

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		stacjonarny							
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		1	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć			Waga w %	
Wykład		30	15	15	Zaliczenie pisemne			50	
Seminarium		30	15	15	Sprawdzanie wiedzy w trakcie zajęć, Obserwacja pracy studenta. Ocena aktywności pracy studenta na zajęciach. Ocena cząstkowa wykonanych zadań.			50	
Razem:		60	30	30				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		stacjonarny							
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	1		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	30	30	Kolokwium				100%
Razem:		60	30	30	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		stacjonarny								
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	1		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	15	15	Test sprawdzający wiedzę jednokrotnego wyboru				60	
Seminarium		30	15	15	Aktywność podczas dyskusji oraz frekwencja obecności				40	
Razem:		60	30	30					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		stacjonarny							
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		2	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć			Waga w %	
Wykład		30	15	15	Egzamin w formie testu			50	
Ćwiczenia praktyczne		90	45	45	Ocena bieżąca ćwiczeń, praca pisemna			50	
Razem:		120	60	60				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	Głąbska D., Głogowska L., Lange E., Włodarek D. Dietoterapia. PZWL 2020

Literatura uzupełniająca:

1	Dronka-Skrzypczak J. Dieta eliminacyjna PZWL 2020
2	Wieczorek-Chelmińska 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		stacjonarny								
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		1,5	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	15	15	Egzamin – test wiedzy				50	
Ćwiczenia praktyczne		60	30	30	Obserwacja bieżąca na ćwiczeniach, praca zaliczeniowa				50	
Razem:		90	45	45					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		stacjonarny								
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	1,5		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	15	15	Zaliczenie pisemne				50	
Ćwiczenia praktyczne		60	30	30	Praca zaliczeniowa				50	
Razem:		90	45	45					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			
Kompetencje społeczne	1.	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			
	2.	Rozumie potrzebę uczenia się i aktualizowania wiedzy przez całe życie; inspiruje proces uczenia się innych osób.				K_K02	ćwiczenia praktyczne			
	3.	Jest kreatywny w upowszechnianiu wiedzy dotyczącej żywności i żywienia. Myśli i działa w sposób przedsiębiorczy.				K_K04	ćwiczenia praktyczne			
	4.	Przestrzega i rozwija zasady etyki zawodowej oraz podejmuje działania na rzecz przestrzegania tych zasad.				K_K06	ćwiczenia praktyczne			

Treści kształcenia

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Wykład	Wykład konwersatoryjny
Tematyka zajęć	
Klasyfikacja i charakterystyka zaburzeń odżywiania w kontekście pracy z pacjentem w gabinecie dietetycznym. Jadłowstręt psychiczny, pregoreksja, menoreksja u pacjenta w gabinecie dietetycznym. Pacjent z bulimią – postępowanie dietetyczne. Zespół nocnego objadania się a zdrowe nawyki żywieniowe. Ortoreksja i megareksja – pułapki XXI wieku cz.1. Bigoreksja (dysmorfia mięśniowa) – pułapki XXI wieku cz.2. Lipofobia, neofobia, permareksja – pułapki XXI wieku cz.3.	

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. Anoreksja wśród młodzieży – analiza zagrożeń, edukacja żywieniowa. Nastoletnia pacjentka z bulimią – studium przypadku, zalecenia żywieniowe. Bulimia wśród osób dorosłych – analiza zagrożeń, zalecenia żywieniowe. Senior z ortoreksją – studium przypadku, edukacja żywieniowa. Zespół napadowego objadania się u osoby dorosłej (wysoki poziom stresu). Bigoreksja u młodego mężczyzny. Neofobia żywieniowa – podział i charakterystyka na przykładach praktycznych.	

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. IŻŻ. 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		stacjonarny								
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		stacjonarny								
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	1,5		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	15	15	Zaliczenie pisemne lub ustne końcowe. Przedmiot kończy się egzaminem pisemnym lub ustnym				60	
Ćwiczenia praktyczne		60	30	30	Ćwiczenia praktyczne wykonywane samodzielnie, prezentowanie przygotowanych prezentacji multimedialnych, opracowywanie materiałów edukacyjnych, kolokwium pisemne lub ustne cząstkowe i końcowo semestralne				40	
Razem:		90	45	45					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 żywnością 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. Werbalne i niewerbalne przedstawianie emocji. Obrona własnego zdania, negocjacje.	

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. Żywnienie 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		stacjonarny								
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	1		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	30	30	Zaliczenie cząstkowe z realizowanych tematów				100	
Razem:		60	30	30					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.knozc.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		stacjonarny									
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	1,5	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	0	Waga w %
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć						
Wykład		30	15	15	Zaliczenie na ocenę					50	
Seminarium		60	30	30	Dyskusja, przygotowanie prezentacji o realizowanych zagadnieniach					50	
Razem:		90	45	45						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	
<p>Istota socjologii żywienia. Społeczny wymiar żywienia. Zdrowie jako dobro społeczne. Wpływ środowiska społecznego na zachowania żywieniowe. Konsument na rynku produktów żywnościowych. Rodzaje postaw i zachowań konsumentów. Teorie motywacji i proces podejmowania decyzji zakupu. Społeczna rola żywności. Stereotypy w myśleniu o żywności. Preferencje żywieniowe, ich geneza i wpływ na zachowania żywieniowe. Profile współczesnego konsumenta. Wzory konsumpcji a identyfikacja społeczna. Głód utajony i pozorny. Niedożywienie dzieci jako przyczyna problemów społecznych. Społeczne i ekonomiczne uwarunkowania konsumpcji. Funkcje żywienia w relacjach społecznych. Świadomość społeczna a medialny przekaz żywieniowy. Społeczne aspekty otyłości, anoreksji i bulimii. Społeczne organizacje promujące edukację prozdrowotną.</p>	

Treści kształcenia

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Seminarium	Dyskusja, prezentacja zespołowa
Tematyka zajęć	
<p>Zachowania i nawyki żywieniowe jako element kultury społeczności. Rola stereotypów w kształtowaniu zachowań społecznych. Nierówności społeczne i przejmowanie wzorów żywieniowych. Wpływ innych osób na zachowania żywieniowe jednostki. Wpływ grup odniesienia. Status społeczny a zachowania konsumenckie i żywieniowe. Dzielenie się żywnością jako fenomen społeczny. Osoba otyła a otoczenie społeczne. Moda a funkcjonowanie jednostki i społeczności. Rola kobiet w praktykach żywieniowych. Święto i świętowanie a konsumpcja żywności. Żywność odmienna kulturowo vs. tradycje kulturowe – trudności z akceptacją. Tradycje kulturowe jako bariera prawidłowego żywienia.. Otoczenie społeczne a zmiana zachowań. Nowe trendy konsumenckie i żywieniowe – przygotowanie przez studentów własnej prezentacji.</p>	

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. WFiS 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		stacjonarny								
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	1		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	15	15	Zaliczenie pisemne				50	
Seminarium		30	15	15	Sprawdzanie wiedzy w trakcie zajęć, Obserwacja pracy studenta. Ocena aktywności pracy studenta na zajęciach. Ocena cząstkowa wykonanych zadań.				50	
Razem:		60	30	30					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		stacjonarny						
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 1,5		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	15	15	egzamin			50
Ćwiczenia praktyczne		60	30	30	kolokwium, zaliczenia praktyczne			50
Razem:		90	45	45				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	Jarosz M. Żywnienie wpływ na zdrowie człowieka. Warszawa: PZWL 2016.

Literatura uzupełniająca:

1	Osiński W. Gerokinezoologia. 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		stacjonarny							
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	0,5		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	15	15	wykonana praca praktyczna (biznesplan)				100
Razem:		30	15	15	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.

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Żywnienie dzieci chorych			Kod przedmiotu				
Kierunek studiów		dietyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		studia drugiego stopnia							
Forma studiów		stacjonarny							
Semestr studiów		III							
Tryb zaliczenia przedmiotu		Egzamin		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Calkowita	3	Zajęcia kontaktowe	1,5		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Calkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %
Wykład		30	15	15	Egzamin pisemny				40
Ćwiczenia praktyczne		60	30	30	Kolokwium zaliczeniowe				60
Razem:		90	45	45					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 żywieniu dzieci. 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 trzustki i wątroby. Semiotyka i żywienie w chorobach nerek. Semiotyka i żywienie w chorobach przebiegających z bólami brzucha. Żywienie w chorobach nowotworowych. Anoreksja i Bulimia zasady żywienia. Leczenie żywieniowe.	

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 chorych na różnych etapach 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. Opracowanie zaleceń dietetycznych dla dzieci w chorobach nowotworowych. Opracowanie zaleceń dietetycznych dla dzieci z anoreksją i bulimią. Opracowanie zaleceń dietetycznych dla dzieci leczonych żywieniowo w oddziale szpitalnym i w domu. Opracowanie zaleceń dietetycznych dzieci niedożywionych, w różnych okresach rozwoju.	

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		stacjonarny								
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		1,5	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	15	15	Egzamin pisemny				40	
Ćwiczenia praktyczne		60	30	30	Prace tematyczne pisemne, zadania problemowe, opracowanie planu żywienia				60	
Razem:		90	45	45					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	
<p>Podstawy fizjologii wysiłku fizycznego. Ogólne zasady żywienia w sporcie. Piramida żywienia sportowców. 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.</p>	

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Ćwiczenia praktyczne	dyskusja dydaktyczna, analiza przypadków, samodzielne opracowywanie referatu tematycznego
Tematyka zajęć	
<p>Suplementy i żywność sportowa. Substancje zabronione; biomedyczne niepożądane efekty dopingu. Żywność a układ immunologiczny. Obliczanie zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze. Jednostki MET. Testy aktywności fizycznej. 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 w sporcie długotrwałym wytrzymałościowym (maraton, biegi narciarskie, kolarstwo) – zadania problemowe (sport rekreacyjny). 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. Podsumowanie – żywienie osób aktywnych a rola dietetyka sportowego.</p>	

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		stacjonarny								
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	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	30	30	Kolokwium				50	
Seminarium		60	30	30	Prezentacje, udział w dyskusji				50	
Razem:		120	60	60					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