratoryjnego.	3	-
W2	Diagnostyka laboratoryjna chorób układu pokarmowego. Proces interpretacji wyników badań laboratoryjnych, Czynniki wpływające na wynik badania laboratoryjnego.	3	-
W3	Diagnostyka laboratoryjna zaburzeń gospodarki lipidowej i rola badań w profilaktyce zagrożeń miażdżycą i jej powikłań. Proces interpretacji wyników badań laboratoryjnych, Czynniki wpływające na wynik badania laboratoryjnego.	3	-
W4	Diagnostyka zaburzeń gospodarki białkowej- bloki metaboliczne. Diagnostyka niedoborów pokarmowych. Proces interpretacji wyników badań laboratoryjnych, Czynniki wpływające na wynik badania laboratoryjnego.	3	-
W5	Diagnostyka wybranych schorzeń endokrynologicznych. Proces interpretacji wyników badań laboratoryjnych, Czynniki wpływające na wynik badania laboratoryjnego.	3	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Interpretacja wyników badań morfologii krwi obwodowej ze szczególnym uwzględnieniem niedokrwistości i niedoborowych	9	-
C2	Diagnostyka laboratoryjna zaburzeń gospodarki lipidowej i rola badań w profilaktyce zagrożeń miażdżycą i jej powikłań	9	-
C3	Diagnostyka laboratoryjna chorób nerek. Zasady wykonywania i interpretacja wyników ogólnej analizy moczu	9	-
C4	Badania laboratoryjne w diagnostyce zaburzeń gospodarki białkowej.	9	-
C5	Analiza wyników badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.	9	-

	Razem liczba godzin ćwiczeń	**45**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne (wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**
Wykład	M1 - wykład informacyjny	Projektor, tablica multimedialna ,
		laptop
Ćwiczenia	M2 – metoda problemowa, metody aktywizujące m.in.: studium przypadku, dyskusja, zadania zlecone	analiza tekstu źródłowego, dokumentacja medyczna

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	**-**	P1 – egzamin - test
Ćwiczenia	F2 – aktywność na zajęciach, F3-Ćwiczenie pisemne sprawdzające umiejętności	P2 - Kolokwium podsumowujące

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia		
	Metoda oceny P1	F2	F3	P2
W_01	x	x	x	x
W_02	x	x	x	x
U_01	x	x	x	x
U_02	x	x	x	x
K_01		x	x	x
K_02		x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Obecność na zajęciach zgodnie z obowiązującym Regulaminem studiów. Wykonanie zleconych zadań w toku ćwiczeń.
Zaliczenie przedmiotu:
Egzamin pisemny - test (40 pytań) obejmujący materiał wykładowy i ćwiczeniowy Warunkiem uzyskania oceny pozytywnej to minimum 70% poprawnych odpowiedzi.
Poprawa I i II – egzamin testowy pisemny (30 pytań). Warunkiem uzyskania oceny pozytywnej to minimum 70% poprawnych odpowiedzi.

10. Forma zaliczenia zajęć

Egzamin

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**

	na studiach stacjonarnych	na studiach niestacjonarnych
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**60**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do zaliczenia	15	-
przygotowanie do egzaminu	15	-
przygotowanie do realizacji ćwiczeń,	15	-
zapoznanie z literaturą	15	-
konsultacje	5	-
suma godzin:	**125**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**5**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Diagnostyka laboratoryjna z elementami biochemii klinicznej. Dembińska-Kieć A., Naskalski J. W. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2010, wyd. 3.
2. Diagnostyka laboratoryjna, red. naukowy B. Solnica, PZWL, 2014.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Diagnostyka laboratoryjna. Tom 1 i 2, pod red. A. Szutowicza i A. Raszei-Specht, Gdański Uniwer Medyczny, Gdańsk, 2009.
2. Diagnostyka laboratoryjna. Bogdan Solnica. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2013, wyd. l.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	Mgr Anna Gryciak
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		C.1.6

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Postępowanie dietetyczne w niedożywieniu, nadwadze i otyłości**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe/obieralne**
Moduł/specjalizacja	**Dietetyka kliniczna**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**polski**
Rok studiów	**3**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Dominika Białous**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
ćwiczenia	**30**	**3/5**	**2**

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Znajomość zagadnień z zakresu żywienia człowieka, żywienia w zdrowiu i chorobie.

4. Cele kształcenia

C1 - Przekazanie wiedzy teoretycznej i praktycznej dotyczącej kompleksowej opieki dietetycznej nad pacjentem z nadwagą i otyłością.

C2 - Zapoznanie się z wiedzą dotyczącą zmian zachodzących w organizmie pod wpływem zaburzeń jednostek chorobowych prowadzących do wyniszczenia organizmu.

C3 - Postępowaniem dietetycznym w omawianych jednostkach chorobowych. Wdrożenie zasad żywienia klinicznego.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania ludzi młodych i dorosłych.	K_W12
W_02	Zna sposób żywienia u osób z nieprawidłowa masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).Zna zasady żywienia w omawianych jednostkach chorobowych	K_W13

W_03	Zna zasady postępowania dietetycznego w zależności od rodzaju i stopnia zaawansowania choroby. Wykazuje znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania.	K_W17
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia. Potrafi zinterpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych i wykorzystać je w planowaniu i monitorowaniu postępowania żywieniowego.	K_U08
U_02	Potrafi zaplanować i wdrożyć wzory żywienia dostosowane do potrzeb osób z różnych kategorii wiekowych. Potrafi zaplanować i realizować kompleksowe postępowanie obejmujące żywienie, aktywność fizyczną i styl życia dla osób z nadwagą lub otyłością.	K_U14
U_03	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe. Potrafi zaplanować, dostosowane do wieku i jednostki chorobowej postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania niedożywieniu i wyniszczeniu.	K_U06
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Szanuje godność i autonomię osób powierzonych opiece. Przestrzega praw pacjenta.	K_K05
K_02	Jest przygotowany do pracy nad własnymi ograniczeniami i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. Jest gotów do współdziałania i twórczej pracy w grupie Jest gotów do samodzielności i odpowiedzialności zawodowej w relacji z podmiotem opieki.	K_K01

6. **Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Otyłość – definicja, przyczyny, epidemiologia, skutki zdrowotne.	2	-
C2	Systemy dietetyczne w Polsce i na świecie, Zasady planowania i monitorowania sposobu żywienia ludzi chorych. Zalecenia i standardy postępowania dietetycznego w nadwadze i otyłości.	2	-
C3	Insulinooporność.	2	-
C4	Profilaktyka nadwagi i otyłości	2	-
C5	Odżywki, leki i suplementy o działaniu antykahektycznym	2	-
C6	Dietoterapia pacjenta w trakcie chemio i radioterapii w wybranych jednostkach chorobowych	2	-
C7	Prekaheksja i kacheksja nowotworowa	2	-
C8	Zasady komponowania jadłospisów dietetycznych oraz konstruowania racji pokarmowych, z wykorzystaniem technik i narzędzi komputerowych	2	-
C9	Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych w omawianych na wykładach schorzeniach obejmująca: modyfikacje zawartości energii oraz proporcji makro i mikroskładników pokarmowych, dobór zalecanych produktów, wybór odpowiedniej techniki kulinarnej, modyfikacje konsystencji.	2	-
C10	Dożywienie pacjenta w stanie prekahektycznym	2	-

C11	Terapia żywieniowa pacjenta poddanego radioterapii	2	-
C12	Terapia żywieniowa pacjenta poddanego chemioterpaii	2	-
C13	Terapia żywieniowa pacjenta po przeszczepieniu szpiku kostnego	2	-
C14	Dieta ubogoselenowa /ubogoarsenowa	2	-
C15	Dieta redukcyjna – ustalanie parametrów i założeń diety. Dieta redukcyjna– układanie jadłospisu 7 dni i zaleceń.	2	-
	Razem liczba godzin wykładów	**30**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Wykład	M1. wykład informacyjny	Projektor, tablica multimedialna , laptop
Ćwiczenia	M2. Metoda problemowa, np. dyskusja, studium przypadku, zadania do rozwiązania	teksty źródłowe

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład		P1 zaliczenie pisemne
Ćwiczenia	F1 - Ćwiczenie pisemne sprawdzające umiejętności, F2 – obserwacja/aktywność	P2 Kolokwium podsumowujące semestr

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia		
	Metoda oceny P1	F1	F2	P2
W_01	x	x	x	x
W_02	x	x	x	x
W_03	x	x	x	x
U_01	x	x	x	
U_02	x	x	x	
U_03	x	x	x	
K_01	x		x	
K_02	x		x	

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Obecność na zajęciach zgodnie z obowiązującym Regulaminem studiów.
Wykonanie zleconych zadań w toku ćwiczeń.

Zaliczenie przedmiotu: Zaliczenie (3 pytania) obejmujący materiał wykładowy i ćwiczeniowy. zaliczenie /- test (40 pytań) obejmujący materiał wykładowy i ćwiczeniowy i esej Warunkiem uzyskania oceny pozytywnej to minimum 70% poprawnych odpowiedzi.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**30**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do kolokwium zaliczeniowych	5	-
przygotowanie do zaliczenia końcowego	5	-
przygotowanie do realizacji ćwiczeń,	15	-
zapoznanie z literaturą	5	-
suma godzin:	**60**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Width M., Reinhard T. (2014): Dietetyka kliniczna. Elsevier Urban & Partner, Wrocław
2. 2. Peckenpaugh N.J. (2010): Podstawy żywienia i dietoterapia. Red. Wydania I polskiego Gajewska D. Elsevier Urban & Partner, Wrocław.
3. 3. Wieczorek-Chełmińska Z. (2014): Nowoczesna dietetyczna książka kucharska. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.
4. 4. Biesalski H. K., Grimm P. (2012): Żywienie Atlas i podręcznik Elsevier Urban & Partner, Wrocław.
5. 5. Grzymisławski M., Gawęcki J. (2010): Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
6. Bawa S., Gajewska D., Kozłowska L., Lange E., Myszkowska-Ryciak J., Włodarek D. (2009): Dietoterapia I. Wyd. SGGW, Warszawa.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Sobotka L. (red.): Podstawy żywienia klinicznego. Wyd. Lek. PZWL, Warszawa, 2004.
2. Łysiak- Szydłowska W.: Żywienie kliniczne. wybrane zagadnienia. Via Medica, Gdańsk, 2000.
3. Jarosz M.: Praktyczny podręcznik Dietetyki, IŻŻ, 2010.
4. Jarosz M.)red.: Otyłość, żywienie, aktywność fizyczna, zdrowie Polaków. IŻŻ, Warszawa, 2006.
5. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa, 2000.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	Mgr Anna Gryciak

data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		C.1.7

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Immunologia kliniczna**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki kierunkowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**3**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**Lek. med. Roman Kołodziejczak**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**3/6**	**3**
ćwiczenia	**15**	**3/6**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Zaliczony przedmiot Immunoligia

4. Cele kształcenia

C1 Student zna budowę i funkcje układu odpornościowego.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Posiada wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, fizjologii.	K_W03
	UMIEJĘTNOŚCI	
U_01	Potrafi przygotować odpowiedni model żywienia oraz materiały edukacyjne dla określonego pacjenta z różnymi schorzeniami. Potrafi zachęcić i zmotywować do działania.	K_U04
	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
K_01	Jest gotów do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji.	K_K06

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	Treści wykładów	Liczba godzin na studiach	
		stacjonarnych	niestacjonarnych
W1	Anatomia i fizjologia układu odpornościowego.	2	-
W2	Układ odpornościowy – zmiany związane z wiekiem.	2	-
W3	Pierwotne niedobory odporności.	2	-
W4	Złożone niedobory odporności.	2	-
W5	Choroby autozapalne.	2	-
W6	Wtórne niedobory odporności, w zespół niedoboru tym nabyty odporności (AIDS).	1	-
W7	Choroby alergiczne.	2	-
W8	Immunologia ciąży.	2	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

Lp.	Treści ćwiczeń	Liczba godzin na studiach	
		stacjonarnych	Niestacjonarnych
C1	Immunologiczne aspekty wybranych chorób	3	-
C2	Immunologia transplantacyjna.	3	-
C3	Immunologia nowotworów.	3	-
C4	Leczenie biologiczne.	3	-
C5	Immunodiagnostyka.	3	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**15**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Wykład	M1- wykład informacyjny	Komputer, projektor
Ćwiczenia	M2 – metoda problemowa, metody aktywizujące	

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P1- Egzamin ustny
Ćwiczenia	F2- obserwacja podczas zajęć / aktywność F4 - prezentacja	P3 - ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących, uzyskanych w semestrze

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia

	Metoda oceny P1	F2	F4	P3
W_01	x	x	x	x
U_01		x	x	x
K_01		x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Efekt uczenia się	Na ocenę 3	Na ocenę 4	Na ocenę 5
W1	Student zna wybrane podstawowe pojęcia związane z wiedzą z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, fizjologii.	Student zna większość podstawowych pojęć związanych z wiedzą z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, fizjologii.	Student zna wszystkie pojęcia z zakresu wiedzy z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, oraz fizjologii.
U1	Student w wystarczającym stopniu potrafi przygotować odpowiedni model żywienia oraz materiały edukacyjne dla określonego pacjenta z różnymi schorzeniami. Potrafi zmotywować do działania.	Student w znacznym stopniu potrafi przygotować odpowiedni model żywienia oraz materiały edukacyjne dla wybranych pacjentów z różnymi schorzeniami. Potrafi zachęcić i zmotywować do działania.	Student sprawnie posługuje się wiedzą na temat różnych modeli żywienia. Potrafi przygotować odpowiedni model żywienia oraz materiały edukacyjne dla określonego pacjenta z różnymi schorzeniami. Potrafi zachęcić i zmotywować do działania.
K1	Student w zasadzie rozumie potrzebę ustawicznego doskonalenia zawodowego oraz w pewnym stopniu uzupełnia swoją wiedzę, korzysta z różnych źródeł – literatury, internetu, dokumentów.	Student rozumie potrzebę ustawicznego doskonalenia zawodowego oraz uzupełnia swoją wiedzę, korzysta z różnych źródeł – literatury, internetu, dokumentów	Student doskonale rozumie potrzebę ustawicznego doskonalenia zawodowego oraz na bieżąco uzupełnia swoją wiedzę, korzysta z różnych źródeł – literatury, internetu, dokumentów. Poszukuje nowych rozwiązań i propozycji dla klientów.

10. Forma zaliczenia zajęć

Egzamin

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
	na studiach stacjonarnych	na studiach niestacjonarnych
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**30**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do zaliczenia	10	-

przygotowanie do egzaminu	10	
przygotowanie do ćwiczeń	5	-
zapoznanie z literaturą	15	-
Przygotowanie prezentacji	10	-
suma godzin:	**80**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**3**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Immunologia, J. Gołąb, M. Jakóbisiak, W. Lasek, *Immunologia*, PWN, 2017
2. Male D., Brostoff J., Roth D.B., Roitt I.: *Immunologia*, (pod red. J. Żeromskiego), Urban &Partner, 2008
3. Immunologia kliniczna, pod red. Marek Kowalski,
4. W. Ptak, M. Ptak, M. Szczepanik, Podstawy immunologii, 2010

Literatura zalecana / fakultatywna:

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	Lek med. Roman Kołodziejczak
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		C.1.8

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Profilaktyka i leczenie chorób dietozależnych**
Punkty ECTS	**3**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki kierunkowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**3**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Dominika Białous**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**3/6**	**3**
ćwiczenia	**45**	**3/6**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Znajomość zagadnień z zakresu żywienia człowieka, żywienia w zdrowiu i chorobie.

4. Cele kształcenia

C1 Zapoznanie studenta z najczęściej występującymi współcześnie chorobami dietozależnymi, ich epidemiologią i profilaktyką. Kształtowanie świadomości żywieniowej.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspakajania. Wyjaśnia poszerzone zagadnienia dotyczące dietoprofilaktyki łącznie z zagadnieniami związanymi z prawidłowo dobraną aktywnością ruchową.	K_W24

W_02	Klasyfikuje produkty i artykuły spożywcze, przedstawia główne zagadnienia dotyczące racjonalnego żywienia oraz ocenia wpływ diety i stylu życia na zdrowie. Interpretuje ocenę stanu odżywienia oraz niedobory i nadmiar składników pokarmowych w organizmie	K_W02
W_03	Zna metody przeprowadzania wstępnej oceny zagrożeń zdrowia populacji oraz rozpowszechnienia chorób dietozależnych.	K_W03
W_04	Wykazuje się wiedzą dotyczącą znajomości zasad tworzenia i realizowania programów profilaktycznych związanych z najpowszechniej występującymi współcześnie chorobami dietozależnymi.	K_W12
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Wdraża zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych.	K_U01
U_02	Planuje i wdraża odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.	K_U02
U_03	Przygotowuje materiały edukacyjne dla pacjenta prace pisemne oraz wystąpienia ustne dotyczące zagadnień związanych z poradnictwem dietetycznym w oparciu o współczesne piśmiennictwo oraz prowadzi edukacje żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia	K_U04
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.	K_K03
K_02	Posiada umiejętności nawiązywania kontaktów interpersonalnych, ustnego i pisemnego porozumiewania się z profesjonalistami.	K_K01
K_03	Jest gotów do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji.	K_K06

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Choroby dietozależne : definicja, epidemiologia, przyczyny, współczesne zagrożenia, koszty leczenia, długość życia.	1	-
W2	Programy profilaktyczne ich rola w zapobieganiu chorobom dietozależnym (programy profilaktyczne w chorobach np. cukrzycy, insulinooporności, otyłości, depresji).	1	-
W3	Psychologiczne aspekty otyłości.	1	-
W4	Choroby układu krążenia (nadciśnienie, ChNS, zawał serca, udar mózguepidemiologia, czynniki ryzyka, rozpoznanie, leczenie zaburzeń lipidowych, leczenie dietetyczne. Profilaktyka chorób układu sercowo naczyniowego.	2	-

W5	Indeks i ładunek glikemiczny. Wykorzystanie tych wskaźników w planowaniu diety chorych na cukrzycę typu 2 i w zapobieganiu cukrzycy. Zastosowanie indeksu glikemicznego w profilaktyce i dietoterapii otyłości i chorób sercowo naczyniowych.	1	-
W6	Błędy żywieniowe a ryzyko chorób kobiecych (zespół napięcia przedmiesiączkowego, endometrioza, zaburzenia płodności u kobiet i mężczyzn), możliwości profilaktyki.	2	-
W7	Choroby wątroby i dróg żółciowych: epidemiologia, czynniki ryzyka, profilaktyka, leczenie dietetyczne, powikłania.	1	-
W8	Choroby trzustki: epidemiologia, czynniki ryzyka, profilaktyka, leczenie dietetyczne, powikłania.	1	-
W9	Profilaktyka i leczenie chorób oczu (zwyrodnienie plamki żółtej, zaćma, jaskra).	1	-
W10	Osteoporoza – epidemiologia, czynniki ryzyka, profilaktyka, leczenie dietetyczne, powikłania.	1	-
W11	Rola czynników dietetycznych w symptomatologii zaburzeń czynnościowych jelit. Zaparcia, biegunki.	1	-
W12	Profilaktyka i leczenie chorób neurodegeneracyjnych i ośrodkowego układu nerwowego- choroba Parkinsona i Alzheimera. Definicja, epidemiologia, rozpoznanie. Czynniki żywieniowe mające znaczenie w rozwoju i przebiegu choroby.	2	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Zalecenia żywieniowe w chorobach żołądka (refluks, wrzody, nadkwaśność); Zalecenia żywieniowe w chorobach wątroby (stłuszczenie, marskość); Żywienie w kamicy pęcherzyka żółciowego i dla osób po resekcji pęcherzyka; Zalecenia żywieniowe w chorobach trzustki. Przygotowywanie projektów programów profilaktycznych	5	-
C2	Zalecenia żywieniowe w problemach z zaparciami, wzdęciami, niestrawnością; Zalecenia żywieniowe w stanach zapalnych jelita; Żywienie w chorobie jelita wrażliwego (IBS); Zalecenia żywieniowe w nietolerancjach pokarmowych. Przygotowywanie projektów programów profilaktycznych.	5	-
C3	Zalecenia żywieniowe w zaburzeniach składu flory bakteryjnej; Zalecenia żywieniowe w dnie moczanowej. Przygotowywanie projektów programów profilaktycznych	4	-
C4	Zalecenia żywieniowe w osteoporozie. Przygotowywanie projektów programów profilaktycznych	4	-
C5	Zalecenia żywieniowe dla osób żyjących w stresie. Przygotowywanie projektów programów profilaktycznych	4	-

C6	Postępowanie dietetyczne w nadciśnieniu i miażdżycy Przygotowywanie projektów programów profilaktycznych.	5	-
C7	Postępowanie dietetyczne w otyłości. Przygotowywanie projektów programów profilaktycznych	5	-
C8	Postępowanie dietetyczne w osłabionej odporności i chorobach z autoagresji. Przygotowywanie projektów programów profilaktycznych	4	-
C9	Postępowanie dietetyczne w depresji. Przygotowywanie projektów programów profilaktycznych	4	-
C10	Indeks i ładunek glikemiczny. Wykorzystanie tych wskaźników w planowaniu diet, ustalanie jadłospisów w chorobach dietozależnych	5	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**45**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Wykład	M1. wykład informacyjny	Projektor, tablica multimedialna , laptop
Ćwiczenia	M2. dyskusja, studium przypadku, zadania do rozwiązania	plansze, kwestionariusze do oceny stanu funkcjonalnego, stanu odżywienia

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P1. Zaliczenie pisemne
Ćwiczenia	F3. Ćwiczenia pisemne sprawdzające umiejętności	P2. kolokwium podsumowujące semestr

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia	
	P1	F3	P2
W_01	x	x	x
W_02	x	x	x
W_03	x	x	x
W_04	x	x	x
U_01	x	x	x
U_02	x	x	x
U_03	x	x	x
K_01		x	x
K_02		x	x
K_03		x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Obecność na zajęciach zgodnie z obowiązującym Regulaminem studiów. Wykonanie zleconych zadań w toku ćwiczeń. Zaliczenie przedmiotu: Zaliczenie pisemne test 50 pytań obejmujący materiał wykładowy i ćwiczeniowy. Warunkiem uzyskania oceny pozytywnej to minimum 70% poprawnych odpowiedzi.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli	**60**	**-**
akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia		
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do kolokwium zaliczeniowych	5	-
przygotowanie do realizacji ćwiczeń, prace pisemne, prezentacje	5	-
zapoznanie z literaturą	5	-
suma godzin:	**75**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**3**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Grzymisławski M., Gawęcki J.: „Żywienie człowieka zdrowego i chorego", PWN, 2010.
2. Payne A.: Dietetyka i żywienie kliniczne; 2013; Elsevier.
3. Zając A.: „Żywienie i suplementacja w sporcie, rekreacji i stanach chorobowych, AWF Katowice 2014.
4. Ogden J.: Psychologia odżywiania się; 2011, UJ Kraków.
5. Bętkowska T.: Diety w różnych chorobach; 2010 Emilia.
6. Poniewierka E.: Żywienie w chorobach przewodu pokarmowego i zaburzeniach metabolizmu (red.) 2010 Cornetis.
7. Gawęcki J. Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, PWN, Warszawa 2010.
8. Thrash A.: Cukrzyca i zespół hipoglikemiczny; 2011 Źródło Życia.
9. Choroby wewnętrzne na podstawie Interny Szczeklika, pod redakcją Piotra Gajewskiego, Kompendium Medycyna Praktyczna, Kraków 2020.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Pachocka L., Jarosz M., Dna moczanowa. Porady lekarzy i dietetyków, PZWL, Warszawa 2012.
2. Davis W.: Dieta bez pszenicy; 2013 Bukowy Las.
3. Jarosz M.: Choroba stłuszczeniowa wątroby; 2010 PZWL.
4. Jarosz M.: Zespół jelita nadwrażliwego; 2013 PZWL.
5. Cichocka A., Praktyczny poradnik żywieniowy w odchudzaniu oraz profilaktyce i leczeniu cukrzycy typu 2, Medyk, Warszawa 2010.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	mgr Anna Gryciak
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		C.1.9

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób nowotworowych**
Punkty ECTS	**4**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe/obieralne**
Moduł/specjalizacja	**Dietetyka kliniczna**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**polski**
Rok studiów	**3**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Beata Podbereska**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**3/6**	**4**
ćwiczenia	**45**	**3/6**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Podstawy żywienia człowieka w zdrowiu i chorobie

4. Cele kształcenia

C1 – Wprowadzenie studentów w szczegółową znajomość elementów profilaktyki i dietoterapii w chorobach nowotworowych.

C2 – Zdobycie wiedzy jak ważną rolę odgrywa prawidłowy sposób żywienia pacjenta onkologicznego w każdym stadium choroby.

C3 – Nabycie umiejętności wykorzystywania zdobytej wiedzy w szerzeniu edukacji społeczeństwa z zakresu profilaktyki przeciwnowotworowej.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Zna wpływ choroby nowotworowej i jej przebiegu na stan odżywienia pacjenta.	K_W16

W_02	Zna zasady leczenia żywieniowego w chorobie nowotworowej w zależności od stopnia zaawansowania choroby, występujących powikłań czy sposobu	K_W17
	leczenia.	
W_03	Zna zasady profilaktyki chorób nowotworowych.	K_W27
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Potrafi dobrać odpowiednie produkty do realizacji planu żywienia oraz zaplanować bezpieczną obróbkę termiczną i kulinarną.	K_U11
U_02	Potrafi ocenić ryzyko niedożywienia w chorobie i dobrać odpowiednie produkty specjalnego przeznaczenia żywieniowego dostępne na rynku.	K_U05
U_03	Potrafi zaplanować odpowiednie postępowanie dietetyczne w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	K_U04
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Wykazuje chęć dalszego pogłębiania wiedzy w tym zakresie poprzez uczestnictwo w szkoleniach, konferencjach naukowych.	K_K06
K_02	Wie jak bardzo ważne jest poszanowanie praw pacjenta onkologicznego i przestrzega zasad etyki zawodowej.	K_K05

6. **Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Nowotwór- definicja, etologia, czynniki ryzyka.	3	-
W2	Profilaktyka chorób nowotworowych.	4	-
W3	Żywienie ma znaczenie - dietoterapia pacjenta onkologicznego.	4	-
W4	Niedożywienie w chorobie- znaczenie środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego.	4	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
Ćw.1	Najczęściej występujące nowotwory w Polsce- tworzenie kodeksu profilaktyki przeciwnowotworowej.	10	-
Ćw.2	Chemioterapia- przygotowanie pacjenta.	5	-
Ćw.3	Chemioterapia- żywienie pacjenta podczas chemii- możliwe skutki niepożądane.	5	-
Ćw.4	Poradnictwo żywieniowe pacjenta onkologicznego.	5	-
Ćw.4	Praca z pacjentem onkologicznym – wprowadzenie.	5	-
Ćw.5	Praca z pacjentem onkologicznym - ocena stanu odżywienia, przeciwdziałanie niedożywieniu.	5	-
Ćw.6	Zastosowanie środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego, zalecenia żywieniowe, plan żywienia.	5	-

Ćw.7	Podsumowanie zajęć, prezentacje zaliczeniowe.	5	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**45**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Wykład	M1 - wykład informacyjny	Komputer, projektor
Ćwiczenia	M5- analiza tekstu źródłowego, pokaz, prezentacja wybranych zagadnień, analiza dokumentacji medycznej	Komputer, projektor

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P1- test
Ćwiczenia	F2- obserwacja podczas zajęć / aktywność, F4 - wypowiedź, wystąpienie, F5 - ćwiczenia praktyczne	P5 - wystąpienie/prezentacja

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia			
	Metoda oceny P1	F2	F4	F5	P5
W_01	x				x
W_02	x				x
W_03	x				x
U_01		x	x	x	x
U_02		x	x	x	x
U_03		x	x	x	x
K_01		x	x	x	x
K_02		x	x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Ocena końcowa będzie efektem zaliczenia testu wyboru składającego się z 20 pytań (20-19pkt = bdb; 18-17pkt = db+; 16-15pkt = db; 14-13 pkt = dst+; 12-11pkt = dst). Przystąpienie do testu będzie poprzedzone zaliczeniem ćwiczeń, w czasie których student przygotowuje prezentację dotyczącą wybranego tematu, przedstawia ją i zachęca grupę do analizy i dyskusji zagadnienia.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli	**60**	**-**
akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia		
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do testu zaliczeniowego	5	-
przygotowanie do zaliczenia ćwiczeń	5	-
przygotowanie do realizacji ćwiczeń,	10	-
zapoznanie z literaturą	10	-
Przygotowanie prezentacji końcowej	10	-
suma godzin:	**100**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**4**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa: 1. Barker H., Chojnacki J., Annne P., Dietetyka i żywienie kliniczne, Edra Urban & Partner, Wrocław 2021. 2. Ciborowska H., Ciborowski A., Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa 2021. 3. Koper J.K., Żywienie w chorobie nowotworowej, Wydawnictwo PZWL, 2021.
Literatura zalecana / fakultatywna:

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	mgr Beata Podbereska
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	gabinet@dietetykdebno.pl
podpis	

Załącznik nr 3
do Uchwały Nr 13/000/2024 Senatu AJP
z dnia 19 marca 2024 r.

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		C.2.1

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Poradnictwo żywieniowe**
Punkty ECTS	**4**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe/obieralne**
Moduł/specjalizacja	**Poradnictwo żywieniowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**2**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Beata Podbereska**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**2/4**	**4**
ćwiczenia	**45**	**2/4**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Znajomość zasad żywienia osób zdrowych i chorych

4. Cele kształcenia

C1 -Rozszerzenie dotychczasowej wiedzy z zakresu zasad żywienia osób zdrowych i chorych.

C2 – Zdobycie umiejętności wykorzystania wiedzy w praktyce- umiejętność przekazywania informacji żywieniowej dostosowanej indywidualnie do potrzeb pacjenta/ klienta.

C3 – Rozwinięcie umiejętności planowania indywidualnego lub grupowego planu żywienia, przygotowanie do prowadzenia edukacji indywidualnej i grupowej.

C4- Umiejętność wykorzystywania poznanych form oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia w praktyce- umiejętne wykonywanie pomiarów antropometrycznych, analizy składu ciała, oceny dzienniczków żywieniowych, przeprowadzenie skutecznego wywiadu żywieniowego.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania ludzi młodych i dorosłych.	K_W12

W_02	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości, zna zasady żywienia dostosowane do naturalnych etapów życia człowieka.	K_W09
W_03	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	K_W27
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.	K_U18
U_02	Potrafi przygotować odpowiedni model żywienia oraz materiały edukacyjne dla określonego pacjenta z różnymi schorzeniami. Potrafi zachęcić i zmotywować do działania.	K_U04
U_03	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia (potrafi przeprowadzić badania antropometryczne, analizę składu ciała)	K_U09
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Wykazuje dążenie do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji.	K_K06
K_02	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	K_K04

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Zasady zdrowego żywienia w każdej grupie wiekowej.	5	-
W2	Edukacja żywieniowa pacjentów chorych- jak skutecznie rozpocząć zmianę dotychczasowych nawyków żywieniowych u pacjenta z uwzględnieniem wybranej jednostki chorobowej.	5	-
W3	Dostępne materiały edukacyjne- gdzie ich szukać i jak wykorzystać- piramida zdrowego żywienia i aktywności fizycznej, talerz zdrowego żywienia, siatki centylowe, tabele norm i inne.	5	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Wykorzystanie dostępnych metod oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia w praktyce- praca w grupach, prowadzenie pierwszych porad żywieniowych.	10	-
C2	Pacjent szpitalny, pacjent komercyjny- jakie są różnice w możliwości prowadzenia poradnictwa żywieniowego i jak je wykorzystać z korzyścią dla obu pacjentów- przygotowywanie materiałów edukacyjnych.	10	-

C3	Praktyczne prowadzenie poradnictwa żywieniowego - jego planowanie- dla pacjentów zdrowych z różnych grup wiekowych.	10	-
C4	Planowanie poradnictwa żywieniowego dla pacjentów w wybranych jednostkach chorobowych w różnym wieku.	15	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**45**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Wykład	M1-wykład informacyjny	Komputer, projektor
Ćwiczenia	M2 - metoda problemowa, analiza przypadku, symulacja M5 - metoda praktyczna, umiejętne wykonywanie pomiarów antropometrycznych, analizy składu ciała, oceny dzienniczków żywieniowych, przeprowadzenie skutecznego wywiadu żywieniowego, analiza raportów, dokumentacji medycznej	Komputer, projektor, tablice poglądowe, program komputerowy do układania jadłospisów, analizator składu ciała, antropometr, miarka do pomiarów obwodów ciała, fałdomierz, kwestionariusz wywiadu żywieniowego, dokumentacja medyczna, raporty

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P1 - test
Ćwiczenia	F2 - obserwacja podczas zajęć / aktywność, F4 - wypowiedź/wystąpienie (analiza i interpretacja ułożonego jadłospisu) F5 – ćwiczenia sprawdzające ocena umiejętności wykonywania pomiarów antropometrycznych, analizy składu ciała, oceny dzienniczków żywieniowych, przeprowadzenie skutecznego wywiadu żywieniowego.	P5 – prezentacja /wypowiedź problemowa

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia			
	Metoda oceny P1	F2	F4	F5	P5
W_01	x		x		x
W_02	x		x		x
W_03	x		x		x
U_01		x	x	x	x
U_02		x	x	x	x
U_03		x	x	x	x
K_01		x	x	x	x

K_02		x	x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Ocena końcowa z egzaminu będzie efektem zaliczenia testu wyboru składającego się z 20 pytań (20-19pkt = bdb; 18-17pkt = db+; 16-15pkt = db; 14-13 pkt = dst+; 12-11pkt = dst). Przystąpienie do testu będzie poprzedzone zaliczeniem ćwiczeń, w czasie których student przygotowuje prezentację dotyczącą wybranego tematu, przedstawia ją i zachęca grupę do analizy i dyskusji zagadnienia.

10. Forma zaliczenia zajęć

Egzamin

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia **60 -**		
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do zaliczenia	5	-
przygotowanie do egzaminu	10	-
przygotowanie do realizacji ćwiczeń	10	-
zapoznanie z literaturą	10	-
Przygotowanie prezentacji	5	-
suma godzin:	**100**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**4**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Ciborowska H., Ciborowski A., Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa 2021.
2. Woynarowska B., Edukacja zdrowotna: podręcznik akademicki, PWN, Warszawa, 2017.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Woynarowska B., Profilaktyka w pediatrii, PZWL, Warszawa 2020.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	mgr Beata Podbereska
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	gabinet@dietetykdebno.pl
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		C.2.2

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Pracownia technologiczno-żywieniowa**
Punkty ECTS	**3**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki kierunkowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**2**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr inż. Małgorzata Jodko**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	**Liczba godzin**	**Rok studiów/semestr**	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
ćwiczenia	**45**	**2/4**	**3**

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

-

4. Cele kształcenia

C1 Zapoznanie studenta z planowaniem i wykorzystanie różnych etapów procesu technologicznego sporządzania potraw w planowaniu dietoterapii schorzeń objętych polskim systemem dietetycznym.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie do efektu kierunkowego**
	WIEDZA	
W_01	Zna terminologię związaną z technologią potraw oraz podstawami towaroznawstwa.	K_W06
	UMIEJĘTNOŚCI	
U_01	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki K_U11 potraw.	sporządzania
	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
K_01	stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji.	K_K06

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	Treści ćwiczeń	Liczba godzin na studiach	
		stacjonarnych	Niestacjonarnych
C1	Organizacja pracy przy produkcji wybranych potraw.	1	-
C2	Mierzenie i ważenie produktów żywnościowych. Przeliczanie zawartości odpadków w obróbce wstępnej produktów spożywczych.	2	-
C3	Sporządzanie soków, przecierów owocowych, warzywnych i warzywnoowocowych oraz koktajli mleczno-owocowych. Wartość odżywcza soków i napojów.	2	-
C4	Wykorzystanie drobiu w dietetyce. Przygotowanie potraw z mięsa drobiowego oraz ocena jego cech organoleptycznych i wartości odżywczych.	2	-
C5	Mięso zwierząt rzeźnych i egzotycznych. Możliwość wykorzystania mięsa zwierząt rzeźnych w dietetyce, Sporządzanie i ocena wartości odżywczej dań mięsnych typowych dla diety łatwostrawnej.	2	-
C6	Zastosowanie ryb w dietetyce. Kwasy tłuszczowe omega 3. Sporządzanie i ocena wartości odżywczej potraw rybnych.	2	-
C7	Zastosowanie miodu w dietetyce. Przygotowanie potraw z miodem oraz ocena ich cech organoleptycznych oraz wartości odżywczych.	2	-
C8	Wykorzystanie roślin strączkowych w dietetyce. Sporządzanie i ocena wartości odżywczej potraw z wykorzystaniem nasion roślin strączkowych.	2	-
C9	Wartość odżywcza dań typu fast-food.	2	-
C10	Orzechy – wartość odżywcza i możliwości wykorzystania w dietetyce. Przygotowywanie potraw z wykorzystaniem różnych odmian orzechów.	2	-
C11	Wykorzystanie produktów zbożowych. w dietetyce. Przygotowywanie potraw z wykorzystaniem produktów zbożowych.	2	-
C12	Wykorzystanie potraw regionalnych w dietetyce. Sporządzanie wybranych potraw regionalnych. Ocena wartości odżywczej.	2	-
C13	Sen i odżywianie. Praca w nietypowych godzinach. Opracowanie jadłospisu dla osoby pracującej w nocy.	2	-
C14	Wartość energetyczna oraz możliwości wykorzystania napojów alkoholowych w dietetyce.	2	-
C15	Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu. Przygotowywanie potraw typowych dla diety łato strawnej z ograniczeniem tłuszczu. Ocena wartości odżywczej.	2	-
C16	Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego. Przygotowywanie potraw typowych dla diety łato strawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego. Ocena wartości odżywczej.	2	-
C17	Dieta papkowata. Sporządzanie potraw i ocena wartości odżywczej diety papkowatej.	2	-
C18	Dieta bogatoresztkowa. Przygotowywanie potraw typowych dla diety bogatoresztkowej.	2	-

C19	Dieta łatwo strawna bogatobiałkowa. Przygotowywanie potraw typowych dla diety bogatobiałkowej.	2	-
C20	Mleko i produkty mleczne. Przygotowywanie potraw stosowanych w profilaktyce osteoporozy.	2	-
C21	Dieta płynna. Dieta płynna wzmocniona. Przygotowywanie potraw typowych dla diety płynnej.	2	-
C22	Laktoza. Nietolerancja laktozyPrzygotowywanie potraw z preparatów bezlaktozowych, ubogolaktozowych.	2	-
C23	Celiakia. Przygotowywanie potraw bezglutenowych.	1	-
C24	Kawa, herbata, kakao -wartość odżywcza, możliwość wykorzystania w dietetyce. Zielona herbata, kawa – właściwości.	1	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**45**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Ćwiczenia	M2 – metoda problemowa, metody aktywizujące	Pracownia technologiczno – żywieniowa z wyposażeniem.

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Ćwiczenia	F2- obserwacja podczas zajęć / aktywność F4 - prezentacja	P3 - ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących, uzyskanych w semestrze

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Ćwiczenia		
	F2	F4	P3
W_01	x	x	x
U_01	x	x	x
K_01	x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Efekt uczenia się	Na ocenę 3	Na ocenę 4	Na ocenę 5
W1	Student zna wybrane podstawowe pojęcia związane z terminologią związaną z technologią potraw oraz podstawami towaroznawstwa.	Student zna większość podstawowych pojęć związanych z technologią potraw oraz podstawami towaroznawstwa.	Student zna wszystkie wymagane pojęcia związane z technologią potraw oraz podstawami towaroznawstwa.

U1	Student w wystarczającym stopniu potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować	Student w znacznym stopniu posługuje się wiedzą na temat wykorzystania produktów i potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji	Student sprawnie posługuje się wiedzą na temat doboru i wykorzystania surowców do produkcji potraw. Potrafi dokonać odpowiedniego doboru w dietoterapii oraz
	odpowiednie techniki sporządzania potraw..	potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.Dostrzega wpływ dietoterapii na organizm człowieka.
K1	Student w zasadzie rozumie potrzebę ustawicznego doskonalenia zawodowego oraz w pewnym stopniu uzupełnia swoją wiedzę, korzysta z różnych źródeł – literatury, internetu, dokumentów.	Student rozumie potrzebę ustawicznego doskonalenia zawodowego oraz uzupełnia swoją wiedzę, korzysta z różnych źródeł – literatury, internetu, dokumentów	Student doskonale rozumie potrzebę ustawicznego doskonalenia zawodowego oraz na bieżąco uzupełnia swoją wiedzę, korzysta z różnych źródeł – literatury, internetu, dokumentów. Poszukuje nowych rozwiązań i propozycji dla klientów.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**45**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do zaliczenia	10	-
przygotowanie do ćwiczeń,	15	-
zapoznanie z literaturą	5	-
Przygotowanie prezentacji	5	-
suma godzin:	**80**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**3**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Ciborowska H., Rudnicka A. „Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka" Wyd. PZWL, Warszawa 2008.
2. Gawęcki J., Hryniewicki L. Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2007.
3. Pijanowski E., Dłużewski M. Ogólna technologia żywności, WNT; Warszawa 2004.
4. Motderna E. Kędzia, B. Kędzia, Miody odmianowe i ich znaczenie lecznicze. WDR. Włocławek 2002.
5. Świderski F. Towaroznawstwo żywności przetworzonej. Technologia i ocena jakościowa; (red.), SGGW; Warszawa 2003.
6. Flis K., Procner A. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. 3; WSiP, Warszawa 2007.
7. Szymanderska H., Kuchnia polska -potrawy regionalne Świat Książki 2007.
8. Kuchnia podlaska, A. Fiedoruk, wyd. ZYSK i S-ka, Poznań 2007.
9. Przybylak Z., Tradycyjna kuchnia pomorsko – wielkopolska, ZYSK i S-ka, Poznań 2007.
10. Świderski F., Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. Wydawnictwo Naukowo –Techniczne, Warszawa2003.
11. Gertig H., Przysławski J., Bromatologia, zarys nauki o żywności i żywieniu. Wydawnictwo Lekarskie PZWL.

Literatura zalecana / fakultatywna:

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	Małgorzata Jodko
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		C.2.3

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe/obieralne**
Moduł/specjalizacja	**Poradnictwo żywieniowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**2**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Beata Podbereska**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	**Liczba godzin**	**Rok studiów/semestr**	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
ćwiczenia	**45**	**II/4**	**2**

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Realizacja efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji z chemii żywności, biochemii ogólnej i żywności

4. Cele kształcenia

C1 - Przedmiot obejmuje przekazanie i doskonalenie wiedzy koniecznej dla przeprowadzenia samodzielnej oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia na poziomie jednostki i populacji.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie do efektu kierunkowego**
	WIEDZA	
W_01	Zna zasady zdrowego żywienia i potrafi je wdrażać u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub z otyłością)	K_W13
W_02	Zna zasady planowania żywienia dostosowanego do naturalnych okresów życia człowieka	K_W09
	UMIEJĘTNOŚCI	

U_01	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia (potrafi przeprowadzić badania antropometryczne, analizę	K_U09
	składu ciała)	
U_02	Potrafi dokonać wyliczenia indywidualnego zapotrzebowania na składniki odżywcze oraz ma umiejętność korzystania z tabel wartości odżywczej produktów i programów komputerowych w celu skomponowania właściwej diety pod względem jej wartości odżywczej i energetycznej	K_U12 K_U13
U_03	przygotować odpowiedni model żywienia oraz materiały edukacyjne dla określonego pacjenta z różnymi schorzeniami. Potrafi zachęcić i zmotywować do działania.	K_U04
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Rozumie potrzebę ustawicznego doskonalenia zawodowego oraz uzupełnia swoją wiedzę, korzysta z różnych źródeł – literatury, internetu, dokumentów	K_K06
K_02	Jest gotów do współpracy z lekarzami różnych specjalności dzięki wiedzy z dziedziny toksykologii żywności	K_K01

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
Ćw.1	Stan odżywienia i sposób żywienia populacji polskiej w zależności od wieku - najczęstsze błędy żywieniowe.	12	-
Ćw.2	Metody oceny stanu odżywienia i sposoby żywienia- antropometryczne, biochemiczne, i inne.	12	-
Ćw.3	Praca z pacjentem- pomiary antropometryczne, analiza składu ciała, obliczenie zapotrzebowania energetycznego, kontakt z pacjentem.	12	-
Ćw4	Podsumowanie, prezentacje, zaliczenie przedmiotu.	9	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**45**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne (wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**
Ćwiczenia	M2 – metoda problemowa, metoda przypadków, M5- metoda praktyczna, umiejętne wykonywanie pomiarów antropometrycznych, analizy składu ciała, obliczenie zapotrzebowania energetycznego, oceny dzienniczków żywieniowych, przeprowadzenie skutecznego wywiadu żywieniowego, analiza raportów, dokumentacji medycznej	Komputer, projektor, programy komputerowe do tworzenia diet tabele wartości odżywczej produktów, materiały edukacyjne, wyposażenie pracowni dietetycznej, dokumentacja medyczna, raporty

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** **–** wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**

Ćwiczenia	F2 - obserwacja podczas zajęć / aktywność, F5 - ćwiczenia praktyczne – ćwiczenia sprawdzające ocena umiejętności wykonywania pomiarów antropometrycznych, analizy składu ciała, oceny dzienniczków żywieniowych, przeprowadzenie skutecznego wywiadu żywieniowego.	P4 - referat P5 - wystąpienie/prezentacja

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia		
	F2	F5	P4	P5
W_01			x	x
W_02			x	x
U_01	x	x	x	x
U_02	x	x	x	x
U_03	x	x	x	x
K_01	x	x	x	x
K_02	x	x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Ocena końcowa będzie efektem zaliczenia ćwiczeń, w czasie których student przygotowuje prezentację dotyczącą wybranego tematu, przedstawia ją i zachęca grupę do analizy i dyskusji zagadnienia.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
	na studiach stacjonarnych	na studiach niestacjonarnych
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**45**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do realizacji ćwiczeń	5	-
zapoznanie z literaturą	5	-
Przygotowanie prezentacji	5	-

suma godzin:	**60**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Ciborowska H., Ciborowski A., Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa 2021.
2. Ostrowska L., Dietetyka kompendium, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2021.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Jarosz M., Normy żywienia dla populacji polskiej i ich zastosowanie, nowelizacja. IŻŻ, Warszawa, 2020.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	mgr Beata Podbereska
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	gabinet@dietetykdebno.pl
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		C.2.4

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Żywienie kobiet ciężarnych i karmiących**
Punkty ECTS	**5**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe/obieralne**
Moduł/specjalizacja	**Poradnictwo żywieniowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**3**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Małgorzata Kazimierczak**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**3/5**	**5**
ćwiczenia	**60**	**3/5**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Przekazanie wiedzy dotyczącej zagadnień żywienia kobiet w ciąży i w okresie karmienia i jego wpływ na zdrowie matki i dziecka, a także profilaktyki chorób metabolicznych i miażdżycy

4. Cele kształcenia

C1 - Przekazanie wiedzy dotyczącej zagadnień żywienia kobiet w ciąży i w okresie karmienia i jego wpływ na zdrowie matki i dziecka, a także profilaktyki chorób metabolicznych i miażdżycy.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Zna zasady prawidłowego żywienia kobiet w ciąży i w okresie karmienia zarówno zdrowych jak i chorych. Zna wpływ żywienia na zdrowie matki i dziecka. Zna zasady i podstawy diety pediatrycznej.	K_W14
	UMIEJĘTNOŚCI	
U_01	Potrafi przygotować dietę właściwą dla kobiety ciężarnej i karmiącej zarówno zdrowej jak i chorej.	K_U16

KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.	K_K01
K_02	Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.	K_K03

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	Treści wykładów	Liczba godzin na studiach	
		stacjonarnych	niestacjonarnych
W1	Zmiany fizjologiczne w organizmie kobiety w czasie ciąży i połogu.	1	-
W2	Odżywianie kobiet ciężarnych - ogólne zmiany w metabolizmie kobiety ciężarnej, zapotrzebowanie energetyczne w czasie ciąży.	2	-
W3	Składniki mineralne i suplementacja witaminami - ich wpływ na przebieg ciąży i rozwój płodu.	2	-
W4	Żywienie kobiet w ciąży wysokiego ryzyka – profilaktyka wad wrodzonych płodu.	2	-
W5	Wpływ środowiska, odżywiania, przyjmowanie używek (palenie papierosów, spożywanie alkoholu na przebieg ciąży i wyniki położnicze).	2	-
W6	Stosowanie preparatów wielowitaminowych w czasie ciąży – ich skład i dzienne zapotrzebowanie na mikroelementy.	1	-
W7	Ciąża powikłana cukrzycą - planowanie ciąży, dieta cukrzycowa, odżywianie kobiet z ciążą powikłaną cukrzycą - metabolizm. Profil bezpieczeństwa dla matki i płodu doustnych leków hipoglikemizujących.	2	-
W8	Planowanie ciąży i odżywianie u kobiety przewlekle chorej - choroby tarczycy, choroby autoimmunologiczne, choroby sercowo - naczyniowe.	1	-
W9	Sytuacje wyjątkowe - odżywianie i planowanie ciąży w chorobach przewlekłych.	1	-
W10	Używki i nawyki – a wyniki położnicze.	1	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

Lp.	Treści ćwiczeń	Liczba godzin na studiach	
		stacjonarnych	niestacjonarnych
C1	Zalety prawidłowego odżywiania się w okresie oczekiwania na ciążę i w okresie ciąży.	4	-
C2	Odżywianie kobiet ciężarnych - ogólne zmiany w metabolizmie kobiety ciężarnej, obliczanie zapotrzebowanie energetyczne w czasie ciąży.	4	-
C3	Postępowanie żywieniowe w dolegliwościach okresu ciąży (nudności, wymioty, zgaga, zaparcia).	4	
C4	Odżywianie kobiet ciężarnych - główne składniki pokarmowe, wpływ odżywiania na przebieg ciąży i wyniki położnicze – studium przypadku	6	-
C5	Składniki mineralne i suplementacja witaminami - ich wpływ na przebieg ciąży i rozwój płodu.	6	-

C6	Ciąży wysokiego ryzyka a odżywianie – profilaktyka wad wrodzonych płodu – studium przypadku	6	-
C7	Wpływ środowiska, odżywiania, przyjmowanie używek (palenie papierosów, spożywanie alkoholu) na przebieg ciąży i wyniki położnicze.	6	-
C8	Preparaty wielowitaminowe a ciąża – ich dobór i stosowanie.	4	-
C9	Ciąża powikłana cukrzycą – planowanie ciąży, układanie diety cukrzycowej, odżywianie kobiet z ciążą powikłaną cukrzycą – metabolizm. Profil bezpieczeństwa dla matki i płodu doustnych leków hipoglikemizujących.	6	-
C10	Choroby przewlekłe a ciąża.	6	-
C11	Żywienie w połogu.	4	
C12	Układanie diet dla kobiety karmiącej piersią.	6	-
	Razem liczba ćwiczeń	**60**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Wykład	M1 wykład informacyjny	Komputer, projektor
Ćwiczenia	F2- analiza tekstu źródłowego, F4- wypowiedź, wystąpienie M5 - metoda praktyczna, prawidłowe przeprowadzenie skutecznego wywiadu żywieniowego, analiza raportów, dokumentacji medycznej oceny dzienniczków żywieniowych,	Komputer, oprogramowanie do układania jadłospisów DietetykPro projektor, raporty i dokumentacja medyczna, arkusze wywiadu żywieniowego,

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P1 - test
Ćwiczenia	F2- obserwacja podczas zajęć / aktywność F4 – wypowiedź/wystąpienie F5 -Ćwiczenia sprawdzające umiejętności z poradnictwa żywieniowego dla kobiet ciężarnej i karmiącej, a także tych o szczególnych potrzebach dietetycznych, układanie planu żywieniowego dla pacjentki.	P5 – wystąpienie, rozmowa, prezentacja

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład		Ćwiczenia		
	Metoda oceny P1	F2	F4	F5	P5
W_01	x	x	x		x
U_01		x	x	x	x

K_01		x	x	x	x
K_02		x	x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Ocena końcowa będzie efektem zaliczenia testu wyboru składającego się z 20 pytań (20-19pkt = bdb; 18-17pkt = db+; 16-15pkt = db; 14-13 pkt = dst+; 12-11pkt = dst). Przystąpienie do testu będzie poprzedzone zaliczeniem ćwiczeń, w czasie których student przygotowuje prezentację dotyczącą wybranego tematu, przedstawia ją i zachęca grupę do analizy i dyskusji zagadnienia.

Efekt uczenia się	Na ocenę 3	Na ocenę 4	Na ocenę 5
W1	Zna zasady prawidłowego żywienia kobiet w ciąży i w okresie karmienia zarówno zdrowych jak i chorych w stopniu dostatecznym.	Zna zasady prawidłowego żywienia kobiet w ciąży i w okresie karmienia zarówno zdrowych jak i chorych w stopniu dobrym.	Zna zasady prawidłowego żywienia kobiet w ciąży i w okresie karmienia zarówno zdrowych jak i chorych w stopniu bardzo dobrym.
U1	Potrafi przygotować dietę właściwą dla kobiety ciężarnej i karmiącej zarówno zdrowej jak i chorej w stopniu dostatecznym	Potrafi przygotować dietę właściwą dla kobiety ciężarnej i karmiącej zarówno zdrowej jak i chorej w stopniu dobrym	Potrafi przygotować dietę właściwą dla kobiety ciężarnej i karmiącej zarówno zdrowej jak i chorej w stopniu bardzo dobrym
K1	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty w stopniu dostatecznym	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty w stopniu dobrym	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty w stopniu bardzo dobrym
K2	Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego w stopniu dostatecznym	Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego w stopniu dobrym	Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego w stopniu bardzo dobrym

10. Forma zaliczenia zajęć

Egzamin

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
	na studiach stacjonarnych	na studiach niestacjonarnych
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**75**	**-**

Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do testu	10	-
przygotowanie prezentacji i wystąpienia	15	-
przygotowanie do ćwiczeń,	15	-
zapoznanie z literaturą	10	-
suma godzin:	**125**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**5**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Bręborowicz G. H. (red.), Ciąża wysokiego ryzyka. Ośrodek Wydawnictw Naukowych. Poznań 2010
2. Szostak-Węgierek D., Cichocka A., Żywienie kobiet w ciąży. Wydawnictwo Lekarskie PZWL. Warszawa 2018
3. Jarosz M. (red.): Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. IŻŻ,. 2017r.
4. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL, Warszawa 2017

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Rekomendacje Polskiego Towarzystwa Ginekologicznego w zakresie stosowania witamin i mikroelementów u kobiet planujących ciążę, ciężarnych i karmiących. Ginekol Pol, 2014, 85, 395 – 399.
2. Aktualne zalecenia, rekomendacje i oficjalne stanowiska Polskiego Towarzystwa Ginekologów i Położników, Pediatrycznego, Dietetyki, Psychodietetyki, Diabetologicznego, Polskiego Stowarzyszenia Dietetyków, Instytutu Matki i Dziecka

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	mgr B. Podbereska
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		C.2.5

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Diety niekonwencjonalne**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Poradnictwo żywieniowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**polski**
Rok studiów	**3**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Anna Gryciak mgr Dominika Białous**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**3/5**	**2**
ćwiczenia	**15**	**3/5**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Znajomość zagadnień z zakresu żywienia człowieka, żywienia w zdrowiu i chorobie.

4. Cele kształcenia

C1 - Przygotowanie do pracy edukatora żywieniowego pracującego z osobami indywidualnymi, grupami oraz wypowiadającego się w mediach przekazu masowego:

– nabycie wiedzy z zakresu podstaw naukowych i przydatności praktycznej różnych diet niekonwencjonalnych i trendów żywieniowych

– zrozumienie przydatności kompetencji z tego zakresu w przyszłej pracy dietetyka

C2 - Doskonalenie umiejętności rozróżnienia uzasadnionych naukowo i klinicznie diet niekonwencjonalnych od potencjalnie groźnych dla zdrowia trendów żywieniowych bez podstaw naukowych.

C3 - Zapoznanie z praktycznym zastosowaniem różnych diet niekonwencjonalnych w pracy z pacjentami indywidualnymi i grupami.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
WIEDZA		

W_01	Zna społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby w	K_W11
	kontekście diet i trendów żywieniowych w historii, kulturze i medycynie. Rys historyczny diet odchudzających	
W_02	Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania ludzi młodych i dorosłych. Zna definicje diety konwencjonalnej, niekonwencjonalnej oraz trendu żywieniowego, granice i różnice w podstawach naukowych pomiędzy dietami konwencjonalnymi, niekonwencjonalnymi i trendami żywieniowymi.	K_W12
W_03	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspakajania w tym zna wpływ współczesnych mediów na rozwój mitów i groźnych trendów żywieniowych sposoby rozpoznania i ostrzegania przed absurdalnymi i groźnymi trendami żywieniowymi	K_W24
W_04	Zna i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do określonych etapów rozwoju człowieka	K_W09
W_05	Zna i potrafi wprowadzać zasady zdrowego żywienia oraz prawidłowego stylu życia, zna czynniki i następstwa nieprawidłowego odżywiania	K_W27
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin. Stosuje prawidłowy dobór surowców i produktów oraz odpowiednią technikę do sporządzania potraw używanych w dietoterapii.	K_U01
U_02	Potrafi obliczyć wartość odżywczą i energetyczną diet zgodnie z indywidualnym zapotrzebowaniem i określa wartość odżywczą i energetyczną diet.	K_U13
U_03	Potrafi zaplanować i wdrożyć wzory żywienia dostosowane do potrzeb osób z różnych kategorii wiekowych. Odróżnić uzasadnione naukowo diety niekonwencjonalne od absurdalnych trendów żywieniowych i ocenić bezpieczeństwo diet niekonwencjonalnych i trendów żywieniowych.	K_U14
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Jest gotów do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji. Systematycznie aktualizuje wiedzę zawodową i kształtuje swoje umiejętności	K_K06
K_02	Jest gotów do stosowania edukacji i profilaktyki żywieniowej, zaangażowania w promocję i edukację zdrowotną poprzez nacisk na umiejętność rozpoznawania mitów żywieniowych i zdrowotnych	K_K02
K_03	Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.	K_K03

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Diety i trendy żywieniowe w historii, kulturze i medycynie. Rys historyczny diet odchudzających.	1	-
W2	Dieta konwencjonalna vs niekonwencjonalna vs trend żywieniowy.	3	-

W3	Absurdalne i niebezpieczne dla zdrowia diety niekonwencjonalne i trendy Żywieniowe. Wpływ mediów współczesnych na metody żywienia.	4	-
W4	Wpływ niewłaściwego odżywiania, w tym długotrwałego głodowania, przyjmowania zbyt obfitych posiłków i stosowania niezbilansowanej	4	-
	diety oraz zaburzenia trawienia i wchłaniania produktów trawienia.		
W5	Metody propagowania właściwych postaw żywieniowych.	3	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Diety konwencjonalne i niekonwencjonalne w pracy z pacjentem.	1	-
C2	Techniki rozróżnienia sensownych od absurdalnych diet niekonwencjonalnych i trendów żywieniowych.	2	-
C3	Bezpieczeństwo diet niekonwencjonalnych i trendów żywieniowych.	2	-
C4	Diety zwiększające masę ciała przydatne vs niebezpieczne.	2	-
C5	Głodówki przydatne vs niebezpieczne.	1	-
C6	Przydatne w praktyce różne diety wegetariańskie.	1	-
C7	Ekstremalne diety i trendy wegetariańskie diety keto.	2	-
C8	Przydatne w praktyce diety niskowęglowodanowe.	1	-
C9	Ekstremalne diety i trendy niskowęglowodanowe.	1	-
C10	Trendy i diety restrykcyjne, eliminacyjne i monodiety przydatne vs niebezpieczne.	2	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**15**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne (wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**
Wykład	M1 - Wykład informacyjny	Projektor, tablica multimedialna , laptop
Ćwiczenia	M2 metoda problemowa, metody aktywne m.in. analiza i studium przypadku, zadania zlecone	teksty źródłowe

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P1 – zaliczenie pisemne
Ćwiczenia	F1 - Ćwiczenie pisemne sprawdzające umiejętności F2 – obserwacja/aktywność	P5 – prezentacja

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia		
	Metoda oceny P1	F1	F2	P5
W_01	x	x	x	x
W_02	x	x	x	x
W_03	x	x	x	x
W_04	x	x	x	x
W_05	x	x	x	x
U_01		x	x	x
U_02		x	x	x
U_03		x	x	x
K_01		x	x	x
K_02		x	x	x
K_03		x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Obecność na zajęciach zgodnie z obowiązującym Regulaminem studiów. Wykonanie zleconych zadań w toku ćwiczeń.
Zaliczenie przedmiotu:
zaliczenie - test (40 pytań) obejmujący materiał wykładowy i ćwiczeniowy
Warunkiem uzyskania oceny pozytywnej to minimum 70% poprawnych odpowiedzi.

Przystąpienie do testu będzie poprzedzone zaliczeniem ćwiczeń, w czasie których student przygotowuje prezentację dotyczącą wybranego tematu, przedstawia ją i zachęca grupę do analizy i dyskusji zagadnienia.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
	na studiach stacjonarnych	na studiach niestacjonarnych
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**30**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do kolokwium zaliczeniowych	10	-

przygotowanie do egzaminu	10	-
przygotowanie do realizacji zajęć laboratoryjnych, wykonanie ćwiczeń,	5	-
zapoznanie z literaturą	5	-
suma godzin:	**60**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Gawęcki J. Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Tom 1. PWN. Warszawa, 2017.
2. Ostrowska L. Dietetyka. Kompendium. PZWL. Warszawa, 2020.
3. Jarosz M. (red.) Normy żywienia dla populacji Polski, IŻŻ, 2017, https://ncez.pl/upload/normy-net1.pdf
4. Contento I., Edukacja żywieniowa, Wyd. PWN, Warszawa, 2018.
5. Woynarowska B. (red.), Edukacja zdrowotna. Podstawy teoretyczne, metodyka, praktyka, WN PWN, Warszawa, 2017.
6. Cianciara D., Zarys współczesnej promocji zdrowia, wyd. PZWL, Warszawa, 2010.
7. Gutkowska K., Adamowski J. (red.), Edukacja żywieniowa w teorii i praktyce. Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2019. Śliz D., Mamcarz A. (red.), Medycyna stylu życia, wyd. PZWL, Warszawa, 2018.
8. Jarosz M. (red. nauk.), Praktyczny podr.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Ledzińska M., Czerniawska O., Psychologia nauczania. Ujęcie poznawcze. Podręcznik akademicki, WN Warszawa, 2011.
2. Petty G., Nowoczesne nauczanie. Praktyczne wskazówki i techniki dla nauczycieli, wykładowc szkoleniowców, GWP, Sopot, 2010. 3. Heszen I., Sęk H., Psychologia zdrowia, WN PWN, Warszawa, 2008.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	Mgr Anna Gryciak
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	Praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		C.2.6

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Żywność funkcjonalna i wygodna oraz specjalnego przeznaczenia**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe/obieralne**
Moduł/specjalizacja	**Przedmioty dodatkowe do wyboru**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**polski**
Rok studiów	**3**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Anna Gryciak**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	**Liczba godzin**	**Rok studiów/semestr**	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**3/5**	**1**

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Żywienie w zdrowiu i chorobie, żywienie człowieka, zaburzenia w odżywianiu

4. Cele kształcenia

C1 - Celem zajęć jest zapoznanie studenta z asortymentem, wartością energetyczną i odżywczą oraz przeznaczeniem różnych grup środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Uzyskana wiedza umożliwi studentowi wykorzystanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (w tym diet przemysłowych) w planowaniu żywienia osób chorych, osób w określonych stanach fizjologicznych oraz niemowląt i małych dzieci.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie do efektu kierunkowego**
WIEDZA		
W_01	Zna zasady żywienia klinicznego obejmującego: żywienie dojelitowe z wykorzystaniem diet przemysłowych w zapobieganiu i leczeniu niedożywienia. Zna interakcje leków z żywnością.	K_W18
UMIEJĘTNOŚCI		

U_01	Potrafi ustalić wskazania do wspomagania i/lub leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych, suplementów	K_U01
	diety i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego w korygowaniu zaburzeń odżywiania.	
U_02	Wie co to jest żywność funkcjonalna i żywność genetycznie modyfikowana i potrafi wykorzystać tą wiedzę w edukacji i poradnictwie żywieniowym	K_U01
U_03	Zna zasady dietoprofilaktyki i potrafi zaplanować, dostosowane do wieku postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem i brakiem aktywności fizycznej	K_U14
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych.	K_K06

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	Treści wykładów	Liczba godzin na studiach	
		stacjonarnych	niestacjonarnych
W1	Żywność funkcjonalna i dietetyczna.	1	-
W2	Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt.	2	-
W3	Środki spożywcze uzupełniające dla niemowląt i małych dzieci w wieku od 1 do 3 lat.	1	-
W4	Środki spożywcze stosowane w dietach o ograniczonej zawartości energii w celu redukcji masy ciała.	1	-
W5	Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego.	2	-
W6	Środki spożywcze dla osób z zaburzeniami metabolizmu węglowodanów.	1	-
W7	Środki spożywcze zaspokajające zapotrzebowanie organizmu przy intensywnym wysiłku fizycznym.	1	-
W8	Wpływ osmolarności napojów na zdolność nawadniania organizmu.	1	-
W9	Środki spożywcze bezglutenowe	1	-
W10	Środki spożywcze niskobiałkowe.	1	-
W11	Żywność zmniejszająca ryzyko chorób układu krążenia.	1	-
W12	Żywność probiotyczna.	1	-
W13	Żywność wzbogacana i suplementy diety.	1	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Wykład	M1 - wykład informacyjny	projektor , tablica multimedialna , laptop, teksty źródłowe, dokumentacja medyczna

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P1 – zaliczenie ustne

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład
	P1
W_01	**x**
U_01	**x**
U_02	**x**
U_03	**x**
K_01	**x**

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Obecność na zajęciach zgodnie z obowiązującym Regulaminem studiów.
Zaliczenie przedmiotu:
zaliczenie ustne. Warunkiem uzyskania oceny pozytywnej jest odpowiedź na 3 pytania w stopniu zadowalającym.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**15**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do zaliczenia	5	-
zapoznanie z literaturą	10	-
suma godzin:	**30**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**1**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Ustawa z dn. 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171, poz.1225 z późn. zm.)
2. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013 r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała
3. dyrektywy Komisji 2006/141/WE z dnia 22 grudnia 2006 r. w sprawie preparatów do początkowego żywienia niemowląt i preparatów do dalszego żywienia niemowląt oraz zmieniającej dyrektywę 1999/21/WE,
4. dyrektywy Komisji 2006/125/WE z dnia 5 grudnia 2006 r. w sprawie przetworzonej żywności na bazie zbóż oraz żywności dla niemowląt i małych dzieci,
5. dyrektywy Komisji 1999/21/WE z dnia 25 marca 1999 r. w sprawie dietetycznych środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego
6. dyrektywy Komisji 96/8/WE z dnia 26 lutego 1996 r. w sprawie żywności przeznaczonej do użycia w dietach o obniżonej energetyczności.
7. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego.
8. Rozporządzenie WE nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20.12.2006r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności
9. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1925/2006 w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji (Dz. Urz. UE L 404 z 30.12.2006 r., str. 26),
10. Dyrektywa 2002/46/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 10 czerwca 2002 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do suplementów żywnościowych (Dz. Urz. WE L 183 z 12.07.2002, str. 51, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 29, str. 490),
11. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. UE L 304 z 22.11.2011 r., z późn. zm.),
12. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 2015/2283 z dnia 25 listopada 2015 r. w sprawie nowej żywności, zmieniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady oraz rozporządzenie Komisji (WE) nr 1852/2001 (Dz. Urz. UE L 327 z 11.12.2015, str. 1).
13. ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 608/2004 z dnia31marca 2004r. dotyczące etykietowania żywności oraz składników żywności z dodatkiem fitosteroli, estrów fitosteroli, fitostanoli i/lub estrów fitostanoli
14. ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 718/2013 z dnia 25 lipca 2013 r zmieniające rozporządzenie (WE) nr 608/2004 dotyczące etykietowania żywności oraz składników żywności z dodatkiem fitosteroli, estrów fitosteroli, fitostanoli i/lub estrów fitostanoli
15. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 9.10.2007 z późn. zm. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety.
16. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 24 kwietnia 2017 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety
17. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności.
18. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z 16 grudnia 2008 w sprawie dodatków do żywności (z późn. zm.)
19. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dn. 22 listopada 2010r w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych(Dz. U. Nr 232, poz. 1525 z późn. zm.).
20. J. Przysławski, M. Stelmach „Rola i znaczenie steroli roślinnych w żywieniu człowieka" Bromat. Chem. Toksykol. 2009; 1: 1-9
21. Kędzia A., „Rola probiotyków w zapobieganiu i leczeniu różnych chorób" Świat Medycyny i farmacji 2010;3:44-52

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Ustawa z dnia 7 listopada 2014 r. o zmianie ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
2. K. K. Hozyasz, M. Słowik „Teff – cenne zboże bezglutenowe" Przegląd Gastroenterologiczny 2009; 4;5; s.238244
3. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych (Dz. U. Nr 85, poz. 466).

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	mgr Anna Gryciak
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		C.2.7

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Podstawy aktywności fizycznej**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**Obowiązkowe/obieralne**
Moduł/specjalizacja	**Poradnictwo żywieniowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**6**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**dr Joanna Kuriańska- Wołoszyn**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	**Liczba godzin**	**Rok studiów/semestr**	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
ćwiczenia	**30**	**6/5**	**2**

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Wiedza z zakresu fizjologii i anatomii, ogólna sprawność ruchowa.

4. Cele kształcenia

C1 – Zapoznanie studentów z rodzajami i zasadami wykonywania ćwiczeń ruchowych.
C2 – Nabycie umiejętności stworzenia planu kształtowania sylwetki.
C3 - Sudent rozumie potrzebę aktywności fizycznej przez całe życie.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie do efektu kierunkowego**
	WIEDZA	
W_01	Zna i rozumie procesy rozwoju osobniczego w zakresie ruchu od dzieciństwa do późnej starości, zna wpływ aktywności ruchowej na zdrowie	K_W09

W_02	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce związane z brakiem aktywności ruchowej i metody ich zaspakajania.	K_W24
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej oraz zasady planowania treningu zdrowotnego dla różnych grup ludności	K_U15
U_02	Potrafi stosować zasady bezpieczeństwa w trakcie zajęć ruchowych.	K_U27
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Jest gotów do dbania o poziom sprawności fizycznej oraz troski o zdrowie pacjenta	K_K07

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
Ćw 1	Wpływ aktywności ruchowej na zdrowie człowieka	2	-
Ćw 2-3	Metody stosowane podczas nauczania i doskonalenia poszczególnych ćwiczeń oraz kształtowania cech motorycznych. Zasady prawidłowego wykonania ćwiczeń fizycznych	4	-
Ćw 4	Podstawowa terminologia z zakresu gimnastyki podstawowej w celu dokładnego opisania ćwiczeń i zakresu ich oddziaływania na poszczególne partie ciała.	2	-
Ćw 5	Specyfika i bezpieczeństwo prowadzenia zajęć ruchowych dla osób starszych	2	-
Ćw 6-7	Ćwiczenia kształtujące (rozgrzewka)	4	-
Ćw 8-10	Kształtowanie poszczególnych cech motorycznych w celu podniesienia ogólnej sprawności ruchowej	6	-
Ćw 11-14	Prezentacja własnego programu treningowego w oparciu o znajomość różnych ćwiczeń i metod treningowych	8	-
Ćw 15	Zaliczenie przedmiotu	2	-
	Razem liczba godzin wykładów	**30**	**-**

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne (wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**
Ćwiczenia	Metoda praktyczna M5/1/2	Sala gimnastyczna z wyposażeniem fitness, siłownia outdorowa

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Ćwiczenia	F2 - ocena ćwiczeń wykonywanych podczas zajęć i jako pracy własne F5 - ćwiczenia sprawdzające umiejętności	P3 - ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących, uzyskanych w semestrze

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Ćwiczenia		
	F2	F5	P3
W_01	x	x	x
W_02	x	x	x
U_01	x	x	x
U_02	x	x	x
K_01	x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Podsumowujące metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia K_W09, K_W24, (wiedza) oceniono metodą:

- Sprawdzian umiejętności praktycznych : opracowanie własnego programu aktywności ruchowej -

student generuje konspekt

- Kryterium uzyskania oceny pozytywnej prawidłowe wykonanie konspektu Efekty K_U15, K_U27, (umiejętności) oceniane są metodą:
- Realizacja zleconego zadania
- Kryterium uzyskania oceny pozytywnej prawidłowe wykonanie zadani Efekty K_K07 (kompetencje) oceniane są metodą:
- Przedłużonej obserwacji przez opiekuna/nauczyciela prowadzącego

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**30**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		

przygotowanie konspektu zajęć	15	-
przygotowanie do realizacji zajęć ruchowych	5	-
zapoznanie z literaturą	10	-
suma godzin:	**60**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego red. nauk. Jan Górski. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2019.
2. Drabik Józef, Aktywność fizyczna w treningu zdrowotnym osób dorosłych cz. II, Wyd. AWF Gdańsk 1996.
3. Matella K.: Fitness-zdrowie i uroda, Wydawnictwo „Literat". Toruń 2008.
4. Murawska-Ciałowicz Eugenia, Wpływ treningu zdrowotnego na stężenia wybranych hormonów tkanki tłuszczowej i homocysteiny u kobiet z różną masą ciała. Wydawnictwo AWF, Wrocław 2012.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Ettinger Walter H., Wright Brenda S., Blair Steven. Sprawność i zdrowie po pięćdziesiątce. wyd. Buk Rower,2014.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	dr Joanna Kuriańska-Wołoszyn
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	majswoloszyn@onet.eu
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		C.2.8

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Choroby dietozależne**
Punkty ECTS	**6**
Rodzaj zajęć	**Obowiązkowe/obieralne**
Moduł/specjalizacja	**Poradnictwo żywieniowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**3**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Dominika Białous**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**30**	**3/6**	**6**
ćwiczenia	**45**	**3/6**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Zaliczony przedmiot: żywienie człowieka.

4. Cele kształcenia

C1 - Celem nauczania przedmiotu jest: zapoznanie studentów z głównymi chorobami dietozależnymi, ich przyczynami, epidemiologią, zapoznanie z zasadami postępowania dietetycznego w wybranych chorobach dietozależnych.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
WIEDZA		
W_01	Student zna zasady żywienia osób chorych w zależności od rodzaju choroby.	K_W17
W_02	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	K_W27
UMIEJĘTNOŚCI		

U_01	Potrafi realizować plan edukacji żywieniowej dla osób zdrowych i chorych.	K_U01
U_02	Umie dokonać wyboru lub zaplanować odpowiednie postępowanie	K_U18
	żywieniowe w profilaktyce chorób żywieniowo-zależnych oraz w ich leczeniu.	
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Potrafi formułować wnioski oraz opinie odnoszące się do pacjentów, klientów, grup społecznych pozostających w sferze jego działalności zawodowej.	K_K05

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Choroby dietozależne : definicja, epidemiologia, przyczyny, współczesne zagrożenia, koszty leczenia, długość życia.	4	-
W2	Programy profilaktyczne i och rola w zapobieganiu chorobom dieto zależnym.	4	-
W3	Nadwaga i otyłość, zespół metaboliczny- epidemiologia, występowanie. Żywienie i aktywność fizyczna w profilaktyce i leczeniu Wskazania do farmakoterapii i leczenia operacyjnego. Operacje bariatryczne. Epidemiologia. Leczenie otyłości olbrzymiej w Polsce. Powikłania. Kiedy rozpoczyna się zagrożenie otyłością olbrzymią.	5	-
W4	Choroby układu krążenia (nadciśnienie, CHNS, zawał serca, udar mózguepidemiologia. Czynniki ryzyka, rozpoznanie, leczenie zaburzeń lipidowych, leczenie dietetyczne. Profilaktyka chorób układu sercowonaczyniowego.	4	-
W5	Leczenie żywieniowe: wskazania, przeciwwskazania, powikłania. Niedożywienie. Metody rozpoznawania.	5	-
W6	Żywienie pacjentów przed i po zabiegach operacyjnych.	4	-
W7	Żywienie w alergiach i nietolerancjach pokarmowych	4	-
	Razem liczba godzin wykładów	30	-

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Charakterystyka diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Zalecenia żywieniowe a różne typy cukrzycy.	6	-
C2	Zastosowanie wymienników węglowodanowych i indeksu glikemicznego.	6	-
C3	Charakterystyka i zastosowanie diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych. Rodzaje i źródła kwasów tłuszczowych. Zasady żywienia w chorobach układu sercowo-naczyniowego.	6	-
C4	Zastosowanie diety ubogoenergetycznej w leczeniu osób z nadwagą i otyłością. Zapoznanie z definicją nadwagi i otyłości. Rodzaje otyłości. Konsekwencje otyłości. Leczenie dietetyczne.	8	-

C5	Dietoterapia jako element wspomagający leczenie chorób wynikających z niedoboru składników pokarmowych (osteoporoza, niedokrwistość z niedoboru kwasu foliowego, witaminy B12, żelaza).	8	-
C6	Niewłaściwe nawyki żywieniowe a choroby przewodu pokarmowego (zaparcia, biegunki, zespól jelita nadwrażliwego, niektóre nowotwory.).	5	-
C7	Rozpoznawanie jednostki chorobowej dietozależnej na podstawie wywiadu, wyników badania przedmiotowego oraz wyników podstawowych badań dodatkowych	6	
	Razem liczba godzin ćwiczeń	45	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne (wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**
Wykład	M1- wykład informacyjny	Komputer, projektor
Ćwiczenia	M5/2- np. analiza tekstu źródłowego, analiza raportów, dokumentacji medycznej	Komputer, projektor, literatura, raporty i wyniki medyczne, tabele wymienników węglowodanowych

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P1 - egzamin - test
Ćwiczenia	F2-obserwacja podczas zajęć / aktywność, F4- prezentacja F5-ćwiczenia sprawdzające umiejętności rozpoznania jednostki chorobowej dietozależnej na podstawie wywiadu, wyników badania przedmiotowego oraz wyników podstawowych badań dodatkowych	P3 - ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących, uzyskanych w semestrze

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład		Ćwiczenia		
	Metoda oceny P1	F2	F4	F5	P3
W_01	x	x	x	x	x
W_02	x	x	x	x	x
U_01		x	x	x	x
U_02		x	x	x	x
K_01		x	x		x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Ocena końcowa będzie efektem zaliczenia testu wyboru składającego się z 20 pytań (20-19pkt = bdb; 18-17pkt = db+; 16-15pkt = db; 14-13 pkt = dst+; 12-11pkt = dst). Przystąpienie do testu będzie poprzedzone zaliczeniem ćwiczeń, w czasie których student przygotowuje prezentację dotyczącą wybranego tematu, przedstawia ją i zachęca grupę do analizy i dyskusji zagadnienia.

10. Forma zaliczenia zajęć

Egzamin

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach	**na studiach**
	stacjonarnych	**niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**75**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do testu/egzaminu	15	-
przygotowanie do ćwiczeń,	20	-
zapoznanie z literaturą	20	-
Przygotowanie prezentacji	20	-
suma godzin:	**150**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**6**	

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa 2000.
2. Dawidowicz A., Zawistowski Z., Żywienie w chorobach przemiany materii, PZWL, Warszawa 1988.
3. Hasik J., Gawęcki J., Żywienie człowieka zdrowego i chorego, cz. 2, PWN, Warszawa 2000.
4. Hasik J., Hryniewiecki L., Dietetyka, PZWL, Warszawa 1992.
5. Nauka o żywieniu zdrowego i chorego człowieka. Red. W. Kierst, PZWL, Warszawa 1989.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Noczyńska A., Wiadomości o cukrzycy typu pierwszego, VOLUMED, Warszawa 1998.
2. Gawęcki J., Hryniewiecki L., Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, PWN, Warszawa 2005.
3. Szostak W., Cichocka A., Cybulska B., Zdrowa dieta śródziemnomorska, Comes 2001.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	mgr B. Podbereska
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		C.2.9

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Psychologiczne metody poradnictwa żywieniowego**
Punkty ECTS	**3**
Rodzaj zajęć	**Obowiązkowe/obieralne**
Moduł/specjalizacja	**Poradnictwo żywieniowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**polski**
Rok studiów	**3**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**dr Beata Uchto-Żywica**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**3/6**	**3**
ćwiczenia	**30**	**3/6**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Zaliczenie przedmiotu Psychologia ogólna i Psychologia kliniczna

4. Cele kształcenia

C1 - Nauczenie umiejętności posługiwania się wiedzą psychologiczną w obszarze poradnictwa z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego.

C2 – Rozszerzenie dotychczasowej wiedzy o kompetencje psychologiczne w obszarze nauk o zdrowiu.

C3 - Przygotowanie do pracy w poradniach dietetycznych i do współpracy z lekarzem i pielęgniarką, psychologiem w zakresie planowania żywienia i poradnictwa żywieniowego.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Absolwent zna i rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości, zna zasady żywienia dostosowane do naturalnych etapów życia człowieka.	K_W09
W_02	Absolwent posiada wiedzę na temat psychospołecznych uwarunkowań kontaktu z pacjentem, stylów komunikowania oraz barier w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji	K_W10

	żywieniowej.	
W_03	Absolwent zna i rozumie zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania ludzi młodych i dorosłych.	K_W12
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Absolwent potrafi przygotować odpowiedni model żywienia oraz materiały edukacyjne dla określonego pacjenta z różnymi schorzeniami. Potrafi zachęcić i zmotywować do działania i zastosować inne metody wspierające.	K_U04
U_02	Absolwent potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem. Potrafi komunikować się z pacjentem, zachęcać i motywować do działania w zakresie zdrowia.	K_U25
U_03	Absolwent potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	K_U03
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Absolwent jest gotów do pracy nad własnymi ograniczeniami i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. Jest gotów do współdziałania i twórczej pracy w grupie	K_K01
K_02	Absolwent jest gotów do przestrzegania praw pacjenta, w tym prawa do intymności i do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	K_K05

6. **Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Psychologia jedzenia a psychodietetyka.	2	-
W2	Psychologiczne funkcje jedzenia.	2	-
W3	Kształtowanie postaw. Postawy zdrowotne.	2	-
W4	Problem zmiany nawyków żywieniowych.	2	-
W5	Znaczenie współpracy z psychologiem w poradnictwie żywieniowym.	2	-
W6	Znaczenie uczenia się w kształtowaniu nawyków żywieniowych.	2	-
W7	Zasady żywienia człowieka w kontekście rozwojowym.	2	-
W8	Zaliczenie wykładów - podsumowanie.	1	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Psychologiczne umiejętności pracy z grupą.	2	-
C2	Psychologiczne umiejętności w pracy dietetyka. Podejście holistyczne.	2	-

C3	Współpraca ze specjalistami.	2	-
C4	Zasady tworzenia programu edukacyjnego i kampanii społecznej.	2	-
C5	Zasady i sposoby prowadzenia edukacji żywieniowej.	2	-
C6	Praca z pacjentem nad zmianą nawyków żywieniowych w kontekście terapii behawioralno – poznawczej.	2	-
C7	Dialog motywujący w pracy z pacjentem.	2	-
C8	Wprowadzenie do zagadnień coachingu.	2	-
C9	Coaching w poradnictwie żywieniowym.	2	-
C10	Etapy procesu coachingu w poradnictwie żywieniowym.	2	-
C11	Praca nad celami krótkoterminowymi i długoterminowymi w poradnictwie żywieniowym.	2	-
C12	Praca własna i wzmacnianie zdrowych nawyków u pacjenta.	2	-
C13	Praca terapeutyczna w zakresie potrzeb i ich realizacji. Techniki motywacji.	2	-
C14	Przygotowanie studium przypadku pacjenta.	2	-
C15	Podsumowanie i zaliczenie.	2	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**30**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Wykład	M1- Wykład informacyjny	projektor
Ćwiczenia	M5 -Analiza tekstu źródłowego, analiza przypadków	Teksty źródłowe, przypadki

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	F3- praca pisemna	P4- praca pisemna
Ćwiczenia	F4- interpretacja tekstu	P4- praca pisemna

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład		Ćwi :zenia	
	Metoda oceny F3	P4	F4	P4
W_01	x	x		x
W_02	x	x		x
W_03	x	x		x
U_01			x	x

U_02			x	x
U_03			x	x
K_01			x	x
K_02			x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Praca pisemna z treści wykładów oraz opracowanie studium przypadku.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**45**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do zaliczenia	10	-
zapoznanie z literaturą	10	-
Przygotowanie studium przypadku	6	-
konsultacje	4	-
suma godzin:	**75**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**3**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. J. Ogden, *Psychologia odżywiania się*, Kraków 2011.
2. J. Różycka, Wybrane zagadnienia psychodietetyki. *Narzędzia i metody pracy z osobami z nieprawidłowymi nawykami żywieniowymi*, Warszawa 2020.
3. M. Zubrzycka- Nowak, K. Rybczyńska, *Coaching zdrowia,* Gdańsk 2018.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. A. Brytek – Matera, *Psychodietetyka*, Warszawa 2020.
2. U. Mijakoska, *Diet coaching. Pierwsza książka o świadomym odżywianiu się*, Warszawa 2016.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	Beata Uchto-Żywica
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	buchto@ajp.edu.pl
podpis	

Załącznik nr 3
do Uchwały Nr 13/000/2024 Senatu AJP
z dnia 19 marca 2024 r.

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		D.1

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Praktyka w domu opieki społecznej**
Punkty ECTS	**3**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Praktyki**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**1**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**Mgr Beata Podbereska**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	**Liczba godzin**	**Rok studiów/semestr**	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
Praktyka zawodowa	**70**	**1/2**	**3**

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Znajomość zasad higieny i bezpieczeństwa ; psychologii ogólnej oraz zachowań żywieniowych; wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka chorego i zdrowego oraz technologii przygotowywania posiłków

4. Cele kształcenia

C1 - Poznanie struktury organizacyjnej, zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności placówki opiekuńczej. Zapoznanie się organizacją żywienia w placówce.

C2 - Zapoznanie z zasadami postępowania z pacjentem obowiązującymi w domu opieki.

C3 - Zapoznanie się z działaniami profilaktycznymi i edukacyjnymi z zakresu zasad prawidłowego żywienia i konsekwencji niezbilansowania jadłospisu.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie do efektu kierunkowego**
	UMIEJĘTNOŚCI	
U_01	Potrafi dostosować się do zasad funkcjonowania kuchni DPS. Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw	K_U14 K_U27

U_02	Potrafi zaplanować i wdrożyć wzory żywienia dostosowane do potrzeb osób z różnych kategorii wiekowych. Potrafi przygotować posiłki dla	K_U30 K_U14
	poszczególnych grup pacjentów Potrafi prowadzić dokumentację pacjenta w zakresie żywienia	
U_03	Potrafi komunikować się z pacjentem, wyjaśniać wpływ sposobu żywienia na zdrowie, zachęcać i motywować do działania oraz reagować na różnorodne formy zachowań. Potrafi zaplanować i zrealizować działania w zakresie edukacji zdrowotnej, promocji zdrowia i profilaktyki, dobierać odpowiednie metody i formy popularyzacji wiedzy żywieniowej dostosowane do rodzaju i stanu zdrowia pacjenta	K_U01 K_U04 K_U25
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Jest gotów do brania odpowiedzialności za bezpieczeństwo własne i otoczenia, przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz organizacji miejsca pracy zgodnie z zasadami ergonomii	K_K03
K_02	Jest gotów do okazywania szacunku wobec pacjenta stawiając na pierwszym miejscu jego dobro, znając i respektując jego prawa.	K_K04
K_03	Jest gotów do udzielania informacji dotyczącej stosowanej diety i jej możliwych następstw oraz do niesienia pomocy.	K_K05

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć(zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści praktyki**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
P1	Poznanie systemu organizacyjnego i zasad funkcjonowania placówek opieki społecznej oraz prowadzenia dokumentacji związanej z pensjonariuszami; zna zadania zespołu opiekuńczo-leczniczego w szczególności rolę i zadania dietetyka w placówce	10	-
P2	Udział przy wydawaniu posiłków, pomoc w wykonywaniu opieki nad chorym-karmienie pacjentów, uczestniczenie w wizytach przy łóżku pacjenta oraz innych formach aktywności personelu leczącego i pielęgniarskiego, zapoznanie się z metodami oceny stanu odżywienia i stanu zdrowia pacjentów przebywających w placówce	35	-
P3	Pomoc w zakresie oceny stanu odżywienia – planowania żywienia podopiecznych, układania jadłospisów dla osób starszych, organizowania zaopatrzenia w artykuły spożywcze, prowadzenia analiz kosztów żywienia oraz prowadzenia edukacji żywieniowej wśród mieszkańców domu pomocy społeczne	25	-
	Razem liczba godzin praktyk	**70**	**-**

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne(wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**
Praktyka zawodowa	Metoda praktyczna M5	Właściwe dla miejsca odbywania praktyk

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1.Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**

	– wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	
Praktyka zawodowa	F6- obserwacja praktykanta, arkusz przebiegu praktyki	P6- dokumentacja praktyki

8. 2.Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się(wstawić „x")

Symbol efektu	Praktyka	
	F6	P6
U_01	x	x
U_02	x	x
U_03	x	x
K_01	x	x
K_02	x	x
K_03	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Podsumowujące metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się
Efekty **K_U01, K_U04, K_U14, K_U25, K_U27, K_U30** (umiejętności) oceniane są metodą:

- Realizacji zleconego zadania

Podstawą uzyskania zaliczenia jest wywiązanie się studenta z zadań postawionych przez opiekuna z zakładu pracy. Ocena pracy praktykanta: dst -65% prawidłowo wykonanych zadań, db – 85% prawidłowo wykonanych zadań, bdb – 95 -100% prawidłowo wykonanych zadań.

- Kryterium uzyskania oceny pozytywne: prawidłowy przebieg praktyki, dokumentacja praktyki Efekty **K_K03, K_K04, K_K05** (kompetencje) oceniane są metodą:
- Przedłużonej obserwacji przez opiekuna/nauczyciela prowadzącego

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**70**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
zapoznanie z literaturą	10	-

suma godzin:	**80**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**3**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Ciborowski A. , Ciborowska H., Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka, , PZWL, wyd. 5 Warszawa 2021.
2. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K., Tabele składu i wartości odżywczej, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005.
3. Ziemlański Ś., Normy żywienia człowieka. Fizjologiczne podstawy, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2001.
4. Mitek M., Słowiński M. (red) Wybrane zagadnienia z technologii żywności, Wyd. SGGW, Warszawa 20061.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Gertig H., Duda G., Żywność a zdrowie i prawo, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2004

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	dr Joanna Kuriańska-Wołoszyn
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	majswoloszyn@onet.eu
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		D.2

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Praktyka z technologii potraw**
Punkty ECTS	**3**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Praktyki**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**1**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Beata Podbereska**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	**Liczba godzin**	**Rok studiów/semestr**	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
Praktyka zawodowa	**70**	**1/2**	**3**

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Znajomość zasad higieny i bezpieczeństwa ; psychologii ogólnej oraz zachowań żywieniowych; wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka chorego i zdrowego oraz technologii przygotowywania posiłków.

4. Cele kształcenia

C1 - poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego. W ramach praktyki student nabywa umiejętności w zakresie przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami prawidłowego odżywiania.

C2 - zapoznaje się z funkcjonalnością pomieszczeń, wyposażeniem technicznym zakładu, zasadami przechowywania surowców oraz organizacją pracy w kuchni.

C3 - przestrzeganie zasad bezpieczeństwa żywności i wymagań sanitarno – higienicznych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi (GHP/GMP oraz HACCP)

5. Efekty uczenia siędla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie do efektu kierunkowego**
	UMIEJĘTNOŚCI	
U_01	Potrafi dostosować się do struktur organizacyjnych i specyfiki działalności placówki, w tym organizacji pracy kuchni, funkcjonalności pomieszczeń, lokalizacji poszczególnych stanowisk, wyposażenia w sprzęt. Potrafi dostosować się do zasad bezpieczeństwa żywności i wymagań sanitarno – higienicznych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi (GHP/GMP	K_U26 K_U29

	oraz HACCP).	
U_02	Potrafi przestrzegać zasad przechowywania i zastosowania surowców, półproduktów oraz gotowych wyrobów. Potrafi dokonać ich oceny przydatności do spożycia. Potrafi dokonać właściwego doboru surowców do sporządzania potraw oraz właściwego wykorzystania urządzeń, technologii i parametrów procesu produkcji żywności. Potrafi przeprowadzić prawidłową obróbkę wstępną surowców oraz cieplną w technologii potraw. Potrafi przygotować, porcjować i stosować zasady estetyki podawania potraw.	K_U11 K_U14 K_U29
U_03	Potrafi planować i organizować pracę w zawodzie dietetyka w różnych instytucjach w sposób bezpieczny i odpowiedzialny z uwzględnieniem założeń zasad BHP i ergonomii	K_U26 K_U27
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Jest gotów do brania odpowiedzialności za bezpieczeństwo własne i otoczenia, przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz organizacji miejsca pracy zgodnie z zasadami ergonomii	K_K03
K_03	Jest gotów do samodzielnego wykonywania powierzonych mu zadań, właściwej organizacji pracy własnej i do brania za nią odpowiedzialności. Jest gotów do współdziałania i pracy w grupie.	K_K01

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć(zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści praktyk**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
P1	Zapoznanie z strukturą przestrzenną i funkcjonalną oraz wyposażeniem technicznym pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym. Zapoznanie z wymogami dotyczącymi warunków przechowywania, doboru i obróbki kulinarnej poszczególnych produktów spożywczych oraz doboru surowców do sporządzania potraw, właściwego wykorzystania urządzeń, technologii i parametrów procesu produkcji żywności.	20	-
P2	Potrafi dostosować się do zasad bezpieczeństwa żywności i wymagań sanitarno – higienicznych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi (GHP/GMP oraz HACCP).	10	-
P3	wykonuje powierzone mu zadania, właściwie organizuje pracę własną, potrafi brać za nią odpowiedzialność, a także potrafi współdziałać i pracować w grupie przestrzegając zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.	40	-
	Razem liczba godzin praktyk	**70**	**-**

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne(wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**
Praktyki zawodowe	Metoda praktyczna M5	Właściwe dla jednostki prowadzącej praktyki zawodowe

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1.Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	Ocena formująca (F) – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	Ocena podsumowująca (P) – podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Praktyki zawodowe	F6- obserwacja praktykanta, arkusz przebiegu praktyki	P6- dokumentacja praktyki

8. 2.Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się(wstawić „x")

Symbol efektu	Pra :tyka	
	F6	P6
U_01	X	X
U_02	X	X
U_03	X	X
K_01	X	x
K_02	X	X

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Podsumowujące metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia
Efekty **K_U11, K_U14,K_U26, K_U27, K_U29,** (umiejętności) oceniane są metodą:
- Realizacji zleconego zadania
- Kryterium uzyskania oceny pozytywne: prawidłowy przebieg praktyki, dokumentacja praktyki Efekty

K_K01, K_K03, (kompetencje) oceniane są metodą:
- Przedłużonej obserwacji przez opiekuna/nauczyciela prowadzącego

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**70**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
zapoznanie z literaturą	10	-
suma godzin:	**80**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**3**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Ciborowski A. , Ciborowska H., Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka, , PZWL, wyd. 5 Warszawa 2021.
2. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K., Tabele składu i wartości odżywczej, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005.
3. Ziemlański Ś., Normy żywienia człowieka. Fizjologiczne podstawy, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2001.
4. Mitek M., Słowiński M. (red) Wybrane zagadnienia z technologii żywności, Wyd. SGGW, Warszawa 20061

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Gertig H., Duda G., Żywność a zdrowie i prawo, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2004.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	dr Joanna Kuriańska-Wołoszyn
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	majswoloszyn@onet.eu
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		D.3

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Wstępna praktyka w szpitalu**
Punkty ECTS	**4**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Praktyki**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**2**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**Mgr Beata Podbereska**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	**Liczba godzin**	**Rok studiów/semestr**	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
Praktyka zawodowa	**105**	**2/3**	**4**

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Znajomość zasad higieny i bezpieczeństwa ; psychologii ogólnej oraz zachowań żywieniowych; wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka chorego i zdrowego oraz technologii przygotowywania posiłków

4. Cele kształcenia

C1 - poznanie struktury organizacyjnej, zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności szpitala. Zapoznanie się organizacją żywienia w szpitalu.

C2 - zapoznanie z zasadami postępowania z pacjentem obowiązującymi w szpitalu.

C3 - zapoznanie się z metodami oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego. oraz zasadami opracowywania diet dla pacjentów hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie do efektu kierunkowego**
	UMIEJĘTNOŚCI	
U_01	Potrafi dostosować się do struktur organizacyjnych i specyfiki działalności placówki, wyposażenia technicznego bloku żywieniowego oraz organizacji żywienia zbiorowego w danej instytucji. Potrafi dostosować się do zasad bezpieczeństwa żywności i wymagań sanitarno – higienicznych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi (GHP/GMP oraz HACCP). Potrafi przestrzegać zasady BHP i ergonomii.	K_U27 K_U29

U_02	Potrafi zastosować metody oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziale szpitalnym. Potrafi stosować zalecenia i normy żywieniowe wobec pacjentów z różnymi schorzeniami. Potrafi stosować zasady opracowywania diet dla pacjentów oddziału szpitalnego. Uczestniczy w przygotowaniu jadłospisów dla pacjentów oraz w ich edukacji żywieniowej, pomaga w przygotowywaniu posiłków	K_U10 K_U14 K_U17 K_U18
U_03	Potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, pisać raporty i sprawozdania w oparciu o dane źródłowe lub działania własne.	K_U30
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Jest gotów do brania odpowiedzialności za bezpieczeństwo własne i otoczenia, przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz organizacji miejsca pracy zgodnie z zasadami ergonomii	K_K03
K_02	Jest gotów do okazywania szacunku wobec pacjenta stawiając na pierwszym miejscu jego dobro, znając i respektując jego prawa.	K_K04
K_03	Jest gotów do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji	K_K06

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści praktyki**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
P1	Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania szpitala, zapoznanie się z elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność w tym z systemem kontroli jakości i zarządzania jakością oraz z metodami zapobiegania zakażeniom szpitalnym.	15	-
P2	Udział przy przygotowaniu, porcjowaniu, wydawaniu posiłków, pomoc w wykonywaniu opieki nad chorym-karmienie pacjentów, uczestniczenie w wizytach przy łóżku pacjenta oraz innych formach aktywności personelu leczącego i pielęgniarskiego, zapoznanie się z metodami oceny stanu odżywienia i stanu zdrowia pacjentów hospitalizowanych w wybranym oddziale szpitalnym/w szpitalu.	45	-
P3	Zapoznanie się z rodzajem diet szpitalnych (jednostek chorobowych), udział w opracowywaniu diet dla pacjentów hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych oraz dla chorych po hospitalizacji (diety indywidualne). Udział w planowaniu jadłospisów.	45	-
	Razem liczba godzin praktyk	**105**	**-**

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne (wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**
Praktyka zawodowa	Metoda praktyczna M5	Właściwe dla jednostki w której realizowana jest praktyka zawodowa

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

zawodowe	praktyki	

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Praktyki	F6- obserwacja praktykanta, arkusz przebiegu	P6- dokumentacja praktyki

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Pra :tyka	
	F6	P6
U_01	x	x
U_02	x	x
U_03	x	x
K_01	x	x
K_02	x	x
K_03	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Podsumowujące metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia
Efekty **K_U2, K_U29, K_U10, K_U17, K_U14, K_U18, K_K30** (umiejętności)
oceniane są metodą:
- Realizacji zleconego zadania
- Kryterium uzyskania oceny pozytywne: prawidłowy przebieg praktyki, dokumentacja praktyki Efekty **K_K03, K_K04, K_K06** (kompetencje) oceniane są metodą:
- Przedłużonej obserwacji przez opiekuna/nauczyciela prowadzącego

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**105**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
suma godzin:	**105**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**4**	**-**

12. Literatura zajęć

1. Gertig H., Duda G., Żywność a zdrowie i prawo, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2004.

Literatura obowiązkowa:

1. Ciborowski A. , Ciborowska H., Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka, , PZWL, wyd. 5 Warszawa 2021.
2. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K., Tabele składu i wartości odżywczej, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005.
3. Ziemlański Ś., Normy żywienia człowieka. Fizjologiczne podstawy, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2001.
4. Mitek M., Słowiński M. (red) Wybrane zagadnienia z technologii żywności, Wyd. SGGW, Warszawa 2006.

Literatura zalecana / fakultatywna:

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	dr Joanna Kuriańska-Wołoszyn
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	majswoloszyn@onet.eu
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		D.4

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych**
Punkty ECTS	**4**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Praktyki**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**2**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**Mgr Beata Podbereska**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	**Liczba godzin**	**Rok studiów/semestr**	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
Praktyka zawodowa	**105**	**2/3**	**4**

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Znajomość zasad higieny i bezpieczeństwa; psychologii ogólnej oraz zachowań żywieniowych; wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka chorego i zdrowego

4. Cele kształcenia

C1 poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania poradni.

C2 zapoznaje się z diagnostyką i zasadami żywienia osób ze schorzeniami przewodu pokarmowego i/lub chorobami metabolicznymi.

C3 dokonuje oceny sposobu żywienia pacjentów, współuczestniczy w poradnictwie dietetycznym oraz nabywa praktycznych umiejętności w zakresie doboru składników żywnościowych i układania jadłospisów dla pacjentów cierpiących na te choroby.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie do efektu kierunkowego**
	UMIEJĘTNOŚCI	
U_01	Potrafi dostosować się do zasad funkcjonowania poradni dietetycznej. Potrafi przestrzegać zasady BHP i ergonomii. Potrafi obsługiwać podstawowy sprzęt w badaniach oceny stanu odżywienia, np. urządzenia analizujące skład ciała, przeprowadzać pomiary antropometryczne, wywiad żywieniowy i interpretować uzyskane wyniki.	K_U09 K_U27

U_02	Potrafi zaplanować żywienie i ułożyć prawidłową dietę w zależności od jednostki chorobowej. Potrafi zinterpretować niektóre wskaźniki stanu zdrowia i wyniki podstawowych badań laboratoryjnych oraz wykorzystać je w planowaniu żywienia.	K_U08 K_U18
U_03	Potrafi efektywnie komunikować się z pacjentem, wyjaśniać wpływ sposobu żywienia na zdrowie, zachęcać i motywować do działania oraz reagować na różnorodne formy zachowań.	K_U25
U_04	Potrafi wskazać wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia oraz planować i wdrażać żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	K_U05
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Jest gotów do organizowania pracy zespołu, współdziałania i twórczej pracy w grupie. Jest gotów do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji	K_K01 K_K06
K_02	Jest gotów do rozumienia i respektowania potrzeb społecznych w zakresie żywności i żywienia oraz określania priorytetów racjonalnego żywienia	K_K04
K_03	Jest gotów do nawiązania właściwych relacji z pacjentem, taktownego i skutecznego sugerowania potrzeby leczenia i zmiany nawyków żywieniowych	K_K05

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści praktyki**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
P1	Zapoznanie się ze strukturą organizacyjną, przestrzega zasady BHP i ergonomii, prowadzeniem dokumentacji w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych; poznaje zakres obowiązków i zadań dietetyka; zasady i znaczenie prowadzenia edukacji żywieniowej w kształtowaniu właściwych zachowań i postaw żywieniowych.	25	-
P2	Przeprowadza wywiad żywieniowy, interpretuje wyniki badań laboratoryjnych oraz indywidualnych zaleceń lekarskich, planuje diety i układa jadłospisy w wybranych chorobach układu pokarmowego i chorobach metabolicznych, prowadzi edukację żywieniową dla osób chorych, obsługuje podstawowy sprzęt w badaniach oceny stanu odżywienia, np. urządzenia analizujące skład ciała, przeprowadza pomiary antropometryczne, pracuje w zespole.	80	-
	Razem liczba godzin	**105**	

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne (wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**
Praktyka zawodowa	Metoda praktyczna M5	Właściwe dla jednostki prowadzącej praktyki zawodowe

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

zawodowe	praktyki	

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Praktyki	F6- obserwacja praktykanta, arkusz przebiegu	P6- dokumentacja praktyki

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Pra :tyka	
	F6	P6
U_01	x	x
U_02	x	x
U_03	x	x
U_04	x	x
K_01	x	x
K_02	x	x
K_03	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Podsumowujące metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia
Efekty **K_U08, K_U09, K_U18, K_U25, K_U29,** (umiejętności) oceniane są metodą:
- Realizacji zleconego zadania
- Kryterium uzyskania oceny pozytywne: prawidłowy przebieg praktyki, dokumentacja praktyki Efekty **K_K01, K_K04, K_K05, K_K06** (kompetencje) oceniane są metodą:
- Przedłużonej obserwacji przez opiekuna/nauczyciela prowadzącego

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**105**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
suma godzin:	**105**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**4**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Ciborowski A. , Ciborowska H., Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka, , PZWL, wyd. 5 Warszawa 2021.
2. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K., Tabele składu i wartości odżywczej, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005.
3. Ziemlański Ś., Normy żywienia człowieka. Fizjologiczne podstawy, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2001.
4. Mitek M., Słowiński M. (red) Wybrane zagadnienia z technologii żywności, Wyd. SGGW, Warszawa 2006.

Literatura zalecana / fakultatywna:.

1. Gertig H., Duda G., Żywność a zdrowie i prawo, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2004.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	dr Joanna Kuriańska-Wołoszyn
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	majswoloszyn@onet.eu
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		D.5

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Praktyka w szpitalu dziecięcym (oddział szpitalny, kuchnia ogólna i niemowlęca)**
Punkty ECTS	**4**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Praktyki**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**2**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**Mgr Beata Podbereska**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	**Liczba godzin**	**Rok studiów/semestr**	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
Praktyka zawodowa	**105**	**2/4**	**4**

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Znajomość zasad higieny i bezpieczeństwa; psychologii ogólnej oraz zachowań żywieniowych; wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka chorego i zdrowego oraz technologii przygotowywania posiłków.

4. Cele kształcenia

C1 Zapoznanie studenta z zasadami żywienia niemowląt i małych dzieci, w tym z funkcjonowaniem kuchni mlecznej. W ramach praktyk student uczestniczy w wizytach lekarskich, przygotowaniu posiłków przeznaczonych dla małych dzieci i niemowląt.

C2 Nabywa umiejętności planowania jadłospisów na podstawie zaleceń lekarskich oraz diet w wybranych jednostkach chorobowych (np. alergie czy nietolerancje pokarmowe). C3 Prowadzi edukację żywieniową pacjentów i ich rodziców.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie do efektu kierunkowego**
	UMIEJĘTNOŚCI	
U_01	Potrafi dostosować się do struktur organizacyjnych i specyfiki działalności placówki, w tym organizacji pracy kuchni, oraz potrafi przestrzegać zasady BHP i ergonomii. Potrafi przygotować, porcjować i rozdzielać mieszanki mleczne dla niemowląt, zupy mleczne dla dzieci. Potrafi zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw w ramach różnych rodzajów	K_26 K_27 K_09

	diet szpitalnych.	
U_02	Potrafi przeprowadzić podstawowe badania antropometryczne oraz ocenić stan u odżywienia dzieci podczas pobytu w instytucji. Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy zarówno z dzieckiem, jak i jego opiekunem prawnym oraz wykorzystać zdobyte informacje do zaplanowania właściwego postępowania dietetycznego; potrafi zaplanować żywienie a także ułożyć prawidłową dietę w zależności od jednostki chorobowej.	K_U09 K_U18
U_03	Potrafi zaplanować i zrealizować działania w zakresie edukacji zdrowotnej, promocji zdrowia i profilaktyki, dobierać odpowiednie metody i formy popularyzacji wiedzy żywieniowej. Potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, pisać raporty i sprawozdania w oparciu o dane źródłowe lub działania własne	K_U01 K_U27 K_U30 K_U04
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Jest gotów do brania odpowiedzialności za bezpieczeństwo własne i otoczenia, przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz organizacji miejsca pracy zgodnie z zasadami ergonomii	K_K03
K_02	Jest gotów do organizowania oraz propagowania działań sprzyjających zdrowiu psychicznemu i fizycznemu poprzez wychowanie i edukację. W odpowiednich sytuacjach potrafi skłonić pacjenta do specjalistycznych konsultacji.	K_K02
K_03	Jest gotów do okazywania szacunku wobec pacjenta stawiając na pierwszym miejscu jego dobro, znając i respektując jego prawa.	K_K04

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów)

Lp.	**Treści praktyki**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
P1	Zaznajomienie się z organizacją dziecięcych oddziałów szpitalnych oraz z zasadami prowadzenia dokumentacji szpitalnej, poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, wyposażenie techniczne kuchni, produkcja posiłków, rodzaje stosowanych diet, mieszanki mleczne dla niemowląt, rodzaje posiłków stosowane w oddziałach i klinikach dziecięcych; udział w wydawaniu posiłków dla hospitalizowanych dzieci, pomoc w żywieniu najmłodszych dzieci oraz pozostałych pacjentów, którzy potrzebują pomocy;	35	-
P2	uczestniczenie w wizytach lekarskich oraz innych formach aktywności zespołu leczącego, w tym: wizytach przy łóżku pacjenta, ustalaniu zaleceń terapeutycznych, w odprawach pielęgniarskich; realizacja zaleceń lekarskich dotyczących żywienia, ocena stanu odżywienia, badania antropometryczne, badania dodatkowe z uwzględnieniem specyfiki wieku rozwojowego; uczestniczenie w opracowywaniu diet dla hospitalizowanych dzieci, przygotowywanie jadłospisów, planów dietetycznych oraz wskazówek dla pacjentów; prowadzenie edukacji żywieniowej z pacjentem lub jego opiekunem, potrafi obiektywnie formułować opinie dotyczące osoby powierzonej jego opiece dietetycznej; potrafi pracować i współdziałać w grupie.	70	-
	Razem liczba godzin praktyk	**105**	**-**

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Praktyka zawodowa	Metoda praktyczna M5	Właściwe dla miejsca odbywania praktyki zawodowej

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Praktyki zawodowe	F6- obserwacja praktykanta, arkusz przebiegu praktyki	P6- dokumentacja praktyki

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Pra :tyka	
	F6	P6
U_01	x	x
U_02	x	x
U_03	x	x
K_01	x	x
K_02	x	x
K_03	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Podsumowujące metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia
Efekty **K_U01, K_U09, K_U18, K_U26, K_U27, K_U30** (umiejętności) oceniane są metodą:

- Realizacji zleconego zadania
- Kryterium uzyskania oceny pozytywne: prawidłowy przebieg praktyki, dokumentacja praktyki Efekty **K_K02, K_K03, K_K04** (kompetencje) oceniane są metodą:
- Przedłużonej obserwacji przez opiekuna/nauczyciela prowadzącego

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**

Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**105**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
suma godzin:	**105**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**4**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Ciborowski A. , Ciborowska H., Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka, , PZWL, wyd. 5 Warszawa 2021.
2. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K., Tabele składu i wartości odżywczej, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005.
3. Ziemlański Ś., Normy żywienia człowieka. Fizjologiczne podstawy, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2001.
4. Mitek M., Słowiński M. (red) Wybrane zagadnienia z technologii żywności, Wyd. SGGW, Warszawa 2006.

Literatura zalecana / fakultatywna

1. Gertig H., Duda G., Żywność a zdrowie i prawo, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2004.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	dr Joanna Kuriańska-Wołoszyn
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	majswoloszyn@onet.eu
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		D.6

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Praktyka w poradni dietetycznej lub dziale żywienia w szpitalu**
Punkty ECTS	5
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Praktyki**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**3**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Beata Podbereska**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	**Liczba godzin**	**Rok studiów/semestr**	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
Praktyki zawodowe	**140**	**3/5**	**5**

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Znajomość zasad higieny i bezpieczeństwa ; psychologii ogólnej oraz zachowań żywieniowych; wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka chorego i zdrowego oraz technologii przygotowywania posiłków

4. Cele kształcenia

C1 – poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania poradni i działu żywienia w szpitalu.

C2- uczestniczy w planowaniu żywienia zbiorowego oraz przygotowywaniu indywidualnych planów dietetycznych dla pacjentów w różnych jednostkach chorobowych.

C3- przeprowadza wywiad żywieniowy oraz wykonuje pomiary składu ciała pacjentów. Współuczestniczy w poradnictwie dietetycznym.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie do efektu kierunkowego**
	UMIEJĘTNOŚCI	
U_01	Potrafi dostosować się do zasad funkcjonowania poradni dietetycznej. Potrafi przestrzegać zasady BHP i ergonomii. Potrafi obsługiwać podstawowy sprzęt w badaniach oceny stanu odżywienia, np. urządzenia analizujące skład ciała, przeprowadzać pomiary antropometryczne. Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy. Potrafi założyć i prowadzić papierową i elektroniczną dokumentację pacjenta	K_U09 K_U30

U_02	Potrafi rozpoznać wtórne i pierwotne zaburzenia endokrynologiczne występujące w otyłości i zaplanować oraz wdrożyć zalecenia odpowiedniego żywienia. Potrafi określić wzajemny związek między chorobami o podłożu genetycznym a stanem odżywienia pacjenta i przygotować odpowiednie zlecenia dotyczące diety i aktywności fizycznej. Potrafi identyfikować błędy żywieniowe i rozpoznawać problemy zdrowotne pacjentów, oraz proponować działania diagnostyczne w tym zakresie	K_U05 K_U18 K_U19
U_03	Potrafi zaplanować żywienie i ułożyć prawidłową dietę w zależności od jednostki chorobowej. Potrafi zinterpretować niektóre wskaźniki stanu zdrowia i wyniki podstawowych badań laboratoryjnych oraz wykorzystać je w planowaniu żywienia. Potrafi, w oparciu o wywiad żywieniowy, dokonać oceny sposobu żywienia oraz zaproponować odpowiedni plan żywieniowy dla osób zdrowych, dzieci, młodzieży, osób starszych, kobiet w ciąży i karmiących Potrafi efektywnie komunikować się z pacjentem, wyjaśniać wpływ sposobu żywienia na zdrowie, zachęcać i motywować do działania oraz reagować na różnorodne formy zachowań.	K_U08 K_U16 K_U18
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Jest gotów do rozumienia i respektowania potrzeb społecznych w zakresie żywności i żywienia oraz określania priorytetów racjonalnego żywienia	K_K04
K_02	Jest gotów do dbania o poziom sprawności fizycznej oraz świadomość troski o zdrowie pacjentów.	K_K07
K_03	Jest gotów do organizowania oraz propagowania działań sprzyjających zdrowiu psychicznemu i fizycznemu poprzez wychowanie i edukację zdrowotną. W odpowiednich sytuacji potrafi skłonić pacjenta do specjalistycznych konsultacji.	K_K02
K_04	Jest gotów do aktywnej i kreatywnej postawy Jest gotów do ciągłego dokształcania się i doskonalenia umiejętności zawodowych	K_K06

6. **Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści praktyki**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
P1	Zapoznanie się ze strukturą organizacyjną, przestrzega zasady BHP i ergonomii, prowadzeniem dokumentacji w poradni dietetycznej poznaje zakres obowiązków i zadań dietetyka;	10	-
P2	Przeprowadza prowadzenia edukację żywieniową w kształtowaniu właściwych zachowań i postaw żywieniowych pacjenta	30	-
P3	Przeprowadza wywiad żywieniowy, interpretuje wyniki badań laboratoryjnych oraz indywidualnych zaleceń lekarskich, obsługuje podstawowy sprzęt w badaniach oceny stanu odżywienia, np. urządzenia analizujące skład ciała, przeprowadza pomiary antropometryczne, pracuje w zespole	50	-

P4	Dokonuje oceny stanu odżywienia w oparciu o badania antropometryczne (osoba niedożywiona, prawidłowo odżywiona, nadwagą, otyłością) . Dokonuje oceny sposobu żywienia w oparciu o przeprowadzone wywiady i przyjęte kryteria oceny. Układa tygodniową dietę uwzględniającą -zapotrzebowanie na składniki odżywcze i energię z uwzględnieniem podstawowych problemów dotyczących zdrowia i chorób współistniejących Przestrzega zasad etyki w kontakcie z klientem/pacjentem	50	-
	Razem liczba godzin praktycznych	**140**	**-**

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne (wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**
Praktyki zawodowe	Metoda praktyczna M5	Właściwe dla jednostki prowadzącej praktyki zawodowe

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Praktyki zawodowe	F6- obserwacja praktykanta, arkusz przebiegu praktyki	P6- dokumentacja praktyki

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Pra :tyka	
	F6	P6
U_01	x	x
U_02	x	x
U_03	x	x
K_01	x	x
K_02	x	x
K_03	x	x
K_04	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Podsumowujące metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia
Efekty **K_U05, K_U08, K_U09, K_U16, K_U18, K_U19, K_U30** (umiejętności)
oceniane są metodą:
- Realizacji zleconego zadania
- Kryterium uzyskania oceny pozytywne: prawidłowy przebieg praktyki, dokumentacja praktyki Efekty

K_K02, K_K04, K_K06, K_K07, (kompetencje) oceniane są metodą:
- Przedłużonej obserwacji przez opiekuna/nauczyciela prowadzącego

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**140**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
zapoznanie z literaturą	10	-
suma godzin:	**150**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**5**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Ciborowski A. , Ciborowska H., Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka, , PZWL, wyd. 5 Warszawa 2021.
2. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K., Tabele składu i wartości odżywczej, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005.
3. Ziemlański Ś., Normy żywienia człowieka. Fizjologiczne podstawy, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2001.
4. Mitek M., Słowiński M. (red) Wybrane zagadnienia z technologii żywności, Wyd. SGGW, Warszawa 2006.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2007.
2. Gertig H., Duda G., Żywność a zdrowie i prawo, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2004.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	dr Joanna Kuriańska-Wołoszyn
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	majswoloszyn@onet.eu
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		D.7

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Praktyka w szpitalu dla dorosłych**
Punkty ECTS	5
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Praktyki**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**3**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Beata Podbereska**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	**Liczba godzin**	**Rok studiów/semestr**	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
Praktyki zawodowe	**125**	**3/5**	**5**

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Znajomość zasad higieny i bezpieczeństwa ; psychologii ogólnej oraz zachowań żywieniowych; wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka chorego i zdrowego oraz technologii przygotowywania posiłków

4. Cele kształcenia

C1 - zapoznanie się ze strukturą organizacyjną szpitala oraz miejscem pionu żywienia, rolą i zadaniami dietetyka w szpitalu oraz współpracą dietetyka z zespołem diagnostyczno- terapeutycznym.

C2 - poznaje rodzaje diet szpitalnych stosowanych w zależności od stanu zdrowia pacjenta, zgodnie z zaleceniami lekarza oraz dokumentację pacjenta.

C3 - uczestniczenie w wizytach lekarskich, wydawaniu posiłków dla hospitalizowanych pacjentów i w razie potrzeby pomaga w karmieniu chorych.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie do efektu kierunkowego**
UMIEJĘTNOŚCI		

U_01	Potrafi dostosować się do struktur organizacyjnych i specyfiki działalności placówki, wyposażenia technicznego bloku żywieniowego oraz organizacji żywienia zbiorowego w danej instytucji. Potrafi dostosować się do zasad bezpieczeństwa żywności i wymagań sanitarno – higienicznych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi (GHP/GMP oraz HACCP). Potrafi	K_U26 K_U27 K_U29
	przestrzegać zasady BHP i ergonomii.	
U_02	Potrafi zastosować metody oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziale szpitalnym. Potrafi stosować zalecenia i normy żywieniowe wobec pacjentów z różnymi schorzeniami. Potrafi stosować zasady opracowywania diet dla pacjentów oddziału szpitalnego – ustalać leczenie dietetyczne dla chorych hospitalizowanych. Posiada umiejętność dostosowania diety do aktualnie stosowanej farmakoterapii z uwzględnieniem interakcji leków z żywnością. Uczestniczy w przygotowaniu jadłospisów dla pacjentów oraz w ich edukacji żywieniowej	K_U02 K_U10 K_U14 K_U17 K_U18
U_03	Potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, pisać raporty i sprawozdania w oparciu o dane źródłowe lub działania własne.	K_U30
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Jest gotów do brania odpowiedzialności za bezpieczeństwo własne i otoczenia, przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz organizacji miejsca pracy zgodnie z zasadami ergonomii	K_K03
K_02	Jest gotów do okazywania szacunku wobec pacjenta stawiając na pierwszym miejscu jego dobro, znając i respektując jego prawa. Jest gotów do nawiązania właściwych relacji z pacjentem, taktownego i skutecznego sugerowania potrzeby leczenia i zmiany nawyków żywieniowych.	K_K04 K_K02
K_03	Jest gotów do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji	K_K06
K_04	Jest gotów do samodzielnego wykonywania powierzonych mu zadań, właściwej organizacji pracy własnej i do brania za nią odpowiedzialności. Jest gotów do współdziałania i pracy w grupie	K_K01

6. **Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści praktyki**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
P1	Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania szpitala, zapoznanie się z elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność w tym z systemem kontroli jakości i zarządzania jakością oraz z metodami zapobiegania zakażeniom szpitalnym.	25	-
P2	Udział przy wydawaniu posiłków, pomoc w wykonywaniu opieki nad chorym-karmienie pacjentów, uczestniczenie w wizytach przy łóżku pacjenta oraz innych formach aktywności personelu leczącego i pielęgniarskiego, zapoznanie się z metodami oceny stanu odżywienia i stanu zdrowia pacjentów hospitalizowanych w wybranym oddziale szpitalnym/w szpitalu.	50	-

P3	Zapoznanie się z rodzajem diet szpitalnych (jednostek chorobowych), udział w opracowywaniu diet dla pacjentów hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych oraz dla chorych po hospitalizacji (diety indywidualne). Udział w planowaniu jadłospisów, opracowaniu list i częstotliwości zakupu produktów spożywczych niezbędnych do realizacji jadłospisów	50	-
	Razem liczba godzin praktyk	**125**	**-**

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne (wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**
Praktyki zawodowe	Metoda praktyczna M5	Właściwe dla danej jednostki realizującej praktyki

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Praktyki zawodowe	F6- obserwacja praktykanta, arkusz przebiegu praktyki	P6- dokumentacja praktyki

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Pra :tyka	
	F6	P6
U_01	x	x
U_02	x	x
U_03	x	x
K_01	x	x
K_02	x	x
K_03	x	x
K_04	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Podsumowujące metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia
Efekty **K_U2, K_U04, K_U05, K_U08, K_U10, K_U14, K_U17, K_U18, K_U25, K_U26, K_U27, K_U29, K_K30** (umiejętności) oceniane są metodą:

- Realizacji zleconego zadania
- Kryterium uzyskania oceny pozytywne: prawidłowy przebieg praktyki, dokumentacja praktyki Efekty **K_K01**, **K_K02, K_K03, K_K04, K_K06** (kompetencje) oceniane są metodą:
- Przedłużonej obserwacji przez opiekuna/nauczyciela prowadzącego

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**125**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
suma godzin:	**125**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**5**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Ciborowski A. , Ciborowska H., Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka, , PZWL, wyd. 5 Warszawa 2021.
2. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K., Tabele składu i wartości odżywczej, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005.
3. Ziemlański Ś., Normy żywienia człowieka. Fizjologiczne podstawy, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2001.
4. Mitek M., Słowiński M. (red) Wybrane zagadnienia z technologii żywności, Wyd. SGGW, Warszawa 2006.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Gertig H., Duda G., Żywność a zdrowie i prawo, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2004.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	dr Joanna Kuriańska-Wołoszyn
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	majswoloszyn@onet.eu
podpis	

Załącznik nr 3
do Uchwały Nr 13/000/2024 Senatu AJP
z dnia 19 marca 2024 r.

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		E.1.1

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Kulturowe uwarunkowania żywienia**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obieralne**
Moduł/specjalizacja	**Przedmioty dodatkowe do wyboru**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**polski**
Rok studiów	**1**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**prof. AJP dr hab. Beata Orłowska**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**1/2**	**2**
ćwiczenia	**15**	**1/2**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Brak

4. Cele kształcenia

C1 - nauczenie posługiwania się wiedzą z zakresu pedagogiki kulturowej wprowadzającą do zrozumienia mechanizmów związanych z wpływem kultury na żywienie człowieka

C2 - zapobieganie postawom nie uwzględniającym aspektów kulturowych w powstawaniu problemów zdrowotnych, w tym zaburzeń odżywiania.

C3 - przygotowanie do podjęcia studiów drugiego stopnia i systematycznego doskonalenia zawodowego.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Zna i rozumie społeczne i psychologiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	K_W11

W_02	Zna i rozumie psychospołeczne i kulturowe uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu.	K_W10
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem. Potrafi komunikować się z pacjentem, zachęcać i motywować do działania w zakresie zdrowia	K_U25
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Jest gotów do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji szczególnie w zakresie wpływów kulturowych na żywienie człowieka	K_K06

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Wprowadzenie w zagadnienia wpływu kultury na zachowania żywieniowe człowieka.	1	-
W2	Kultura człowieka i w człowieku. Kultura jako komunikacja społeczna. Kultura i cywilizacja. Kultura i tradycja.	2	-
W3	Występowanie kultur etnicznych w Polsce. My i inni. Swoi i obcy.	2	-
W4	Stereotypy i uprzedzenia wobec Innych a mody żywieniowe	2	-
W5	Współczesne wyzwania i zadania edukacji żywieniowej.	4	-
W6	Tożsamość społeczna. Tożsamość indywidualna – jednostkowa – osobowa. Tożsamość kulturowa i jej wpływ na zachowania żywieniowe.	2	-
W7	Ziemia lubuska jako tygiel kulturowy. Podsumowanie przedmiotu.	2	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Wprowadzenie w zagadnienia podejmowane przez edukację międzykulturową. Podanie warunków zaliczenia przedmiotu. Wybór tematów projektów.	2	-
C2	Współczesna kultura wsi polskiej w procesie zmian – jako przykład. W poszukiwaniu metod badań i analizy.	2	-
C3	W poszukiwaniu korzeni kulturowych i korzeni żywieniowych.	2	-
C4	O stereotypie kulturowym, czyli jak widzimy innych. Co jedzą Inni?	2	-
C5	Zespoły wielokulturowe: podstawowe problemy oraz strategie zaradcze. Gdzie szukać pomocy? Instytucje wsparcia.	2	-
C6	Prezentacje projektów i podsumowanie przedmiotu.	5	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**15**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Wykład	M1- wykład informacyjny	Komputer, projektor
Ćwiczenia	M2 - analiza tekstu źródłowego, M3 – metoda eksponująca	Komputer, projektor

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P1 – test
Ćwiczenia	F2 – obserwacja pracy w grupach i podczas zajęć F3 – przygotowanie pisemnej wypowiedzi na podstawie materiału źródłowego F4 – wystąpienie (sposób prezentacji multimedialnej z komentarzem)	P3 – na podstawie ocen formujących w semestrze

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia			
	Metoda oceny P1	F2	F3	F4	P3
W_01	x	x	x	x	x
W_02	x	x	x	x	x
U_01		x	x	x	x
K_01		x	x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Ocena końcowa będzie efektem zaliczenia testu wyboru składającego się z 20 pytań (20-19pkt = bdb; 18-17pkt = db+; 16-15pkt = db; 14-13 pkt = dst+; 12-11pkt = dst). Przystąpienie do testu będzie poprzedzone zaliczeniem ćwiczeń, w czasie których student przygotowuje prezentację dotyczącą wybranego tematu, przedstawia ją i zachęca grupę do analizy i dyskusji zagadnienia.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**

Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**30**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do testu	5	-
przygotowanie do ćwiczeń,	5	-
zapoznanie z literaturą	10	-
Przygotowanie prezentacji zaliczeniowej	10	-
suma godzin:	**60**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć:	**2**	**-**
(1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)		

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. J. Nikitorowicz, *Edukacja regionalna i międzykulturowa,* Warszawa 2009.
2. J. Nikitorowicz, *Edukacja międzykulturowa, Kreowanie tożsamości dziecka,* Gdańsk 2007.
3. J. Nikitorowicz, *Młodzież pogranicza kulturowego Polski, Białorusi i Ukrainy wobec integracji europejskiej,* 2000.
4. W. Okoń, *Nowy słownik pedagogiczny*, Warszawa 1995, T. Pilch, *Encyklopedia pedagogiki XXI wieku*, tom I-V, Warszawa 2003-2006.
5. B. Śliwerski, *Współczesne kierunki i nurty wychowania,* 2004.
6. Bieżąca literatura związana z tematyką zajęć.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. M. Dudzikowa, M. Czerepaniak – Walczak (red.), *Wychowanie. Pojęcia. Procesy. Konteksty,* tom I-III, 2007.
2. Goodman N., *Wstęp do socjologii,2009*, *Teraźniejszość i przyszłość edukacji społeczności romskiej* pod red. J. Horyń 2009.
3. *Edukacja międzykulturowa w Polsce i na świecie,* T. Lewowicki (red.) 2000.
4. *Oświata etniczna w Europie Środkowej,* Z. Jasiński, T. Lewowicki (red.) 2001, *Edukacja regionalna,* red. nauk. A.W. Brzezińska, A. Hulewska, J. Słomska, 2006.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	prof. AJP dr hab. Beata A. Orłowska
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	borlowska@ajp.edu.pl
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		E.1.2

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Wielokulturowość w medycynie**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obieralne**
Moduł/specjalizacja	**Przedmioty dodatkowe do wyboru**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**polski**
Rok studiów	**1**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**prof. AJP dr hab. Beata Orłowska**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**1/2**	**2**
ćwiczenia	**15**	**1/2**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Brak

4. Cele kształcenia

C1 - nauczenie posługiwania się wiedzą z zakresu pedagogiki międzykulturowej wprowadzającą do zrozumienia mechanizmów związanych z wpływem kultury na żywienie człowieka.

C2 - zapobieganie postawom nie uwzględniającym aspektów kulturowych w powstawaniu problemów zdrowotnych, w tym zaburzeń odżywiania.

C3 - przygotowanie do podjęcia studiów drugiego stopnia i systematycznego doskonalenia zawodowego.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Zna i rozumie społeczne i psychologiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	K_W11
W_02	Zna i rozumie psychospołeczne i kulturowe uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu.	K_W10

UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem. Potrafi komunikować się z pacjentem, zachęcać i motywować do działania w zakresie zdrowia	K_U25
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Jest gotów do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji szczególnie w zakresie wpływów kulturowych na żywienie człowieka	K_K06

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Wprowadzenie w zagadnienia wpływu kultury na zachowania żywieniowe człowieka.	1	-
W2	Kultura człowieka i w człowieku. Kultura jako komunikacja społeczna. Kultura i cywilizacja. Kultura i tradycja.	2	-
W3	Krajowy program przeciwdziałania dyskryminacji rasowej, ksenofobii i związanej z nimi nietolerancji	2	-
W4	Uwarunkowania zachowań zdrowotnych oraz reakcje na chorobę	2	-
W5	Przesądy, zabobony a praktyki medyczne w ciągu wieków	4	-
W6	Religijność a zdrowie. Znaczenie przekonań religijnych w opiece zdrowotnej.	2	-
W7	Kulturowe uwarunkowania opieki zdrowotnej. Nierówności społeczne w dostępie do zdrowia.	2	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Wprowadzenie w zagadnienia podejmowane przez edukację międzykulturową. Podanie warunków zaliczenia przedmiotu. Wybór tematów projektów.	1	-
C2	Charakterystyka wybranych grup religii świata i grup etnicznych.	1	-
C3	Śmierć w różnych religiach.	1	-
C4	Uprzedzenia rasowe i religijne oraz ich rola w procesie leczenia i pielęgnowania	1	-
C5	Kulturowe uwarunkowania żywieniowe	1	-
C6	Wielokulturowość w pediatrii	1	-
C7	Transkulturowa neurologia i psychiatria	1	-
C8	Kulturowe uwarunkowania narkomanii	1	-
C9	Kulturowe uwarunkowania zachowań seksualnych	1	-

C10	Kulturowe uwarunkowania w położnictwie, neonatologii i ginekologii	1	-
C11	Kulturowe uwarunkowania w transplantologii	1	-
C12	Kulturowe uwarunkowania transfuzjologii	1	-
C13	Kulturowe uwarunkowania eutanazji	1	-
C14	Starość i samotność – transkulturowa analiza wzajemnych powiązań	1	-
C15	Prezentacje projektów i podsumowanie przedmiotu.	1	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**15**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Wykład	M1- wykład informacyjny	Komputer, projektor
Ćwiczenia	M2 - analiza tekstu źródłowego, M3 – metoda eksponująca	Komputer, projektor

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P1 – test
Ćwiczenia	F2 – obserwacja pracy w grupach i podczas zajęć F3 – przygotowanie pisemnej wypowiedzi na podstawie materiału źródłowego F4 – wystąpienie (sposób prezentacji multimedialnej z komentarzem)	P3 – na podstawie ocen formujących w semestrze

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia			
	Metoda oceny P1	F2	F3	F4	P3
W_01	x	x	x	x	x
W_02	x	x	x	x	x
U_01		x	x	x	x
K_01		x	x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Ocena końcowa będzie efektem zaliczenia testu wyboru składającego się z 20 pytań (20-19pkt = bdb; 18-17pkt = db+; 16-15pkt = db; 14-13 pkt = dst+; 12-11pkt = dst). Przystąpienie do testu będzie poprzedzone zaliczeniem ćwiczeń, w czasie których student przygotowuje prezentację dotyczącą wybranego tematu, przedstawia ją i zachęca grupę do analizy i dyskusji zagadnienia.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli	**30**	**-**
akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia		
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do testu	5	-
przygotowanie do ćwiczeń,	5	-
zapoznanie z literaturą	10	-
Przygotowanie prezentacji zaliczeniowej	10	-
suma godzin:	**60**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Problemy wielokulturowości w medycynie, red. nauk. E. Krajewska – Kułak, I. Wrońska, K. Kędziora – Kornatowska, Warszawa 2010.
2. Pielęgniarstwo transkulturowe. Podręcznik dla studentów medycyny, red. A. Majda, J. Zalewska – Puchała, B. Ogórek – Tęcza, Warszawa 2018.
3. J. Nikitorowicz, *Edukacja regionalna i międzykulturowa,* Warszawa 2009.
4. J. Nikitorowicz, *Edukacja międzykulturowa, Kreowanie tożsamości dziecka,* Gdańsk 2007.
5. J. Nikitorowicz, *Młodzież pogranicza kulturowego Polski, Białorusi i Ukrainy wobec integracji europejskiej,* 2000.
6. W. Okoń, *Nowy słownik pedagogiczny*, Warszawa 1995, T. Pilch, *Encyklopedia pedagogiki XXI wieku*, tom I-V, Warszawa 2003-2006.
7. B. Śliwerski, *Współczesne kierunki i nurty wychowania,* 2004.
8. 8. Bieżąca literatura związana z tematyką zajęć.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Goodman N., *Wstęp do socjologii,2009*, *Teraźniejszość i przyszłość edukacji społeczności romskiej* pod red. J. Horyń 2009.
2. *Edukacja międzykulturowa w Polsce i na świecie,* T. Lewowicki (red.) 2000.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	prof. AJP dr hab. Beata A. Orłowska
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	borlowska@ajp.edu.pl
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		E.2.1

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Projektowanie usług żywieniowych**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obieralne**
Moduł/specjalizacja	**Przedmioty dodatkowe do wyboru**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**2**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Białous Dominika**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**2/3**	**2**
ćwiczenia	**15**	**2/3**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Wiedza z zakresu: Żywienie człowieka

4. Cele kształcenia

C1 – Przekazanie wiedzy nt. organizacji i zasad funkcjonowania rynku usług żywieniowych.
C2 – Nabycie umiejętności rozpoznawania usług żywieniowych wspomagających zdrowe odżywianie
C3 - Uświadomienie przydatności wiedzy i umiejętności z tego zakresu w przyszłej pracy dietetyka i własnym życiu.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
WIEDZA		
W_01	Zna miejsce usług żywieniowych w życiu konsumenta oraz czynniki ich rozwoju.	K_W08
UMIEJĘTNOŚCI		

U_01	Potrafi identyfikować i dobierać różne formy usług żywieniowych do potrzeb konsumentów (pacjentów).	K_U25
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu oraz okazuje im szacunek. Jest gotów do określenia priorytetów społecznych w rozwoju usług żywieniowych i rozumie ich ważność, uzasadnia społeczną wagę jakości żywienia.	K_K04

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Pojęcie, zakres, podział i funkcje usług żywieniowych.	2	-
W2	Konsument na rynku usług gastronomicznych - jego cechy i oczekiwania.	2	-
W3	Produkt w usługach gastronomicznych – cechy, struktura i poziomy.	2	-
W4	Podstawowe formy i podsystemy rynku usług żywieniowych.	2	-
W5	Strategie produktu w gastronomii indywidualnej i systemowej.	2	-
W6	Dystrybucja usług żywieniowych.	2	-
W7	Kształtowanie jakości i konkurencyjności usług żywieniowych, jakość techniczna i funkcjonalna, systemy zapewnienia jakości w gastronomi.	2	-
W8	Podsumowanie wykładów.	1	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	**-**

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Nowe trendy i innowacje w strategii rozwoju gastronomii w Polsce i na świecie.	2	-
C2-7	Prezentacja tematów opracowanych przez studentów dotyczących usług żywieniowych i ich wpływu na zdrowie konsumenta.	12	-
C8	Podsumowanie ćwiczeń, zaliczenie.	1	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**15**	**-**

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne (wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**
Wykład	Metoda problemowa M2/1	projektor
Ćwiczenia	Metoda praktyczna M5/1/2	Plakaty, prezentacja multimedialna

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	F2 – obserwacja / aktywność podczas zajęć	P1 - zaliczenie pisemne
Ćwiczenia	F2 - ocena ćwiczeń wykonywanych podczas zajęć i jako pracy własne F5 – prezentacja na zadany temat	P3 - ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących, uzyskanych w semestrze

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład		Ćwiczenia		
	Metoda oceny F2	P1	F2	F5	P3
W_01	x	x		x	x
U_01	x	x	x	x	x
K_01	x	x	x		x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Podsumowujące metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia K_W08 (wiedza) oceniono metodą:

- zaliczenie pisemne - student generuje odpowiedź
- Czas trwania **45 minut**
- Liczba pytań - **10**
- Kryterium uzyskania oceny pozytywnej jest udzielenie odpowiedzi na 60% pytań
- Średnia z ocen za 10 pytań
  - **< 5,9 niedostateczny (2,0)**
  - **6,0 - 6,49 dostateczny (3,0)**
  - **6,5 - 6,9 dość dobry (3,5)**
  - **7,0 - 7,49 dobry (4,0)**
  - **8,5 - 8,75 ponad dobry (4,5)**
  - **9,8 – 10 bardzo dobry (5,0)**

Efekty K_U25, (umiejętności) oceniane są metodą:

- Realizacji zleconego zadania(prezentacja)
- Kryterium uzyskania oceny pozytywnej prawidłowe wykonanie zadania Efekty K_K04 (kompetencje) oceniane są metodą:
- Przedłużonej obserwacji przez opiekuna/nauczyciela prowadzącego.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		

liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**30**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do kolokwium zaliczeniowych	10	-
przygotowanie do realizacji zajęć, wykonanie prezentacji	5	-
zapoznanie z literaturą	5	-
suma godzin:	**50**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć:	**2**	**-**
(1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)		

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Arkuszyński Cz., Gastronomia hotelowa, Wyd. Ministerstwo Gospodarki, Warszawa 2001.
2. Dominik P., Zasady i organizacja żywienia w turystyce, Wyd. Almamer, Warszawa 2011.
3. Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T. (red.), Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu, PWN, Warszawa 2008.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Górska-Warsewicz H., Sawicka B., Mikulska T., Działalność gospodarcza w gastronomii, WSiP, Warszawa 2017.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	dr Joanna Kuriańska-Wołoszyn
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	majswoloszyn@onet.eu
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		E.2.2

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Przemysłowa produkcja i dystrybucja potraw**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obieralne**
Moduł/specjalizacja	**Przedmioty dodatkowe do wyboru**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**2**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Białous Dominika**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**2/3**	**2**
ćwiczenia	**15**	**2/3**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Wiedza z zakresu: technologii potraw oraz towaroznastwa.

4. Cele kształcenia

C1 – Przekazanie wiedzy nt. wybranych procesów technologicznych stosowanych w przemysłowej produkcji żywności oraz etapów dystrybucji potraw.

C2 – Nabycie umiejętności rozpoznawania niekorzystnych efektów zastosowanych operacji i procesów jednostkowych z uwzględnieniem wpływu tych działań na cechy jakościowe produktów.

C3 - Uświadomienie przydatności wiedzy i umiejętności z tego zakresu w przyszłej pracy dietetyka i własnym życiu.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	K_W08
	UMIEJĘTNOŚCI	

U_01	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru technologii produkcji potraw	K_U11
	stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie rodzaje dystrybucji potraw.	
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Jest gotów do współdziałania i twórczej pracy w grupie.	K_K01

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	Treści wykładów	Liczba godzin na studiach	
		stacjonarnych	niestacjonarnych
W1	Bemarowy system dystrybucji posiłków (zbiorczy).	2	-
W2	Tacowy system dystrybucji posiłków (indywidualny.	2	-
W3	Klasyfikacja tacowego systemu dystrybucji potraw.	2	-
W4	Wyposażenie technologiczne działu dystrybucji posiłków.	2	-
W5	Zasady pracy w tacowym systemie dystrybucji posiłków.	2	-
W6	System identyfikacji diet.	2	-
W7	Czynniki decydujące o możliwości zastosowania tacowego systemu dystrybucji posiłków.	2	-
W8	Podsumowanie wykładów, zaliczenia.	1	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	**-**

Lp.	Treści ćwiczeń	Liczba godzin na studiach	
		stacjonarnych	niestacjonarnych
C1	Nowoczesne technologie stosowane w zakładach gastronomicznych.	2	-
C2	System schładzania potraw.	2	-
C3	System zamrażania potraw.	2	-
C4	System próżniowego pakowania.	2	-
C5	Tradycyjny system produkcji potraw.	2	-
C6-7	System typu „fast-food”.	4	-
C8	Podsumowanie ćwiczeń, zaliczenie.	1	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**15**	**-**

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Wykład	Metoda problemowa M2/1	projektor
Ćwiczenia	Metoda praktyczna M5/1/2	Plakaty, prezentacja multimedialna

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P1 - zaliczenie pisemne
Ćwiczenia	F2 - ocena ćwiczeń wykonywanych podczas zajęć i jako pracy własne	P3 - ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących, uzyskanych w
	F5 – prezentacja na zadany temat	semestrze

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia		
	P1	F2	F5	P3x
W_01	x	x	x	x
U_01	x	x	x	x
K_01	x	x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Podsumowujące metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia K_W08, (wiedza) oceniono metodą:

- zaliczenie pisemne - student generuje odpowiedź
- Czas trwania **45 minut**
- Liczba pytań - **10**
- Kryterium uzyskania oceny pozytywnej jest udzielenie odpowiedzi na 60% pytań
- Średnia z ocen za 10 pytań
  - **< 5,9 niedostateczny (2,0)**
  - **6,0 - 6,49 dostateczny (3,0)**
  - **6,5 - 6,9 dość dobry (3,5)**
  - **7,0 - 7,49 dobry (4,0)**
  - **8,5 - 8,75 ponad dobry (4,5)**
  - **9,8 – 10 bardzo dobry (5,0)**

Efekty K_U11, (umiejętności) oceniane są metodą:

- Realizacji zleconego zadania(prezentacja)
- Kryterium uzyskania oceny pozytywnej prawidłowe wykonanie zadania Efekty K_K01 (kompetencje) oceniane są metodą:
- Przedłużonej obserwacji przez opiekuna/nauczyciela prowadzącego

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		

liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**30**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do kolokwium zaliczeniowych	10	-
przygotowanie do realizacji zajęć, wykonanie prezentacji	5	-
zapoznanie z literaturą	5	-
suma godzin:	**50**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Hajduk E. (red.) (2001): Ogólna technologia żywności. Wyd. Akademia Rolnicza, Kraków.
2. Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A., Ogólna Technologia Żywności. WNT, Warszawa 2006.

Literatura zalecana / fakultatywna:

www. gastro-projekt.pl

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	dr Joanna Kuriańska-Wołoszyn
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	majswoloszyn@onet.eu
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		E.3.1

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Promocja zdrowego stylu życia**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obieralne**
Moduł/specjalizacja	**Przedmioty dodatkowe do wyboru**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**2**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Dominika Białous**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**2/3**	**2**
ćwiczenia	**15**	**2/3**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Ogólna wiedza z zakresu problematyki przedmiotu realizowana w szkole średniej na zajęciach z wiedzy o społeczeństwie

4. Cele kształcenia

C1 - nauczenie umiejętności posługiwania się wiedzą ogólną z zakresu nauk społecznych w obszarze promocji zdrowego stylu życia.

C2 - nauczenie umiejętności posługiwania się wiedzą szczegółową z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz nauk społecznych w kontekście modelowania nawyków żywieniowych - praca z pacjentem.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Zna i rozumie społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	K_W11
W_02	Zna i rozumie psychospołeczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej	K_W10
W_03	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i	K_W27

	zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia	K_U01
U_02	Potrafi komunikować się z pacjentem, zachęcać i motywować do działania w zakresie zdrowia	K_U25
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Jest gotów do stawiania dobra pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu oraz okazywania im szacunku	K_K04

6. **Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Promocja zdrowia – ogólne założenia.	3	-
W2	Cywilizacyjne i społeczne czynniki warunkujące zdrowie.	3	-
W3	Społeczne sposoby postrzegania zdrowia i choroby.	2	-
W4	Zdrowy styl życia – podstawowe pojęcia, koncepcje, zasady.	2	-
W5	Zdrowy styl życia i jego wpływ na zdrowie. Przegląd koncepcji i badań.	3	-
W6	Edukacja w zakresie zdrowia.	2	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Modele uwarunkowań zdrowia.	3	-
C2	Profilaktyka a zdrowie.	3	-
C3	Tworzenie programów edukacji żywieniowej.	3	-
C4	Ocena programów edukacji żywieniowej.	3	-
C5	Rola komunikacji społecznej z pacjentem w promowaniu edukacji żywieniowej.	3	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**15**	-

7. **Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć**

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne (wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**
Wykład	M1 - wykład informacyjny, M2 -wykład problemowy	Komputer, projektor
Ćwiczenia	M5 - analiza tekstu źródłowego, M2 - dyskusja, pytania i odpowiedzi	Komputer, projektor

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P2 – kolokwium pisemne
Ćwiczenia	F2 - obserwacja/aktywność F4 - wypowiedź/wystąpienie	P2 – kolokwium pisemne

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia		
	P2	F2	F4	P2
W_01	x		x	x
W_02	x		x	x
W_03	x	x	x	x
U_01	x	x	x	x
U_02	x	x	x	x
K_01	x	x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Ćwiczenia: średnia ocen z F2,F4,P2

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**30**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do kolokwium zaliczeniowych	15	-
Przygotowanie wystąpienia	5	-
zapoznanie z literaturą	10	-

suma godzin:	**60**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Jerzy B. Karski, Praktyka i teoria promocji zdrowia, Warszawa 2011.
1. Barbara Woynarowska, Edukacja zdrowotna : podręcznik akademicki, Warszawa 2012.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Mildred Blaxter, Zdrowie, Warszawa 2009.
2. Mariola Świderska (red.), Styl życia i zachowania prozdrowotne : wybrane konteksty, Łódź 2011.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	dr Łukasz Budzyński
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	lbudzynski@ajp.edu.pl
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		E.3.2

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Modelowanie nawyków żywieniowych - praca z pacjentem**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obieralne**
Moduł/specjalizacja	**Przedmioty dodatkowe do wyboru**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**2**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Dominika Białous**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**2/3**	**2**
ćwiczenia	**15**	**2/3**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Ogólna wiedza z zakresu problematyki przedmiotu realizowana w szkole średniej na zajęciach z wiedzy o społeczeństwie

4. Cele kształcenia

C1 - nauczenie umiejętności posługiwania się wiedzą ogólną z zakresu nauk społecznych w obszarze modelowania nawyków żywieniowych

C2 - nauczenie umiejętności posługiwania się wiedzą szczegółową z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz nauk społecznych w kontekście modelowania nawyków żywieniowych - praca z pacjentem

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Zna i rozumie zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania ludzi młodych i dorosłych.	K_W12

W_02	Zna i rozumie psychospołeczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej	K_W10
W_03	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	K_W27
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia	K_U01
U_02	Potrafi komunikować się z pacjentem, zachęcać i motywować do działania w zakresie modelowania nawyków żywieniowych	K_U25
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Jest gotów do stawiania dobra pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu oraz okazywania im szacunku	K_K04

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Istota modelowania zachowań żywieniowych	3	-
W2	Wpływ struktury społecznej na zachowania żywieniowe	3	-
W3	Uwarunkowania wyboru żywności	3	-
W4	Preferencje, wybory określonych produktów żywnościowych	3	-
W5	Edukacja w zakresie prawidłowych nawyków żywieniowych – praca z pacjentem	3	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Modele uwarunkowań zdrowia	4	-
C2	Wpływ środowiska społecznego na zachowania żywieniowe	4	-
C3	Rola komunikacji społecznej z pacjentem w kształtowaniu prawidłowych zachowań żywieniowych	3	-
C4	Praktyczne aspekty modelowania zachowań żywieniowych – praca z pacjentem	4	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**15**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne (wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**

Wykład	M1 - wykład informacyjny, M2 -wykład problemowy	Komputer, projektor
Ćwiczenia	M5 - analiza tekstu źródłowego, M2 - dyskusja, pytania i odpowiedzi	Komputer, projektor

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P2 – kolokwium pisemne
Ćwiczenia	F2 - obserwacja/aktywność F4 - wypowiedź/wystąpienie	P2 – kolokwium pisemne

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia		
	P2	F2	F4	P2
W_01	x		x	x
W_02	x		x	x
W_03	x		x	x
U_01	x	x	x	x
U_02	x	x	x	x
K_01	x	x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Ćwiczenia: średnia ocen z F2,F4,P2

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**30**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do kolokwium zaliczeniowych	15	-
Przygotowanie wystąpienia	5	-

zapoznanie z literaturą	10	-
suma godzin:	**60**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Jeżewska-Zychowicz M., Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania, Warszawa 2007.
2. Tobiasz-Adamczyk B., Od socjologii medycyny do socjologii żywienia, Kraków 2013.
3. Woynarowska B., Edukacja zdrowotna : podręcznik akademicki, Warszawa 2012.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Mildred Blaxter, Zdrowie, Warszawa 2009.
2. Mariola Świderska (red.), Styl życia i zachowania prozdrowotne : wybrane konteksty, Łódź 2011.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	dr Łukasz Budzyński
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	lbudzynski@ajp.edu.pl
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		E.4.1

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Probiotyki i mikrobiom jelitowy**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obieralne**
Moduł/specjalizacja	**dodatkowy do wyboru**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**3**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Anna Gryciak mgr Dominika Białous**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**3/5**	**2**
ćwiczenia	**15**	**3/5**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Wiedza z zakresu: farmakologii, podstaw diagnostyki laboratoryjnej.

4. Cele kształcenia

C1 – Przekazanie wiedzy nt. mikrobiomu jelitowego i probiotyków.

C2 – Nabycie umiejętności rozpoznawania i przeciwdziałania negatywnych skutków zaburzeń mikrobiomu jelitowego.

C3 - Uświadomienie przydatności wiedzy i umiejętności z tego zakresu w przyszłej pracy dietetyka i własnym życiu.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Rozumie wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym występujące przy zaburzeniach mikrobioty jelitowej	K_W02
W_02	Zna występujące naturalnie oraz na rynku farmaceutycznym probiotyki oraz wskazania i przeciwskazania do ich stosowania w praktyce klinicznej	K_W22

UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Potrafi przygotować odpowiedni model żywienia oraz materiały edukacyjne dla określonego pacjenta ze schorzeniami jelitowymi	K_U04
U_02	Potrafi określić wzajemny związek między chorobami o podłożu immunologicznym związanym z zaburzeniami funkcjonalności jelit a stanem odżywienia pacjenta.	K_U20
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Jest gotów do stosowania edukacji z zakresu mikrobioty jelitowej i stosowania probiotyków	K_K02

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Mikrobiota jelitowa układu pokarmowego w stanie eubiozy i dysbiozy. Bariera jelitowa	2	-
W2	Jelito ważne centrum immunologiczne	2	-
W3	Zarys metod bioinformatycznych w analizie mikrobiomu jelitowego	2	-
W4	Markery zaburzeń mikrobioty jelitowej	2	-
W5	Składniki pożywienia modulujące skład mikrobioty jelitowej	2	-
W6	Transplantacja mikrobioty jelitowej	2	-
W7	Wpływ dodatków do żywności na skład i funkcję mikrobiomu jelitowego	2	-
W8	Podsumowanie wykładów	1	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	**-**

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Węglowodany pochodzenia naturalnego o działaniu prebiotycznym i warunkujące homeostazę organizmu człowieka	2	-
C2-3	Żywienie pacjenta z zaburzeniami funkcjonalnymi jelita w zespole jelita drażliwego, SIBO i chorobach zapalnych jelit	4	-
C4	Terapia osób z nieswoistymi chorobami zapalnymi jelit - wykorzystanie żywności specjalnego przeznaczenia medycznego	2	-
C5	Zaburzenia psychiczne związane z dysfunkcją osi jelitowo-mózgowej Mikrobiota jelitowa w wybranych zaburzeniach psychicznych	2	-
C6	Naturalne prebiotyki	2	-
C7	Probiotyki w terapii zaburzeń mikrobioty jelitowej. Psychobiotyki	2	-
C8	Podsumowanie ćwiczeń	1	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**15**	**-**

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Wykład	Metoda problemowa M2/1	projektor
Ćwiczenia	Metoda praktyczna M5/1/2	Plakaty, prezentacja multimedialna

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P1 - zaliczenie pisemne
Ćwiczenia	F2 - ocena ćwiczeń wykonywanych podczas zajęć i jako pracy własne F5 – prezentacja na zadany temat	P3 - ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących, uzyskanych w semestrze

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia		
	Metoda oceny P1	F2	F5	P3
W_01	x	x	x	x
W_02	x	x	x	x
U_01	x	x	x	x
U_02	x	x	x	x
U_03	x	x	x	x
K_01	x	x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Podsumowujące metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia K_W02, K_W22, (wiedza) oceniono metodą:

- zaliczenie pisemne - student generuje odpowiedź
- Czas trwania **45 minut**
- Liczba pytań egzaminacyjnych - **10**
- Kryterium uzyskania oceny pozytywnej jest udzielenie odpowiedzi na 60% pytań
- Średnia z ocen za 10 pytań
  - **< 5,9 niedostateczny (2,0)**
  - **6,0 - 6,49 dostateczny (3,0)**
  - **6,5 - 6,9 dość dobry (3,5)**
  - **7,0 - 7,49 dobry (4,0)**
  - **8,5 - 8,75 ponad dobry (4,5)**
  - **9,8 – 10 bardzo dobry (5,0)**

Efekty K_U04, K_U20, (umiejętności) oceniane są metodą:

- Realizacji zleconego zadania(prezentacja)
- Kryterium uzyskania oceny pozytywnej prawidłowe wykonanie zadania Efekty K_K02 (kompetencje) oceniane są metodą:

• Przedłużonej obserwacji przez opiekuna/nauczyciela prowadzącego

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**30**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do kolokwium zaliczeniowych	10	-
przygotowanie do realizacji zajęć, wykonanie prezentacji,	5	-
zapoznanie z literaturą	5	-
suma godzin:	**50**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa: 1. Stachowska E., Żywienie w zaburzeniach mikrobioty jelitowej, PZWL, Warszawa 2021. 2. Panasiuk A., Kowalińska J., Mikrobiota przewodu pokarmowego PZWL Warszawa 2019.
Literatura zalecana / fakultatywna:

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	dr Joanna Kuriańska-Wołoszyn
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	majswoloszyn@onet.eu
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		E.4.2

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Diety alternatywne**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obieralne**
Moduł/specjalizacja	**Przedmiot dodatkowy do wyboru**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**3**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Anna Gryciak mgr Dominika Białous**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**3/5**	**2**
ćwiczenia	**15**	**3/5**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Posiadanie wiedzy z zakresu żywienia człowieka, określania zapotrzebowania na energię i składniki pokarmowe, aktualnych rekomendacji żywieniowych oraz układania jadłospisów.

4. Cele kształcenia

C1 – Zapoznanie studentów z zaletami i wadami modnych diet alternatywnych stosowanych przez ludzi w ostatnich 5 latach.

C2 Przekazanie wiedzy z zakresu specyfiki wybranych diet: ketogeniczna, wegetariańska, wegańskich kopenhaska, Montigniaca, według grup krwi, okienko żywieniowe- planowanie jadłospisów.

C3 - Uświadomienie przydatności wiedzy i umiejętności z tego zakresu w przyszłej pracy dietetyka i własnym życiu

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Zna zasady postępowania żywieniowego w zakresie aktualnych diet niekonwencjonalnych	K_W17
	UMIEJĘTNOŚCI	

U_01	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet alternatywnych na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	K_U13
U_02	Potrafi zaplanować i wdrożyć wzory żywienia alternatywnego dostosowane do potrzeb osób z różnych kategorii wiekowych.	K_U14
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Jest gotów do stosowania edukacji z zakresu diet alternatywnych ich korzyści i negatywnych skutków	K_K02

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Charakterystyka diety Atkinsa i Kwaśniewskiego. Dieta dr Haya – zasada nie łączenia makroskładników.	2	-
W2	Charakterystyka diety Kopenhaskiej.	2	-
W3	Zasadność eliminacji wybranych grup produktów/półproduktów/ składników – dieta zgodna z grupą krwi.	2	-
W4	Wykorzystanie testów alergicznych do formułowania zaleceń dietetycznych.	2	-
W5	Diety wegetariańskie i ich odmiany – bezpieczeństwo ich stosowania w różnych grupach populacyjnych.	2	-
W6	Charakterystyka popularnych diet redukujących masę ciała: dieta wolumetryczna, Kliniki Mayo, ZONE, ektogeniczna.	2	-
W7	Podstawowe zasady diety makrobiotycznej. Charakterystyka diety chronometrycznej.	2	-
W8	Podsumowanie wykładów.	1	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	**-**

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1-5	Analiza wartości odżywczej wybranych diet niekonwencjonalnych omawianych w części wykładowej (zawartość energii i składników pokarmowych, ryzyko potencjalnych niedoborów lub nadmiarów składników odżywczych).	5	-
C6-10	Ocena bezpieczeństwa stosowania wybranych diet niekonwencjonalnych w różnych grupach populacyjnych (osoby zdrowe, osoby chore, kobiety w ciąży i karmiące, osoby starsze).	5	-
C11-15	Przygotowanie zbilansowanych pod względem składników odżywczych jadłospisów zgodnych z zasadami wybranych diet niekonwencjonalnych dla wybranych grup populacyjnych.	5	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**15**	**-**

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne (wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**
Wykład	Metoda problemowa M2/1	projektor

Ćwiczenia	Metoda praktyczna M5/1/2	Plakaty, prezentacja multimedialna

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P1 - zaliczenie pisemne
Ćwiczenia	F2 - ocena ćwiczeń wykonywanych podczas zajęć i jako pracy własne F5 – prezentacja na zadany temat	P3 - ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących, uzyskanych w semestrze

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia		
	Metoda oceny P1	F2	F5	P3
W_01	x	x	x	x
W_02	x	x	x	x
U_01	x	x	x	x
U_02	x	x	x	x
U_03	x	x	x	x
K_01	x	x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Podsumowujące metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia K_W17, (wiedza) oceniono metodą:

- zaliczenie pisemne - student generuje odpowiedź
- Czas trwania **45 minut**
- Liczba pytań - **10**
- Kryterium uzyskania oceny pozytywnej jest udzielenie odpowiedzi na 60% pytań
- Średnia z ocen za 10 pytań
  - **< 5,9 niedostateczny (2,0)**
  - **6,0 - 6,49 dostateczny (3,0)**
  - **6,5 - 6,9 dość dobry (3,5)**
  - **7,0 - 7,49 dobry (4,0)**
  - **8,5 - 8,75 ponad dobry (4,5)**
  - **9,8 – 10 bardzo dobry (5,0)**

Efekty K_U13, K_U14, (umiejętności) oceniane są metodą:

- Realizacji zleconego zadania(prezentacja)
- Kryterium uzyskania oceny pozytywnej prawidłowe wykonanie zadania Efekty K_K02 (kompetencje) oceniane są metodą:
- Przedłużonej obserwacji przez opiekuna/nauczyciela prowadzącego

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**30**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do kolokwium zaliczeniowych	10	-
przygotowanie do realizacji zajęć, wykonanie prezentacji	5	-
zapoznanie z literaturą	5	-
suma godzin:	**50**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. cz. 3 PWN Warszawa 2015.
2. Gawęcki J.: Żywienie człowieka cz.1 PWN Warszawa 2015.
3. 3.Pitchford P. (2010): Odżywianie dla zdrowia. Tradycje wschodnie i nowoczesna wiedza o żywieniu. Wyd. Galaktyka.
4. Czasopisma branżowe: Journal of the American Dietetic Association, British Journal of Nutrition, Medical Hypotheses, Clinical Nutrition Supplements.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Dukan P. (2011): Dukan Diet Life Plan.The Bestselling Dukan Weight-loss Programme Made Easy. Hodder & Stoughton, London.
2. Adamo P., C. Whitney C. (1999): Gotuj zgodnie z grupą krwi. Wyd. Mada, Warszawa.
3. Grajeta H.: Żywienie człowieka i analiza żywności . Wybrane zagadnienia. UM Wrocław 2018.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	dr Joanna Kuriańska-Wołoszyn
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	majswoloszyn@onet.eu
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		E.5.1

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Zagrożenia epidemiologiczne**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki kierunkowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**3**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Jolanta Korczyńska mgr Elżbieta Justyńska**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**3/6**	**2**
ćwiczenia	**15**	**3/6**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Brak

4. Cele kształcenia

C1 - Zdobycie wiedzy na temat epidemiologii i prewencji chorób zakaźnych i niezakaźnych związanych z warunkami środowiska, stylem życia i sposobem żywienia stanowiących ważny problem w zakresie zdrowia publicznego.
C2 - Poznanie przyczyn, mechanizmów powstawania oraz symptomatologi głównych chorób cywilizacyjnych oraz ich implikacji w wymiarze zdrowotnym, społecznym i ekonomicznym oraz zdobycie wiedzy na temat zastosowania metod epidemiologicznych w nadzorze sanitarno-epidemiologicznym. C3 - Dostrzegania czynników wpływających na reakcje własne i pacjenta.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Zna organizacje stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	K_W07

UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Potrafi stosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy. Potrafi Dbać o bezpieczeństwo własne, pacjentów, otoczenia i środowiska, przestrzegając zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów i zasad regulujących postępowanie w przypadku różnych rodzajów zagrożeń.	K_U27
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Jest gotów do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji.	K_K06

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	Treści wykładów	Liczba godzin na studiach	
		stacjonarnych	niestacjonarnych
W1	Definicja i zakres epidemiologii. Historia nauki i jej najważniejsze osiągnięcia.	2	-
W2	Definicja zdrowia i choroby. Miary częstości chorób. Chorobowość i zachorowalność. Śmiertelność. Współczynnik umieralności na podstawie dostępnych źródeł informacji. Epidemiologiczne miary częstości występowania choroby i ich wzajemne relacje.	2	-
W3	Typy badań epidemiologicznych. Epidemiologia obserwacyjna i eksperymentalna – zastosowania i wady. Źródła błędów w badaniach epidemiologicznych. Czynniki zakłócające i ich kontrolowanie.	2	-
W4	Przyczynowość w epidemiologii. Przyczyny chorób i czynniki, które odgrywają rolę w przyczynie choroby. Ustalanie przyczyny choroby.	2	-
W5	Epidemiologia i profilaktyka. Cztery poziomy profilaktyki. Badania przesiewowe.	2	-
W6	Epidemiologia chorób zakaźnych. Dochodzenie epidemiologiczne i kontrola epidemii chorób zakaźnych. Epidemie w historii dziejów ludzkich.	2	-
W7	Epidemiologia, służba zdrowia i polityka zdrowotna. Epidemiologia w medycynie pracy, epidemiologia kliniczna i epidemiologia środowiskowa.	2	-
W8	Posumowanie zajęć.	1	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

Lp.	Treści ćwiczeń	Liczba godzin na studiach	
		stacjonarnych	Niestacjonarnych
C1	Metody porównywania stanu zdrowia populacji. Negatywne i pozytywne mierniki zdrowia. Mierniki narażenia zdrowia. Zajęcia praktyczne.	2	-
C2	Zasady planowania badań epidemiologicznych. Metody wyboru populacji do badań epidemiologicznych. Typy badań epidemiologicznych. Miary położenia i rozproszenia cechy w populacji. Zajęcia praktyczne.	2	-
C3	Epidemiologia opisowa. Opis czasowego i terytorialnego zróżnicowania sytuacji epidemiologicznej choroby na podstawie oryginalnych danych o zapadalności i umieralności.	2	-
C4	Nowoczesne miary jakości życia jednostki i populacji (HDI, YLL, PYLL, PEYLL, CEYLL, SEYLL, DALY, YLD, QALY). Ćwiczenia praktyczne.	2	-

C5	Praca z bazą danych Health for All-DB. Opis istotnych problemów zdrowotnych na podstawie danych z bazy. Umiejętność krytycznej oceny wyników analiz.	2	-
C6	Badania przekrojowe na przykładzie analizy występowania przeciwciał anty HIV. Badanie ekologiczne z tak zwaną pułapką ekologiczną.	2	-
C7	Rozwiązywanie przypadków zachorowań epidemicznych – przykłady zatruć pokarmowych, chorób zakaźnych, zagrożeń bioterrorystycznych	2	-
C8	Podsumowanie przedmiotu.	1	
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**15**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne (wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**
Wykład	M1- wykład informacyjny	Komputer, projektor
Ćwiczenia	M2 – metoda problemowa, metody aktywizujące	Bazy danych

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	**-**	P1- zaliczenie ustne
Ćwiczenia	F2- obserwacja podczas zajęć / aktywność F4 - prezentacja	P3 - ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących, uzyskanych w semestrze

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia		
	Metoda oceny P1	F2	F4	P3
W_01	x	x	x	x
U_01		x	x	x
K_01		x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Efekt uczenia się	**Na ocenę 3**	**Na ocenę 4**	**Na ocenę 5**

W1	Student zna wybrane podstawowe pojęcia związane z organizacją stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarnohigieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	Student zna większość pojęć związanych z organizacją stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarnohigieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	Student zna wszystkie wymagania związane z organizacją stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.
U1	Student w wystarczającym stopniu posługuje się wiedzą	Student w znacznym stopniu posługuje się wiedzą i potrafi	Student sprawnie potrafi stosować wymagane zasady
	i potrafi stosować wymagane zasady bezpieczeństwa i higieny pracy. Potrafi Dbać o bezpieczeństwo własne, pacjentów, otoczenia i środowiska, przestrzegając zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów i zasad regulujących postępowanie w przypadku różnych rodzajów zagrożeń.	stosować większość zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. Potrafi Dbać o bezpieczeństwo własne, pacjentów, otoczenia i środowiska, przestrzegając zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów i zasad regulujących postępowanie w przypadku różnych rodzajów zagrożeń.	bezpieczeństwa i higieny pracy. Potrafi Dbać o bezpieczeństwo własne, pacjentów, otoczenia i środowiska, przestrzegając wszelkich zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów i zasad regulujących postępowanie w przypadku różnych rodzajów zagrożeń.
K1	Student w zasadzie rozumie potrzebę ustawicznego doskonalenia zawodowego oraz w pewnym stopniu uzupełnia swoją wiedzę, korzysta z różnych źródeł – literatury, internetu, dokumentów.	Student rozumie potrzebę ustawicznego doskonalenia zawodowego oraz uzupełnia swoją wiedzę, korzysta z różnych źródeł – literatury, internetu, dokumentów	Student doskonale rozumie potrzebę ustawicznego doskonalenia zawodowego oraz na bieżąco uzupełnia swoją wiedzę, korzysta z różnych źródeł – literatury, internetu, dokumentów. Poszukuje nowych rozwiązań i propozycji dla klientów.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach na stacjonarnych	**studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**30**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		

przygotowanie do zaliczenia	10	-
przygotowanie do ćwiczeń,	5	-
zapoznanie z literaturą	5	-
Przygotowanie prezentacji	10	-
suma godzin:	**60**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Jędrychowski W.: Podstawy Epidemiologii. Podręcznik dla studentów i lekarzy. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2002.
2. Epidemiologia z elementami biostatystyki, red. I. Maniecka-Bryła, J. Martini-Fiwek. Wyd. UM, Łódź 2005.
3. Beaglehole R., Bonita R. i Kjellstrom T. 2002. Podstawy epidemiologii. Instytut Medycyny Pracy, Łódź.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Jabłoński L.: Epidemiologia. Podręcznik dla lekarzy i studentów. Wyd. Folium, Lublin 1999.
2. Roczniki statystyczne GUS za ostatnie 5 lat.
3. Raporty ze Spisów Powszechnych w Polsce.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	mgr Elżbieta Justyńska
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		E.5.2

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Gospodarka lekami i odpadami medycznymi**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki kierunkowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**3**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Jolanta Korczyńska mgr Elżbieta Justyńska**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**3/6**	**2**
ćwiczenia	**15**	**3/6**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Brak

4. Cele kształcenia

C1 – Student zdobędzie wiedzę dotyczącą gospodarką lekami i odpadami medycznymi. C2- Gospodarka lekami na poziomie szpitala.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Zna podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością	K_W15
	UMIEJĘTNOŚCI	
U_01	Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem. Potrafi komunikować się z pacjentem, zachęcać i motywować do działania w zakresie zdrowia.	K_U25

KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Jest gotów do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji.	K_K06

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	Treści wykładów	Liczba godzin na studiach	
		stacjonarnych	niestacjonarnych
W1	Wprowadzenie do przedmiotu. Wyjaśnienie podstawowych pojęć: produkt leczniczy, środek farmaceutyczny, wyrób medyczny, materiał medyczny, suplement diety, środek spożywczy specjalnego przeznaczenia, charakterystyka produktu leczniczego.	3	-
W2	Gospodarka lekami na poziomie krajowym – dopuszczanie do obrotu produktu leczniczego, tworzenie wykazów leków refundowanych i pełnopłatnych, import docelowy leków. Zadania Państwowej Inspekcji Farmaceutycznej.	3	-
W3	Gospodarowanie lekami na poziomie regionalnym i wojewódzkim. Rola i zadania Wojewódzkiego Inspektora Farmaceutycznego.	3	-
W4	Gospodarka lekami w aptece szpitalnej – obowiązki podmiotu leczniczego w zakresie prowadzenia apteki szpitalnej/działu farmacji szpitalnej, zadania apteki szpitalnej, odpowiedzialność szpitala w zakresie bezpieczeństwa farmakoterapii, aspekty ekonomiczne gospodarki lekami w szpitalu.	3	-
W5	Gospodarka lekami na poziomie oddziału szpitalnego i stacji pogotowia ratunkowego.	3	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

Lp.	Treści ćwiczeń	Liczba godzin na studiach	
		stacjonarnych	Niestacjonarnych
C1	Utylizacja leków, w tym utylizacja specjalna radiofarmaceutyków, cytostatyków i narkotyków - zadania Stacji Sanitarno-epidemiologicznej i Wojewódzkiego Inspektora Farmaceutycznego.	3	-
C2	Rola i zadania ratownika medycznego w gospodarowaniu lekami na poziomie oddział szpitalnego i stacji pogotowia ratunkowego. Postępowanie z produktami leczniczymi i wyrobami medycznymi przeznaczonymi do utylizacji.	3	-
C3	Postępowanie z odpadami medycznymi i zużytym sprzętem: podział odpadów medycznych, oznakowanie odpadów medycznych, zbieranie i przechowywanie odpadów medycznych w tym odpadów ostrych (kodowanie barwne i numeryczne odpadów medycznych), opisywanie odpadów medycznych.	3	-
C4	Zadania ratownika medycznego w gospodarowaniu odpadami medycznymi. Postępowanie w sytuacji awaryjnej: uszkodzenie worka z odpadami, zakłucie, skaleczenie, zabrudzenie śluzówek podczas prac porządkowych.	3	-

C5	Problematyka ekspozycji zawodowej pracowników ochrony zdrowia na materiał potencjalnie zakażony. Epidemiologia zakłuć, zranień i skaleczeń. Zakażenia i choroby wywołane przez patogeny krwiopochodne. Obowiązki pracodawcy i pracownika w profilaktyce zakłuć.	3	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**15**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Wykład	M1- wykład informacyjny	Komputer, projektor
Ćwiczenia	M2 – metoda problemowa, metody aktywizujące	

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P1- zaliczenie ustne
Ćwiczenia	F2- obserwacja podczas zajęć / aktywność F4 - prezentacja	P3 - ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących, uzyskanych w semestrze

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia		
	Metoda oceny P1	F2	F4	P3
W_01	x	x	x	x
U_01		x	x	x
K_01		x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Efekt uczenia się	Na ocenę 3	Na ocenę 4	Na ocenę 5
W1	Student zna podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością oraz w znacznym stopniu rozumie mechanizmy ich działania.	Student zna większość podstawowych pojęć związanych z farmakologią i farmakoterapią żywieniową oraz interakcji leków z żywnością oraz ma świadomość mechanizmów działania.	Student zna wszystkie wymagane pojęcia związane z farmakologią i farmakoterapią żywieniową oraz potrafi przewidzieć interakcje leków z żywnością

U1	Student w wystarczającym stopniu potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem. Potrafi komunikować się z pacjentem, zachęcać i motywować do działania w zakresie zdrowia.	Student w znacznym stopniu potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem. Potrafi komunikować się z pacjentem i zachęcić go do działania w zakresie zdrowia.	Student sprawnie potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem. Potrafi komunikować się z pacjentem, zachęcać i motywować do działania w zakresie zdrowia.
K1	Student w zasadzie rozumie	Student rozumie potrzebę	Student doskonale rozumie
	potrzebę ustawicznego doskonalenia zawodowego oraz w pewnym stopniu uzupełnia swoją wiedzę, korzysta z różnych źródeł – literatury, internetu, dokumentów.	ustawicznego doskonalenia zawodowego oraz uzupełnia swoją wiedzę, korzysta z różnych źródeł – literatury, internetu, dokumentów	potrzebę ustawicznego doskonalenia zawodowego oraz na bieżąco uzupełnia swoją wiedzę, korzysta z różnych źródeł – literatury, internetu, dokumentów. Poszukuje nowych rozwiązań i propozycji dla klientów.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**30**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do zaliczenia	10	-
przygotowanie do ćwiczeń,	5	-
zapoznanie z literaturą	5	-
Przygotowanie prezentacji	10	-
suma godzin:	**60**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. U S T AWA z dnia 6 września 2001 r. Prawo farmaceutyczne Dz. U. 2001 Nr 126 poz. 1381; Dz. U. z 2020 r. poz. 944, 1493, 2112, z 2021 r. poz. 97.
2. Polityka lekowa Państwa 2018-2022, publikacja Ministerstwa Zdrowia
3. Wytyczne z dnia 7 marca 2013 r. w sprawie Dobrej Praktyki Dystrybucyjnej dotyczącej produktów leczniczych do stosowania u ludzi (2013/C 68/01)
4. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 27 lutego 2012 r. w sprawie szczegółowych warunków i trybu postępowania ze środkami odurzającymi, substancjami psychotropowymi i prekursorami kategorii 1, ich mieszaninami oraz produktami leczniczymi, zepsutymi, sfałszowanymi lub którym upłynął termin ważności, zawierającymi w swoim składzie środki odurzające, substancje psychotropowe lub prekursory kategorii
5. ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA z dnia 5 października 2017 r. w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi (Dz.U. 2017 poz. 1975)
6. ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA z dnia 21 października 2016 r. w sprawie wymagań i sposobów unieszkodliwiania odpadów medycznych i weterynaryjnych (Dz.U. 2016 poz. 1819)
7. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 24 lipca 2015 r. w sprawie rodzajów odpadów medycznych i odpadów weterynaryjnych, których odzysk jest dopuszczalny (Dz.U. 2015 poz. 1116)
8. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2013 roku w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy wykonywaniu prac związanych z narażaniem na zranienie ostrymi narzędziami używanymi przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych (Dz.U. 19.06.2013).
9. Zakłucia Magazyn Pielęgniarki i Położnej - wydanie specjalne. Listopad 2015.

Literatura zalecana / fakultatywna:

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	mgr Iwona Ratuszniak
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		E.6.1

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Trening zdrowotny**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obieralne**
Moduł/specjalizacja	**Przedmiot dodatkowy do wyboru**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**3**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**dr Joanna Kuriańska- Wołoszyn**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**3/6**	**2**
ćwiczenia	**15**	**3/6**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Wiedza z zakresu edukacji żywieniowej, żywienia z zakresu chorób niezakaźnych

4. Cele kształcenia

C1 – Zapoznanie studentów z procesem planowania i programowania treningu zdrowotnego, poznanie wpływu treningu zdrowotnego na zdrowie człowieka.

C2 – Nabycie umiejętności w planowaniu treningu zdrowotnego w prewencji wybranych chorób cywilizacyjnych.

C3 - Uświadomienie przydatności wiedzy i umiejętności z tego zakresu w przyszłej pracy dietetyka i własnym życiu.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Zna i rozumie procesy rozwoju osobniczego w zakresie ruchu od dzieciństwa do późnej starości, zna wpływ aktywności ruchowej na zdrowie	K_W09
W_02	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce związane z brakiem	K_W24

	aktywności ruchowej i metody ich zaspakajania.	
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej oraz zasady planowania treningu zdrowotnego dla różnych grup ludności	K_U15
U_02	Potrafi stosować zasady bezpieczeństwa w trakcie zajęć ruchowych.	K_U27
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Jest gotów do dbania o poziom sprawności fizycznej oraz troski o zdrowie pacjenta	K_K07

6. **Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Pojęcie treningu zdrowotnego. Znaczenie treningu zdrowotnego dla osób w różnych grupach społecznych.	2	-
W2	Rola aktywności ruchowej w cyklu życia człowieka.	2	-
W3	Trening zdrowotny u dzieci wskazania kliniczne do aktywności fizycznej dzieci.	2	-
W4	Trening zdrowotny w prewencji wybranych chorób cywilizacyjnych: Otyłość- protokoły treningowe we wspomaganiu leczenia otyłości, przegląd metod treningowych wykorzystywanych we wspomaganiu leczenia otyłości dorosłych i dzieci.	2	-
W5	Cukrzyca- spoczynkowy, wysiłkowy i powysiłkowy metabolizm glukozy, oraz udział insuliny w tych procesach cukrzyca- protokoły treningowe we wspomaganiu leczenia cukrzycy.	2	-
W6	Trening zdrowotny w starzeniu, hartowanie, trening zdrowotny w wodzie, trening wytrzymałościowo- oporowy w starzeniu, inne formy treningowe w starzeniu.	2	-
W7	Specyfika i bezpieczeństwo prowadzenia zajęć ruchowych dla osób starszych.	2	-
W8	Zaliczenie wykładów – test wiedzy.	1	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	**-**

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Struktura treningu fizycznego. Zasady programowania, planowania i kontroli treningu zdrowotnego.	2	-
W2	Trening zdolności motorycznych	2	-
W3	Pozytywne mierniki zdrowia. Kryteria objętości intensywności – „tętno treningowe”(HR). Obliczanie wydatku energetycznego.	2	-

W4	Pomiar sprawności fizycznej. Indywidualna diagnoza wybranych parametrów.	2	-
W5-8	Poznanie nowoczesnych form aktywności przydatnych w treningu zdrowia 1Low-Impact 2. Aerobic Dance 3. StepAerobic 4. Areo - step 5. High-Low 6. Body Bali 7. TBC (Total Body Condition) 8. Circuit 9. Fat Burning 10. Callanetics 11. Tabata 12. ABT (BUP) 13. Zumba 14. Crossfit.15. Tonę 16. Cooling:	7	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	**-**

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Wykład	Metoda problemowa M2/1	projektor
Ćwiczenia	Metoda praktyczna M5/1/2	Sprzęt do pomiarów sprawności fizycznej, sprzęt do ćwiczeń fitness

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	F2 – obserwacja / aktywność podczas zajęć	P1 – zaliczenie pisemne
Ćwiczenia	F2 - ocena ćwiczeń wykonywanych podczas zajęć i jako pracy własne F5 - ćwiczenia sprawdzające umiejętności	P3 - ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących, uzyskanych w semestrze

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład		Ćwiczenia				Laboratoria				Projekt		
	Metoda oceny F2	P1	F2	F5	P3	……	……	……	……	……	……	……	……
W_01	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**								
W_02	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**								
U_01	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**								
U_02		**X**	**X**	**X**	**X**								
K_01	**x**	**X**	**X**	**x**	**x**								

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Podsumowujące metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia K_W09, K_W24, (wiedza) oceniono metodą:

- Zaliczenie pisemne - student generuje odpowiedź
- Czas trwania zaliczenia **45 minut**
- Liczba pytań - **10**
- Kryterium uzyskania oceny pozytywnej jest udzielenie odpowiedzi na 60% pytań
- Średnia z ocen za 10 pytań

< 5,9 niedostateczny (2,0)
6,0 - 6,49 dostateczny (3,0)
6,5 - 6,9 dość dobry (3,5)
7,0 - 7,49 dobry (4,0)
8,5 - 8,75 ponad dobry (4,5)
9,8 – 10 bardzo dobry (5,0)

Efekty K_U15, K_U27, (umiejętności) oceniane są metodą:

- Realizacji zleconego zadania
- Kryterium uzyskania oceny pozytywnej prawidłowe wykonanie zadania Efekty K_K07 (kompetencje) oceniane są metodą:
- Przedłużonej obserwacji przez opiekuna/nauczyciela prowadzącego

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
	na studiach stacjonarnych	na studiach niestacjonarnych
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia **30 -**		
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do kolokwium zaliczeniowych	15	-
zapoznanie z literaturą	15	-
suma godzin:	**60**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego red. nauk. Jan Górski. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2019.
2. Drabik Józef, Aktywność fizyczna w treningu zdrowotnym osób dorosłych cz. II, Wyd. AWF Gdańsk 1996,
3. Fortuna Małgorzata, Trening zdrowotny w wybranych chorobach kardiologicznych. Wyd. Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa, Jelenia Góra 2012.
4. Murawska-Ciałowicz Eugenia, Wpływ treningu zdrowotnego na stężenia wybranych hormonów tkanki tłuszczowej i homocysteiny u kobiet z różną masą ciała. Wydawnictwo AWF, Wrocław 2012.

Literatura zalecana / fakultatywna:
1. Ettinger Walter H., Wright Brenda S., Blair Steven. Sprawność i zdrowie po pięćdziesiątce. wyd. Buk Rower,2014.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	dr Joanna Kuriańska-Wołoszyn
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	majswoloszyn@onet.eu
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		E.6.2

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Środki dopingujące w sporcie, podstawy prawne i diagnostyczne**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obieralne**
Moduł/specjalizacja	**Przedmioty dodatkowe do wyboru**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**3**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**dr Joanna Kuriańska-Wołoszyn**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**3/6**	**2**
ćwiczenia	**15**	**3/6**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Wiedza z zakresu: farmakologii, podstaw diagnostyki laboratoryjnej.

4. Cele kształcenia

C1 – Przekazanie wiedzy nt. wybranych aspektów prawnych i diagnostycznych dopingu farmakologicznego w sporcie.

C2 – Nabycie umiejętności rozpoznawania niekorzystnych efektów stosowania zabronionych środków i metod dopingujących.

C3 - Uświadomienie przydatności wiedzy i umiejętności z tego zakresu w przyszłej pracy dietetyka i własnym życiu.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Zna i rozumie podstawy farmakologii oraz skutków ubocznych występujących w środkach dopingujących	K_W15

W_02	Zna uwarunkowania prawne środków dopingujących wykorzystywanych w sporcie	K_W26
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w ocenie występowania efektów ubocznych stosowania środków dopingujących.	K_U08
U_02	Potrafi stosować podstawowe akty prawne dotyczące środków dopingujących w sporcie	K_U28
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Jest gotów do stosowania edukacji z zakresu szkodliwości stosowania środków dopingujących	K_K02

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	**Treści wykładów**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
W1	Historia i definicja dopingu.	2	-
W2	Podstawy prawne dopingu w Polsce i na Świecie	2	-
W3	Światowy Program Antydopingowy	2	-
W4	Etapy kontroli dopingu.	2	-
W5	Lista substancji i metod zabronionych w sporcie	2	-
W6	Paszport biologiczny sportowca	2	-
W7	Dozwolone metody wspomagania treningu sportowego.	2	-
W8	Doping farmakologiczny – problem dotyczący nie tylko sportu	1	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	**-**

Lp.	**Treści ćwiczeń**	**Liczba godzin na studiach**	
		stacjonarnych	**niestacjonarnych**
C1	Medyczne niepożądane efekty stosowania środków dopingujących	2	-
C2-3	Analityka substancji dopingujących	4	-
C4	Doping genetyczny	2	-
C5	Leczenie astmy w świetle przepisów antydopingowych	2	-
C6	Doping nieświadomy	2	-
C7	Suplementacja i żywienie a doping	2	-
C8	Podsumowanie ćwiczeń, zaliczenie	1	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**15**	**-**

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	**Metody dydaktyczne (wybór z listy)**	**Środki dydaktyczne**

Wykład	Metoda problemowa M2/1	projektor
Ćwiczenia	Metoda praktyczna M5/1/2	Plakaty, prezentacja multimedialna

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
	doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	
Wykład	F2 – obserwacja / aktywność podczas zajęć	P1 - zaliczenie pisemne
Ćwiczenia	F2 - ocena ćwiczeń wykonywanych podczas zajęć i jako pracy własne F5 – prezentacja na zadany temat	P3 - ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących, uzyskanych w semestrze

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład		Ćwiczenia		
	Metoda oceny F2	P1	F2	F5	P3
W_01	x	x	x	x	x
W_02	x	x	x	x	x
U_01	x	x	x	x	x
U_02	x	x	x	x	x
K_01	x	x	x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Podsumowujące metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia K_W15, K_W26, (wiedza) oceniono metodą:

- Zaliczenie pisemne - student generuje odpowiedź
- Czas trwania **45 minut**
- Liczba pytań - **10**
- Kryterium uzyskania oceny pozytywnej jest udzielenie odpowiedzi na 60% pytań
- Średnia z ocen za 10 pytań
  - **< 5,9 niedostateczny (2,0)**
  - **6,0 - 6,49 dostateczny (3,0)**
  - **6,5 - 6,9 dość dobry (3,5)**
  - **7,0 - 7,49 dobry (4,0)**
  - **8,5 - 8,75 ponad dobry (4,5)**
  - **9,8 – 10 bardzo dobry (5,0)**

Efekty K_U08, K_U28, (umiejętności) oceniane są metodą:

- Realizacji zleconego zadania(prezentacja)
- Kryterium uzyskania oceny pozytywnej prawidłowe wykonanie zadania Efekty K_K02 (kompetencje) oceniane są metodą:
- Przedłużonej obserwacji przez opiekuna/nauczyciela prowadzącego

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**30**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do kolokwium zaliczeniowych	10	-
przygotowanie do realizacji zajęć, wykonanie prezentacji,	10	-
zapoznanie z literaturą	10	-
suma godzin:	**60**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Pokrywka A., Bujalska-Zadrozny M., Mamacarz A., Doping w sporcie Wyd. PZWL Warszawa 2020
2. Jegier A, Nazar K, Dziak A (red.): Medycyna sportowa. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2013.
3. Górski J. (red.): Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2011.

Literatura zalecana / fakultatywna:

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	dr Joanna Kuriańska-Wołoszyn
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	majswoloszyn@onet.eu
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		E.7.1

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Stres i wypalenie zawodowe**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki kierunkowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**3**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Anna Gryciak**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**3/6**	**2**
ćwiczenia	**15**	**3/6**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

4. Cele kształcenia

C1 - Wyposażenie studenta w rozszerzoną wiedzę z zakresu psychologii stresu i najważniejszych teorii i definicji pojęć związanych z wypaleniem zawodowym.
C2 - Zdobycie umiejętności oceniania funkcjonowania człowieka w sytuacjach trudnych (stres, konflikt, frustracja).
C3 - Uświadomienie rozumienia potrzeby aktywnego słuchania, nawiązywania kontaktów interpersonalnych, skutecznego i empatycznego porozumiewania się z pacjentem.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Zna psychospołeczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	K_W10
W_02	Zna czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspakajania.	K_W24
	UMIEJĘTNOŚCI	

U_01	Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem. Potrafi komunikować się z pacjentem, zachęcać i motywować do działania w zakresie zdrowia	K_U25
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Jest gotów do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji.	K_K06

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	Treści wykładów	Liczba godzin na studiach	
		stacjonarnych	niestacjonarnych
W1	Definicja, przyczyny, fizjologia stresu.	2	-
W2	Specyfika pracy w zawodzie dietetyka.	2	-
W3	Stres zawodowy w pracy dietetyka.	2	-
W4	Wpływ pandemii wirusa SARS-COV2 na zdrowie psychiczne personelu medycznego i pacjentów.	2	-
W5	Wypalenie zawodowe w zawodzie dietetyka.	2	-
W6	Techniki i strategie radzenia sobie ze stresem.	2	-
W7	Wsparcie psychologiczne.	2	-
W8	Podsumowanie przedmiotu.	1	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

Lp.	Treści ćwiczeń	Liczba godzin na studiach	
		stacjonarnych	Niestacjonarnych
C1	Definicja i rodzaje sytuacji trudnych. Wybrane koncepcje stresu.	1	-
C2	Stres w pracy dietetyka.	1	-
C3	Strategie radzenia sobie ze stresem.	1	-
C4	Konsekwencje zdrowotne przewlekłego stresu.	1	-
C5	PTSD- stresowy zespół pourazowy.	1	-
C6	Definicja wypalenia zawodowego, przyczyny i konsekwencje.	1	
C7	Pomoc psychologiczna i psychoterapeutyczna	1	
C8	Psychologiczne reakcje na chorobę, niepełnosprawność, śmierć.	1	
C9	Komunikacja z pacjentem w sytuacji kryzysu i ryzyka śmierci.	1	
C10	Psychologiczne konsekwencje wypalenia zawodowego.	5	
C12	Podsumowanie przedmiotu.	1	
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**15**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Wykład	M1- wykład informacyjny	Komputer, projektor
Ćwiczenia	M2 – metoda problemowa, metody aktywizujące	

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P1- zaliczenie ustne
Ćwiczenia	F2- obserwacja podczas zajęć / aktywność F4 - prezentacja	P3 - ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących, uzyskanych w semestrze

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia		
	Metoda oceny P1	F2	F4	P3
W_01	x	x	x	x
W_02	x	x	x	x
U_01		x	x	x
K_01		x	x	x

9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Efekt uczenia się	Na ocenę 3	Na ocenę 4	Na ocenę 5
W1	Student zna wybrane psychospołeczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	Student zna większość podstawowych pojęć związanych z psychospołecznymi uwarunkowaniami kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	Student zna wszystkie wymagane pojęcia związane z działaniem psychospołecznych uwarunkowań kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.
W2	Student zna najważniejsze czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspakajania.	Student generalnie zna czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspakajania.	Student doskonale zna czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspakajania.
U1	Student w wystarczającym stopniu posługuje się wiedzą na temat	Student w znacznym stopniu posługuje się wiedzą na temat wykorzystania	Student sprawnie posługuje się wiedzą na temat wykorzystania

K1	Student w zasadzie rozumie potrzebę ustawicznego doskonalenia zawodowego oraz w pewnym stopniu uzupełnia swoją wiedzę, korzysta z różnych źródeł – literatury, internetu, dokumentów.	Student rozumie potrzebę ustawicznego doskonalenia zawodowego oraz uzupełnia swoją wiedzę, korzysta z różnych źródeł – literatury, internetu, dokumentów	Student doskonale rozumie potrzebę ustawicznego doskonalenia zawodowego oraz na bieżąco uzupełnia swoją wiedzę, korzysta z różnych źródeł – literatury, internetu, dokumentów. Poszukuje nowych rozwiązań i propozycji dla
			klientów.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**30**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do zaliczenia	10	-
przygotowanie do ćwiczeń,	5	-
zapoznanie z literaturą	5	-
Przygotowanie prezentacji	10	-
suma godzin:	**60**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Mastalerz-Migas A, Steciwko A. Stres oraz wypalenie zawodowe Jak rozpoznawać, zapobiegać i leczyć , wyd. Elsevier, Wrocław 2012
2. Ogińska-Bulik N. Stres zawodowy w służbach ratowniczych, wyd. WSH-E, 2006.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Hetherington A. Wsparcie psychologiczne w służbach ratowniczych, GWP 2004.
2. Ogińska-Bulik N. Pozytywne skutki doświadczeń traumatycznych, czyli kiedy łzy zamieniają się w perły?, w Difin, 2013.
3. Ogińska-Bulik N. Dwa oblicza traumy. Negatywne i pozytywne skutki zdarzeń traumatycznych u pracownik służb ratowniczych, wyd. Difin, 2015.
4. Kapusta P. Pandemia. Raport z frontu, wyd. Insignis, Kraków 2020.
5. Reszka P. Mali Bogowie 2. Jak umierają Polacy, wyd. Zing, Warszawa 2018

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	dr hab. prof. AJP B. Orłowska

data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	
podpis	

	Wydział	Nauk o Zdrowiu
	Kierunek	Dietetyka
	Poziom studiów	pierwszego stopnia
	Forma studiów	stacjonarna
	Profil studiów	praktyczny
Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)		E.7.2

KARTA ZAJĘĆ

1. Informacje ogólne

Nazwa zajęć	**Zasady leczenia bólu**
Punkty ECTS	**2**
Rodzaj zajęć	**obowiązkowe**
Moduł/specjalizacja	**Nauki kierunkowe**
Język, w którym prowadzone są zajęcia	**Język polski**
Rok studiów	**3**
Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia	**mgr Anna Gryciak**

2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze

Forma zajęć	Liczba godzin	Rok studiów/semestr	**Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów)
wykład	**15**	**3/6**	**2**
ćwiczenia	**15**	**3/6**	

3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć

Zdobyta wiedza z zakresu zajęć z biochemii, fizjologii i farmakologii.

4. Cele kształcenia

C1 – aktywne słuchanie, nawiązywanie kontaktów interpersonalnych, skuteczne i empatyczne porozumiewanie się z pacjentem.

5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
	WIEDZA	
W_01	Zna psychospołeczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	K_W10
W_02	Zna podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	K_W15
	UMIEJĘTNOŚCI	
U_01	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego. Potrafi dostosować dietę do aktualnie stosowanej farmakoterapii z uwzględnieniem interakcji leków z żywnością.	K_U02

KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	Jest gotów do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji.	K_K06

6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć (zgodnie z programem studiów):

Lp.	Treści wykładów	Liczba godzin na studiach	
		stacjonarnych	niestacjonarnych
W1	Podstawy patofizjologii bólu.	3	-
W2	Ocena nasilenia bólu za pomocą różnych skal.	3	-
W3	Zasady stosowania leków przeciwbólowych, drabina analgetyczna WHO.	3	-
W4	Nieopioidowe leki przeciwbólowe.	3	-
W5	Opioidowe leki przeciwbólowe.	3	-
	Razem liczba godzin wykładów	**15**	-

Lp.	Treści ćwiczeń	Liczba godzin na studiach	
		stacjonarnych	Niestacjonarnych
C1	Niefarmakologiczne metody uśmierzania bólu.	3	-
C2	Farmakoterapia bólu u dzieci.	3	-
C3	Farmakoterapia bólu u kobiet ciężarnych, karmiących oraz u osób w podeszłym wieku.	3	-
C4	Zasady postępowania w bólach pourazowych, nowotworowych oraz innych ostrych zespołach bólowych.	3	-
C5	Zagrożenia i przeciwdziałania w przypadku przedawkowania leków stosowanych w terapii bólu.	3	-
	Razem liczba godzin ćwiczeń	**15**	-

7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć

Forma zajęć	Metody dydaktyczne (wybór z listy)	Środki dydaktyczne
Wykład	M1- wykład informacyjny	Komputer, projektor
Ćwiczenia	M2 – metoda problemowa, metody aktywizujące	

8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć

Forma zajęć	**Ocena formująca (F)** – wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)**	**Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)**
Wykład	-	P1- zaliczenie ustne
Ćwiczenia	F2- obserwacja podczas zajęć / aktywność F4 - prezentacja	P3 - ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących, uzyskanych w semestrze

8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić

„x")

Symbol efektu	Wykład	Ćwiczenia		
	Metoda oceny P1	F2	F4	P3
W_01	x	x	x	x
W_02	x	x	x	x
U_01		x	x	x
K_01		x	x	x

9. **Opis sposobu ustalania oceny końcowej** (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

Efekt uczenia się	Na ocenę 3	Na ocenę 4	Na ocenę 5
W1	Student zna psychospołeczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu ale wiedzę tą wykorzystuje w minimalnym stopniu.	Student zna większość psychospołeczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą sprawnie wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	Student zna wszystkie psychospołeczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.
W2	Student podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	Student generalnie zna podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	Student doskonale zna podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością. Potrafi przedstawić pacjentowi skutki działania leków.
U1	Student w wystarczającym stopniu potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego. Potrafi dostosować dietę do aktualnie stosowanej farmakoterapii z uwzględnieniem interakcji leków z żywnością.	Student w znacznym stopniu potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego. Potrafi dostosować dietę do aktualnie stosowanej farmakoterapii z uwzględnieniem interakcji leków z żywnością.	Student sprawnie potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego. Potrafi dostosować dietę do aktualnie stosowanej farmakoterapii z uwzględnieniem interakcji leków z żywnością.
K1	Student w zasadzie rozumie potrzebę ustawicznego doskonalenia zawodowego oraz w pewnym stopniu uzupełnia swoją wiedzę, korzysta z różnych źródeł – literatury, internetu, dokumentów.	Student rozumie potrzebę ustawicznego doskonalenia zawodowego oraz uzupełnia swoją wiedzę, korzysta z różnych źródeł – literatury, internetu, dokumentów	Student doskonale rozumie potrzebę ustawicznego doskonalenia zawodowego oraz na bieżąco uzupełnia swoją wiedzę, korzysta z różnych źródeł – literatury, internetu, dokumentów. Poszukuje nowych rozwiązań i propozycji dla klientów.

10. Forma zaliczenia zajęć

Zaliczenie z oceną

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

Forma aktywności studenta	**Liczba godzin**	
	na studiach stacjonarnych	**na studiach niestacjonarnych**
Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):		
liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	**30**	**-**
Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):		
przygotowanie do zaliczenia	10	-
przygotowanie do ćwiczeń,	5	-
zapoznanie z literaturą	5	-
Przygotowanie prezentacji	10	-
suma godzin:	**60**	**-**
liczba pkt ECTS przypisana do zajęć: (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta)	**2**	**-**

12. Literatura zajęć

Literatura obowiązkowa:

1. Wordliczek J., Dobrogowski J.(red.) : Leczenie bólu. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2012.
2. Mayzner-Zawadzka Ewa (red.): Anestezjologia kliniczna z elementami intensywnej terapii i leczenia bólu . Tom 1 Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2009.

Literatura zalecana / fakultatywna:

1. Hurford W. (red.): Intensywna terapia. Medycyna praktyczna, Kraków 2003.
2. 2. Szreter T.(red.): Intensywna terapia. PZWL, Warszawa 2002.

13. Informacje dodatkowe

imię i nazwisko sporządzającego	Walentyna Mickielewicz
data sporządzenia / aktualizacji	31.01.2024
dane kontaktowe (e-mail)	
podpis	