

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Praca magisterska				Kod przedmiotu				
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia drugiego stopnia								
Forma studiów		niestacjonarny								
Semestr studiów		IV								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	20	Zajęcia kontaktowe	2		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	20
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Praca magisterska		210	189	21	ocena egzemplarza pracy dyplomowej, weryfikacja treści oraz zawartości merytorycznej pracy, ocena aktywności podczas konsultacji, egzamin dyplomowy				100	
Razem:		210	189	21					Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe	Formy zajęć			
Wiedza	1.	Zna metody, techniki, narzędzia i materiały oraz wymagania właściwe do rozwiązania wyznaczonego zadania.				K_W10 K_W14	konsultacje, praca własna			
	2.	Zna podstawowe zasady z zakresu ochrony własności intelektualnej i prawa autorskiego.				K_W15	konsultacje, praca własna			
Umiejętności	1.	Potrafi pozyskiwać informacje z różnych źródeł, je integrować oraz dokonywać ich interpretacji i krytycznej oceny, a także wyciągać wnioski oraz formułować i wyczerpująco uzasadniać opinie.				K_U06	konsultacje, praca własna			
	2.	Potrafi przygotować opracowanie naukowe przedstawiające wyniki własnych badań naukowych, przygotować i napisać pracę naukową spełniającą kryteria pracy magisterskiej.				K_U17 K_U18	konsultacje, praca własna			
	3.	Przy formułowaniu i rozwiązywaniu zadań w zakresie pracy dyplomowej potrafi integrować wiedzę z zakresu dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów.				K_U18 K_U21	konsultacje, praca własna			
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	konsultacje, praca własna			
	2.	Rozumie potrzebę uczenia się i aktualizowania wiedzy przez całe życie;				K_K02	konsultacje, praca własna			

Treści kształcenia

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
konsultacje	Konsultacje z promotorem pracy, praca z tekstem, studiowanie piśmiennictwa
Tematyka zajęć	
Określenie tematu pracy magisterskiej. Określenie celu badań. Zgromadzenia piśmiennictwa z danego tematu. Opracowanie teoretyczne tematu, zasady cytowania piśmiennictwa. Zaplanowanie procesu badawczego. Opracowanie metodyki badań. Opracowanie bazy danych. Prezentacja wyników, opis i interpretacja wyników. Porównanie wyników badań własnych z wynikami innych autorów, dyskusja wyników. Formułowanie wniosków z badań. Opracowanie streszczenia opracowania naukowego. Przygotowanie prezentacji pracy.	

Literatura podstawowa:

1	Kaczmarek T. Poradnik dla studentów piszących pracę licencjacką lub magisterską, dostępna na stronie http://bg.szczecin.pl/wpcontent/uploads/2015/10/poradnik_dla_studentow.pdf
2	Kolman R. Zdobywanie wiedzy. Poradnik podnoszenia kwalifikacji (magisteria, doktoraty, habilitacje). Oficyna Wydawnicza Branta, Bydgoszcz-Gdańsk 2003
3	Urban S., Ładoński W. Jak napisać dobrą pracę magisterską, wydanie czwarte uzupełnione. Wyd. Akademii Ekonomicznej we Wrocławiu, Wrocław 2001

Literatura uzupełniająca:

1	Wytrębrowicz J. Rady i zalecenia dla autorów prac dyplomowych i raportów z pracowni dyplomowych, dostępna na stronie http://staff.ii.pw.edu.pl/~jw/jak_pisac.pdf
---	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Praca z pacjentem otyłym			Kod przedmiotu					
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia drugiego stopnia								
Forma studiów		niestacjonarny								
Semestr studiów		IV								
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	%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe	Formy zajęć			
Wiedza	1.	Posiada pogłębioną wiedzę z zakresu żywienia pacjentów z otyłością z uwzględnieniem wieku, płci, stanu fizjologicznego, aktywności fizycznej i stylu życia. Prowadzi dietoterapię wykorzystując dietetyczne standardy leczenia otyłości.				K_W02	wykład			
	2.	Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta z otyłością i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego.				K_W03	wykład			
	3.	Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i grup pod kątem zaleceń żywieniowych pacjentów z otyłością oraz wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia.				K_W10	wykład			
Umiejętności	1.	Potrafi zaplanować i realizować dietoterapię pacjentów z otyłością.				K_U01	ćwiczenia praktyczne			
	2.	Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową oraz opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta z otyłością.				K_U02	ćwiczenia praktyczne			
	3.	Potrafi zastosować techniki efektywnego komunikowania się i negocjacji w pracy z pacjentem otyłym. Identyfikuje uwarunkowania kulturowe i religijne pacjenta z otyłością dla zwiększenia efektywności prowadzonej dietoterapii.				K_U03	ćwiczenia praktyczne			
	4.	Potrafi prowadzić dokumentację pacjenta z otyłością, uwzględniając przy tym kartę dietetyczną, wybrane kwestionariusze żywieniowe oraz szczegółowe zalecenia diety wg potrzeb pacjenta.				K_U05	ćwiczenia praktyczne			
Kompetencje społeczne	1.	Współpracuje według potrzeb z lekarzem/obesitologiem, psychologiem lub/i z zespołem terapeutycznym.				K_K01	ćwiczenia praktyczne			
	2.	Rozumie potrzebę uczenia się i aktualizowania wiedzy przez całe życie w zakresie obesitologii.				K_K02	ćwiczenia praktyczne			
	3.	Jest kreatywny w upowszechnianiu wiedzy dotyczącej żywności i żywienia. Dobiera odpowiednie metody współpracy z pacjentem otyłym według zaistniałych potrzeb.				K_K04 K_K05	ćwiczenia praktyczne			

Treści kształcenia

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Wykład	Wykład konwersatoryjny
Tematyka zajęć	
Charakterystyka, podział i leczenie otyłości w kontekście standardów dietetycznych. Operacje bariatryczne i obesitologia w świetle współczesnej nauki. Psychodietetyczne podejście w pracy z pacjentem otyłym.	

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 – metodologia pracy z pacjentem otyłym. Pacjent z otyłością prostą I stopnia – studium przypadku, zalecenia żywieniowe. Pacjent z otyłością III stopnia – studium przypadku, edukacja żywieniowa. Otyłość wtórna II stopnia – analiza zagrożeń i zalecenia żywieniowe. Pacjent przed i po zabiegu/ operacji bariatrycznej – opieka dietetyczna. Ocena stanu odżywienia pacjenta z otyłością androidalną. Ocena sposobu żywienia pacjentki z otyłością ginoidalną. Wykorzystanie technik psychodietetyki, w tym psychokorekcja w pracy z pacjentem otyłym. Zastosowanie standardów dietetycznych w praktyce, układanie jadłospisów dla pacjentów otyłych.	

Literatura podstawowa:

1	Mirosław Jarosz, Longina Kłosiewicz-Latoszek. Otyłość Zapobieganie i leczenie. IZZ, Warszawa 2019
2	Wiesław Osiński. Nadwaga i otyłość. PZWL, Warszawa 2017
3	Robert F. Kushner, Victor Lawrance, Sudhesh Kumar, red. wyd. pol. Magdalena Olszanecka-Glinianowicz. Otyłość. Praktyczny podręcznik kliniczny. Medipage, Warszawa 2017
4	Jarosz M. Praktyczny podręcznik dietetyki. IZZ, Warszawa 2010
5	Anna Noczyńska, Agnieszka Zubkiewicz-Kucharska. Otyłość wieku rozwojowego. PZWL, Warszawa 2020

Literatura uzupełniająca:

1	Mike Lean, Naveed Sattar. ABC otyłości. PZWL, Warszawa 2009
2	Krauss H. Fizjologia żywienia. PZWL, Warszawa 2019

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		IV							
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	5	Zajęcia kontaktowe	5		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %
Praktyki zawodowe		160	0	160	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:		160	0	160	Razem				100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe	Formy zajęć		
Wiedza	1.	Posiada wiedzę na temat specyfiki pracy na stanowisku odpowiadającym studiowanemu kierunkowi.				K_W01	praktyka zawodowa		
Umiejętności	1.	Stosuje wiedzę kierunkową w realizacji powierzonego mu zadania w zakładzie pracy.				K_U03	praktyka zawodowa		
	2.	Wykonuje proste analizy i doświadczenia wykorzystywane w danym zakładzie pracy zgodnie ze specyfiką studiowanego kierunku.				K_U09	praktyka zawodowa		
	3.	Analizuje dane uzyskane w trakcie realizacji zadania powierzonego w zakładzie pracy i krytycznie wyprowadzać i przedstawiać wnioski.				K_U05 K_U19	praktyka zawodowa		
	4.	Stale poszerza wiedzę i umiejętności zawodowe zgodnie z zadaniami powierzonymi mu do realizacji.				K_U21	praktyka zawodowa		
Kompetencje społeczne	1.	Odpowiedzialnie realizuje powierzone mu zadania zarówno jako lider, jak i członek zespołu.				K_K03	praktyka zawodowa		

Treści kształcenia

Forma zajęć	Miejsce odbywania praktyk
Praktyka indywidualna	jednostki organizacyjne wybrane indywidualnie przez studenta zgodnie z jego zainteresowaniami i potencjalnym, przyszłym miejscem pracy.
Tematyka zajęć	
<ol style="list-style-type: none">1. Przechodzi szkolenie BHP i PPOŻ. wstępne i stanowiskowe.2. Zapoznaje się z procedurami, zasadami i regulaminami obowiązującymi w miejscu odbywania praktyki, zachowując w tajemnicy informacje pozyskane w trakcie realizacji praktyk.3. Zapoznaje się z wymogami dotyczącymi posiadania aktualnych badań i szczepień ochronnych, warunkujących możliwość realizacji praktyk.4. Zapoznaje się z obowiązującym w danej instytucji Kodeksem Etyki Zawodowej, a w sytuacji wynikającej ze specyfiki praktyk, Kartą Praw Pacjenta.5. Poznaje zakres działalności instytucji, w której realizuje praktykę (specyfikę prowadzonej działalności, strukturę, kulturę organizacyjną, zapoznaje się ze stosowanymi w miejscu odbywania praktyki systemami zarządzania jakością itp.).6. Poznaje zakres działalności instytucji, w której realizuje praktykę (specyfikę prowadzonej działalności, strukturę, kulturę organizacyjną, itp.).7. Poznaje zakres działania i zasady funkcjonowania poszczególnych komórek organizacyjnych, a w szczególności tych, w których będzie realizowana praktyka.8. Poznaje rozwiązania techniczno-organizacyjne stosowane w ww. komórkach.9. Zapoznaje się z wyposażeniem, eksploatacją urządzeń i/lub systemów informatycznych, właściwych dla studiowanego kierunku, w wybranych komórkach organizacyjnych lub na wybranych stanowiskach pracy.10. Realizuje, pod nadzorem zakładowego opiekuna praktyk, program praktyk, zgodnie z założonym harmonogramem, w sposób umożliwiający osiągnięcie założonych efektów uczenia się.	

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		IV							
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	2	Zajęcia kontaktowe	0,6		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %
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 wdraża właściwe metody badawcze w realizacji pracy magisterskiej.				K_W10	seminarium		
	2.	Zna i wykorzystuje odpowiednie metody statystyczne w pracy magisterskiej.				K_W14	seminarium		
	3.	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu problemy etyczne dotyczące opracowania pracy magisterskiej.				K_W16	seminarium		
Umiejętności	1.	Potrafi zaplanować i przeprowadzić proces badawczy.				K_U18	seminarium		
	2.	Potrafi opracować wyniki oraz formułować wnioski.				K_U18	seminarium		
Kompetencje społeczne	1.	Postrzega i rozwija zasady etyki zawodowej.				K_K06	seminarium		

Treści kształcenia

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Seminarium	Dyskusja, prezentacja
Tematyka zajęć	
Zasady omawiania wyników, prezentacji danych w tabelach i na rycinach. Edycja tekstu. Omówienie najczęstszych błędów w pracach magisterskich. Zasady formułowania wyników badań. Narzędzia statystyczne wykorzystywane w pracach magisterskich z dziedziny dietetyki i żywienia człowieka. Omówienia zasad prowadzenia dyskusji wyników oraz cytowania innych prac naukowych w dyskusji Omówienie zasad postępowania antyplagiatowego oraz zasad dyplomowania.	

Literatura podstawowa:

1	Szkutnik Z. Metodyka pisania prac magisterskich. Wyd. Poznańskie, Poznań 2006
2	Jędrzychowski W. Zasady planowania prowadzenia badań naukowych w medycynie. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2004
3	Barta J., Markiewicz R. Prawo autorskie i prawa pokrewne. Zakamycze, Kraków 2005

Literatura uzupełniająca:

1	Stanisz A. Przystępny kurs statystyki w oparciu o program STATISTICA PL na przykładach z medycyny. Kraków 2007
2	Zasady dyplomowania i regulamin dyplomowania na studiach pierwszego stopnia na kierunku dietetyka PWSZ w Nysie

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Żywnienie w rekreacji			Kod przedmiotu					
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia drugiego stopnia								
Forma studiów		niestacjonarny								
Semestr studiów		IV								
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, opracowywanie jadłospisów dla osób aktywnych				40	
Razem:		90	63	27					Razem	100 %
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe	Formy zajęć			
Wiedza	1.	Posiada aktualną wiedzę naukową z zakresu żywienia ludzi zdrowych z uwzględnieniem ich wieku, płci i poziomu aktywności fizycznej. Rozumie wpływ diety na zdrowie człowieka, formę sportową i styl życia.				K_W02	wykład			
	2.	Posiada najnowszą wiedzę z zakresu wartości odżywczej produktów żywnościowych i suplementów diety, którą potrafi wykorzystać praktyce zawodowej.				K_W08	wykład			
	3.	Posiada wiedzę z zakresu wzajemnych relacji pomiędzy żywnością, żywieniem, poziomem aktywności fizycznej a stanem zdrowia. Potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w praktyce.				K_W09	wykład			
Umiejętności	1.	Umie planować, organizować i wykonywać holistyczne działania obejmujące żywienie, aktywność fizyczną i modyfikacje stylu życia ludzi zdrowych i chorych.				K_U01	ćwiczenia praktyczne			
	2.	Wie jak ocenić efektywność zastosowanych/wprowadzonych działań żywieniowych i modyfikacji stylu życia w osiągnięciu planowanych celów pacjenta/klienta. Wie jak dokonywać bieżących modyfikacji planu żywienia na przestrzeni czasu, dostosowując własne działania do stanu zdrowia, poziomu aktywności fizycznej i preferencji pacjenta/klienta.				K_U08	ćwiczenia praktyczne			
	3.	Potrafi interpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych oraz zastosować pozyskaną wiedzę w planowaniu i modyfikowaniu działań żywieniowych i modyfikacji stylu życia.				K_U08	ćwiczenia praktyczne			
	4.	Potrafi zaplanować, zorganizować oraz realizować proces uczenia się na przestrzeni życia. Wie jak ukierunkowywać działania innych w tym zakresie.				K_U21	ćwiczenia praktyczne			
Kompetencje społeczne	1.	Rozumie potrzebę pogłębiania posiadanej wiedzy oraz aktualizowania nabytych umiejętności i informacji przez całe życie; inspiruje innych do uczenia się.				K_K02	ćwiczenia praktyczne			
	2.	Potrafi współtworzyć grupę. Posiada umiejętność współpracy na różnych stanowiskach.				K_K03	ćwiczenia praktyczne			
	3.	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	
Różnice między osobą nieaktywną, aktywną rekreacyjnie i sportowcem. Piramida żywnościowa dla sportowców. Mechanizmy kontroli głodu i sytości. Rodzaje diet i modeli żywieniowych stosowanych przez osoby aktywne. Witaminy i składniki mineralne w żywieniu osób aktywnych. Białka, tłuszcze i węglowodany w żywieniu osób aktywnych.	

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Ćwiczenia praktyczne	Dyskusja dydaktyczne, ćwiczenia praktyczne wykonywane indywidualnie i w grupie, prezentacje multimedialne, zajęcia obliczeniowe (planowanie jadłospisów)
Tematyka zajęć	
Żywienie osób rekreacyjnie aktywnych. Dieta bezmleczna u osób aktywnych. Żywienie osób aktywnych z celiakią i nietolerancją glutenu. Dieta bezglutenowa. Żywienie osób aktywnych z współwystępującym niedoborem żelaza. Dieta roślinna u osób aktywnych.	

Literatura podstawowa:

1	Frączek B., Krzywański J., Krzysztofiak H. (red.). Dietetyka sportowa. PZWL Warszawa 2019
2	Żydek G., Michalczyk M., Zajac A. (red.). Nowe trendy w żywieniu osób aktywnych fizycznie. AWF Katowice 2017
3	Bean A. Żywienie w sporcie. Kompletny przewodnik. Zysk i S-ka Poznań 2019

Literatura uzupełniająca:

1	Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K. Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL Warszawa 2017
2	Górski J. (red.). Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego. PZWL Warszawa 2019

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego dla dzieci			Kod przedmiotu					
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia drugiego stopnia								
Forma studiów		niestacjonarny								
Semestr studiów		IV								
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	Praca zaliczeniowa				60	
Razem:		90	63	27					Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	Zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowe.						K_W13	wykład	
	2.	Zna definicję i kategorie produktów specjalnego przeznaczenia żywnościowego dla niemowląt i dzieci.						K_W08	wykład	
	3.	Posiada wiedzę niezbędną do bezpiecznego i zgodnego z przeznaczeniem stosowania żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i żywności funkcjonalnej.						K_W08	wykład	
Umiejętności	1.	Potrafi bezpiecznie i właściwie z uwzględnieniem faktów naukowych wykorzystać fizjologiczne funkcje żywności funkcjonalnej i specjalnego przeznaczenia medycznego.						K_U14	ćwiczenia praktyczne	
	2.	Posiada umiejętność oszacowania wartości odżywczej produktów spożywczych dla specjalnych potrzeb żywieniowych dzieci						K_U12	ćwiczenia praktyczne	
	3.	Posiada umiejętność poprawnego znakowania i formułowania oświadczeń żywieniowych						K_U11	ćwiczenia praktyczne	
Kompetencje społeczne	1.	Jest zmotywowany do pogłębiania i wykorzystywania wiedzy w pracy zawodowej.						K_K02	ćwiczenia praktyczne	

Treści kształcenia

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Wykład	Dyskusja problemowa
Tematyka zajęć	
<p>Zasady wprowadzania do obrotu suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia medycznego. Regulacje prawne. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne – przepisy prawne a sytuacja aktualna. Żywność funkcjonalna i dietetyczna. Suplementacja diety składnikami odżywczymi – wskazania do stosowania suplementacji, rozpowszechnienie, efektywność. Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt. Środki spożywcze uzupełniające dla niemowląt i małych dzieci w wieku od 1 do 3 lat. Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego.</p>	

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Ćwiczenia praktyczne	Poszukiwanie i analiza informacji; praca zespołowa, projekt
Tematyka zajęć	
<p>Materiały informacyjne i edukacyjne dotyczące żywienia niemowląt. Oświadczenia żywieniowe i oświadczenia zdrowotne – analiza informacji zamieszczonych na opakowaniach środków spożywczych. Przegląd dostępnych na rynku preparatów do początkowego żywienia niemowląt i preparatów do dalszego żywienia niemowląt. Przygotowanie potraw z wykorzystaniem środków spożywczych uzupełniających dla niemowląt i małych dzieci. Przygotowanie posiłków z wykorzystaniem Nurtidrinków. Przegląd dostępnego na rynku asortymentu żywności probiotycznej.</p>	

Literatura podstawowa:

1	Szajewska H. Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. Medycyna Praktyczna Kraków 2017
2	Nowak A, Śliżewska K, Libudzisz Z, Socha J. Probiotyki – efekty zdrowotne. ŻYWNOSĆ. Nauka. Technologia. Jakość. 2010, 4(71), 20–36
3	Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/39/WE z dnia 6 maja 2009 r. W sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego
4	Krzywicka A. Probiotyki w zapobieganiu i leczeniu biegunek. Zakażenia. 2009; 4: 4245

Literatura uzupełniająca:

1	Weker H., Więch M. Żywność dla niemowląt i małych dzieci w świetle nowych uregulowań prawnych. Bromat. Chem. Toksykol. 2008, 3, 883-887
2	Mojka K. Probiotyki, prebiotyki i synbiotyki – charakterystyka i funkcje. Probl Hig Epidemiol, 2014, 95(3), 541-549