

Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu) | | Jakość i bezpieczeństwo żywności | | | Kod przedmiotu | | | | | |
|----------------------------|-----|--|----------------|---------------------|---|-------------------------|-----|-------------------------------------|---|------|
| Kierunek studiów | | dietetyka | | | | | | | | |
| Profil kształcenia | | praktyczny | | | | | | | | |
| Poziom studiów | | studia drugiego stopnia | | | | | | | | |
| Forma studiów | | niestacjonarny | | | | | | | | |
| Semestr studiów | | III | | | | | | | | |
| 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 | |
| Seminarium | | 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 zasady zapewnienia jakości produktów żywnościowych oraz zagadnienia bezpieczeństwa ich produkcji uwzględniając systemowe zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. Nabywa wiedzę z zakresu systemowego zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. | | | | K_W07 K_W08 K_W13 | | wykład seminarium | | |
| | 2. | Zna organizację 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 K_W08 | | wykład seminarium | | |
| | 3. | Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego. | | | | K_W07 K_W08 | | wykład seminarium | | |
| Umiejętności | 1. | Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw z uwzględnieniem zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. | | | | K_U04 K_U11 | | seminarium | | |
| | 2. | Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego. | | | | K_U04 | | seminarium | | |
| Kompetencje społeczne | 1. | Efektywnie prezentuje własne pomysły, wątpliwości i sugestie, opierając się na poglądach różnych autorów, kierując się przy tym zasadami etycznymi. | | | | K_K01 K_K02 K_K06 | | seminarium | | |

Treści kształcenia

| Forma zajęć | Metody dydaktyczne |
|---|-------------------------------------|
| Wykład | Prezentacja multimedialna, dyskusja |
| Tematyka zajęć | |
| <p>Wprowadzenie do jakości. Definicje jakości, rys historyczny systemów jakości, zarządzanie jakością, powody wdrażania systemów jakości, promocja jakości. Zarządzanie jakością. Powstawanie norm jakościowych, rodzaje norm. Normy ISO serii 9000, Norma PN-EN ISO 9001:2001, podstawowe pojęcia i definicje, wymagania. Dokumentowanie systemu zarządzania jakością – zasady, rodzaje dokumentów i ich charakterystyka. Audyty systemów zarządzania - rodzaje, audytów, cechy, zasady i realizacja. Kompleksowe zarządzanie jakością (TQM). System jakości w laboratoriach badawczych – PN-EN ISO/IEC 17025:2005. Akredytacja, certyfikacja, unifikacja, znaki jakości (CE, Q itp.). Bezpieczeństwo zdrowotne żywności - systemowe zarządzanie. Bezpieczeństwo żywności – definicje bezpieczeństwa żywności. Ewolucja systemów zapewnienia i zarządzania bezpieczeństwem żywności – Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP), Dobra Praktyka Higieniczna (GHP), Analiza Zagrożeń w Krytycznych Punktach Kontroli (HACCP), Norma PN-EN ISO 22000:2006 – systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności. Rodzaje zagrożeń żywności. Zagrożenia mikrobiologiczne. System HACCP a wymagania normy ISO 22000.</p> | |

| Forma zajęć | Metody dydaktyczne |
|---|--|
| Seminarium | Prezentacja multimedialna z wykorzystaniem materiałów audio-wizualnych, dyskusja moderowana, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, zespołowe rozwiązywanie problemów |
| Tematyka zajęć | |
| <p>Bezpieczeństwo i higiena żywności – ujęcie systemowe. Zapoznanie z zagrożeniami fizycznymi, chemicznymi i mikrobiologicznymi dotyczącymi żywności oraz praktyczne wdrożenie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. Analiza dokumentów uprawniających zakłady gastronomiczne do wprowadzania systemu HACCP. Deklaracja wprowadzenia systemu HACCP w zakładzie gastronomicznym. Przykłady zastosowania systemu HACCP w żywieniu zbiorowym. Opracowanie receptur dwóch potraw: surówka/danie warzywne, drugie danie mięsne. Metody wyznaczania krytycznych punktów kontrolnych w procesie produkcji potraw. Wyznaczanie limitów parametrów krytycznych. Ustalanie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system jest skuteczny i zgodny z planem.</p> | |

Literatura podstawowa:

| | |
|----|--|
| 1. | Luning P.A., Marcelis W.J., Jongen W.M.F. Zarządzanie jakością żywności – ujęcie technologiczno-menedżerskie, WNT, Warszawa 2005 |
| 2. | Praca zbiorowa pod red. Kijowski J., Sikora T. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwo żywności, WNT, Warszawa 2003 |
| 3. | Witrowa-Rajchert D., Nowak D. Jakość i bezpieczeństwo żywności - uwarunkowania surowcowe, technologiczno-produkcyjne i prawne, SGGW, Warszawa 2006 |
| 4. | Turlejska H, Pelzner U, Konecka-Matyjek E. Poradnik dla zakładów żywienia zbiorowego do wprowadzania Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej środków spożywczych oraz zasad systemu HACCP. HUS „Samopomoc Chłopska”, Rada Gospodarki Żywnościowej, Warszawa 2004 |

Literatura uzupełniająca:

| | |
|----|---|
| 1. | 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 |
| 2. | Turlejska H, Pelzner U, Konecka-Matyjek E. Kuchnia serwuje system HACCP. Poradnik wdrażania zasad GHP/GMP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego i firmach cateringowych. IŻŻ, Warszawa 2004 |
| 3. | Ozimek I. Bezpieczeństwo żywności w aspekcie ochrony konsumenta w Polsce, SGGW, Warszawa 2006 |
| 4. | Bagiński J. (red.). Menadżer jakości, Jakość, Środowisko, Bezpieczeństwo, Oficyna Wydawnicza Politechniki Warszawskiej, Warszawa 2000 |
| 5. | Flaczyk E., Górecka D. Towaroznawstwo produktów spożywczych, AR, Poznań, 2006 |
| 6. | Hamrol A. Zarządzanie jakością z przykładami, PWN, Warszawa 2009 |
| 7. | Kołożyn-Krajewska D (red). Higiena produkcji żywności. SGGW, Warszawa 2007 |

Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu) | | Metodologia badań żywieniowych | | | Kod przedmiotu | | | | | |
|----------------------------|-----|--|----------------|---------------------|---|--------------------|-----|-------------------------------------|---|------|
| Kierunek studiów | | dietetyka | | | | | | | | |
| Profil kształcenia | | praktyczny | | | | | | | | |
| Poziom studiów | | studia drugiego stopnia | | | | | | | | |
| Forma studiów | | niestacjonarny | | | | | | | | |
| Semestr studiów | | III | | | | | | | | |
| 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 | Kolokwium | | | | 100 | |
| Razem: | | 60 | 42 | 18 | | | | | Razem | 100% |
| Kategoria efektów | Lp. | Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu) | | | | | | Efekty kierunkowe | Formy zajęć | |
| Wiedza | 1. | Zna zasady zbierania danych naukowych, definiowania celów badań. | | | | | | K_W15 | ćwiczenia praktyczne | |
| | 2. | Zna podstawowe rodzaje badań naukowych: wywiad żywieniowy, sondażowe badania ankietowe, badania eksperymentalne. | | | | | | K_W01 | ćwiczenia praktyczne | |
| | 3. | Zna i rozumie pojęcia statystyczne oraz metody statystycznej analizy uzyskanych wyników | | | | | | K_W14 | ćwiczenia praktyczne | |
| | 4. | Zna konstrukcję pracy naukowej, w tym pracy o charakterze poglądowym i badawczym. | | | | | | K_W14 | ćwiczenia praktyczne | |
| Umiejętności | 1. | Potrafi korzystać z biblioteki, baz danych i sieci internetowych | | | | | | K_U18 | ćwiczenia praktyczne | |
| | 2. | Umie sporządzić i przeanalizować piśmiennictwo dotyczące wybranego tematu badań. | | | | | | K_U18 | ćwiczenia praktyczne | |
| | 3. | Potrafi określić cel badań i opracować zakres badań. | | | | | | K_U17 | ćwiczenia praktyczne | |
| | 4. | Umie opracować dokumentację wyników, dokonać ich analizy, zaproponować wnioski oraz zaprezentować wyniki. | | | | | | K_U09 | ćwiczenia praktyczne | |
| Kompetencje społeczne | 1. | Zna psychospołeczne aspekty uczestnictwa w badaniu naukowym. | | | | | | K_K02 | ćwiczenia praktyczne | |
| | 2. | Zna metody komunikacji społecznej. | | | | | | K_K02 | ćwiczenia praktyczne | |
| | 3. | Planuje, organizację badań naukowych z udziałem różnych grup społecznych. | | | | | | K_K02 | ćwiczenia praktyczne | |

Treści kształcenia

| Forma zajęć | Metody dydaktyczne |
|---|---|
| Ćwiczenia praktyczne | Dyskusja, prezentacja, studium sytuacyjne |
| Tematyka zajęć | |
| Badania żywieniowe -metodologia i zasady przeprowadzania . Żywnienie oparte na faktach. Zasady zbierania danych naukowych. Definiowanie celów badań. Cele i zadania Komisji Etycznej w realizacjach badań naukowych na ludziach i zwierzętach. Zasady cytowań. Piśmiennictwo. Korzystanie z biblioteki, baz danych i sieci internetowych. Badania eksperymentalne – formułowanie głównego celu eksperymentu i tzw. „hipotezy zerowej”, plan i okoliczności zakończenia eksperymentu.. Sondażowe badania ankietowe. Metodologia i ich przygotowania. Przygotowanie materiału celem uzyskania niezbędnych danych do realizacji głównego celu badań. Interpretacja uzyskanych wyników i przykłady ich ilustracji graficznej. Dyskusja wyników pracy własnej w oparciu o zebrane piśmiennictwo. Propozycje wniosków z zebranych wyników. Zasady dobrej prezentacji. Przygotowanie prezentacji własnej pracy dyplomowej. | |

Literatura podstawowa:

| | |
|---|---|
| 1 | Bernat P. Praktyczne porady dotyczące przygotowania pracy dyplomowej. Oficyna PWSZ w Nysie 2007 |
| 2 | Wójcik K. Piszę akademicką pracę promocyjną licencjacką, magisterską, doktorską. Wyd. PLACET. Warszawa 2005 |
| 3 | Watała C. Wykorzystanie metod statystycznych w pracy badawczej w naukach biomedycznych. Alfa Medica Press, Bielsko Biała 2002 |

Literatura uzupełniająca:

| | |
|---|--|
| 1 | Jędrychowski W. Zasady planowania i prowadzenia badań naukowych w medycynie. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, 2004 |
| 2 | Gronowska-Senger A. Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia. Komitet Nauki o Żywieniu Człowieka Polskiej Akademii Nauk. Warszawa 2013 |

Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu) | | Ochrona własności intelektualnej | | | Kod przedmiotu | | | | | |
|----------------------------|-----|--|----------------|---------------------|---|--------------------|----------------------|-------------------------------------|---|------|
| Kierunek studiów | | dietetyka | | | | | | | | |
| Profil kształcenia | | praktyczny | | | | | | | | |
| Poziom studiów | | studia drugiego stopnia | | | | | | | | |
| Forma studiów | | niestacjonarny | | | | | | | | |
| Semestr studiów | | III | | | | | | | | |
| 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 | Test sprawdzający wiedzę jednokrotnego wyboru | | | | 60 | |
| Seminarium | | 30 | 21 | 9 | Aktywność podczas dyskusji oraz frekwencja obecności | | | | 40 | |
| Razem: | | 60 | 42 | 18 | | | | | Razem | 100% |
| Kategoria efektów | Lp. | Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu) | | | | Efekty kierunkowe | Formy zajęć | | | |
| Wiedza | 1. | Zna regulacje prawne oraz zasady ochrony własności przemysłowej, własności intelektualnej i prawa autorskiego. | | | | K_W15 | wykład | | | |
| | 2. | Zna i rozumie uwarunkowania pisania pracy dyplomowej w kontekście własności intelektualnej oraz skutki użycia plagiatu | | | | K_W16 | wykład | | | |
| Umiejętności | 1. | Potrafi opracowywać wyniki oraz formułować wnioski w zakresie omawianego przedmiotu | | | | K_U18 | wykład seminarium | | | |
| | 2. | Potrafi zaplanować i realizować własne uczenie się przez całe życie wykorzystując wiedzę z zakresu własności intelektualnej dla pracy na zajęciach jak też w kontekście przyszłej pracy dyplomowej | | | | K_U21 | seminarium | | | |
| Kompetencje społeczne | 1. | Rozumie potrzebę uczenia się i aktualizowania wiedzy przez całe życie w kontekście własności intelektualnej oraz pisania prac dyplomowych | | | | K_K02 | wykład seminarium | | | |
| | 2. | Przestrzega i rozwija zasady etyki zawodowej w tym także w kontekście prac i publikacji naukowych oraz podejmuje działania na rzecz przestrzegania tych zasad. | | | | K_K05 | wykład | | | |

Treści kształcenia

| | |
|---|--|
| Forma zajęć | Metody dydaktyczne |
| Wykład | Wykład z elementami prezentacji multimedialnej |
| Tematyka zajęć | |
| Czym jest prawo? Rola prawa w życiu społecznym. Język prawny a język literacki. Własność intelektualna jako jedna z dziedzin prawa. Własność intelektualna – charakterystyka pojęcia i systematyka kategorii zaliczanych do własności intelektualnej. Prawna ochrona autora. Autorskie prawa osobiste i majątkowe – zakres prawnej ochrony. Pojęcie utworu i jego cechy w ujęciu norm prawnych. Własność intelektualna a własność przemysłowa. Rola ochrony własności przemysłowej. Międzynarodowa ochrona własności intelektualnej i własności przemysłowej. Wspólnotowe regulacje w zakresie ochrony prawa autorskiego i prawa własności przemysłowej. Ochrona własności intelektualnej i przemysłowej w kontekście epok historycznych i współczesne rozwiązania. Instytucjonalizacja prawnej ochrony własności intelektualnej. | |

| | |
|--|---|
| Forma zajęć | Metody dydaktyczne |
| Seminarium | Konwersatoria z elementami dyskusji, prezentacji multimedialnych wraz z wykorzystaniem orzecznictwa |
| Tematyka zajęć | |
| Rola umów międzynarodowych i prawa wspólnotowego na ochronę własności intelektualnej. Konwencja berneńska. Światowa Organizacja Własności Intelektualnej. Ochrona praw autorskich w kontekście pisania pracy dyplomowej jako efektu pracy studenta na koniec studiów licencjackich. Pojęcie plagiatu. Prawne aspekty zarządzania prawami własności intelektualnej oraz odpowiedzialności karnej i dyscyplinarnej w kontekście plagiatu jak i rozpowszechniania bez praw autorskich. Pojęcie patentu. Rola Urzędu Patentowego RP w ochronie własności intelektualnej. Własność intelektualna na tle orzecznictwa polskiego wymiaru sprawiedliwości. | |

Literatura podstawowa:

| | |
|----------|---|
| 1 | Golat R. Prawo autorskie i prawa pokrewne, Warszawa 2018 |
| 2 | Barta J., Markiewicz R. Prawo autorskie i prawa pokrewne, Warszawa 2019 |
| 3 | Hetman J. Podstawy prawa własności intelektualnej, Biblioteka Analiz, Warszawa 2010 |
| 4 | Michniewicz G. Ochrona własności intelektualnej, Warszawa 2010 |
| 5 | Kostański P. Prawo własności przemysłowej. Komentarz, Wydawnictwo C.H.Beck, Warszawa 2010 |

Literatura uzupełniająca:

| | |
|----------|---|
| 1 | Domańska-Baer A. Co pracownik i student szkoły wyższej o prawie autorskim wiedzieć powinien: (informator dla pracowników i studentów szkół wyższych), Warszawa 2009 |
| 2 | Mroziewski M. Kapitał intelektualny współczesnego przedsiębiorstwa. Koncepcje, metody wartościowania i warunki jego rozwoju, Wyd. Difin, Warszawa 2008 |
| 3 | Ustawa z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych |
| 4 | Konstytucja Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 2 kwietnia 1997 roku |

Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu) | | Planowanie diet leczniczych | | | Kod przedmiotu | | | |
|----------------------------|-----|--|----------------|---------------------|---|---------------------------|-------------------------------------|--|
| Kierunek studiów | | dietetyka | | | | | | |
| Profil kształcenia | | praktyczny | | | | | | |
| Poziom studiów | | studia drugiego stopnia | | | | | | |
| Forma studiów | | niestacjonarny | | | | | | |
| Semestr studiów | | III | | | | | | |
| 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 3 |
| | | 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 | | 90 | 63 | 27 | Ocena bieżąca ćwiczeń, praca pisemna | | | 50 |
| Razem: | | 120 | 84 | 36 | | | | Razem 100% |
| Kategoria efektów | Lp. | Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu) | | | Efekty kierunkowe | | Formy zajęć | |
| Wiedza | 1. | Zna zasady planowania jadłospisów dla diet leczniczych w różnych przypadkach chorobowych | | | K_W03 K_W08 K_W09 | | wykłady | |
| Umiejętności | 1. | Planuje i ocenia diety lecznicze w żywieniu zbiorowym | | | K_U01 K_U13 K_U19 | | ćwiczenia praktyczne | |
| | 2. | Planuje i ocenia diety indywidualne z uwzględnieniem schorzeń współistniejących | | | K_U01 K_U08 K_U13 K_U19 | | ćwiczenia praktyczne | |
| Kompetencje społeczne | 1. | Jest gotowy do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych | | | K_K05 | | ćwiczenia praktyczne | |

Treści kształcenia

| | |
|---|----------------------------------|
| Forma zajęć | Metody dydaktyczne |
| Wykład | Prezentacja multimedialna, pokaz |
| Tematyka zajęć | |
| Podział i rodzaje diet eliminacyjnych. Charakterystyka diet eliminacyjnych. Dieta przeciwalergiczna. Dieta ketogeniczna. Diety w chorobach tarczycy. Współistnienie schorzeń – indywidualizacja diety. Błędy w żywieniu zbiorowym i dietach indywidualnych. | |

| | |
|---|------------------------------|
| Forma zajęć | Metody dydaktyczne |
| Ćwiczenia praktyczne | Ćwiczenia, studium przypadku |
| Tematyka zajęć | |
| Planowanie diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów metodą wymienników węglowodanowych. Planowanie diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów metodą indeksu glikemicznego. Planowanie diet eliminacyjnych – bezglutenowa. Planowanie diet eliminacyjnych – bezmleczna, bezlaktozowa. Planowanie diety ketogenicznej. Planowanie diety ubogoenergetycznej. Planowanie jadłospisów dla diety ubogoenergetycznej. Planowanie żywienia w chorobach tarczycy. Planowanie żywienia w dnie moczanowej. Planowanie diet o zmienionej konsystencji. Planowanie diety dla pacjentów ze współistnieniem schorzeń. | |

Literatura podstawowa:

| | |
|----------|--|
| 1 | Rudnicka A., Ciborowska H. Dietetyka Żywienia zdrowego i chorego człowieka PZWL 2020 |
| 2 | Red. Jarosz M. Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ 2010 |
| 3 | Głowska D., Głowska L., Lange E., Włodarek D. Dietoterapia. PZWL 2020 |

Literatura uzupełniająca:

| | |
|----------|--|
| 1 | Dronka-Skrzypczak J. Dieta eliminacyjna PZWL 2020 |
| 2 | Wieczorek-Chełmińska Z. Nowoczesna dietetyczna książka kucharska. PZWL 2014 |
| 3 | Przygoda B., Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. PZWL 2019 |

Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu) | | Planowanie żywienia zbiorowego dla dzieci | | | Kod przedmiotu | | | | | |
|----------------------------|-----|---|----------------|---------------------|---|----------------------------------|-----|-------------------------------------|---|------|
| Kierunek studiów | | dietetyka | | | | | | | | |
| Profil kształcenia | | praktyczny | | | | | | | | |
| Poziom studiów | | studia drugiego stopnia | | | | | | | | |
| Forma studiów | | niestacjonarny | | | | | | | | |
| Semestr studiów | | III | | | | | | | | |
| 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 – test wiedzy | | | | 50 | |
| Ćwiczenia praktyczne | | 60 | 42 | 18 | Obserwacja bieżąca na ćwiczeniach, praca zaliczeniowa | | | | 50 | |
| Razem: | | 90 | 63 | 27 | | | | | Razem | 100% |
| Kategoria efektów | Lp. | Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu) | | | | Efekty kierunkowe | | Formy zajęć | | |
| Wiedza | 1. | Zna zasady planowania i ceny jadłospisów dla dzieci, aktualne wytyczne dotyczące żywienia zbiorowego dzieci | | | | K_W02 K_W07 K_W13 | | wykłady | | |
| Umiejętności | 1. | Potrafi planować i oceniać żywienie zbiorowe dzieci zgodnie z obecnym stanem wiedzy | | | | K_U01 K_U13 K_U14 K_U21 | | ćwiczenia praktyczne | | |
| | 2. | Potrafi organizować żywienie zbiorowe dzieci | | | | K_U04 | | ćwiczenia praktyczne | | |
| Kompetencje społeczne | 1. | Rozumie potrzebę uczenia się i aktualizowania wiedzy przez całe życie | | | | K_K02 | | ćwiczenia praktyczne | | |
| | 2. | Jest gotowy do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych | | | | K_K05 | | ćwiczenia praktyczne | | |

Treści kształcenia

| | |
|---|----------------------------------|
| Forma zajęć | Metody dydaktyczne |
| Wykład | Prezentacja multimedialna, pokaz |
| Tematyka zajęć | |
| Normy żywienia dla dzieci z uwzględnieniem wieku, normy dla żywienia zbiorowego dzieci. Zasady planowania jadłospisów dla dzieci zdrowych, piramida zdrowego żywienia dla dzieci. Wymagania wobec żywienia zbiorowego dzieci – omówienie rozporządzeń, zasady rozliczania finansowego. Metody oceny jadłospisów, gramatura potraw. Modyfikacje żywienia dla dzieci z alergią, nietolerancją pokarmową. Zasady funkcjonowania kuchni mlecznej w szpitalu, żywienie dzieci w szpitalu. Wpływ organizacji żywienia w szkołach na sposób żywienia i nawyki żywieniowe dzieci i młodzieży. | |

| | |
|---|---|
| Forma zajęć | Metody dydaktyczne |
| Ćwiczenia praktyczne | ćwiczenia, praca z tekstem, studium przypadku |
| Tematyka zajęć | |
| Analiza norm żywienia z uwzględnieniem wieku, płci – praca z normami, piramida żywienia dla dzieci. Ocena jadłospisów realizowanych w przedszkolu w kontekście realizacji przepisów (aktualnych rozporządzeń). Gramatura potraw dla dzieci – analiza opracowań. Planowanie jadłospisów dekadowych i szczegółowych realizowanych w żłobku. Ocena jadłospisów realizowanych w żłobku. Planowanie jadłospisów dekadowych i szczegółowych realizowanych w przedszkolu. Ocena żywienia realizowanego w przedszkolu. Planowanie zestawów śniadaniowych i obiadów realizowanych w stołówce szkolnej. Ocena zestawów śniadaniowych i obiadów realizowanych w stołówce szkolnej. | |

Literatura podstawowa:

| | |
|----------|--|
| 1 | Weker H, Barańska M. (red.). Żywienie niemowląt i małych dzieci. Zasady postępowania w żywieniu zbiorowym. Instytut Matki i Dziecka, Warszawa 2014 |
| 2 | Jarosz M. (red.). Obiady szkolne z uwzględnieniem zasad Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCAP dla posiłków szkolnych. IŻŻ Warszawa 2008 |
| 3 | Jarosz M.(red.). Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ, Warszawa 2010 |

Literatura uzupełniająca:

| | |
|----------|--|
| 1 | Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach |
| 2 | Winczewska B, Molka J, Łyszczarz M. Alergie pokarmowe i zasady żywienia dzieci w przedszkolu – aspekty prawne i praktyczne. Wiedza i Praktyka, 2020 |

Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu) | | Praca z pacjentem z zaburzeniami odżywiania | | | Kod przedmiotu | | | | | |
|----------------------------|-----|--|----------------|---------------------|---|--------------------|----------------------|-------------------------------------|---|------|
| Kierunek studiów | | dietetyka | | | | | | | | |
| Profil kształcenia | | praktyczny | | | | | | | | |
| Poziom studiów | | studia drugiego stopnia | | | | | | | | |
| Forma studiów | | niestacjonarny | | | | | | | | |
| Semestr studiów | | III | | | | | | | | |
| 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 | Zaliczenie pisemne | | | | 50 | |
| Ćwiczenia praktyczne | | 60 | 42 | 18 | Praca zaliczeniowa | | | | 50 | |
| 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 i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego planowania dietetycznego. | | | | K_W03 | wykład | | | |
| | 2. | Zna podstawy psychologii i socjologii żywienia i uwzględnia je w codziennej pracy zawodowej w rozwiązywaniu złożonych problemów zdrowotnych. | | | | K_W06 | wykład | | | |
| | 3. | Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup oraz wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia. | | | | K_W10 | wykład | | | |
| Umiejętności | 1. | Potrafi zaplanować i realizować kompleksowe postępowanie obejmujące żywienie, aktywność fizyczną i styl życia ludzi zdrowych i chorych. | | | | K_U01 | ćwiczenia praktyczne | | | |
| | 2. | Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową oraz opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta. Inspiruje i organizuje działalność. | | | | K_U02 | ćwiczenia praktyczne | | | |
| | 3. | Potrafi zastosować techniki efektywnego komunikowania się i negocjacji w różnych sytuacjach. Potrafi identyfikować uwarunkowania kulturowe i religijne pacjenta. | | | | K_U03 | ćwiczenia praktyczne | | | |
| | 4. | Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności; krytycznie ocenia posiadaną wiedzę i odbierane treści. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty. | | | | K_K01 | ćwiczenia praktyczne | | | |
| Kompetencje społeczne | 1. | Rozumie potrzebę uczenia się i aktualizowania wiedzy przez całe życie; inspiruje proces uczenia się innych osób. | | | | K_K02 | ćwiczenia praktyczne | | | |
| | 2. | Jest kreatywny w upowszechnianiu wiedzy dotyczącej żywności i żywienia. Myśli i działa w sposób przedsiębiorczy. | | | | K_K04 | ćwiczenia praktyczne | | | |
| | 3. | Przestrzega i rozwija zasady etyki zawodowej oraz podejmuje działania na rzecz przestrzegania tych zasad. | | | | K_K06 | ćwiczenia praktyczne | | | |
| | 4. | Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego planowania dietetycznego. | | | | K_W03 | wykład | | | |

Treści kształcenia

| | |
|---|---------------------------|
| Forma zajęć | Metody dydaktyczne |
| Wykład | Wykład konwersatoryjny |
| Tematyka zajęć | |
| Klasyfikacja i charakterystyka zaburzeń odżywiania w kontekście pracy z pacjentem w gabinecie dietetycznym. Pacjent z jadłowstrętem psychicznym, pregoreksją, menoreksją, bulimią czy zespołem nocnego objadania się w pracy dietetyka. Pułapki XXI wieku - ortoreksja, megareksja, bigoreksja (dysmorfia mięśniowa), lipofobia i in. | |

| | |
|--|---|
| 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 ćwiczeń praktycznych – opis studium przypadku pacjenta z zaburzeniami odżywiania. Dorosła kobieta z anoreksją – studium przypadku, zalecenia żywieniowe. Nastoletnia pacjentka z bulimią – analiza zagrożeń, edukacja żywieniowa. Senior z ortoreksją – studium przypadku, edukacja żywieniowa. Zespół napadowego objadania się u osoby dorosłej (wysoki poziom stresu). Bigoreksja u młodego mężczyzny. | |

Literatura podstawowa:

| | |
|----------|--|
| 1 | Jablow M. Anoreksja, bulimia, otyłość. GWP. Gdańsk 2000. |
| 2 | Zimbardo P. Psychologia i życie. PWN. Warszawa 2012. |
| 3 | Jarosz M. Praktyczny podręcznik dietetyki. IZZ. Warszawa 2010. |

Literatura uzupełniająca:

| | |
|----------|---|
| 1 | Ogden J. Psychologia odżywiania się. UJ. Kraków 2011. |
|----------|---|

Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu) | | Praktyki zawodowe | | | | Kod przedmiotu | | | | |
|----------------------------|-----|---|----------------|---------------------|---|-------------------------|-------------------|-------------------------------------|---|-------|
| Kierunek studiów | | dietetyka | | | | | | | | |
| Profil kształcenia | | praktyczny | | | | | | | | |
| Poziom studiów | | studia drugiego stopnia | | | | | | | | |
| Forma studiów | | niestacjonarny | | | | | | | | |
| Semestr studiów | | III | | | | | | | | |
| Tryb zaliczenia przedmiotu | | Zaliczenie | | Liczba punktów ECTS | | | | Sposób ustalania oceny z przedmiotu | | |
| Formy zajęć i inne | | Liczba godzin zajęć w semestrze | | Całkowita | 4 | Zajęcia kontaktowe | 4 | | Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym | 4 |
| | | Całkowita | Pracy studenta | Zajęcia kontaktowe | Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć | | | | Waga w % | |
| Praktyki zawodowe | | 120 | 0 | 120 | Sprawozdanie w dzienniczku praktyk obejmujące zapis przebiegu odbytej praktyki z dokładną charakterystyką obowiązków studenta oraz nowo nabytych umiejętności, zatwierdzone przez zakładowego opiekuna praktyk Opinia na temat studenta wystawiona przez opiekuna praktyk z ramienia zakładu pracy | | | | 100 | |
| Razem: | | 120 | 0 | 120 | | | | | Razem | 100 % |
| Kategoria efektów | Lp. | Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu) | | | | Efekty kierunkowe | Formy zajęć | | | |
| Wiedza | 1. | Zna podstawowe wytyczne aktów prawnych regulujących wymagania sanitarne i zasady produkcji, przetwarzania, pakowania i serwowania żywności. | | | | K_W13 | praktyka zawodowa | | | |
| Umiejętności | 1. | Aktywnie uczestniczy w prowadzonej, w ramach urzędowej kontroli, ocenie warunków higienicznych panujących w zakładach zajmujących się produkcją, przetwarzaniem, pakowaniem i serwowaniem żywności, i na podstawie wyników tej oceny potrafi sformułować wnioski i zalecenia pokontrolne. | | | | K_U04 K_U05 K_U20 | praktyka zawodowa | | | |
| | 2. | Ocena jakości jadłospisów stosowanych w placówkach oświatowo-wychowawczych oraz weryfikuje asortyment żywności oferowanej do sprzedaży w placówkach oświatowo-wychowawczych. | | | | K_U13 K_U04 | praktyka zawodowa | | | |
| | 3. | Ocena poprawność oznakowania produktów spożywczych, w szczególności w zakresie podawania informacji na temat wartości oddawczej żywności. | | | | K_U11 | praktyka zawodowa | | | |
| Kompetencje społeczne | 1. | Swoją postawą fachowością i rzetelnością kreuje pozytywny wizerunek zawodu dietetyka jako profesji mogącej w sposób istotny i realny oddziaływać na stan zdrowia społeczeństwa. | | | | K_K04 | praktyka zawodowa | | | |
| | 2. | Biorąc pod uwagę posiadane kwalifikacje predyspozycje i ograniczenia potrafi przydzielić sobie oraz pozostałym członkom zespołu różne role celem optymalizacji procesu osiągania zakładanych przez zespół celów. | | | | K_K03 | praktyka zawodowa | | | |
| | 3. | Przyjmuje obiektywne i uczciwe parametry oceny pracy własnej i pozostałych członków zespołu. | | | | K_K01 | praktyka zawodowa | | | |

Treści kształcenia

| Forma zajęć | Miejsce odbywania praktyk |
|--|---|
| Praktyka zawodowa | praktyka w stacji sanitarno-epidemiologicznej |
| Tematyka zajęć | |
| <ol style="list-style-type: none">1. Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania placówki.2. Zapoznanie się z podstawami prawnymi zasad funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki.3. Poznanie zasad BHP obowiązujących w danej placówce.4. Zapoznanie się z przebiegiem kontroli w zakresie nadzoru nad warunkami higieniczno-sanitarnymi na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.5. Zapoznanie się z przebiegiem kontroli w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia w zakładach produkujących żywność oraz zakładach żywienia zbiorowego.6. Poznanie zasad przebiegu ostrzegania o niebezpiecznych środkach żywnościowych.7. Poznanie zasad pobierania próbek w ramach urzędowej kontroli i monitoringu żywności produkcji krajowej i pochodzącej z importu.8. Poznanie zasad prowadzenia oceny jakości żywienia różnych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego.9. Poznanie zasad weryfikacji i dokumentacji zatruc pokarmowych opracowywanych przez powiatowe stacje sanitarno-epidemiologiczne.10. Poznanie zasad działania w zakresie wprowadzania i egzekwowania prawidłowego znakowania żywności zawierającej organizmy genetycznie modyfikowane.11. Uczestnictwo w rozpatrywaniu odwołań, skarg i zażaleń od decyzji i postępowania administracyjnego prowadzonego przez Państwowych Powiatowych Inspektoratów Sanitarnych.12. Prowadzenie porad grzybowych (jeśli praktyka odbywa się w sezonie). | |

Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu) | | Psychodietetyka z treningiem umiejętności interpersonalnych | | | Kod przedmiotu | | | | | |
|----------------------------|-----|--|----------------|---------------------|--|--------------------|----------------------|-------------------------------------|---|------|
| Kierunek studiów | | dietetyka | | | | | | | | |
| Profil kształcenia | | praktyczny | | | | | | | | |
| Poziom studiów | | studia drugiego stopnia | | | | | | | | |
| Forma studiów | | niestacjonarny | | | | | | | | |
| Semestr studiów | | III | | | | | | | | |
| 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 | Zaliczenie pisemne lub ustne końcowe. Przedmiot kończy się egzaminem pisemnym lub ustnym | | | | 60 | |
| Ćwiczenia praktyczne | | 60 | 42 | 18 | Ćwiczenia praktyczne wykonywane samodzielnie, prezentowanie przygotowanych prezentacji multimedialnych, opracowywanie materiałów edukacyjnych, kolokwium pisemne lub ustne częściowe i końcowo semestralne | | | | 40 | |
| Razem: | | 90 | 63 | 27 | | | | | Razem | 100% |
| Kategoria efektów | Lp. | Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu) | | | | Efekty kierunkowe | Formy zajęć | | | |
| Wiedza | 1. | Zna aktualne i nowatorskie metody postępowania dietetycznego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych. | | | | K_W01 | wykład | | | |
| | 2. | Rozpoznaje, określa i uwzględnia w planowaniu żywienia problemy żywieniowe pacjenta. | | | | K_W03 | wykład | | | |
| | 3. | Posiada podstawową wiedzę w zakresie psychologii i socjologii żywienia i umiejętnie operuje nią w codziennej pracy zawodowej. | | | | K_W06 | wykład | | | |
| | 4. | Zna i świadomie wykonuje badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup, korzystając z nich podczas planowania i korygowania żywienia. | | | | K_W10 | wykład | | | |
| Umiejętności | 1. | Planuje i kompleksowo realizuje postępowanie w zakresie żywienia, aktywności fizycznej i modyfikacji stylu życia ludzi zdrowych i chorych. | | | | K_U01 | ćwiczenia praktyczne | | | |
| | 2. | Planuje i poprowadzi edukację żywieniową indywidualną i grupową opartą o aktualną wiedzę naukową, opracowuje szczegółowe materiały edukacyjne dla pacjenta. | | | | K_U02 | ćwiczenia praktyczne | | | |
| | 3. | Potrafi efektywnie komunikować się i negocjować w różnych sytuacjach życiowych i zawodowych. Potrafi identyfikować i uwzględniać uwarunkowania kulturowe i religijne pacjenta/klienta w codziennej praktyce. | | | | K_U03 | ćwiczenia praktyczne | | | |
| | 4. | Wypowiada się na aktualne tematy związane z żywieniem ludzi zdrowych i chorych. Potrafi dyskutować z różnymi grupami odbiorców; prezentuje i ocenia stanowiska, prowadzi debatę. | | | | K_U19 | ćwiczenia praktyczne | | | |
| Kompetencje społeczne | 1. | Posiada świadomość własnych ograniczeń w obszarze wiedzy i umiejętności; potrafi krytycznie oceniać posiadaną wiedzę i odbierane treści. | | | | K_K01 | ćwiczenia praktyczne | | | |
| | 2. | Potrafi współtworzyć grupę. Posiada umiejętność współpracy na różnych stanowiskach. | | | | K_K03 | ćwiczenia praktyczne | | | |
| | 3. | Kreatywnie i w sposób nowatorski i zrozumiały upowszechnia wiedzę z zakresu żywności i żywienia. Jest przedsiębiorczy. | | | | K_K04 | ćwiczenia praktyczne | | | |
| | 4. | Jest gotowy do odpowiedzialnego pełnienia rozmaitych ról zawodowych, dostosowanych do potrzeb, z uwzględnieniem aktualnych potrzeb społecznych i rynkowych. | | | | K_K05 | ćwiczenia praktyczne | | | |

Treści kształcenia

| Forma zajęć | Metody dydaktyczne |
|--|----------------------|
| Wykład | Wykład multimedialny |
| Tematyka zajęć | |
| Problematyka nadmiernej masy ciała – problem estetyczny czy zdrowotny? Przyczyny, typy i konsekwencje nadmiernej masy ciała. Problematyka niedoborowej masy ciała – metody wykrywania, podstawowa diagnostyka niedożywienia, konsekwencje. Zaburzenia odżywiania. Konsekwencje metaboliczne nieodpowiedniego procesu redukcji masy ciała. Efekt „jojo”, adaptacje metaboliczne, konsekwencje zdrowotne. Podstawy komunikacji interpersonalnej. | |

Treści kształcenia

| Forma zajęć | Metody dydaktyczne |
|--|---|
| Ćwiczenia praktyczne | Dyskusja, prezentacja multimedialna, odgrywanie ról |
| Tematyka zajęć | |
| Akcje edukacyjne promujące zdrowe żywienie i psychodietetykę w Polsce i na świecie. Edukacja dotycząca zdrowego żywienia i trybu życia z perspektywy psychodietetyki w różnych grupach wiekowych – opracowanie koncepcji programu edukacyjnego, przygotowanie i zaprezentowanie materiałów edukacyjnych. Komunikowanie się w grupie i przyjmowanie w niej różnych ról, pokonywanie trudności w relacjach międzyludzkich. | |

Literatura podstawowa:

| | |
|---|--|
| 1 | Brytek-Matera A. Psychodietetyka. PZWL Warszawa 2020 |
| 2 | Śliż D., Mamcarz A. Medycyna stylu życia. PZWL Warszawa 2018 |
| 3 | Bartoszewicz A, Jankowiak B. Komunikowanie interpersonalne w pielęgniarstwie. PZWL Katowice 2018 (wznowienie wydania z 2003) |

Literatura uzupełniająca:

| | |
|---|---|
| 1 | Gawęcki J., Grzymisławski M. Żywienie człowieka zdrowego i chorego. PWN Warszawa 2020 |
| 2 | Sikorski W. Niewerbalna komunikacja interpersonalna. Difin Warszawa 2018 |

Opis modułu kształcenia.

| Nazwa modułu (przedmiotu) | | Seminarium magisterskie | | | Kod przedmiotu | | | | | |
|----------------------------|-----|---|----------------|---------------------|---|--------------------|-----|-------------------------------------|---|------|
| Kierunek studiów | | dietetyka | | | | | | | | |
| Profil kształcenia | | praktyczny | | | | | | | | |
| Poziom studiów | | studia drugiego stopnia | | | | | | | | |
| Forma studiów | | niestacjonarny | | | | | | | | |
| Semestr studiów | | III | | | | | | | | |
| 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 % | |
| Seminarium | | 60 | 42 | 18 | Zaliczenie cząstkowe z realizowanych tematów | | | | 100 | |
| Razem: | | 60 | 42 | 18 | | | | | Razem | 100% |
| Kategoria efektów | Lp. | Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu) | | | | | | Efekty kierunkowe | Formy zajęć | |
| Wiedza | 1. | Zna i planuje w praktyce badania sposobu żywienia. | | | | | | K_W10 | seminarium | |
| | 2. | Zna metody badawcze pozwalające na planowanie, realizację i optymalizację badań żywieniowych. | | | | | | K_W14 | seminarium | |
| | 3. | Zna regulacje prawne dotyczące RODO oraz własności intelektualnej i prawa autorskiego. | | | | | | K_W15 | seminarium | |
| Umiejętności | 1. | Potrafi zastosować w praktyce metodologię badań żywieniowych, formułuje i rozwiązuje problem. | | | | | | K_U06 | seminarium | |
| | 2. | Stosuje metody statystyczne do analizy wyników badań żywieniowych. | | | | | | K_U17 | seminarium | |
| Kompetencje społeczne | 1. | Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i krytycznie ocenia uzyskane wyniki. | | | | | | K_K01 | seminarium | |
| | 2. | Rozumie potrzebę kształcenia się przez całe życie. | | | | | | K_K02 | seminarium | |

Treści kształcenia

| Forma zajęć | Metody dydaktyczne |
|---|-----------------------|
| Seminarium | Dyskusja, prezentacja |
| Tematyka zajęć | |
| Przegląd dostępnych baz naukowych wykorzystywanych w planowaniu i realizacji prac magisterskich. Przegląd metod badawczych stosowanych w pracach magisterskich z dietetyki i żywienia człowieka. Omówienie zasad pisania prac magisterskich zawartych w regulaminie PWSZ w Nysie. Zgoda Komisji Bioetycznej. Krytyczna ocena indywidualnych tematów prac magisterskich, wyboru zastosowanych metod, doboru grupy do badań, współpraca z promotorem. Przedstawienie wybranych wstępów teoretycznych w pracach magisterskich własnych oraz przykładowych. | |

Literatura podstawowa:

| | |
|---|---|
| 1 | Regulamin pisania prac magisterskich w PWSZ w Nysie |
| 2 | Stuart C. Sztuka przemawiania i prezentacji. Wyd. Książka i Wiedza. Warszawa 2002 |
| 3 | Zabielski R. Przewodnik pisania prac magisterskich i dysertacji doktorskich dla studentów SGGW. Warszawa 2011 |

Literatura uzupełniająca:

| | |
|---|--|
| 1 | Wądołowska L. Walidacja metod i mierniki statystyczne w badaniach sposobu żywienia. W: Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia. Gronowska-Senger A. (red.): http://www.knoz.c.pan.pl/images/Przewodnik_metodyczny_calosc.pdf . |
| 2 | Pietruszka B., Roszkowska H., Roszkowski W. Zastosowanie epidemiologii w badaniach żywieniowych. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa 2001 |

Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu) | | Socjologia żywienia | | | Kod przedmiotu | | | | | |
|----------------------------|-----|---|----------------|---------------------|---|--------------------|-------------|-------------------------------------|---|------|
| Kierunek studiów | | dietetyka | | | | | | | | |
| Profil kształcenia | | praktyczny | | | | | | | | |
| Poziom studiów | | studia drugiego stopnia | | | | | | | | |
| Forma studiów | | niestacjonarny | | | | | | | | |
| Semestr studiów | | III | | | | | | | | |
| 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 | 0 |
| | | Całkowita | Pracy studenta | Zajęcia kontaktowe | Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć | | | | Waga w % | |
| Wykład | | 30 | 21 | 9 | Kolokwium | | | | 50 | |
| Seminarium | | 60 | 42 | 18 | Dyskusja, przygotowanie prezentacji o realizowanych zagadnieniach | | | | 50 | |
| Razem: | | 90 | 63 | 27 | | | | | Razem | 100% |
| Kategoria efektów | Lp. | Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu) | | | | Efekty kierunkowe | Formy zajęć | | | |
| Wiedza | 1. | Posiada wiedzę o podstawach psychologii i socjologii żywienia, która potrafi wykorzystać w pracy z konsumentem/pacjentem i zastosować w problemach żywieniowych. | | | | K_W06 | wykład | | | |
| | 2. | Posiada wiedzę o celach zdrowia publicznego i społecznego w Polsce oraz czynnikach warunkujących konsumpcję, zachowania żywieniowe i społeczne. | | | | K_W12 | wykład | | | |
| Umiejętności | 1. | Potrafi nawiązać relacje i rozmawiać nt. zachowań konsumenckich, stereotypach żywieniowych, dyskutuje o zróżnicowanych poglądach o żywieniu, tradycjach kulturowych i społecznej roli żywienia. | | | | K_U19 | seminarium | | | |
| | 2. | Współpracuje jako lider w zespołach interdyscyplinarnych prowadząc edukację zdrowotną i profilaktyczną angażując przedstawicieli instytucji społecznych, lokalnych. | | | | K_U20 | seminarium | | | |
| Kompetencje społeczne | 1. | Odpowiedzialnie postrzega rolę zawodową, uwzględnia w pracy dynamikę ról społecznych. | | | | K_K05 | seminarium | | | |

Treści kształcenia

| | |
|--|---------------------------|
| Forma zajęć | Metody dydaktyczne |
| Wykład | Prezentacja multimedialna |
| Tematyka zajęć | |
| Istota socjologii żywienia. Społeczny wymiar żywienia. Zdrowie jako dobro społeczne. Wpływ środowiska społecznego na zachowania żywieniowe. Konsument na rynku produktów żywnościowych. Stereotypy w myśleniu o żywności. Profile współczesnego konsumenta. Wzory konsumpcji a identyfikacja społeczna. Świadomość społeczna a medialny przekaz żywieniowy. Społeczne aspekty otyłości, anoreksji i bulimii. | |

Treści kształcenia

| | |
|---|---------------------------------|
| Forma zajęć | Metody dydaktyczne |
| Seminarium | Dyskusja, prezentacja zespołowa |
| Tematyka zajęć | |
| Zachowania i nawyki żywieniowe jako element kultury społeczności. Rola stereotypów w kształtowaniu zachowań społecznych. Nierówności społeczne i przejmowanie wzorów żywieniowych. Status społeczny a zachowania konsumenckie i żywieniowe. Rola kobiet w praktykach żywieniowych. Wpływ innych osób na zachowania żywieniowe jednostki. Wpływ grup odniesienia. Nowe trendy konsumenckie i żywieniowe – przygotowanie przez studentów własnej prezentacji. | |

Literatura podstawowa:

| | |
|----------|--|
| 1 | Tobiasz-Adamczyk B. Od socjologii medycyny do socjologii żywienia. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego 2013 |
| 2 | Mróz B. Konsument w globalnej gospodarce. Trzy perspektywy, Ofic. Wyd. SGH 2013 |
| 3 | Antonides G., van Raaij W. F. Zachowanie konsumenta. Podręcznik akademicki, Wyd. Naukowe PWN Warszawa 2003 |

Literatura uzupełniająca:

| | |
|----------|---|
| 1 | Rudnicki L. Zachowania konsumentów na rynku. PWE 2012 |
| 2 | Jarecka U., Wieczorkiewicz A. (red.). Terytoria smaku: studia z antropologii socjologii jedzenia. WIFiS PAN Warszawa 2014 |
| 3 | Jeżewska-Zychowicz M. (red.). Nieznana żywność a postawy i zachowania konsumentów. SCRIPT, Warszawa 2009 |

Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu) | | Ustawodawstwo żywnościowo-żywnieniowe | | | Kod przedmiotu | | | | | |
|----------------------------|-----|---|----------------|---------------------|--|--------------------|-----|-------------------------------------|---|------|
| Kierunek studiów | | dietetyka | | | | | | | | |
| Profil kształcenia | | praktyczny | | | | | | | | |
| Poziom studiów | | studia drugiego stopnia | | | | | | | | |
| Forma studiów | | niestacjonarny | | | | | | | | |
| Semestr studiów | | III | | | | | | | | |
| 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 | |
| Seminarium | | 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 podstawowe akty prawne krajowe i europejskie dotyczące bezpieczeństwa żywności. | | | | | | K_W13 | wykład seminarium | |
| | 2. | Zna zagadnienia bezpieczeństwa i jakości w prawie żywnościowym UE i Polski. | | | | | | K_W13 | wykład seminarium | |
| | 3. | Zna cel oraz system normalizacyjne | | | | | | K_W13 | wykład seminarium | |
| Umiejętności | 1. | Potrafi uwzględniając prawo żywnościowe wskazać odpowiednie warunki sanitarno-higieniczne, technologię oraz wyposażenie w maszyny i urządzenia wspólnie stosowane w technologii żywności. | | | | | | K_U11 | seminarium | |
| | 2. | Potrafi ocenić prawidłowość oznakowania żywności | | | | | | K_U11 | seminarium | |
| | 3. | Umie zastosować odpowiednie przepisy odnośnie do bezpieczeństwa żywności i ochrony środowiska do odpowiednich obszarów wytwarzania żywności. | | | | | | K_U11 | seminarium | |
| Kompetencje społeczne | 1. | Identyfikuje i rozstrzyga powstające problemy i dylematy pojawiające się w czasie wykonywania zawodu. | | | | | | K_K06 | seminarium | |
| | 2. | Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy i kreatywny, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. | | | | | | K_K04 | seminarium | |

Treści kształcenia

| | |
|---|-------------------------------------|
| Forma zajęć | Metody dydaktyczne |
| Wykład | Prezentacja multimedialna, dyskusja |
| Tematyka zajęć | |
| Historia prawa żywnościowego, podstawowe akty prawne regulujące produkcję żywności. Podstawowe pojęcia z zakresu prawa żywnościowego (prawne pojęcie żywności, artykułu rolno-spożywczego i standardu produktu żywnościowego). Istota, zadania i cele prawa żywnościowego. System bezpieczeństwa żywności (istota i zadania). Kategorie prawa żywnościowego. Prawo żywnościowe Unii Europejskiej, podstawowe akty prawne, prawo wtórne – zasady. Stanowienie prawa w Unii Europejskiej. Zagadnienia bezpieczeństwa i jakości w prawie żywnościowym UE i Polski. Geneza i istota normalizacji, cel, system normalizacyjny, krajowe i międzynarodowe organizacje normalizacyjne (PKN, CEN, CENELEC, ISO). Kodeks Żywnościowy – struktura, zawartość. Kierunki doskonalenia prawa żywnościowego oraz problematyka GMO, „nowej” żywności i żywności o cechach prozdrowotnych. | |

Treści kształcenia

| | |
|---|--|
| Forma zajęć | Metody dydaktyczne |
| Seminarium | Prezentacja multimedialna z wykorzystaniem materiałów audio-wizualnych, dyskusja moderowana, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, zespołowe rozwiązywanie problemów |
| Tematyka zajęć | |
| Zapoznanie z podstawowymi aktami prawnymi dotyczącymi żywności (m.in. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Rozporządzenia 852/2004, 853/2004). Wymagania prawne dotyczące znakowania produktów żywnościowych. Wymagania prawne dotyczące żywności genetycznie modyfikowanej. Urzędowa kontrola jakości – wymagania prawne. Instytucje UKŻ. | |

Literatura podstawowa:

| | |
|----------|---|
| 1 | Aktualne akty prawne krajowe i europejskie dotyczące prawa żywnościowego. |
| 2 | Taczanowski M. 2009. Prawo żywnościowe w warunkach członkostwa w Unii Europejskiej, Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa |
| 3 | Kowalska J., Majewska E., Obiedziński M., Zadernowski M. Nowe prawo żywnościowe Unii Europejskiej a systemy GMP, GHP, HACCP. Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr Sp. z o.o. Gdańsk 2006 |
| 4 | Praca zbiorowa (red. J. Kijowski, T. Sikora). Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. WNT, Warszawa 2003 |

Literatura uzupełniająca:

| | |
|----------|--|
| 1 | Jeżyńska B., Oleszko A. Prawo rolne i żywnościowe: zarys wykładu, Zakamycze, Kraków 2003. |
| 2 | Nitecka E. Obiedziński M. (red.). Prawo żywnościowe Unii Europejskiej Fundacja. Programów Pomocy dla Rolnictwa, Warszawa 2000 |
| 3 | Taczanowski M. Prawo żywnościowe w warunkach członkostwa w Unii Europejskiej. Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa 2009 |

Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu) | | Wpływ aktywności fizycznej na zdrowie | | | Kod przedmiotu | | | | | |
|----------------------------|-----|--|----------------|---------------------|---|--------------------|--------------------------------|-------------------------------------|---|------|
| Kierunek studiów | | dietetyka | | | | | | | | |
| Profil kształcenia | | praktyczny | | | | | | | | |
| Poziom studiów | | studia drugiego stopnia | | | | | | | | |
| Forma studiów | | niestacjonarny | | | | | | | | |
| Semestr studiów | | III | | | | | | | | |
| 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 | | | | 50 | |
| Ćwiczenia praktyczne | | 60 | 42 | 18 | kolokwium, zaliczenia praktyczne | | | | 50 | |
| Razem: | | 90 | 63 | 27 | | | | | Razem | 100% |
| Kategoria efektów | Lp. | Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu) | | | | Efekty kierunkowe | Formy zajęć | | | |
| Wiedza | 1. | Rozumie znaczenie aktywności fizycznej dla zdrowia człowieka. | | | | K_W02 | wykład | | | |
| | 2. | Zna relacje pomiędzy aktywnością fizyczną a odżywianiem i potrafi je zastosować w praktyce. | | | | K_W09 | wykład | | | |
| Umiejętności | 1. | Potrafi zaprogramować działania z zakresu aktywności fizycznej i jej wpływu na zdrowie i życie człowieka. | | | | K_U01 | wykład ćwiczenia praktyczne | | | |
| | 2. | Umie ocenić znaczenie właściwego odżywiania w kontekście aktywności fizycznej i zaprogramować właściwe działania w tym zakresie. | | | | K_U08 | wykład ćwiczenia praktyczne | | | |
| Kompetencje społeczne | 1. | Potrafi pracować w zespole przyjmując w nim różne role. | | | | K_K03 | wykład ćwiczenia praktyczne | | | |
| | 2. | Właściwie ocenia swoją wiedzę i stale ją doskonali. Inspiruje inne osoby do stałego samodoskonalenia. | | | | K_K02 | wykład ćwiczenia praktyczne | | | |

Treści kształcenia

| Forma zajęć | Metody dydaktyczne |
|---|---------------------------|
| Wykład | Prezentacja multimedialna |
| Tematyka zajęć | |
| Motoryczność człowieka w ontogenezie. Sprawność i wydolność fizyczna. Znaczenie aktywności fizycznej w życiu człowieka. Główne zasady prawidłowego odżywiania w kontekście aktywności fizycznej. Rodzaje wysiłku fizycznego i systemy energetyczne. Znaczenie prawidłowej diety dla zdrowia i życia człowieka. Aktywność fizyczna w pracy i w domu. Skutki braku aktywności dla zdrowia człowieka. Wpływ różnych rodzajów aktywności fizycznej na zdrowie. Aktywność fizyczna osób starszych. | |

| Forma zajęć | Metody dydaktyczne |
|--|---|
| Ćwiczenia praktyczne | Ćwiczenia ruchowe, pokaz i objaśnienie, metody realizacji zadań ruchowych w formie ścisłej, zadaniowej, zabawowej i naśladowczej. |
| Tematyka zajęć | |
| Testy sprawności funkcjonalnej. Ocena wydolności fizycznej testem Ruffiera i testem Coopera. Testy sprawności fizycznej w ocenie stanu zdrowia. Test sprawności fizycznej Krzysztofa Zuchory. Wysiłki wytrzymałościowe a zdrowie człowieka. Ćwiczenia rozciągające w treningu zdrowotnym. Trening stabilizacyjny. Turystyka i rekreacja (wycieczki rowerowe, jogging, badminton). Gry i zabawy ruchowe. Zespołowe gry sportowe. Ćwiczenia gimnastyczne i lekkoatletyczne. Różne formy „całozyciowej” aktywności fizycznej. Dowolnie wybrane formy aktywności fizycznej (zajęcia prowadzone przez studentów). Różne formy treningu siłowego i jego znaczenie dla zdrowia człowieka. Trening zdrowotny osób starszych. | |

Literatura podstawowa:

| | |
|---|---|
| 1 | Frączek B, Krzywański J, Krzysztofiak H. Dietetyka sportowa. Warszawa: PZWL 2019. |
| 2 | Zajac A, Chmura J. Współczesny system szkolenia w zespołowych grach sportowych. Katowice, AWF 2016. |
| 3 | Jaros M. Żywnienie wpływ na zdrowie człowieka. Warszawa: PZWL 2016. |

Literatura uzupełniająca:

| | |
|---|---|
| 1 | Osiński W. Gerokinezologia. Warszawa: PZWL 2015. |
| 2 | Carlos J. Trening funkcjonalny. Błonie: DB PUBLISHING 2017. |
| 3 | Straburzyńska – Migaj E, Bednarz B, Piotrowicz R. Testy wysiłkowe. Gdańsk: VIA MEDICA 2016. |

Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu) | | Zasady prowadzenia małej firmy | | | Kod przedmiotu | | | | |
|----------------------------|---------------------------------|---|---------------------|---|--|--------------------|-------------------------------------|----------|---|
| Kierunek studiów | | dietetyka | | | | | | | |
| Profil kształcenia | | praktyczny | | | | | | | |
| Poziom studiów | | studia drugiego stopnia | | | | | | | |
| Forma studiów | | niestacjonarny | | | | | | | |
| Semestr studiów | | III | | | | | | | |
| Tryb zaliczenia przedmiotu | | Zaliczenie | Liczba punktów ECTS | | | | Sposób ustalania oceny z przedmiotu | | |
| Formy zajęć i inne | Liczba godzin zajęć w semestrze | | | Całkowita | 1 | Zajęcia kontaktowe | | 0,3 | Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym |
| | Całkowita | Pracy studenta | Zajęcia kontaktowe | Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć | | | | Waga w % | |
| Ćwiczenia praktyczne | | 30 | 21 | 9 | wykonana praca praktyczna (biznesplan) | | | | 100 |
| Razem: | | 30 | 21 | 9 | Razem | | | | 100% |
| Kategoria efektów | Lp. | Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu) | | | | Efekty kierunkowe | Formy zajęć | | |
| Wiedza | 1. | Posiada wiedzę na temat form prowadzenia działalności gospodarczej. | | | | K_W16 K_W17 | ćwiczenia praktyczne | | |
| | 2. | Zna formy opodatkowania jednostek gospodarczych. | | | | K_W16 K_W17 | ćwiczenia praktyczne | | |
| | 3. | Posiada wiedzę na temat form rozliczeń finansowych w przedsiębiorstwie. | | | | K_W16 K_W17 | ćwiczenia praktyczne | | |
| Umiejętności | 1. | Potrafi wybrać odpowiednią formę opodatkowania oraz podać jej wady i zalety. | | | | K_U22 | ćwiczenia praktyczne | | |
| | 2. | Rozróżnia przychody od kosztów i potrafi obliczyć zobowiązanie podatkowe przedsiębiorstwa | | | | K_U22 | ćwiczenia praktyczne | | |
| | 3. | Potrafi wskazać różnice pomiędzy umową o pracę a umową cywilnoprawną. | | | | K_U22 | ćwiczenia praktyczne | | |
| | 4. | Potrafi wybrać lokatę bankową oraz oszacować koszt kredytu. | | | | K_U22 | ćwiczenia praktyczne | | |
| Kompetencje społeczne | 1. | Jest świadomy konsekwencji wynikających z nadmiernego zadłużania przedsiębiorstwa. | | | | K_K06 | ćwiczenia praktyczne | | |
| | 2. | Jest świadomy obowiązków pracodawcy wobec pracowników. | | | | K_K03 K_K06 | ćwiczenia praktyczne | | |
| | 3. | Zna normy etyczne prowadzenia przedsiębiorstwa. | | | | K_K06 | ćwiczenia praktyczne | | |

Treści kształcenia

| Forma zajęć | Metody dydaktyczne |
|---|--------------------------------|
| Ćwiczenia praktyczne | prezentacja, studia przypadków |
| Tematyka zajęć | |
| Cele i rodzaje działalności gospodarczej. Różnorodność form prowadzenia działalności. Gospodarczej. Procedura rejestracyjna przedsiębiorstwa. Elektroniczny obieg dokumentacji w przedsiębiorstwie. Pomysł na działalność. Otoczenie konkurencyjne przedsiębiorstwa. Księgowość w firmie – wybór formy opodatkowania. Zasady rozliczeń finansowych przedsiębiorstw. Przedsiębiorstwo a ZUS. Przedsiębiorstwo a US. Formy zatrudnienia – umowa o pracę, umowy cywilnoprawne. Biznes plan – budowa. | |

Literatura podstawowa:

| | |
|---|---|
| 1 | Jak rozpocząć własny biznes?: Poradnik dla rozpoczynających działalność / Aldona Dereń [et al.] Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie. - Nysa : Oficyna Wydawnicza PWSZ, 2013. |
| 2 | Pasieczny Jacek. Biznesplan : skuteczne narzędzie pracy przedsiębiorcy / Jacek Pasieczny. – Warszawa : Polskie Wydaw. Ekonomiczne, 2007. |
| 3 | Aktualne akty prawne min: Prawo przedsiębiorców, Ustawa o VAT, Ustawa o CIT, PIT. |

Literatura uzupełniająca:

| | |
|---|--|
| 1 | Wybrane zagadnienia rachunkowości i finansów / Zofia Wilimowska, Marek Wilimowski, Danuta Seretna; Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie. - Nysa : Oficyna Wydawnicza Państwowej, Wyższej Szkoły Zawodowej w Nysie, 2003. |
| 2 | Biznes we współczesnej gospodarce / red. Bogdan Buczkowski, Anetta Kuna Marszałek. - Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego ; IBUK Libra, 2016. |

Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu) | | Żywnienie dzieci chorych | | | Kod przedmiotu | | | | | |
|----------------------------|-----|--|----------------|---------------------|---|---|-----|---|----------|------|
| Kierunek studiów | | dietetyka | | | | | | | | |
| Profil kształcenia | | praktyczny | | | | | | | | |
| Poziom studiów | | studia drugiego stopnia | | | | | | | | |
| Forma studiów | | niestacjonarne | | | | | | | | |
| Semestr studiów | | III | | | | | | | | |
| 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 | | | | 40 | |
| Ćwiczenia praktyczne | | 60 | 42 | 18 | Kolokwium zaliczeniowe | | | | 60 | |
| Razem: | | 90 | 63 | 27 | | | | | Razem | 100% |
| Kategoria efektów | Lp. | Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu) | | | | Efekty kierunkowe | | Formy zajęć | | |
| Wiedza | 1. | Zna znaczenie prawidłowo zebranego wywiadu oraz semiotyki i wyników badań dodatkowych w planowaniu żywienia dzieci chorych. | | | | K_W02 K_W03 K_W04 | | wykład | | |
| | 2. | Zna etiologię i zasady planowania oraz monitorowania żywienia dzieci z chorobami układu trawiennego. | | | | K_W01 K_W03 | | wykład | | |
| | 3. | Zna etiologię i zasady planowania oraz monitorowania żywienia dzieci z chorobami nerek i nowotworami. | | | | K_W01 K_W03 | | wykład | | |
| | 4. | Zna etiologię i zasady planowania oraz monitorowania żywienia dzieci z objawami alergii i alergii pokarmowej | | | | K_W01 K_W03 | | wykład | | |
| | 5. | Zna etiologię i zasady planowania oraz monitorowania żywienia dzieci z objawami niedożywienia. | | | | K_W01 K_W11 | | wykład | | |
| Umiejętności | 1. | Potrafi zebrać wywiad oraz uwzględniając objawy kliniczne i wyniki badań dodatkowych zaplanować żywienie dzieci chorych | | | | K_U01 K_U02 K_U03 K_U07 K_U08 | | ćwiczenia praktyczne | | |
| | 2. | Potrafi zaplanować i nadzorować żywienie dzieci w różnych stanach chorobowych | | | | K_U01 K_U13 | | ćwiczenia praktyczne | | |
| | 3. | Potrafi rozpoznać i zaplanować żywienie dzieci z objawami niedożywienia oraz nadmierną masą ciała. | | | | K_U01 K_U13 K_U14 | | ćwiczenia praktyczne | | |
| | 4. | Potrafi prowadzić żywienie enteralne i parenteralne we współpracy i pod nadzorem lekarza w ramach zespołu terapeutycznego | | | | K_U01 K_U07 K_U08 K_U10 | | ćwiczenia praktyczne | | |
| | 5. | Potrafi prowadzić edukację i poradnictwo żywieniowe dla dzieci chorych oraz z zaburzeniami odżywienia. | | | | K_U20 | | ćwiczenia praktyczne | | |
| Kompetencje społeczne | 1. | Potrafi nawiązać współpracę z rodzicami dzieci chorych, wskazując zalety i wady różnych form żywienia enteralnego i pozajelitowego | | | | K_K05 | | ćwiczenia praktyczne | | |
| | 2. | Wykazuje empatię i profesjonalizm w kontaktach z rodzicami dzieci chorych. | | | | K_K06 | | ćwiczenia praktyczne | | |
| | 3. | Wykazuje chęć do pogłębiania i propagowania wiedzy o żywieniu i żywności | | | | K_K01 K_K02 | | ćwiczenia praktyczne | | |

Treści kształcenia

| Forma zajęć | Metody dydaktyczne |
|---|---------------------------|
| Wykład | Prezentacja multimedialna |
| Tematyka zajęć | |
| Znaczenie wywiadu, semiotyka i wyniki badań dodatkowych w planowaniu żywienia dzieci chorych, ocena zapotrzebowania na składniki pokarmowe w różnych stanach chorobowych. Zaburzenia masy ciała - etiologia, zasady żywienia i leczenie żywieniowe. Zaburzenia czynnościowe przewodu pokarmowego, biegunka, etiologia, zasady żywienia. Choroba trzewna, i nieswoiste zapalenia jelit, zasady żywienia. Alergie pokarmowe, semiotyka i zasady żywienia. Semiotyka i żywienie w chorobach nerek i nowotworowych. | |

Treści kształcenia

| Forma zajęć | Metody dydaktyczne |
|--|--|
| Ćwiczenia praktyczne | Dyskusja tematyczna (burza mózgów) w oparciu o przygotowane projekty |
| Tematyka zajęć | |
| Ocena stanu odżywienia i sposobu żywienia z uwzględnieniem wywiadu i objawów klinicznych. Opracowanie zaleceń dietetycznych dla dzieci z zaburzeniami masy ciała w różnych okresach rozwoju. Diety lecznicze, specjalne - zasady planowania. Żywienie dojelitowe – wskazania, problemy towarzyszące. Opracowanie zaleceń dietetycznych dla dzieci z zaburzeniami czynnościowymi przewodu pokarmowego. Opracowanie zaleceń dietetycznych dla dzieci z chorobą trzewną, i nieswoistym zapaleniem jelit. Opracowanie zaleceń dietetycznych dla dzieci z rozpoznaną alergią pokarmową. Opracowanie zaleceń dietetycznych dla dzieci z chorobami trzustki i wątroby. Opracowanie zaleceń dietetycznych dla dzieci w chorobach nerek i nowotworowych. Opracowanie zaleceń dietetycznych dla dzieci niedożywionych i leczonych żywieniowo w oddziale szpitalnym i w domu. | |

Literatura podstawowa:

| | |
|---|---|
| 1 | Oblacińska A., Jodkowska M., Sawca P. Red. ABC bilansów zdrowia dziecka. Medycyna Praktyczna. Kraków 2017 |
| 2 | Horvath A. (red). Gastroenterologia dziecięca w codziennej praktyce. Wyd. PZWL Warszawa 2019 |
| 3 | Szajewska H., Horvath A. (red.). Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. Med. Prakt. 2017 |
| 4 | Jarosz M. (red.). Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach. Wyd. IZZ. Warszawa 2011 |

Literatura uzupełniająca:

| | |
|---|--|
| 1 | Iwańczak F. (red.). Gastroenterologia dziecięca. Wybrane zagadnienia. Borgis WM. Warszawa 2003 |
| 2 | Medycyna praktyczna Pediatria. |
| 3 | Pediatria po dyplomie. |
| 4 | Standardy medyczne. Pediatria. |

Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu) | | Żywnienie w różnych dyscyplinach sportowych | | | Kod przedmiotu | | | | | |
|----------------------------|-----|--|----------------|---------------------|--|--------------------|----------------------|-------------------------------------|---|------|
| Kierunek studiów | | dietetyka | | | | | | | | |
| Profil kształcenia | | praktyczny | | | | | | | | |
| Poziom studiów | | studia drugiego stopnia | | | | | | | | |
| Forma studiów | | niestacjonarny | | | | | | | | |
| Semestr studiów | | III | | | | | | | | |
| 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 pisemny | | | | 40 | |
| Ćwiczenia praktyczne | | 60 | 42 | 18 | Prace tematyczne pisemne, zadania problemowe, opracowanie planu żywienia | | | | 60 | |
| Razem: | | 90 | 63 | 27 | | | | | Razem | 100% |
| Kategoria efektów | Lp. | Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu) | | | | Efekty kierunkowe | Formy zajęć | | | |
| Wiedza | 1. | Wyjaśnia fizjologię wysiłku fizycznego z uwzględnieniem rodzajów dyscyplin sportowych. | | | | K_W02 | wykład | | | |
| | 2. | Dokonuje analizy sposobu żywienia sportowców. | | | | K_W03 | ćwiczenia praktyczne | | | |
| | 3. | Rozróżnia sposoby wspomagania zdolności wysiłkowych organizmu. | | | | K_W04 | wykład | | | |
| Umiejętności | 1. | Planuje żywienie w zależności od rodzaju wysiłku, okresu treningowego i warunków zewnętrznych. | | | | K_U01 | ćwiczenia praktyczne | | | |
| | 2. | Dokonuje oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia sportowców. | | | | K_U08 | ćwiczenia praktyczne | | | |
| | 3. | Komponuje i bilansuje diety dla osób w warunkach zwiększonego wysiłku fizycznego. | | | | K_U14 | ćwiczenia praktyczne | | | |
| Kompetencje społeczne | 1. | Systematycznie wzbogaca wiedzę. | | | | K_K02 | ćwiczenia praktyczne | | | |

Treści kształcenia

| | |
|--|---|
| Forma zajęć | Metody dydaktyczne |
| Wykład | kształcenie multimedialne, dyskusja dydaktyczna |
| Tematyka zajęć | |
| Ogólne zasady żywienia w sporcie. Rola składników odżywczych w żywieniu sportowców. Żywienie sportowców przed-, w trakcie i po zawodach; okres odnowy biologicznej. Żywienie w sporcie wytrzymałościowym. Żywienie osób aktywnych fizycznie: w sporcie rekreacyjnym. Szczególne wymagania żywieniowe młodych sportowców. Żywienie w sporcie siłowym i szybkościowo- siłowym. Szczególne wymagania kobiet uprawiających sport. Zespół triady. | |

| | |
|--|---|
| Forma zajęć | Metody dydaktyczne |
| Ćwiczenia praktyczne | dyskusja dydaktyczna, analiza przypadków, samodzielne opracowywanie referatu tematycznego |
| Tematyka zajęć | |
| Obliczanie zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze. Jednostki MET. Regulowanie masy ciała w sporcie. Strategie żywieniowe zwiększające utlenianie tkanki tłuszczowej podczas treningu aerobowego. Zaburzenia odżywiania u sportowców. Układanie jadłospisów regulujących masę ciała u sportowców. Szczegółowe zasady żywienia dla wybranych dyscyplin sportowych. Zapotrzebowanie na makroskładniki w zależności od dyscypliny. Sporządzanie planów dietetyczno- suplementacyjnych w różnych dyscyplinach sportowych. Szczegółowe zalecenia dietetyczne dla sportowców: żywienie w okresie treningów, zawodów i regeneracja powysiłkowa; makroskładniki, płyny; odpowiedni wybór produktów spożywczych. Projektowanie planów żywieniowych na okres treningu, zawodów i regeneracji. Żywienie dzieci i młodych sportowców. Aktywność kobiet w ciąży. Wydolność fizyczna seniora. Jadłospisy dla aktywnych dzieci, kobiet ciężarnych i seniorów. Potrzeby sportowca z cukrzycą. Sportowiec wegetarianin. Kwestia żywienia podczas treningu wysokościowego i w gorącym klimacie. Układanie jadłospisów dla aktywnych diabetyków, wegetarian i osób trenujących w ekstremalnych warunkach klimatycznych. Żywienie w sporcie długotrwałym wytrzymałościowym (maraton, biegi narciarskie, kolarstwo) – zadania problemowe (sport rekreacyjny). | |

Literatura podstawowa:

| | |
|----------|--|
| 1 | Frączek B. Dietetyka sportowa, PZWL 2019 |
| 2 | Górski J.(red.). Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego. PZWL Warszawa 2012 |
| 3 | Zajac A., Poprzęcki S., Czuba M. i wsp. Dieta i suplementacja w sporcie i rekreacji. AWF Katowice 2012 |
| 4 | Celejowa I. Żywienie w sporcie. Wyd. PZWL Warszawa 2017 |

Literatura uzupełniająca:

| | |
|----------|---|
| 1 | Benardot D. Żywienie w sporcie. PZWL 2019 |
| 2 | Bean A. Żywienie w sporcie. Kompletny przewodnik. Poznań 2019 |

Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu) | | Żywność funkcjonalna i suplementy diety | | | Kod przedmiotu | | | | | |
|----------------------------|-----|--|----------------|---------------------|---|--------------------|-----|-------------------------------------|---|------|
| Kierunek studiów | | dietetyka | | | | | | | | |
| Profil kształcenia | | praktyczny | | | | | | | | |
| Poziom studiów | | studia drugiego stopnia | | | | | | | | |
| Forma studiów | | niestacjonarny | | | | | | | | |
| Semestr studiów | | III | | | | | | | | |
| Tryb zaliczenia przedmiotu | | Zaliczenie | | 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 | Kolokwium | | | | 50 | |
| Seminarium | | 60 | 42 | 18 | Prezentacje, udział w dyskusji | | | | 50 | |
| Razem: | | 120 | 84 | 36 | | | | | Razem | 100% |
| Kategoria efektów | Lp. | Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu) | | | | | | Efekty kierunkowe | Formy zajęć | |
| Wiedza | 1. | Zna pojęcie żywności funkcjonalnej, podaje jej przykłady. | | | | | | K_W03 | wykład | |
| | 2. | Zna, rozumie i potrafi wykorzystać funkcje: fenoli i polifenoli, garbników, flawonoidów terpenów olejków eterycznych, sacharydów, polisacharydów, olejów, kwasów organicznych zawartych w żywności i określić ich rolę prozdrowotną. | | | | | | K_W08 | wykład | |
| | 3. | Zna suplementy diety ich stan prawny, podaje ich przykłady. | | | | | | K_W08 | wykład | |
| | 4. | Zna mechanizmy działania suplementów diety. | | | | | | K_W05 | wykład | |
| Umiejętności | 1. | Posiada umiejętność zastosowania żywności funkcjonalnej i suplementów diety w schorzeniach powstałych na tle wadliwego żywienia. | | | | | | K_U10 | seminarium | |
| | 2. | Umie wyjaśnić mechanizm działania substancji czynnych zawartych w żywności funkcjonalnej i suplementach diety. | | | | | | K_U14 | seminarium | |
| | 3. | Potrafi wskazać źródła suplementów diety. | | | | | | K_U01 | seminarium | |
| | 4. | Szacować zagrożenia związane ze stosowaniem suplementów u osób zdrowych oraz chorych przewlekle. | | | | | | K_U14 | seminarium | |
| Kompetencje społeczne | 1. | Potrafi pracować w grupie oraz przeprowadzić edukację dotyczącą roli żywności funkcjonalnej dla różnych grup społecznych. | | | | | | K_K04 | seminarium | |
| | 2. | Opracować materiały związane z zagrożeniami stosowania suplementów diety. | | | | | | K_K03 | seminarium | |

Treści kształcenia

| | |
|---|---|
| Forma zajęć | Metody dydaktyczne |
| Wykład | Prezentacje multimedialne, filmy naukowe, techniki kształcenia na odległość |
| Tematyka zajęć | |
| <p>Rola witamin makro- i mikroelementów, jako składników żywności funkcjonalnej i ich znaczenie dla organizmu człowieka. Oleje roślinne nową formą żywności funkcjonalnej. Probiotyki jako modyfikacja żywności. Rola mikroflory jelitowej u człowieka warunkujące dobry stan zdrowia. Generacje mlecznych napojów fermentowanych dostępnych na rynku spożywczym. Prozdrowotne właściwości polifenoli. Flawonoidy antocyjany jako substancje o dużym znaczeniu w produkcji i zastosowaniu żywności funkcjonalne. Błonnik pokarmowy w żywności funkcjonalnej i jego wartości prozdrowotne. Suplementy diety: definicja, znaczenie, przykłady. Zastosowanie środków spożywczych i suplementów diety w zdrowiu i chorobie. Witaminy, makro- i mikroelementy w aspekcie suplementacji. Suplementy diety: aspekt prawny w Polsce i na świecie. Znaczenie oraz bezpieczeństwo stosowania suplementów oraz interakcje z lekami. Suplementy diety w geriatryi i pediatrii. Rola żelaza i kwasu foliowego w rozwoju człowieka.</p> | |

| | |
|--|--|
| Forma zajęć | Metody dydaktyczne |
| Seminarium | Dyskusja, prezentacja, studium przypadku |
| Tematyka zajęć | |
| <p>Funkcje biochemiczne witamin makro- i mikroelementów dostarczanych z żywnością funkcjonalną. Rodzaje i właściwości prozdrowotne fenoli prostych, garbników oraz polifenoli dla zdrowia człowieka. Flawonoidy i antocyjany, ich rodzaje i grupy w żywności, wartości prozdrowotne wykorzystywane w żywności funkcjonalnej. Rodzaje i funkcje olejów roślinnych i ich znaczenie dla ustroju człowieka. Drobnoustroje jelitowe ich wpływ na odporność człowieka i inne funkcje. Zastosowanie suplementów diety w chorobach układu krążenia, układu krwiotwórczego i moczowego - analiza przypadków. Suplementy diety stosowane w redukcji masy ciała – analiza zawartych substancji czynnych, bezpieczeństwa stosowania, za i przeciw na podstawie przykładów. Rola suplementów w profilaktyce schorzeń przewodu pokarmowego, wątroby i trzustki, schorzeniach metabolicznych przykłady. Suplementy diety w chorobach kostno-stawowych. Suplementy diety w dermatologii, okulistyce.</p> | |

Literatura podstawowa:

| | |
|-----------|--|
| 1 | Kohlminzer S. Farmakognozja. PZWL Warszawa 2008 |
| 2 | Jarosz M., Dzieniszewski J. UWAŻAJ, co jesz, gdy zażywasz leki: interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami: porady lekarzy i dietetyków. Wyd. PZWL Warszawa 2007 |
| 3 | Jarosz M. Suplementy diety a zdrowie. PZWL Warszawa 2008 |
| 4. | Stoś K., Głowala A. Suplementy diety – ocena i kwalifikacja. Żyw Człow Metabol 2011; 4: 284-294 |

Literatura uzupełniająca:

| | |
|-----------|--|
| 1 | Bojarowicz H., Dźwigulska P. Suplementy diety. Część III. Interakcje suplementów diety z lekami. Hygeia Public Health 2012, 47(4), 442–447 |
| 2 | Wolnicka K. Suplementy diety zawierające składniki roślinne – ryzyko interakcji z lekami. Żyw Człow Metab 2011, 38(3), 216–222 |
| 3 | Hurkacz M. Farmakologia społeczna, [w:] K. Orzechowska-Juzwenko (red. Jarosz M. Suplementy diety a zdrowie. Wyd. PZWL Warszawa 2008 |
| 4. | Schlegel-Zawadzka M, Barteczko M. Ocena stosowania suplementów diety pochodzenia naturalnego w celach prozdrowotnych przez osoby dorosłe. Żywn Nauk Technol Jakość, 2009, 4(65): 375-387 |