

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Edukacja i poradnictwo żywieniowe			Kod przedmiotu					
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia drugiego stopnia								
Forma studiów		niestacjonarny								
Semestr studiów		I								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	3	Zajęcia kontaktowe	0,9		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	3
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Ćwiczenia praktyczne		90	63	27	Prawidłowe przygotowanie i przedstawienie konspektu pełnej porady dietetycznej (wraz z jadłospisem) dla pacjenta z określonymi wymaganiami żywieniowymi.				100	
Razem:		90	63	27					Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe	Formy zajęć			
Wiedza	1.	Zna zasady prowadzenia edukacji żywieniowej w prewencji pierwotnej i wtórnej schorzeń dietozależnych.				K_W09	ćwiczenia praktyczne			
	2.	Posiada wiedzę pozwalającą na prowadzenie edukacji żywieniowej w zdrowej populacji.				K_W09	ćwiczenia praktyczne			
Umiejętności	1.	Posiada umiejętność samodzielnego organizowania i prowadzenia poradnictwa żywieniowo-dietetycznego w różnych obszarach opieki zdrowotnej i socjalnej.				K_U02	ćwiczenia praktyczne			
	2.	Posiada umiejętność doboru, krytycznej analizy i weryfikacji dokumentacji, pomocy dietetycznych oraz wyników i pomiarów niezbędnych do oceny stanu odżywienia stosowanych w poradnictwie żywieniowo-dietetycznym.				K_U07	ćwiczenia praktyczne			
	3.	Dostosowuje poradę dietetyczną do ogólnego stanu zdrowia pacjenta (zbieranie informacji metodą wywiadu, interpretacja wyników badań biochemicznych, antropometryczna ocena stanu odżywienia).				K_U14	ćwiczenia praktyczne			
	4.	Ocenia poprawność wykonanej porady i wywiadu dietetycznego, jak również oceny efektywności stosowanych modyfikacji dietetycznych.				K_U21	ćwiczenia praktyczne			
Kompetencje społeczne	1.	Okazuje szacunek i troskę wobec pacjenta.				K_K06	ćwiczenia praktyczne			
	2.	Przy udzielaniu porad dietetycznych uwzględnia aspekty psychologiczne, kulturowe i religijne a także status ekonomiczny pacjenta.				K_K04	ćwiczenia praktyczne			

Treści kształcenia

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Ćwiczenia praktyczne	Zajęcia z wykorzystaniem dyskusji dydaktycznych, warsztaty, inscenizacje i symulacje, pokaz, praca z komputerem, prezentacje tematyczne
Tematyka zajęć	
Szczegółowe cele i zadania edukacji żywieniowej. Zadania dietetyka w ochronie zdrowia. Czynniki ekonomiczne w planowaniu prawidłowego żywienia. Organizacja poradnictwa żywieniowego. Metody psychologiczne i socjologiczne stosowane w poradnictwie dietetycznym: preferencje żywieniowe a emocje. Wypracowanie właściwej relacji pacjent-dietetyk. Wpływ środków masowego przekazu na żywieniu człowieka. Ocena rzetelności informacji prozdrowotnych w telewizji i radiu. Poradnictwo indywidualne. Sposoby konstruowania materiałów edukacyjnych. Wprowadzenie do edukacji żywieniowej – przygotowanie kwestionariusza wywiadu żywieniowego, sposobu udzielania porady żywieniowej i form materiałów edukacyjnych. Ocena zapotrzebowania na składniki odżywcze i energię. Ocena interwencji dietetycznej. Symulacja porady dietetycznej - problematyka wybrana przez studentów. Praca z programem komputerowym – układanie racji pokarmowych i jadłospisów spełniających wymagania żywieniowe hipotetycznych pacjentów, dla których prowadzona była symulacja porady dietetycznej.	

Literatura podstawowa:

1	Peckenpaugh N. Podstawy żywienia i dietoterapia. Elsevier Urban & Partner Wrocław 2010
2	Contento I. Edukacja żywieniowa, Wyd. PWN Warszawa 2018
3	Woynarowska B. (red.), Edukacja zdrowotna. Podstawy teoretyczne, metodyka, praktyka. Wyd. PWN Warszawa 2017
4	Cianciara D. Zarys współczesnej promocji zdrowia. Wyd. PZWL Warszawa 2010
5	Gutkowska K., Adamowski J. (red). Edukacja żywieniowa w teorii i praktyce. Wyd. SGGW, Warszawa 2019

Literatura uzupełniająca:

1	Ledzińska M., Czerniawska O. Psychologia nauczania. Ujęcie poznawcze. Podręcznik akademicki. Wyd. PWN Warszawa 2011
2	Petty G. Nowoczesne nauczanie. Praktyczne wskazówki i techniki dla nauczycieli, wykładowców i szkoleniowców. GWP Sopot 2010
3	Ostrowska L. Dietetyka. Kompendium. Wyd. PZWL Warszawa 2020

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Fizjologia żywienia człowieka			Kod przedmiotu					
Kierunek studiów		Dietetyka								
Profil kształcenia		Praktyczny								
Poziom studiów		studia drugiego stopnia								
Forma studiów		niestacjonarna								
Semestr studiów		I								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Calkowita	3	Zajęcia kontaktowe	0,9		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	2
		Calkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Wykład		30	21	9	Egzamin				50	
Ćwiczenia praktyczne		60	42	18	Kolokwium zaliczeniowe				50	
Razem:		90	63	27					Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe	Formy zajęć			
Wiedza	1.	Zna podstawowe pojęcia z zakresu fizjologii oraz fizjologii układu trawiennego.				K_W01 K_W09	wykład			
	2.	Zna przebieg procesów trawienia i wchłaniania zachodzących w układzie trawiennym..				K_W04	wykład			
	3.	Zna funkcje wątroby oraz trzustki oraz ich rolę w procesach trawienia, wchłaniania i regulacji metabolizmu.				K_W04	wykład			
	4.	Zna neurohormonalną regulację motoryki układu trawiennego i przyjmowania pokarmów.				K_W04	wykład			
Umiejętności	1.	Potrafi obliczyć bilans energetyczny uwzględniając podstawową i ponad podstawową przemianę materii, sprawnie posługuje się przelicznikami jednostek stosowanych w fizjologii				K_U01 K_U08	ćwiczenia praktyczne			
	2.	Potrafi wyjaśnić procesy zachodzące podczas trawienia i wchłaniania pokarmów				K_U01 K_U018	ćwiczenia praktyczne			
	3.	Potrafi omówić znaczenie i funkcje wątroby i trzustki w procesie trawienia i regulacji metabolizmu.				K_U01 K_U018	ćwiczenia praktyczne			
	4.	Potrafi omówić regulację neurohormonalną motoryki układu trawiennego i jej znaczenie dla przyjmowania pokarmów				K_U01 K_U018	ćwiczenia praktyczne			
Kompetencje społeczne	1.	Posiada świadomość swoich ograniczeń oraz konieczność permanentnego pogłębiania i aktualizowania swojej wiedzy				K_K01 K_K02	ćwiczenia praktyczne			
	2.	Jest kreatywny i przygotowany do podjęcia działalności zawodowej i edukacyjnej w szerokim zakresie				K_K04 K_K05	ćwiczenia praktyczne			

Treści kształcenia

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Wykład	Prezentacja multimedialna
Tematyka zajęć	
Przemiana materii, podstawowe jednostki stosowane w fizjologii i ich przeliczniki. Czynność zewnątrzwydzielnicza gruczołów przewodu pokarmowego. Trawienie i wchłanianie białek, węglowodanów, tłuszczów oraz czynność wątroby i trzustki. Rola białek, tłuszczów i węglowodanów oraz witamin w metabolizmie. Fizjologia jelita grubego, gospodarka wodno-elektrolitowa. Neurohormonalna regulacja motoryki układu trawiennego i przyjmowania pokarmu.	

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Ćwiczenia praktyczne	Dyskusja tematyczna (burza mózgów), kolokwium
Tematyka zajęć	
Obliczanie PPM i PPPM i przeliczników jednostek stosowanych w fizjologii. Trawienie i wchłanianie pokarmów. Fizjologia trzustki i wątroby, udziału w procesie trawienia wchłaniania i regulacji metabolizmu. Fizjologia jelita grubego, znaczenie makrobioty i gospodarka wodno-elektrolitowa. Omówienie neurohormonalnej regulacji motoryki układu pokarmowego i przyjmowania pokarmu.	

Literatura podstawowa:

1	Brzozowski T. (red.). Fizjologia człowieka. Edra Urban&Partner 2019
2	Konturek S. (red.). Fizjologia człowieka. Układ trawienny, wydzielanie wewnętrzne. Wyd. UJ Kraków 2010
3	Traczyk W.Z., Trzebski A. (red.). Fizjologia człowieka z elementami fizjologii stosowanej i klinicznej. PZWL Warszawa 2004

Literatura uzupełniająca:

1	Hansen J.T., Koeppen B.M. (red. Konturek S.). Atlas fizjologii człowieka Nettera. Wyd. Edra Urban&Partner 2005
2	Krauss H. (red). Fizjologia żywienia. Wyd. PZWL Warszawa 2019

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Język angielski				Kod przedmiotu				
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia drugiego stopnia								
Forma studiów		niestacjonarny								
Semestr studiów		I								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	2	Zajęcia kontaktowe		0,6	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Ćwiczenia praktyczne		60	42	18	wypowiedzi ustne na zajęciach, prace domowe: ćwiczenia leksykalne i gramatyczne, prezentacje multimedialne o charakterze popularnonaukowym związane z kierunkiem studiów, testy kontrolne, testy zaliczeniowe				100	
Razem:		60	42	18					Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Umiejętności	1.	Posiada umiejętności językowe w zakresie dietetyki zgodne z wymaganiami dla poziomu B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.						K_U16 K_U19	ćwiczenia praktyczne	
	2.	Potrafi komunikować się na tematy związane z żywieniem ludzi zdrowych i chorych ze zróżnicowanymi podmiotami; przedstawia, ocenia stanowiska, prowadzi debatę.						K_U16 K_U19	ćwiczenia praktyczne	
Kompetencje społeczne	1.	Posiada potrzebę stałego dokoształcania się.						K_K02	ćwiczenia praktyczne	
	2.	Potrafi pracować w grupie przyjmując różne w niej role.						K_K03	ćwiczenia praktyczne	

Treści kształcenia

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Ćwiczenia praktyczne	metody: gramatyczno-tłumaczeniowa, audiolingwalna, kognitywna, komunikacyjna, bezpośrednia
Tematyka zajęć	
<p>Dietetyka i żywienie jako dziedzina nauki. Studiowanie dietetyki i żywienia. Teksty akademickie. List formalny, e-mail. Miejsca pracy. Zawodowy profil dietetyka. Pisanie listu motywacyjnego i życiorysu. Części ciała. Jamy i organy. Organy układu trawiennego. Układ trawienny we współpracy z innymi organami. Enzymy trawienne i hormony. Drugi mózg. Chemia żywnościowa. Podstawowa terminologia chemiczna. Liczby i równania chemiczne. Makroelementy i mikroelementy. Elektrolity. Witaminy. Historia piramidy żywieniowej w USA. Nowa piramida żywieniowa. Mój talerz. Piramida żywieniowa w Polsce. Planowanie jadłospisu a kultura. Nawyki żywieniowe oparte na kulturze, zwyczajach, religii, filozofii. Nowa żywność – genetycznie modyfikowana, funkcjonalna, dogodna. Konwersacje – prezentacje studentów. Różnorodne ćwiczenia gramatyczne.</p>	

Literatura podstawowa:

1	Gorbacz-Gancarz B., Ostrowska L., Stefańska E., Supińska E., Szczepaniak E., English for Dietetics.
2	Oxenden Clive, Latham-Koenig Christina. New English File Upper Intermediate. Oxford: OUP, 2019

Literatura uzupełniająca:

1	Dooley J. Evans V., Career Paths: Hotels: Hotels and Catering. London: Express Publishing 2011.
2	Dooley J., Evans., Garza V. Career Paths: Tourism. London: Express Publishing, 2011
3	Dooley J, Evans V., Grammarway 3. Newbury: Express Publishing, 1999.
4	Misztal M. Tests in English Thematic Vocabulary. Warszawa: WSiP, 1996
5	Murphy R. Essential Grammar in Use. Cambridge University Press, 2002.
6	Olejniki D., Repetytorium Leksykalne Poznań: Lektor Klett, 2005.
7	Oxford Wordpower. Słownik Angielsko Polski z indeksem polsko-angielskim. Oxford University Press, 1997. FG
8	Barbara & Marcin Otto, Here Is the News, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne 1995

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Język niemiecki				Kod przedmiotu				
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia drugiego stopnia								
Forma studiów		niestacjonarny								
Semestr studiów		I								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	2	Zajęcia kontaktowe	0,6		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	2
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Ćwiczenia praktyczne		60	42	18	wypowiedzi ustne na zajęciach, prace domowe: ćwiczenia leksykalne, prezentacje multimedialne o charakterze popularnonaukowym związane z kierunkiem studiów, testy kontrolne, testy zaliczeniowe				100	
Razem:		60	42	18					Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Umiejętności	1.	Posiada umiejętności językowe w zakresie dietetyki zgodne z wymaganiami dla poziomu B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.						K_U16 K_U19	ćwiczenia praktyczne	
	2.	Potrafi komunikować się na tematy związane z żywieniem ludzi zdrowych i chorych ze zróżnicowanymi podmiotami; przedstawia, ocenia stanowiska, prowadzi debatę.						K_U16 K_U19	ćwiczenia praktyczne	
Kompetencje społeczne	1.	Posiada potrzebę stałego dokształcania się.						K_K02	ćwiczenia praktyczne	
	2.	Potrafi pracować w grupie przyjmując różne w niej role.						K_K03	ćwiczenia praktyczne	

Treści kształcenia

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Ćwiczenia praktyczne	komunikatywna i kognitywna
Tematyka zajęć	
<p>Przeżycia – kontrowersyjne rozmowy. Fascynacje – osobiste przeżycia. Rodzaje diet: diety specjalistyczne i terapeutyczne. Choroby leczone za pomocą diety. Osobiste doświadczenia i odczucia. Reguły prawidłowego odżywiania się. Diety niekonwencjonalne. Zakres własnych zainteresowań. Zdrowy tryb życia – profilaktyka i działania prozdrowotne. Rozmowy o planach zawodowych na przyszłość. Zaburzenia odżywiania (anoreksja i bulimia). Przyczyny, objawy, rodzaje, leczenie, profilaktyka. Problemy związane z rozpoczęciem pracy zawodowej i ich rozwiązywanie. Diety, anamneza (wywiad żywieniowy z pacjentem) – zbieranie wywiadu zapis. Wzory dokumentacji medycznej. Instytucje międzynarodowe zajmujące się rozwiązywaniem problemów na świecie (WHO, ONZ); ich zadania i struktura organizacyjna. Dieta w ciąży i podczas karmienia piersią. Zagrożenia epidemiologiczne. Piramida żywienia - obrazowy sposób prezentacji optymalnego sposobu odżywiania człowieka. Studia w Niemczech. Szkoły wyższe i uniwersytety w Niemczech. Porady i konsultacje dietetyczne. Skuteczna dieta i plan treningu dopasowany do potrzeb pacjenta. Proces integracji Europy. Cele i etapy integracji. Witaminy – rola witamin, ich źródła, zapotrzebowanie organizmu. Środowisko naturalne a człowiek. Badania antropologiczne (antropometria) w profilaktyce oraz terapii otyłości. Pieniądze i waluta. Aktualne antropologiczne metody - oceny stanu odżywienia. Problemy gospodarcze i społeczne Unii Europejskiej. Historia choroby: wywiad i konsultacje z pacjentem. Technologie przyszłości. Wzory dokumentacji medycznej.</p>	

Literatura podstawowa:

1	Ziel B2, Band 1 Hueber Verlag, 2008
2	Heinrich Kasper, Ernährungsmedizin und Diätetik, Urban / Fischer München 2014

Literatura uzupełniająca:

1	Praktyczna gramatyka języka niemieckiego, Dreyer Schmitt, Hueber Polska
2	Übungsgrammatik Deutsch als Fremdsprache für Fortgeschrittene, Karin Hall, Barbara Scheiner, Max Hueber Verlag 2005
3	Monika Reimann, Sabine Dinsel Großer Lernwortschatz Deutsch als Fremdsprache, Donauwörth 2008

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Kuchnie świata				Kod przedmiotu				
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia drugiego stopnia								
Forma studiów		niestacjonarny								
Semestr studiów		I								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	3	Zajęcia kontaktowe	0,9		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	3
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Ćwiczenia praktyczne		90	63	27	Przygotowanie i przedstawienie prezentacji multimedialnej na temat związany z tematyką zajęć. Aktywność na zajęciach. Obserwacja				100	
Razem:		90	63	27					Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	Wymienia produkty i potrawy charakterystyczne dla poszczególnych kuchni świata						K_W08	ćwiczenia praktyczne	
	2.	Rozróżnia techniki kulinarne stosowane w kuchniach świata.						K_W07	ćwiczenia praktyczne	
Umiejętności	1.	Potrafi ocenić wartość odżywczą i walory żywieniowe produktów i potraw pochodzących różnych części świata.						K_U12	ćwiczenia praktyczne	
	2.	Nabytą wiedzę na temat technik i metod kulinarnych wykorzystuje podczas sporządzania potraw wybranych kuchni świata.						K_U11	ćwiczenia praktyczne	
Kompetencje społeczne	1.	Student rozumie potrzebę uczenia się i ciągłego doksztalcania						K_K02	ćwiczenia praktyczne	
	2.	Ma świadomość znaczenia społecznej roli żywności i jej znaczenia w żywieniu człowieka.						K_K04	ćwiczenia praktyczne	

Treści kształcenia

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Ćwiczenia praktyczne	wykład konwersatoryjny, pokaz, ćwiczenia produkcyjne
Tematyka zajęć	
<p>Kuchnia karaibska:</p> <ul style="list-style-type: none"> • czynniki wpływające na kuchnię karaibską, • grupy surowców, potraw oraz ich wartość odżywcza i zastosowanie kulinarne, • udział ryb i owoców morza w codziennym jadłospisie, • sposoby przyrządzania najpopularniejszych dań i napojów, • obyczaje biesiadowania i zwyczaje żywieniowe, • opracowanie i przygotowanie przykładowych potraw. <p>Kuchnia meksykańska:</p> <ul style="list-style-type: none"> • czynniki geograficzno-klimatyczne i kulturowo-religijne wpływające na kuchnię meksykańską, • tortilla - chleb Azteków, • grupy surowców, potraw oraz ich zastosowanie żywieniowe, • charakterystyczne przyprawy, • typowe potrawy i napoje, • tradycja i zwyczaje żywieniowe, • opracowanie i przygotowanie przykładowych potraw. <p>Kuchnia rosyjska:</p> <ul style="list-style-type: none"> • grupy surowców w kuchni rosyjskiej, • potrawy mączne i zastosowanie kasz, • potrawy i napoje narodowe, • wpływ innych kuchni na kuchnię rosyjską, • świąteczne tradycje kulinarne, • opracowanie i przygotowanie przykładowych potraw. <p>Kuchnia skandynawska:</p> <ul style="list-style-type: none"> • cechy charakterystyczne kuchni krajów skandynawskich, • grupy surowców i potraw oraz metody obróbki kulinarnej, • potrawy, napoje i desery kuchni skandynawskiej, • potrawy serwowane na stole z zakąskami (stół szwedzki), • styl kuchni skandynawskiej oraz zwyczaje żywieniowe i menu świąteczne, • opracowanie i przygotowanie przykładowych potraw. <p>Kuchnia żydowska:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterystyka oraz wpływ innych narodów na kuchnię żydowską, • grupy surowców i potraw oraz metody obróbki kulinarnej, • zasady koszerności, • święta i obyczaje kulinarne Żydów, • zapożyczenia z kuchni żydowskiej w Polsce - potrawy polsko – żydowskie, • opracowanie i przygotowanie przykładowych potraw. 	

Literatura podstawowa:

1	Łebkowski M. Najlepsze Przepisy Kuchni Europejskiej. Wyd. Prószyński i S-ka Warszawa 2014
2	Vydrova A. Kuchnie świata. WARTA, Warszawa 2012
3	Bernardes-Rusin Mira — Kuchnie świata. Kulinarne podróże przez 35 krajów, SBM sp. z o.o., Warszawa 2013

Literatura uzupełniająca:

1	Zygmuntowicz A. Encyklopedia sztuki kulinarnej. Kuchnia grecka. Wyd. Tenten Warszawa 2010
2	Cykl książek -Podróże Kulinarne: tradycje smaki i potrawy. Wyd. New Media Concept Kraków 2009

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia z elementami antropometrii			Kod przedmiotu				
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		studia drugiego stopnia							
Forma studiów		niestacjonarny							
Semestr studiów		I							
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS			Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	3	Zajęcia kontaktowe		0,9	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć			Waga w %	
Ćwiczenia praktyczne		90	63	27	Zaliczenie pisemne			100	
Razem:		90	63	27	Razem			100%	
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)			Efekty kierunkowe	Formy zajęć			
Wiedza	1.	Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta przeprowadzając ocenę sposobu żywienia i stanu odżywienia. Dobiera adekwatne metody, techniki i narzędzia badawcze, co wykorzystuje do zaplanowania odpowiedniego postępowania dietetycznego.			K_W03	ćwiczenia praktyczne			
	2.	Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup, wybiera je świadomie w zależności od celu badań. Na ich podstawie planuje i koryguje żywienie pacjentów.			K_W10	ćwiczenia praktyczne			
Umiejętności	1.	Potrafi prowadzić dokumentację oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia, zgodnie z przyjętą nomenklaturą i metodologią. Chroni poufność i bezpieczeństwo prowadzonej dokumentacji podczas jej przechowywania, upowszechniania i niszczenia.			K_U05	ćwiczenia praktyczne			
	2.	Interpretuje wyniki podstawowych badań laboratoryjnych przy ocenie stanu odżywienia i wykorzystuje je w planowaniu i monitorowaniu postępowania żywieniowego.			K_U09	ćwiczenia praktyczne			
Kompetencje społeczne	1.	Rozumie potrzebę uczenia się i aktualizowania wiedzy przez całe życie, ze względu na dynamiczny rozwój nauki.			K_K02	ćwiczenia praktyczne			
	2.	Współdziała w grupie przyjmując w niej różne role, wciela się w rolę pacjenta/ specjalisty podczas zajęć. Potrafi ponosić odpowiedzialność za grupę.			K_K03	ćwiczenia praktyczne			
	3.	Przestrzega i rozwija zasady Kodeksu Etyki Zawodowej Dietetyka Rzeczypospolitej Polskiej.			K_K06	ćwiczenia praktyczne			

Treści kształcenia

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Ćwiczenia praktyczne	Studium przypadku, prezentacje multimedialne, dyskusja dydaktyczna, praca w grupie, metody eksponujące – wykorzystanie różnych źródeł wiedzy (film, fotografie, materiały archiwalne, teksty źródłowe, Internet itp.)
Tematyka zajęć	
Wprowadzenie do zajęć – metodologia oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia. Metoda wywiadu żywieniowego z ostatnich 24 godzin w praktyce. Wellnavi i in. metody z wykorzystaniem fotografii posiłków. Zastosowanie metod punktowych oceny sposobu żywienia. FFQ i jego rodzaje w pracy z pacjentem. Przegląd badań antropometrycznych na praktycznych przykładach. Badania biochemiczne w gabinecie dietetycznym przy ocenie stanu odżywienia. Ocena sposobu żywienia dzieci i młodzieży. Ocena sposobu żywienia osób dorosłych – studium przypadku. Ocena stanu odżywienia osób dorosłych – studium przypadku. Ocena stanu odżywienia seniorów.	

Literatura podstawowa:

1	Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa 2020
2	Gawęcki J., Hryniewiecki L.: Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2017
3	Gronowska-Senger A.: Zarys oceny żywienia. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2013

Literatura uzupełniająca:

1	Jarosz M. Praktyczny podręcznik dietetyki. IZZ, Warszawa 2010
2	Rydelek J: Nowoczesne narzędzia ułatwiające przeprowadzenie 24-godzinnego wywiadu żywieniowego. Raleigh 2015

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Patofizjologia kliniczna			Kod przedmiotu					
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia drugiego stopnia								
Forma studiów		niestacjonarny								
Semestr studiów		I								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	2	Zajęcia kontaktowe	0,6		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	0
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Wykład		30	21	9	Zaliczenie ustne				50	
Seminarium		30	21	9	Obrona przygotowanych prezentacji				50	
Razem:		60	42	18					Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe	Formy zajęć			
Wiedza	1.	Zna związek między czynnikami zaburzającymi stan równowagi procesów biologicznych a zmianami fizjologicznymi i patofizjologicznymi. Ma świadomość wpływu procesów patologicznych, w tym zapalenia, na metabolizm, trawienie i wchłanianie składników odżywczych.				K_W01	wykłady seminarium			
	2.	Potrafi wymienić postacie kliniczne najczęstszych chorób układów i narządów, chorób metabolicznych oraz zaburzeń gospodarki wodno-elektrolitowej i kwasowo-zasadowej.				K_W05	wykłady seminarium			
Umiejętności	1.	Potrafi powiązać objawy kliniczne choroby z wywiadem, wynikami badań obrazowych, czynnościowych oraz wynikami oznaczeń laboratoryjnych.				K_U09	seminarium			
	2.	Właściwie dobiera metody diagnostyczne do oceny nieprawidłowości zachodzących w funkcjonowaniu organizmu i krytycznie się odnosi do uzyskanych wyników.				K_U13	seminarium			
Kompetencje społeczne	1.	Dostrzega i rozpoznaje własne ograniczenia z zakresu patofizjologii klinicznej.				K_K01	wykłady seminarium			
	2.	Dokonuje samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych.				K_K02	wykłady seminarium			

Treści kształcenia

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Wykład	Prezentacje multimedialne
Tematyka zajęć	
<p>Krótkie omówienie przedmiotu – podstawowe pojęcia w zakresie przedmiotu, pojęcie zdrowia i choroby, homeostaza i adaptacja. Immunologiczne mechanizmy patologiczne, procesy towarzyszące zapaleniu. Podstawy zaburzeń gospodarki wodno-elektrolitowej i kwasowo-zasadowej (odwodnienie, przewodnienie, zaburzenia gospodarki Na, K, Ca). Zaburzenia odżywiania oraz przemiany materii. Zaburzenia gospodarki hormonalnej – podstawy. Zaburzenia hormonalne gospodarki wapniowo-fosforowej. Patogeneza cukrzycy. Patofizjologia układu nerwowego ze szczególnym uwzględnieniem regulacji autonomicznych. Podstawy patofizjologii układu krążenia (niewydolność krążenia, wstrząs). Podstawy patofizjologii układu oddechowego (niewydolność oddechowa, nadciśnienie płucne, metaboliczna i dokrewna czynność płuc). Podstawy patofizjologii układu krwiotwórczego. Patofizjologia układu moczowego (przewlekła i ostra niewydolność nerek, kamica nerkowa, immunologiczne uszkodzenia nerek). Patofizjologia przewodu pokarmowego (miejscowe mechanizmy obronne, zaburzenia perystaltyki). Patofizjologia choroby wrzodowej żołądka i XII-cy. Zaburzenia czynności mechanicznej, niedrożność jelit. Zaburzenia trawienia i wchłaniania – zespoły upośledzonego wchłaniania. Biegunki. Podstawy patologii wątroby. Zaburzenia metabolizmu bilirubiny, żółtaczki. Patogeneza nadciśnienia wrotnego. Niewydolność wątroby (zespół wątrobowo-nerkowy, encefalopatia i śpiączka wątrobowa).</p>	

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Seminarium	Omówienie i obrona przygotowanych samodzielnie przez studenta prezentacji dotyczących wskazanych zagadnień
Tematyka zajęć	
<p>Podstawowe parametry homeostazy w badaniach laboratoryjnych. Zespoły złego wchłaniania – podstawowe narzędzia diagnostyczne. Niewyrównana cukrzyca – podstawowe objawy, rozpoznanie w oparciu o badania laboratoryjne. Zespół metaboliczny – kryteria rozpoznania, mechanizm patogenetyczny. Wrodzone zespoły złego wchłaniania – patomechanizm, rozpoznanie. Kontrola leczenia cukrzycy typu drugiego w oparciu o kryteria biochemiczne. Przewlekłe biegunki – patomechanizm, diagnostyka laboratoryjna. Anemia złośliwa – patogeneza, diagnostyka laboratoryjna. Niedożywienie – patomechanizm, diagnostyka. Patomechanizm anemii niedoborowych – podstawowe narzędzia diagnostyczne. Patomechanizm nadwagi/otyłości. Patomechanizm obrzęków w przebiegu nadciśnienia wrotnego. Nadciśnienie wtórne – patomechanizm, podstawowe narzędzia diagnostyczne. Autoimmunologiczne schorzenia nerek. Ostre biegunki – patomechanizm, objawy kliniczne.</p>	

Literatura podstawowa:

1	Guzek J. W. Patofizjologia człowieka w zarysie. PZWL Warszawa 2015
----------	--

Literatura uzupełniająca:

1	Zahorska-Markiewicz B., Małecka-Tendera E., Olszanecka-Glinianowicz M., Chudek J. Patofizjologia kliniczna. Edra Urban&Partner 2017
2	Bręborowicz G., Damjanov I., Winnicka M., Thor P. Patofizjologia. Edra Urban & Partner 2010

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Przechowalnictwo żywności			Kod przedmiotu					
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia drugiego stopnia								
Forma studiów		niestacjonarny								
Semestr studiów		I								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	2	Zajęcia kontaktowe	0,6		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	0
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Wykład		30	21	9	Zaliczenie pisemne				50	
Ćwiczenia		30	21	9	Sprawdzanie wiedzy w trakcie zajęć, obserwacja pracy studenta. Ocena aktywności pracy studenta na zajęciach. Ocena cząstkowa wykonanych zadań.				50	
Razem:		60	42	18					Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe	Formy zajęć			
Wiedza	1.	Zna metody przechowywania poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie.				K_W08	wykład, ćwiczenia			
	2.	Właściwie definiuje i opisuje czynniki wpływające na trwałość przechowalniczą żywności.				K_W08	wykład, ćwiczenia			
Umiejętności	1.	Posiada umiejętności wykorzystania zdobytej w trakcie studiów wiedzy z zakresu problematyki związanej z przechowalnictwem żywności dla potrzeb jakości i bezpieczeństwa żywności. Ma umiejętność wyrażania sądów i oceniania w zakresie sposobów przechowywania żywności jako filozofii nowych pokoleń dla podniesienia jakości życia i zdrowia konsumentów.				K_U05 K_U12	ćwiczenia			
	2.	Właściwie dobiera warunki przechowywania i czas magazynowania w zależności od rodzaju surowca, półproduktu, czy gotowej potrawy i stopnia jej przetworzenia.				K_U05 K_U12	ćwiczenia			
Kompetencje społeczne	1.	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych.				K_K02	ćwiczenia			
	2.	Ma świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do ekspertów/instytucji w zakresie żywności i żywienia.				K_K01	ćwiczenia			

Treści kształcenia

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Wykład	Prezentacja multimedialna, dyskusja
Tematyka zajęć	
Cele i zadania przechwalnictwa żywności. Podstawowe opakowania do żywności. Nowoczesne techniki pakowania żywności. Czynniki limitujące trwałość przechwalniczą żywności. Metody utrwalania i przechowywania żywności. Warunki przechowywania owoców, warzyw i ich przetworów. Techniki przechwalnicze innych surowców i produktów spożywczych pochodzenia roślinnego. Warunki przechowywania mleka i przetworów mlecznych. Warunki przechowywania mięsa i przetworów mięsnych. Techniki przechwalnicze surowców i produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego.	

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Ćwiczenia	Prezentacja multimedialna z wykorzystaniem materiałów audio-wizualnych, dyskusja moderowana, analiza literatury, zespołowe rozwiązywanie problemów.
Tematyka zajęć	
Zmiany zachodzące podczas przechowywania zbóż. Zmiany zachodzące podczas przechowywania tłuszczów. Zmiany zachodzące w mleku UHT w czasie przechowywania oraz zmiany cech jakościowych treści jaja w procesie starzenia. Zmiany zachodzące podczas przechowywania mięsa.	

Literatura podstawowa:

1	Gajewski M.: Przechwalnictwo warzyw. Wyd. 2 popr. i uzup. Wydaw. SGGW, Warszawa 2005
2	Zin M., Znamirska A.: Towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego. Wyd. Mitel, Rzeszów, 2004
3	Zin M.: Utrwalanie i przechowywanie żywności. Wyd. Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów, 2008.

Literatura uzupełniająca:

1	Palich P.: Podstawy technologii i przechwalnictwa żywności. Ćwiczenia, Akademia Morska w Gdyni, 2006.
2	Swiderski F.: Towaroznawstwo żywności przetworzonej, Wydawnictwo SGGW, 2003.

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Psychologia żywienia			Kod przedmiotu				
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		studia drugiego stopnia							
Forma studiów		niestacjonarny							
Semestr studiów		I							
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	3	Zajęcia kontaktowe	0,9		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %
Ćwiczenia praktyczne		90	63	27	Aktywność podczas zajęć, praca zaliczeniowa				100
Razem:		90	63	27	Razem				100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe	Formy zajęć		
Wiedza	1.	Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy natury psychologicznej mające wpływ na zwyczajne żywieniowe pacjenta/klienta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego.				K_W03	ćwiczenia praktyczne		
	2.	Zna podstawy psychologii odżywiania się i uwzględnia tę wiedzę w pracy zawodowej.				K_W06	ćwiczenia praktyczne		
	3.	Zna relacje między psychiką, emocjami, sytuacjami stresowymi, poczuciem kontroli, samooceną, poczuciem własnej wartości, motywacją, a żywieniem i potrafi je wykorzystać w praktyce.				K_W09	ćwiczenia praktyczne		
Umiejętności	1.	Potrafi zastosować techniki asertywnej komunikacji oraz przekazy perswazyjne.				K_U03	ćwiczenia praktyczne		
	2.	Potrafi komunikować się gdy pracuje w zespole, swoją komunikację dostosowuje w zależności od ról pełnionych w danym zespole.				K_U15	ćwiczenia praktyczne		
	3.	Potrafi występować publicznie oraz różnicować przekaz w zależności od grupy odbiorczej.				K_U19	ćwiczenia praktyczne		
	4.	Potrafi kierować procesem swojego rozwoju oraz pomagać w tym innym.				K_U21	ćwiczenia praktyczne		
Kompetencje społeczne	1.	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności, korzysta z pomocy innych specjalistów.				K_K01	ćwiczenia praktyczne		
	2.	Jest świadomy potrzeby uczenia się i aktualizowania wiedzy przez całe życie.				K_K02	ćwiczenia praktyczne		
	3.	Potrafi współdziałać w grupie, pełnić różne role grupowe.				K_K03	ćwiczenia praktyczne		
	4.	Jest gotowy do pełnienia różnych ról zawodowych w zależności od społecznego zapotrzebowania.				K_K05	ćwiczenia praktyczne		

Treści kształcenia

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Ćwiczenia praktyczne	Studium przypadku, ćwiczenia pisemne, odgrywanie ról, symulacje, gry, prezentacje, dyskusja, praca w grupie, praca indywidualna, analiza tekstów.
Tematyka zajęć	
Metody i narzędzia pracy dietetyka z klientem w obszarach: samooceny, poczucia kontroli, motywacji, asertywności, poczucia własnej wartości, pewność siebie, poczucia własnej skuteczności, nastawienia i odporność psychicznej, radzenia sobie z emocjami, radzenia sobie w sytuacjach trudnych i stresowych, obrazu i percepcji ciała. Coachingowe metody pracy związane z prowadzeniem klienta przez proces zmiany.	

Literatura podstawowa:

1	Ogden J. Od zdrowych do zaburzonych zachowań żywieniowych. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2011
2	Rogers J. Coaching. GWP, Gdańsk 2017

Literatura uzupełniająca:

1	Zubrzycka-Nowak M., Rybczyńska K. Coaching zdrowia. GWP, Sopot 2018
---	---

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Sposoby żywienia dojelitowego i pozajelitowego				Kod przedmiotu				
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia drugiego stopnia								
Forma studiów		niestacjonarny								
Semestr studiów		I								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	2	Zajęcia kontaktowe	0,6		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	0
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Wykład		30	21	9	Egzamin testowy z całości materiału				50	
Seminarium		30	21	9	Oceny z przygotowania i wygłoszenia referatów tematycznych w oparciu o literaturę z piśmiennictwa światowego (publikacje anglojęzyczne)				50	
Razem:		60	42	18					Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe	Formy zajęć			
Wiedza	1.	Posiada wiedzę z zakresu żywienia klinicznego – dojelitowego i pozajelitowego. Potrafi definiować problemy żywieniowe.				K_W03 K_W11	wykład			
	2.	Zna zasady wykorzystania diet przemysłowych w zapobieganiu i leczeniu niedożywienia.				K_W11	wykład			
Umiejętności	1.	Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu.				K_U02	seminarium			
	2.	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze.				K_U06	seminarium			
	3.	Potrafi określić ryzyko niedożywienia szpitalnego i podjąć odpowiednie działania zapobiegawcze działając wspólnie z lekarzami i pielęgniarkami w ramach zespołu terapeutycznego.				K_U07	seminarium			
	4.	Potrafi zinterpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych i wykorzystać je w monitorowaniu postępowania żywieniowego.				K_U09	seminarium			
	5.	Potrafi ustalić wskazania do wspomagania i leczenia żywieniowego pacjentów hospitalizowanych w oparciu o diety przemysłowe, suplementy diety i żywność specjalnego przeznaczenia medycznego.				K_U10	seminarium			
Kompetencje społeczne	1.	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności oraz wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.				K_K01	seminarium			
	2.	Jest przygotowany do kierowania poradnią dietetyczną i do prowadzenia badań naukowych z zakresu żywności i żywienia.				K_K04	seminarium			
	3.	Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.				K_K06	seminarium			

Treści kształcenia

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Wykład	Wykład monograficzny, konwersatoryjny z wykorzystaniem nowoczesnych technik nauczania
Tematyka zajęć	
Postępy żywienia sztucznego. Sztuczne żywienie w warunkach domowych. Wskazania, przeciwwskazania. Zasady prowadzenia sztucznego żywienia domowego. Substraty używane w żywieniu sztucznym, ich znaczenie i wykorzystanie. Rola witamin i składników mineralnych. Żywienie immunomodulujące. Błonnik i krótkołańcuchowe kwasy tłuszczowe. Monitorowanie leczenia żywieniowego. Żywienie dojelitowe rodzaje wskazania, przeciwwskazania, powikłania. Żywienie pozajelitowe rodzaje wskazania, przeciwwskazania, powikłania. Żywienie do i pozajelitowe w warunkach domowych.	

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Seminarium	Czynne uczestnictwo studentów, którzy: <ul style="list-style-type: none"> – samodzielnie opracowują całość lub część zagadnień poruszanych na seminarium, – przedstawiają swoje opracowania w postaci prezentacji, referatu, czy też w inny uzasadniony merytorycznie i dydaktycznie sposób, – biorą aktywny udział w dyskusji nad danym zagadnieniem wykazując się posiadaną wiedzą.
Tematyka zajęć	
Wskazania do leczenia żywieniowego. Metody rozpoznawania niedożywienia. Podstawowe choroby i stany kliniczne przebiegające z niedożywieniem. Żywienie drogą przewodu pokarmowego. Wskazania, przeciwwskazania. Metody prowadzenia tego typu żywienia. Monitorowanie leczenia żywieniowego dojelitowego. Jednostki chorobowe, w których wymagane jest żywienie dojelitowe – wiedza ogólna. Żywienie pozajelitowe. Wskazania, przeciwwskazania. Metody prowadzenia tego typu żywienia. Monitorowanie leczenia żywieniowego pozajelitowego. Jednostki chorobowe, w których wymagane jest żywienie pozajelitowe – wiedza ogólna. Prowadzenie leczenia żywieniowego u osób niedożywionych. Powikłania leczenia żywieniowego. Zespół ponownego odżywienia. Leczenie żywieniowe w wybranych jednostkach i stanach chorobowych przewodu pokarmowego i układu neurologicznego. Zespół krótkiego jelita. Leczenie żywieniowe w wybranych jednostkach i stanach chorobowych: nefrologicznych, po urazach, po oparzeniach, w sepsie, w okresie okołoperacyjnym, chorobach nowotworowych, cukrzycy.	

Literatura podstawowa:

1	Sobotka L. (red.): Podstawy żywienia klinicznego. Scientifica Sp.z o.o., Warszawa 2013
2	Jarosz M. (red.): Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach. IŻŻ, Warszawa 2011

Literatura uzupełniająca:

1	Poniewierka E. (red.): Żywienie w chorobach przewodu pokarmowego i zaburzeniach metabolicznych. Cornetis, Wrocław 2011
2	Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka, żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa 2014
3	Gröber U., Wawer I. (red. wyd. pol.): Leki i mikroskładniki odżywcze. MedPharm Polska, Wrocław 2011

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Zasady i organizacja żywienia zbiorowego			Kod przedmiotu					
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia drugiego stopnia								
Forma studiów		niestacjonarny								
Semestr studiów		I								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Egzamin		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	3	Zajęcia kontaktowe	0,9		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	2
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Wykład		30	21	9	Egzamin w formie testu				50	
Ćwiczenia praktyczne		60	42	18	Ocena bieżąca ćwiczeń, praca pisemna				50	
Razem:		90	63	27					Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe	Formy zajęć			
Wiedza	1.	Zna rozwiązania systemowe w warunkach żywienia zbiorowego, przepisy BHP i systemy kontroli jakości.				K_W07	wykłady			
Umiejętności	1.	Potrafi organizować żywienie zbiorowe.				K_U04	ćwiczenia praktyczne			
	2.	Potrafi zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu.				K_U07	ćwiczenia praktyczne			
Kompetencje społeczne	1.	Jest gotowy do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb społecznych.				K_K05	ćwiczenia praktyczne			

Treści kształcenia

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Wykład	Prezentacja multimedialna, pokaz
Tematyka zajęć	
Miejsce dietetyka we współczesnej ochronie zdrowia. Zadania dietetyka w szpitalu. Podział zakładów żywienia zbiorowego. Organizacja żywienia szpitalnego. Nadzór nad żywieniem szpitalnym. Norma ISO 22000 w kuchni szpitalnej. Audyt jako skuteczne narzędzie weryfikacji bezpieczeństwa żywności. Ocena stanu odżywienia, problem niedożywienia szpitalnego.	

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Ćwiczenia praktyczne	Ćwiczenia, studium przypadku, praca z tekstem, zadania sytuacyjne
Tematyka zajęć	
Organizacja działów produkcyjnych kuchni szpitalnej, kuchni mlecznej, magazynów – schematy organizacyjne. Zakres i podział pracy personelu działu żywienia kuchni szpitalnej i innych zakładów żywienia zbiorowego. Przygotowanie specyfikacji przetargowej na kompleksową usługę żywienia chorych. ISO 22000 i inne systemy jakościowe w kuchniach szpitalnych. Przygotowania do wdrożenia certyfikacji. Przygotowanie procedur i instrukcji w zakładach żywienia zbiorowego. Wyniki kontroli jakości żywienia w działach żywienia w szpitalach -praca z tekstem. Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego – przygotowanie karty wywiadu. Badanie i ocena stanu odżywienia pacjentów szpitala. Epidemiologia niedożywienia w Polsce – przegląd piśmiennictwa.	

Literatura podstawowa:

1	Zasady prawidłowego żywienia w szpitalach - red. nauk. M. Jarosz, IŻŻ, Warszawa 2011
2	Prowadzenie działalności żywieniowej w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego - J. Graczek, ITE, Radom 2007
3	Podstawy naukowe żywienia w szpitalach - red. Jan Dzieniszewski, IŻŻ, Warszawa 2001

Literatura uzupełniająca:

1	Norma PN-EN ISO 22000
2	Raport NIK – żywienie szpitalne

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Zdrowie publiczne			Kod przedmiotu					
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia drugiego stopnia								
Forma studiów		niestacjonarny								
Semestr studiów		I								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Egzamin		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	4	Zajęcia kontaktowe	1,2		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	0
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Wykład		60	42	18	Egzamin testowy z całości materiału				60	
Seminarium		60	42	18	Oceny z przygotowania i wygłoszenia referatów tematycznych w oparciu o literaturę z piśmiennictwa światowego (publikacje anglojęzyczne)				40	
Razem:		120	84	36					Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	Zna i rozumie wzajemne relacje między żywnością, żywieniem a zdrowiem jednostki i społeczeństwa w świetle najnowszych badań naukowych i doniesień praktycznych.						K_W09	wykład	
	2.	Zna i rozumie podstawowe zadania i współczesne zagrożenia zdrowia publicznego w skali kraju, Unii Europejskiej i świata.						K_W09	wykład	
	3.	Zna podstawy prawne polskiego i europejskiego ustawodawstwa żywnościowo-żywnościowego oraz zastosowanie tej wiedzy w praktyce.						K_W13	wykład	
Umiejętności	1.	Potrafi zaplanować i realizować kompleksowe postępowanie obejmujące żywienie, aktywność fizyczną i styl życia w zależności od aktualnych wyzwań zdrowotnych.						K_U01	seminarium	
	2.	Komunikuje się na tematy związane z żywieniem ludzi zdrowych i chorych ze zróżnicowanymi kręgami odbiorców; przedstawia, ocenia stanowiska, prowadzi debatę.						K_U19	seminarium	
	3.	Potrafi współpracować z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia w celu prowadzenia edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych w społeczności lokalnej, regionalnej i krajowej.						K_U20	seminarium	
Kompetencje społeczne	1.	Rozumie potrzebę uczenia się i aktualizowania wiedzy z zakresu zdrowia publicznego i zdrowego żywienia przez całe życie.						K_K02	wykład seminarium	
	2.	Potrafi współdziałać w grupie na rzecz niwelowania zagrożeń zdrowia publicznego.						K_K03	wykład seminarium	
	3.	Jest kreatywny w upowszechnianiu wiedzy dotyczącej różnych aspektów zdrowia społeczeństwa.						K_K04	wykład seminarium	

Treści kształcenia

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Wykład	Wykład monograficzny, konwersatoryjny z wykorzystaniem nowoczesnych technik nauczania
Tematyka zajęć	
<p>Zdrowie publiczne – definicje, historia oraz założenia i zadania w ramach systemowej koncepcji ochrony zdrowia. Kulturowe, społeczne, psychologiczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia publicznego. Pojęcie zdrowia jednostki i zbiorowości. Uwarunkowania stanu zdrowia. Aktualne zagrożenia zdrowia publicznego w skali globalnej. Nierówności w zdrowiu. Choroby cywilizacyjne XXI wieku. Wpływ przemian globalnych na zdrowie społeczeństwa. Problemy zdrowia publicznego wynikające z nieprawidłowego żywienia na poziomie lokalnym, regionalnym, krajowym i międzynarodowym. Promocja zdrowia i profilaktyka z aspektami profilaktyki żywieniowej – definicje, zadania, ewaluacja. Polityka zdrowotna i społeczna na rzecz zdrowia publicznego z uwzględnieniem aktualnych ustaw zdrowotnych i żywnościowo-żywnościowych obowiązujących w Polsce i UE. Modele edukacji zdrowotnej – założenia, model medycyny rodzinnej, rola i zadania podstawowej opieki zdrowotnej. Zasady funkcjonowania rynku usług medycznych w Polsce oraz w wybranych krajach Unii Europejskiej. Ubezpieczenia zdrowotne w Polsce i Unii Europejskiej. Podstawy ekonomiki zdrowia oraz ekonomiki żywności i żywienia. Uwarunkowania ekonomiczno-prawne w Polsce i UE. Podstawy marketingu i zarządzania w zdrowiu publicznym z uwzględnieniem zasad produkcji żywności i kontroli jakości. Technologie informacyjne w zdrowiu publicznym. Międzynarodowa pomoc humanitarna. Współpraca międzynarodowa na rzecz zwalczania chorób.</p>	

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Seminarium	<p>Czynne uczestnictwo studentów, którzy:</p> <ul style="list-style-type: none"> – samodzielnie opracowują całość lub część zagadnień poruszanych na seminarium, – przedstawiają swoje opracowania w postaci prezentacji, referatu, czy też w inny uzasadniony merytorycznie i dydaktycznie sposób, – biorą aktywny udział w dyskusji nad danym zagadnieniem wykazując się posiadaną wiedzą.
Tematyka zajęć	
<p>Czynniki ryzyka zdrowotnego – podział, znaczenie w rozwoju chorób w ujęciu jednostkowym i globalnym. Czynniki warunkujące sposób żywienia społeczeństwa w Polsce, Europie i na świecie. Metody oceny i monitorowania stanu zdrowia populacji. Metody i formy profilaktyki i prewencji chorób oraz kształtowania prawidłowych zachowań w oparciu o przypadki kliniczne, z uwzględnieniem schorzeń dietozależnych. Interdyscyplinarność zdrowia publicznego. Obszary zdrowia publicznego. Zastosowanie programów zdrowotnych w kreowaniu polityki zdrowotnej państwa. Ustawa o Zdrowiu Publicznym. Narodowy Program Zdrowia. Obowiązujące na terenie UE ustawy zdrowia publicznego. Organizacje międzynarodowe współdziałające na rzecz zdrowia publicznego. Niedożywienie jako istotny problem zdrowia publicznego w skali globalnej. Systemy kontroli i nadzoru nad produkcją żywności w aspekcie zdrowia publicznego. Nowe/stare wyzwania w zdrowiu publicznym: starzenie się społeczeństwa, choroby zakaźne, uzależnienia. Technologie informacyjne w zdrowiu publicznym: telemedycyna i e- zdrowie. Umiejętność komunikacji w zespole. Mediacje i negocjacje – od teorii do praktyki. Networking - podstawy praktyczne budowania relacji biznesowych.</p>	

Literatura podstawowa:

1	Wojtczak A. Zdrowie publiczne wyzwaniem dla systemów zdrowia XXI wieku. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2018
2	Wojtczak A. Zdrowie publiczne. Najważniejsze zagadnienia dla studiujących i zainteresowanych nauką o zdrowiu. CeDeWu, Warszawa 2010
3	Gawęcki J, Roszkowski W. Żywność człowieka a zdrowie publiczne T.3 Wyd. Naukowe PWN 2020

Literatura uzupełniająca:

1	Wojtczak A. Red. Zdrowie publiczne T1-2. PZWL Warszawa 2000
2	Mazur A, Januszewicz P, Socha P. Zdrowie publiczne. Cz1 Żywność w zdrowiu publicznym. Wyd UR 2009
3	Moniuszko-Malinowska A. Zagrożenia cywilizacyjne XXI wieku. Alfa Medica Press 2020