

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Dietoprofilaktyka i diety lecznicze			Kod przedmiotu	N-DIET-I-P-PD-DIETPROF_III			
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia							
Specjalność		psychodietetyka							
Forma studiów		niestacjonarne							
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	7	Zajęcia kontaktowe		1,5	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć			Waga w %	
Wykład		90	81	9	Zaliczenie pisemne - test			50	
Ćwiczenia praktyczne		120	84	36	Zaliczenie pisemne na ocenę, studium przypadku, ocena bieżąca na ćwiczeniach			50	
Razem:		210	165	45	Razem			100%	
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)			Efekty kierunkowe		Formy zajęć		
Wiedza	1.	potrafi klasyfikować i scharakteryzować diety stosowane u ludzi chorych i w profilaktyce			K_W18 K_W19		wykład, ćwiczenia		
	2.	zna metody pracy z pacjentem			K_W14		wykład, ćwiczenia		
Umiejętności	1.	potrafi wskazać schorzenia, w których mają zastosowanie poszczególne diety lecznicze			K_U05		ćwiczenia		
	2.	umie obliczać podstawowe parametry diet i planować diety w zależności od potrzeb pacjenta			K_U11, K_U12		ćwiczenia		
	3.	potrafi rozpoznać potrzeby pacjenta i przekonać do stosowania diety			K_U04, K_U11		ćwiczenia		
Kompetencje społeczne	1.	ma świadomość, że wiedza żywieniowa jest elementem profilaktyki i leczenia wielu chorób			K_K01, K_K02		wykład, ćwiczenia		

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna
Tematyka zajęć		
<p>Profilaktyka, pojęcie ogólne, profilaktyka pierwotna, profilaktyka wtórna, profilaktyka III fazy. Wpływ działań profilaktycznych na ryzyko rozwoju chorób. Dieta, dietoprofilaktyka – definicje. Zasadność, ryzyko, komponowanie diety. Znaczenie profilaktyki pierwotnej w zapobieganiu chorobom ze szczególnym uwzględnieniem diety. Rola diety w profilaktyce wtórnej. Czy żywienie może modyfikować postęp choroby? Niedożywienie ilościowe i jakościowe. Niedożywienie i jego profilaktyka. Konsekwencje niedożywienia dla różnych układów organizmu. Globalna polityka wyżywienia świata- pojęcie głodu, cele zrównoważonej diety. Zespół metaboliczny – kwintesencja braku profilaktyki i zdrowego odżywiania czy genetyka? Znaczenie diety w rzadkich chorobach wrodzonych (mukowiscydoza, fenylketonuria). Przyjęcie pacjenta nie wymagającego diety leczniczej - żywienie podstawowe. Modyfikacja diety podstawowej do bogatoresztkowej jak profilaktyka zaparć. Wywiad żywieniowy z pacjentem wymagającym podstawowej diety leczniczej - dieta łatwo strawna Zasady komponowania diety łatwo strawnej. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane). Dieta z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego. Dobór diety do stanu pacjenta. Dieta z ograniczeniem tłuszczu – cel, zastosowanie, dobór diety do stanu pacjenta, modyfikacje w schorzeniach. Diety o zmienionej konsystencji, zastosowanie, charakterystyka. Dieta płynna wzmocniona do żywienia przez sondę lub przetokę. Dieta ubogoenergetyczna Zasady komponowania diety ubogoenergetycznej. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów. Pojęcie sytości- cele zrównoważonej diety.</p>		

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	Studium przypadku, prezentacja multimedialna, praktyczne planowanie diety dla pacjenta (studium przypadku)
Tematyka zajęć		
<p>Przyjęcie pacjenta w gabinecie dietetycznym, wywiad, pomiary antropometryczne. Planowanie diety podstawowej jako profilaktyki chorób (zasady racjonalnego żywienia). Studium przypadku. Planowanie diety bogatoresztkowej dostosowanej do pacjenta aktywnego. Pacjent wymagający podstawowej diety leczniczej - planowanie i ocena diety łatwo strawnej. Planowanie jadłospisu dekadowego. Planowanie i ocena diety łatwo strawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego dostosowanej do stanu pacjenta. Pacjent wymagający diety z ograniczeniem tłuszczu - planowanie i ocena diety łatwo strawnej z ograniczeniem tłuszczu. Pacjent w różnych fazach liczenia choroby wrzodowej - dieta w poszczególnych okresach choroby wrzodowej żołądka i dwunastnicy oraz powikłaniach. Planowanie i modyfikacja diety łatwo strawnej w stanach biegunkowych. Planowanie diety dla pacjenta ze współistnieniem schorzeń, studium przypadku. Zaliczenie</p>		

Literatura podstawowa:

1	Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, H. Ciborowska, A. Ciborowski, PZWL, 2022
2	Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, pod red. J. Gawęckiego PWN , 2017
3	Dietoterapia. D. Włodarek, E. Lange, L. Kozłowska, D. Głabsak PZWL, 2014
4	Dietetyka kliniczna. M. Grzymisławski, PZWL 2019

Literatura uzupełniająca:

1	Nowoczesna, dietetyczna książka kucharska. Z. Wieczorek- Chelminska PZWL, 2022
2	Praktyczny podręcznik do dietetyki red. M. Jarosz IŻŻ, 2010

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Język angielski					Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-JEZA _III		
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		niestacjonarne								
Semestr studiów		III								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS 1				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	1	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		35	5	30	- wypowiedzi ustne na zajęciach, prace domowe: ćwiczenia leksykalne i gramatyczne, prezentacje multimedialne o charakterze popularnonaukowym związane z kierunkiem studiów, testy kontrolne, testy zaliczeniowe					100
Razem:		35	5	30	Razem					100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)					Efekty kierunkowe	Forma zajęć		
Wiedza	1.									
Umiejętności	1.	dysponuje kompetencją językową umożliwiającą generowanie wypowiedzi zrozumiałych dla rodzimego użytkownika danego języka, potrafi relacjonować wydarzenia, opisywać własne przeżycia, reakcje i wrażenia oraz radzić sobie w większości sytuacji występujących podczas kontaktów prywatnych i zawodowych zarówno w kraju, jak i zagranicą					K_U18	ćwiczenia		
	2.	rozumie ze słuchu główne myśli wypowiedziane w standardowej odmianie języka, rozumie główne wątki wielu programów radiowych i telewizyjnych traktujących o sprawach bieżących oraz zawodowych					K_U18	ćwiczenia		
	3.	potrafi napisać spójną, poprawną pod względem gramatycznym i leksykalnym wypowiedź pisemną na tematy ogólne lub związane z zainteresowaniami, potrafi swobodnie redagować e-mail					K_U18	ćwiczenia		
	4.	potrafi zinterpretować główny sens tekstu czytanego, rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w jasnych, standardowych wypowiedziach, które dotyczą znanych spraw typowych dla pracy, szkoły, czasu wolnego itd.					K_U18	ćwiczenia		
Kompetencje społeczne	1.									

Treści kształcenia

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	metody: gramatyczno-tłumaczeniowa, audiolingwalna, kognitywna, komunikacyjna, bezpośrednia
Tematyka zajęć		
<p>Zawód dietetyka. Zadania dietetyka. Żywnienie kliniczne – możliwości kariery zawodowej. Rekomendowanie. Żywnienie sportowców. Pierwsza konsultacja dietetyczna. Dialogi. Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego z pacjentem. Odtworzenie 24-godzinnej diety. Dzienniczek żywieniowy. Etykiety na żywności. Umiejętność analizowania informacji na etykietach. Żywność typu Junk Food. Czytanie tekstów. Prezentacja video. Dieta śródziemnomorska. Zalety. Przepisy. Dieta DASH. Dieta IF(5:2) i Dieta Atkinsa. Zalety i wady. Mierzenie składu ciała – metody. Mierzenie składu ciała – sprzęty. Ubieganie się o pracę. Rozmowa o pracę. Konwersacje – prezentacje studentów. Konwersacje – prezentacje studentów. Ćwiczenia gramatyczno-leksykalne. Test zaliczeniowy.</p>		

Literatura podstawowa:

1	Christaki A., Dooley J.: Nutrition and dietetics. Wyd. Express Publishing 2018.
2	Gorbacz-Gancarz B., Ostrowska L., Stefańska E., Supińska E., Szczepaniak E.. English for Dietetics. PZWL, 2016
3	Oxenden Clive, Latham-Koenig Christina. New English File Intermediate. Oxford: OUP, 2019

Literatura uzupełniająca:

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

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Język niemiecki					Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DIET-JEZN_III		
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		niestacjonarne								
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		1	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Wykład										
Ćwiczenia praktyczne		35	5	30	wypowiedzi ustne na zajęciach, prace domowe: ćwiczenia leksykalne i gramatyczne, prezentacje multimedialne o charakterze popularnonaukowym związane z kierunkiem studiów, testy kontrolne, testy zaliczeniowe				100	
Razem:		35	5	30					Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)					Efekty kierunkowe	Forma zajęć		
Wiedza	1.									
Umiejętności	1.	potrafi porozumiewać się płynnie i spontanicznie, prowadzić swobodne rozmowy na różnorodne tematy, potrafi brać czynny udział w dyskusjach, wyrażając własne opinie i poglądy, w sposób aktywny wykorzystuje znajomość słownictwa związanego z profilem kształcenia					K_U18	ćwiczenia		
	2.	rozumie ze słuchu różne teksty o tematyce ogólnej i specjalistycznej, dłuższe wypowiedzi oraz wykłady, większość wiadomości telewizyjnych i radiowych w standardowej odmianie języka					K_U18	ćwiczenia		
	3.	potrafi pisać szczegółowe, poprawne gramatycznie i stylistycznie teksty na dowolne tematy, listy prywatne i formalne, list motywacyjny, CV					K_U18	ćwiczenia		
	4.	potrafi korzystać z obcojęzycznych źródeł informacji, w szczególności literatury specjalistycznej, Internetu, czyta ze zrozumieniem oryginalne teksty dotyczące problemów współczesnego świata.					K_U18	ćwiczenia		
Kompetencje społeczne	1.									

Treści kształcenia

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	metody: gramatyczno-tłumaczeniowa, audiolingwalna, kognitywna, komunikacyjna, bezpośrednia
Tematyka zajęć		
Przekonania/wiara i religia/Kościół i związki wyznaniowe/ Punkty zwrotne w życiu/narodziny dziecka/zmiana pracy/choroba/śmierć Reklama/ulotki,prospekty reklamowe/język reklamy-slogany reklamowe „Typowo niemieckie”- kultura, symbole, wzory, wartości Mobilność we współczesnym świecie (czas wolny i praca) Ważne wydarzenia w 20-tym wieku/historia i polityka Niemiec Literatura science fiction/wizje przyszłości/urlop na Marsie Wyposażenie kuchni Rodzaje diet/kuracji odchudzających Diety w chorobach cywilizacyjnych Plan odchudzania Produkty ekologiczne/żywność pełnowartościowa Dieta wegetariańska Planowanie diet leczniczych Kolokwium – zaliczenie		

Literatura podstawowa:

1	Tangram Zertifikat Deutsch, Hueber Verlag, Ismaning 2001
----------	--

Literatura uzupełniająca:

1	Beata Ćwikowska, Beata Jaroszewicz, Język Niemiecki, repetytorium gramatyczne, LektorKlett, Poznań 2004
2	Renate Luscher Übungsgrammatik Deutsch als Fremdsprache, Max Hueber Verlag, Monachium 2001
3	Monika Reimann, Sabine Dinsel Großer Lernwortschatz Deutsch als Fremdsprache, Donauwörth 2008
4	Stanisław Bęza, Eine kleine Landeskunde der deutschsprachigen Länder, Warszawa 2004
5	Werner i Alice Beile, Themen und Meinungen im Für und Wider, Bonn 1999

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Parazytologia			Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DIET-PAR_III			
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		pierwszego stopnia							
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności							
Forma studiów		niestacjonarne							
Semestr studiów		III							
Tryb zaliczenia przedmiotu		Egzamin		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	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 %
Wykład		60	42	18	Egzamin pisemny				100
Razem:		60	42	18	Razem				100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe		Formy zajęć	
Wiedza	1.	definiuje i objaśnia różne rodzaje pasożytnictwa, wskazuje przykłady; zna metody diagnostyki chorób pasożytniczych				K_W06 K_W10 K_W12 K_W17 K_W22		wykład	
	2.	potrafi objaśnić cykle rozwojowe poszczególnych pasożytów, umie wskazać drogi inwazji poszczególnych pasożytów i potrafi opisać objawy i przebieg chorób pasożytniczych				K_W06 K_W10 K_W17 K_W22		wykład	
Umiejętności	1.	umie formułować zalecenia dietetyczne w poszczególnych chorobach pasożytniczych				K_U02 K_U04 K_U05		wykład	
	2.	potrafi wskazać działania profilaktyczne przy narażeniu na infekcje różnymi pasożytami				K_U01 K_U02 K_U04 K_U05		wykład	
	3.	umie opracować zalecenia profilaktyczne dla wyjeżdżających w różne rejony świata				K_U02 K_U04 K_U05		wykład	
	4.	rozumie międzynarodową terminologię naukową w zakresie nauk o zdrowiu				K_U18		wykład	
	5.	potrafi krytycznie podchodzić do niesprawdzonych informacji ze źródeł o małej wiarygodności				K_U02 K_U04 K_U05		wykład	
Kompetencje społeczne	1.	ma świadomość posiadanych zasobów wiedzy z zakresu parazytologii oraz konieczności stałego jej uzupełniania				K_K01		wykład	
	2.	potrafi zajmować stanowisko wobec zagadnień z zakresu parazytologii na podstawie własnej wiedzy				K_K01 K_K08		wykład	

Treści kształcenia

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Wykład	Wykład
Tematyka zajęć	
<p>Wiadomości ogólne o zależnościach między gatunkami, rodzaje pasożytnictwa. Podstawowe wiadomości o diagnostyce i terapii chorób pasożytniczych. Mechanizmy obrony pasożyta przed żywicielem oraz obrony żywiciela przed pasożytem. Opis kolejnych gatunków, chorób przez nie powodowanych, leczenia, oraz ewentualnej modyfikacji diety wspomagającej leczenie.</p> <p><i>Trypanosoma brucei gambiense</i> - świdrowiec gambijski <i>Leishmania donovani</i>. <i>Trichomonas vaginalis</i> - rzęsistek pochwoy. <i>Giardia lamblia</i> (<i>Lamblia intestinalis</i>). <i>Entamoeba histolytica</i> - pełzak czerwoni. <i>Plasmodium vivax</i> - zarodziec ruchliwy. <i>Toxoplasma gondii</i> <i>Balantidium coli</i> - szparkosz okrężnicy. <i>Fasciola hepatica</i> - motyllica wątrobowa <i>Fasciolopsis busci</i> - przywra jelitowa. <i>Dicrocoelium dendriticum</i> - motyliczka. <i>Schistosoma haematobium</i> - przywra żylna. <i>Taenia saginata</i> - tasiemiec nieuzbrojony. <i>Taenia solium</i> - tasiemiec uzbrojony. <i>Diphyllobothrium latum</i> - bruzdogłowiec szeroki. <i>Echinococcus granulosus</i> - tasiemiec bąblowcowy <i>Hymenolepis nana</i> - tasiemiec karłowaty. <i>Ancylostoma duodenale</i> - tęgoryjec dwunastnicy. <i>Strongyloides stercoralis</i> - węgorek jelitowy. <i>Enterobius vermicularis</i> - owsik ludzki. <i>Ascaris lumbricoides hominis</i> - glista ludzka <i>Toxocara canis</i> - glista psia. <i>Trichus trichiura</i> - włosogłówka ludzka. <i>Trichinella spiralis</i> - włosień kręty <i>Sarcoptes scabiei</i> - świerzbowiec ludzki, <i>Pediculus humanus</i> - wesz, <i>Pulex irritans</i> pchła ludzka <i>Ixodes ricinus</i> - kleszcz pospolity</p>	

Literatura podstawowa:

1	A. Deryło: <i>Parazytologia i akaroentomologia medyczna</i> ; PWN 2012
---	--

Literatura uzupełniająca:

1	Morozińska-Gogol J. <i>Parazytologia medyczna kompendium</i> ; PZWL 2016
2	Ferenc T., <i>Zarys parazytologii medycznej</i> ; Urban&Partner 2017

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Podstawy żywienia				Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DK- PODZ_III			
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		dietetyka kliniczna								
Forma studiów		niestacjonarne								
Semestr studiów		III								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie pisemne		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	4	Zajęcia kontaktowe	1,2		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	3
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Wykład		30	21	9	Egzamin pisemny z materiału wykładowego				50	
Ćwiczenia		90	63	27	Kolokwium zaliczeniowe na koniec semestru. Przygotowanie prezentacji dotyczącej realizowanych zagadnień. Przedstawienie publikacji naukowej dotyczącej realizowanych zagadnień				50	
Razem:		120	84	36					Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe	Formy zajęć			
Wiedza	1.	Posiada wiedzę o podziale norm żywienia dla poszczególnych grup wiekowych i problemach zdrowotnych ludności oraz o zrównoważonej konsumpcji żywności. Zna zalecenia żywieniowe dla dzieci w wieku przedszkolnym				K_W08	wykład			
	2.	Posiada wiedzę o żywieniu niemowląt (naturalne i sztuczne) i małych dzieci w wieku 1-3 lat				K_W08 K_W15	wykład			
	3.	Posiada wiedzę o żywieniu dzieci w szkole podstawowej i młodzieży				K_W08 K_W15	wykład			
Umiejętności	1.	Potrafi zaplanować i wdrożyć prawidłowe żywienie dla odpowiedniej grupy ludności, ze szczególnym uwzględnieniem produktów pochodzenia naturalnego.				K_U10 K_U11 K_U12 K_U13 K_U15	ćwiczenia			
	2.	Potrafi udzielać porady dietetycznej i pracować w zespole wielodyscyplinarnym				K_U01 K_U02	ćwiczenia			
	3.	Potrafi wdrożyć edukację żywieniową dla osób zdrowych				K_U01 K_U02 K_U03	ćwiczenia			
	4.	Dokonuje podziału ludności zależnie od wieku płci i aktywności, charakteryzuje procesy rozwoju osobniczego dla określonej grupy				K_U10 K_U11 K_U12 K_U13 K_U15	ćwiczenia			
Kompetencje społeczne	1.	Bierze odpowiedzialność za swoje działania i właściwie organizuje pracę własną				K_K06	ćwiczenia			

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna
Tematyka zajęć		
<p>Wpływ żywienia na zdrowie w różnych etapach życia człowieka. Zrównoważona konsumpcja a marnotrawstwo żywności Zasady żywienia niemowląt. Zasady żywienia dzieci w wieku po niemowlęcym. Zasady żywienia dzieci w wieku przedszkolnym. Zasady żywienia dzieci w wieku szkolnym i młodzieży.</p>		

Ćwiczenia	Metody dydaktyczne	Ćwiczenia tablicowe
Tematyka zajęć		
<p>Analiza norm żywienia. Zasady żywienia niemowląt. Zasady żywienia dzieci w wieku po niemowlęcym, ze szczególnym uwzględnieniem produktów pochodzenia naturalnego. Zasady żywienia dzieci w wieku przedszkolnym, ze szczególnym uwzględnieniem produktów pochodzenia naturalnego. Planowanie zestawów dla stołówki przedszkolnej. Zasady żywienia dzieci w wieku szkolnym, ze szczególnym uwzględnieniem produktów pochodzenia naturalnego. Planowanie zestawów dla stołówki szkolnej. Zaliczenie.</p>		

Literatura podstawowa:

1.	Jarosz M. (red.): Dietetyka żywność, żywienie w prewencji i leczeniu. Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2016, 2017
2.	Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D.: Dietoterapia. Wyd. PZWŁ, Warszawa, 2014
3.	Jarosz M. (red.): Normy żywienia dla populacji Polski. Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2017
4.	Peckenpaugh N.J.: Podstawy żywienia i dietoterapia. Wyd. Urban & Partner, Wrocław, 2011 (red. polskiego wydania Gajewska D.)
5.	Langley-Evans S.: Żywność wpływ na zdrowie człowieka. Wyd. PZWŁ, Warszawa, 2014 (red. polskiego wydania Jarosz M.)

Literatura uzupełniająca:

1.	Grzymisławski M., Gawęcki J.(red.): Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa, 2010
2.	Bednorz W., Biernat J., Biernat P., Bronkowska M., Wyka J.: Co warto wiedzieć o leczeniu cukrzycy. Wyd. MedPharm, Wrocław, 2018
3.	Grzymisławski M.(red.): Dietetyka kliniczna. Wyd. PZWŁ, Warszawa, 2019
4.	Joan Webster-Gandy, Angela Madden, Michelle Holdsworth: Oxford Handbook of Nutrition and Dietetics OUP Oxford, 2012
5.	Insel P., Turner R.E., Ross D. Nutrition. Jones and Bartlett Publisher, London, 2004
6.	Payne A., Barker H.: Dietetyka i żywienie kliniczne, Wyd. Urban & Partner, Wrocław, 2013 (red. polskiego wydania Chojnacki J.)

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Podstawy dietetyki						Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DS-PODD_III	
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		dietetyka sportowa								
Forma studiów		niestacjonarne								
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	6	Zajęcia kontaktowe		1,1	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Wykład		90	81	9	Zaliczenie pisemne - test				50	
Ćwiczenia praktyczne		90	66	24	Zaliczenie pisemne na ocenę				50	
Razem:		180	147	33	Razem				100	
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Forma zajęć	
Wiedza	1.	potrafi klasyfikować i scharakteryzować diety stosowane u ludzi chorych i zasady racjonalnego żywienia						K_W17 K_W18 K_W20	wykład	
	2.	potrafi scharakteryzować i zdefiniować diety lecznicze						K_W18	wykład, ćwiczenia	
Umiejętności	1.	umie obliczać podstawowe parametry diet i je opracowywać						K_U11	ćwiczenia	
	2.	umie dobierać produkty zalecane w poszczególnych dietach i wskazać produkty przeciwwskazane						K_U04 K_U11	ćwiczenia	
	3.	umie dobrać odpowiednie techniki kulinarne do różnych diet i wykorzystać je w opracowaniu jadłospisów						K_U04 K_U11	ćwiczenia	
	4.	potrafi wskazać schorzenia, w których mają zastosowanie poszczególne diety						K_U04 K_U05 K_U06 K_U07 K_U09	wykłada, ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	ma świadomość, że wiedza żywieniowa jest elementem leczenia wielu chorób						K_K01 K_K02	wykład, ćwiczenia	

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna
Tematyka zajęć		
<p>Dieta – definicja, rys historyczny. Klasyfikacja diet. Żywienie podstawowe - żywienie racjonalne. Dieta podstawowa. Zasady komponowania diety. Dieta łatwo strawna. Podstawowe zasady komponowania diety łatwo strawnej. Dobór produktów oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów. Dieta ubogoenergetyczna. Podstawowe zasady komponowania diety ubogoenergetycznej. Dieta bogatoresztkowa, Podstawowe zasady komponowania diety bogatoresztkowej. Dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji. Rodzaje diet. Dieta bogatobiałkowa a dieta niskobiałkowa. Zasady komponowania diet. Dieta z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego. Dobór diety do stanu pacjenta. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Zasady komponowania diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.</p>		

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	Studium przypadku, prezentacja multimedialna, praktyczne planowanie diety dla pacjenta (studium przypadku)
Tematyka zajęć		
<p>Klasyfikacja i charakterystyka diet stosowanych w żywieniu ludzi. Planowanie i ocena diety podstawowej. Zastosowanie, normy, produkty zalecane, planowanie zestawów posiłków dla diety podstawowej 2000 kcal. Planowanie i ocena diety łatwo strawnej, produkty i potrawy zalecane i zabronione, różnice w stosunku do diety podstawowej, zaplanować jadłospis tygodniowy trzy posiłki (studium przypadku), ocenić zestawy pod kontem produktów zalecanych i zabronionych, sformułować wnioski Planowanie i ocena diety ubogoenergetycznej, produkty i potrawy zalecane i zabronione, różnice w stosunku do diety podstawowej, zaplanować jadłospis tygodniowy (studium przypadku), ocenić zestawy pod kontem produktów zalecanych i zabronionych, sformułować wnioski Planowanie i ocena diety bogatoresztkowej, produkty i potrawy zalecane i zabronione, różnice w stosunku do diety podstawowej, zaplanować jadłospis tygodniowy (studium przypadku), ocenić zestawy pod kontem produktów zalecanych i zabronionych, sformułować wnioski Planowanie i ocena diety łatwo strawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego, produkty i potrawy zalecane i zabronione, różnice w stosunku do diety podstawowej, zaplanować jadłospis tygodniowy (studium przypadku), ocenić zestawy pod kontem produktów zalecanych i zabronionych, sformułować wnioski</p>		

Literatura podstawowa:

1	Dietetoterapia. D. Włodarek, E. Lange, L. Kozłowska, D. Głębska PZWL 2014
2	Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, H. Ciborowska, A. Rudnicka, PZWL 2018
3	Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, pod red. J. Gawęckiego PWN 2000
4	Praktyczny podręcznik do dietetyki red. M. Jarosz IŻŻ 2011

Literatura uzupełniająca:

1	Co warto wiedzieć o diecie łatwo strawnej? J. Mikołajczak, J. Wyka, J. Biernat. Wyd. MedPharm Polska, Wrocław 2007
2	Co warto wiedzieć o diecie w cukrzycy? J. Wyka, J. Mikołajczak, J. Biernat Wyd. MedPharm Polska, Wrocław 2008
3	Otyłość zespół metaboliczny. J. Tatoń, A. Czech, M. Bernas, PZWL 2007
4	Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu, J. Gawęcki, T. Mossor-Pietraszewska PWN 2004

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Pracownia żywienia i dietetyki				Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DIET-PZD_III		
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		pierwszego stopnia							
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności							
Forma studiów		niestacjonarna							
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	5	Zajęcia kontaktowe	1,2		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %
Wykład		30	21	9	Egzamin w formie testu				50
Ćwiczenia praktyczne		120	93	27	Ocena bieżąca ćwiczeń, 1 kolokwium, 2 prace projektowe (studium przypadku)				50
Razem:		150	114	36	Razem				100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe		Formy zajęć	
Wiedza	1.	zna i wdraża w praktyce metodologię badań sposobu żywienia, stanu odżywienia, pojedynczych osób i grup oraz wykorzystuje w korygowaniu żywienia				K_W10 K_W21		wykład	
Umiejętności	1.	projektuje kwestionariusze ankiet do badań żywieniowych				K_U17		ćwiczenia	
	2.	dokonuje oceny stanu odżywienia; wykorzystuje kwestionariusze do badań przesiewowych i pogłębionej oceny stanu odżywienia, potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia/otyłości				K_U05 K_U08		ćwiczenia	
	3.	wykazuje rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu,				K_U09		ćwiczenia	
	4.	potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych i antropometrycznych w planowaniu żywienia i ocenie stanu odżywienia				K_U07		ćwiczenia	
	5.	planuje indywidualnie dietę z zastosowaniem wymienników, oblicza indywidualne zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze				K_U11		ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	bierze odpowiedzialność za podjęte działanie i organizuje swoją pracę				K_K06		ćwiczenia	

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne: prezentacja multimedialna, pokaz
Tematyka zajęć	
<p>Stan odżywienia –definicja i stosowane metody. Wywiad i badanie ogólnolekarskie Badania antropometryczne - ocena podstawowych rozmiarów ciała, wywiad i badania ogólnolekarskie Badania antropometryczne – ocena składu ciała Badania biochemiczne stosowane w ocenie stanu odżywienia –wskaźniki laboratoryjne Ocena stanu odżywienia dorosłych i osób starszych Ocena stanu odżywienia dzieci Zaburzenia odżywiania a problem niedożywienia</p>	

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne: ćwiczenia, studium przypadku
Tematyka zajęć	
<p>Badania antropometryczne i analiza wyników -dokonuje pomiaru: masy i wysokości ciała, obwodów ciała -oblicza współczynniki: BMI, talia/biodra -interpretuje wyniki Przygotowanie kwestionariusza ankiety do badań żywieniowych -znać zasady konstruowania kwestionariusza ankiety -rozróżniać kwestionariusz ankiety a kwestionariusz wywiadu -projektować kwestionariusz ankiety do badania częstotliwości spożycia żywności -projektować kwestionariusz ankiety do badania preferencji pokarmowych -projektować kwestionariusz ankiety do badania nawyków żywieniowych Tworzenie racji pokarmowych do założeń diety -znać produkty bazowe w grupach i ich wartość energetyczną i odżywczą -znać zasady diety ubogoenergetycznej -planować racje pokarmową dostosowaną do zaleceń diety 1000 kcal -rozkładać racje na posiłki -zaplanować jadłospis z gramażem do wyliczonych założeń -zaplanowanie jadłospisu 3-dniowego z wykorzystaniem tabeli zamiany produktów Planowanie i ocena zestawów dla diety łatwo strawnej - znać zasady diety łatwo strawnej, założenia dla diety -analizować produkty i potraw zalecane, zabronione -wymieniać różnice w stosunku do diety podstawowej -zaplanować zestawy: śniadania, obiady, kolacje, posiłki dodatkowe -korzystać z <i>Dietetycznej książki kucharskiej</i> -oceniać zestawy pod kątem produktów zalecanych i zabronionych Wykorzystanie wymienników dietetycznych wg. Tatonia do planowania żywienia - posługiwać się tabelami wymienników dietetycznych -znać założenia diety dla chorych na cukrzycę -znać metodykę planowania diety - planować do indywidualnego przypadku chorego na cukrzycę (studium przypadku): ustalenie założeń, ustalenie liczby wymienników, rozkład wymienników na posiłki, 3-dniowy jadłospis z gramówką Wykorzystanie WW, WB, WT do planowania żywienia -posługiwać się tabelami wymienników WW, WB, WT -znać metodykę planowania diety - planować do indywidualnego przypadku chorego na cukrzycę (studium przypadku): ustalenie założeń, ustalenie liczby wymienników, rozkład wymienników na posiłki, 3-dniowy jadłospis z gramówką Zaliczenie</p>	

Literatura podstawowa:

1	Kunachowicz H. (red): – Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. PZWL, Warszawa 2019 i późn.
2	Jarosz M.: Normy żywienia człowieka. IŻŻ, Warszawa 2020 i późn.
3	Turlejska H., Pelzner U., Szpona L., Konecka-Matyjek E. Zasady racjonalnego żywienia – zalecane racje pokarmowe dla wybranych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego, wyd. Gdańsk 2006
4	Gronowska-Senger A. Zarys oceny żywienia. SGGW 2009
5	Ciborowska H., Ciborowski A.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa 2021 i późn.
6	Ostrowska L., Orywal K., Stefańska E.: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce PZWL 2018

Literatura uzupełniająca:

1	Wieczorek – Chelmińska Z.: Dietetyczna książka kucharska. PZWL, Warszawa 2022 i późn.
2	Album fotografii produktów i potraw. IŻŻ
3	red. Biernat J.: Wybrane zagadnienia z nauki o żywieniu człowieka. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, Wrocław 2009
4	Jarosz M., (red): Zasady prawidłowego żywienia w szpitalach. IŻŻ 2011
5	Peckenpaugh N.J. (red. wydania polskiego Gajewska D.): Podstawy żywienia i dietoterapia. Elsevier Wrocław, 2011

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Praktyki zawodowe					Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DIET-PRA_III	
Kierunek studiów		dietyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		pierwszego stopnia							
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności							
Forma studiów		niestacjonarne							
Semestr studiów		III							
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	3	Zajęcia kontaktowe	0		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %
Praktyk i zawodowe		120	120	0	Wypełnienie dziennika praktyk, opinia opiekuna zakładowego				100
Razem:		120	120	0	Razem				100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe	Forma zajęć		
Wiedza	1.	zna strukturę organizacyjną zakładu żywienia zbiorowego				K_W06 K_W07	praktyka		
	2.	zna proces technologiczny przygotowywania potraw oraz podstawy towaroznawstwa				K_W05	praktyka		
	3.	zna systemy kontroli i zarządzania jakością zdrowotną żywności				K_W06	praktyka		
	4.	zna podstawy prawne funkcjonowania placówki oraz zasady obiegu dokumentacji w tej placówce				K_W12 K_W24	praktyka		
Umiejętności	1.	potrafi ocenić jakość produktów i potraw				K_U10 K_U11	praktyka		
	2.	wykorzystuje różne technologie w przygotowywaniu potraw				K_U10 K_U11 K_U12 K_U15	praktyka		
	3.	prowadzi dokumentację żywieniową				K_U14	praktyka		
Kompetencje społeczne	1.	zna i przestrzega zasady BHP i regulamin pracy obowiązujący w miejscu odbywania praktyk (placówce)				K_K07	praktyka		
	2.	wykazuje potrzebę ciągłego doskonalenia się i konsultacji ze specjalistami				K_K01 K_K02	praktyka		
	3.	pracuje samodzielnie nad wyznaczonym zadaniem, jest odpowiedzialny za własne działania				K_K06 K_K08	praktyka		

RAMOWY HARMONOGRAM PRAKTYK NA III SEMESTRZE STUDIÓW

Praktyka z technologii potraw		
Cel praktyki	Zapoznanie studenta z różnymi technologiami przygotowania potraw, zdobycie praktycznych umiejętności w zakresie przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia.	
Placówki	Miejscem odbywania praktyk są wybrane przez studenta placówki, w których istnieje możliwość wykonywania zadań wynikających z niniejszego programu praktyk, w tym w szczególności: kuchnie szpitalne, zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego lub zamkniętego	
Czas trwania praktyki	120 godz. (15 dni roboczych)	
Miejsce odbywania praktyk	Lp.	Zadania szczegółowe do realizacji w ramach praktyki
<p>kuchnie w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego (szpitale, domy pomocy społecznej, zakłady opiekuńczo-wychowawcze, szkoły, internaty, przedszkola, ośrodki wypoczynkowe, sanatoryjne, domy opieki, catering, itp.)</p> <p>kuchnie w zakładach żywienia zbiorowego otwartego (stołówki, jadalnie, bary, restauracje, itp.)</p>	1.	Zapoznanie się z przepisami BHP i regulaminem pracy obowiązującym w placówce.
	2.	Poznanie struktury organizacyjnej zakładu żywienia zbiorowego.
	3.	Zapoznanie się z organizacją pracy działu magazynowego, warunkami przechowywania artykułów spożywczych. Udział w organizacji i realizacji zaopatrzenia w surowce i produkty spożywcze niezbędne do przygotowania potraw.
	4.	Zapoznanie się z wyposażeniem kuchni oraz instrukcją obsługi urządzeń do obróbki technologicznej potraw.
	5.	Poznanie procesu technologicznego przygotowywania potraw. Uczestniczenie w przygotowywaniu potraw, w porcjowaniu i rozdzielaniu posiłków. Poznanie zasad pakowania potraw oraz estetyki podawania potraw. Zapoznanie z organizacją działu ekspedycyjnego potraw.
	6.	Ocena organoleptyczna jakości produktów i potraw.
	7.	Zapewnienie bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej przetworzonej żywności.

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo				Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DIET-TZPOT_III		
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		pierwszego stopnia							
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności							
Forma studiów		niestacjonarne							
Semestr studiów		III							
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	4	Zajęcia kontaktowe	1,5		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %
Wykład		60	45	15	Kolokwium zaliczeniowe na koniec semestru. Przygotowanie prezentacji dotyczącej realizowanych zagadnień. Przedstawienie publikacji naukowej dotyczącej realizowanych zagadnień				50
Ćwiczenia praktyczne		60	45	15	Sprawozdania z każdego zajęcia. Praktyczne przygotowanie potraw na każdym zajęciu. Kolokwium zaliczeniowe na koniec semestru.				50
Razem:		120	105	45	Razem				100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe		Formy zajęć	
Wiedza	1.	posiada wiedzę o wartości energetycznej i składzie surowców i produktów spożywczych oraz produkowanych z nich potraw, zna i dobiera produkty spożywcze dla potrzeb produkcji kulinarnej				K_W02 K_W04 K_W05 K_W07		wykład, ćwiczenia	
	2.	zna elementy oceny towaroznawczej produktu i sprzęt stosowany do produkcji potraw, zna zasady organizacji stanowisk pracy				K_W05 K_W06 K_W07		wykład, ćwiczenia	
	3.	wymienia zagrożenia mikrobiologiczne żywności				K_W02		wykład, ćwiczenia	
Umiejętności	1.	ocenia wartość odżywczą produktu i potrawy				K_U11		wykład, ćwiczenia	
	2.	ocenia towaroznawczo przydatność produktu do produkcji potrawy				K_U10 K_U11		ćwiczenia	
	3.	stosuje odpowiednie techniki sporządzania potraw				K_U10 K_U11		ćwiczenia	
	4.	wskazuje punkty krytyczne przy przygotowaniu potrawy na każdym etapie technologicznym				K_U10		wykład, ćwiczenia	
	5.	planuje i tworzy prawidłowe warunki do przetwarzania żywności				K_U10 K_U11		ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	jest świadomy obsługi zgodnie z zasadami BHP sprzętu gastronomicznego w sporządzaniu potraw				K_K07		wykład, ćwiczenia	
	2.	bierze odpowiedzialność za swoje działania i właściwie organizuje pracę własną podczas procesu technologicznego				K_K06		wykład, ćwiczenia	
	3.	postrzega żywność jako możliwe źródło zakażeń pokarmowych				K_K07		wykład, ćwiczenia	

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	wykład, dyskusja dydaktyczna, metody eksponujące – prezentacja multimedialna przy użyciu komputera
Tematyka zajęć		
<p>Podział produktów spożywczych i ich zastosowanie w produkcji potraw. Wartość energetyczna i odżywcza produktów. Pojęcie żywności wysoko przetworzonej. Dieta zrównoważona. Globalizacja rynku żywnościowego. Charakterystyka produktów roślinnych. Charakterystyka produktów zwierzęcych. Podstawowy sprzęt używany w technologii gastronomicznej. Podstawowe procesy cieplne stosowane w technologii gastronomicznej.</p>		

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	dyskusja dydaktyczna, ćwiczenia praktyczne (pisemne, problemowe, analityczne) wykonywane w podgrupach, pokaz z objaśnieniem, zajęcia praktyczne w kuchni z elementami planowania
Tematyka zajęć		
<p>Zajęcia organizacyjne. Bezpieczeństwo i higiena pracy podczas procesu produkcji potraw. Omówienie problematyki sanitarnohigienicznej procesu produkcji potraw. Wykorzystywanie i właściwy dobór sprzętu kuchennego w planowaniu technologii potraw oraz obliczanie jednostek kulinarnych. Wykorzystanie podstawowych techniki kulinarnych w sporządzaniu potraw. Interpretacja zjawisk fizykochemicznych zachodzących w procesach produkcji potraw. Pojęcie marnowania żywności. Warunki właściwego przechowywania produktów spożywczych. Ocena strat witaminy C w surowcach z uwzględnieniem strat kulinarnych oraz ocena wartości energetycznej tych surowców. Owoce, warzywa, grzyby, określanie wpływu form surowca na jakość, wydajność i wartość odżywczą potraw. Ocena towaroznawcza produktów pochodzenia roślinnego (chleb jasny i ciemny, mąka, makaron ugotowany i surowy). Sporządzanie potraw na bazie mąk, kasz i makaronów. Charakterystyka opakowań (szkło, papiernicze, metalowe, plastikowe i formy próżniowe). Omówienie funkcji opakowań. Odczytywanie i interpretowanie oznaczeń na opakowaniach. Technologia sporządzania deserów zimnych i gorących. Charakterystyka przypraw. Zastosowanie pieczarek i przypraw w technologii potraw. Ocena jakościowa mleka i produktów mlecznych. Technologia potraw z mleka i produktów mlecznych. Określanie wagi jednej porcji potrawy. Zaliczenie semestru.</p>		

Literatura podstawowa:

1.	Dominik P.: Gastronomia. Wyd. Almamery Szkoła Wyższa. Warszawa, 2013
2.	Czarniecka-Skubina E.: Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu. Wyd. SGGW, Warszawa, 2012
3.	Konarzewska M.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, Wyd. REA, Warszawa, 2007
4.	Górska – Warszewicz H., Sawicka B., Mikulska T.: Gastronomia tom III. Działalność gospodarcza w gastronomii. Wyd. WSiP, REA, Warszawa, 2014
5.	Świdorski F.: Towaroznawstwo żywności przetworzonej. Technologia i ocena jakościowa. Wyd. SGGW Warszawa 2003
6.	Kunachowicz H.(red): Tabele składu i wartości odżywczej. Wyd. PZWL Warszawa 2017
7.	Kasperek A., Kondratowicz M.: Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Wyd. REA, Warszawa, 2013
8.	Kasperek A., Kondratowicz M.: Wyposażenie zakładów gastronomicznych i gospodarstw domowych. Wyd. REA, Warszawa, 2011
9.	Pijanowski E. Ogólna technologia żywności. Wyd. WNT, 2010

Literatura uzupełniająca:

1.	Frederik J. Francis : Wiley Encyclopedia of Food Science and Technology, New York 2010
2.	Geffrey Cammpbell -Platt : Food Science and Technology. Willey-Blackwell Publishing 2009

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Technologia informacyjna						Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DIET-TECI_III
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		pierwszego stopnia							
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności							
Forma studiów		niestacjonarne							
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	Kolokwium pisemne				30
Ćwiczenia praktyczne		30	15	15	Zadania do realizacji przy komputerze				70
Razem:		60	30	30	Razem				100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć
Wiedza	1.	opisuje działanie systemu komputerowego oraz jego podstawowych podzespołów						K_W02	wykład
	2.	zna zastosowanie podstawowych funkcji systemu biurowego						K_W02	wykład
	3.	zna podstawowe metody związane z bezpieczeństwem danych w systemach komputerowych i sieciach komputerowych						K_W02	wykład
Umiejętności	1.	umie opracowywać dokumentację w arkuszu kalkulacyjnym oraz w formie Word (MS, OpenOffice)						K_U17	ćwiczenia
	2.	samodzielnie analizuje i przygotowuje obliczenia dla zadanego problemu w arkuszu kalkulacyjnym						K_U17	ćwiczenia
	3.	umie przygotować samodzielnie prezentację w formie slajdów dla wybranego problemu						K_U17	ćwiczenia
Kompetencje społeczne	1.	potrafi nawiązywać kontakty i wymieniać się informacjami z życiem odpowiedniego oprogramowania						K_K06	ćwiczenia

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	wykład
Tematyka zajęć		
<p>Wprowadzenie do architektury komputera: architektura von Neumanna, budowa procesora, pamięci i innych podzespołów. Rodzaje pamięci komputera ROM, RAM, cache – rola i zadania. Pojęcia algorytmu i programu. Realizacja prostego programu. Procesory RISC/CISC. Nowe generacje komputerów. Podstawy systemów operacyjnych Windows XP/Vista i Linux. System plików, pamięć wirtualna, grupy i zasady grup. Podstawy sieci komputerowych: topologie, model ISO/OSI/TCPIP, adresacja IP, protokoły komunikacji. Bezpieczeństwo systemów i sieci komputerowych: systemy antywirusowe oraz zapory sieciowe – dobór, instalacja, konfiguracja.</p>		

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	
Tematyka zajęć		
<p>Praktyczna nauka pakietów do pracy biurowej (Microsoft Office, OpenOffice). Przetwarzanie tekstów: formatowanie, wykorzystanie stylów tekstu, tabel i rysunków, automatyzacja dokumentów, wykorzystanie elementów programowalnych. Arkusze kalkulacyjne: automatyzacja wyszukiwania danych, realizacja obliczeń, wykorzystanie formantów. Bazy danych: projektowanie i realizacja prostej bazy danych, kwerend, raportów. Elementy grafiki prezentacyjnej, wykorzystanie prostej edycji obrazów graficznych, wykorzystanie animacji. Praktyczne aspekty konfiguracji połączeń sieciowych i komunikacji w sieci komputerowej Wykorzystanie poczty elektronicznej i komunikatorów.</p>		

Literatura podstawowa:

1	Stallings W.: Organizacja i architektura systemu komputerowego: projektowanie systemu a jego wydajność. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 2009.
2	Skorupski A.: PODSTAWY budowy i działania komputerów. Wydawnictwa Komunikacji i Łączności, wyd. 3., Warszawa 2000.

Literatura uzupełniająca:

1	Metzger P.: ANATOMIA PC. Helion, Wyd. 7., Gliwice 2002.
----------	---

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Żywnienie w rozwoju ontogenetycznym					Kod podmiotu	N-DIET-I-P-Ds-ZYWON_III	
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		pierwszego stopnia							
Specjalność		dietetyka sportowa							
Forma studiów		niestacjonarne							
Semestr studiów		III							
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie pisemne		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	4	Zajęcia kontaktowe	1,2		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć			Waga w %	
Wykład		30	21	9	Egzamin pisemny z materiału wykładowego			50	
Ćwiczenia		90	63	27	Kolokwium zaliczeniowe na koniec semestru. Przygotowanie prezentacji dotyczącej realizowanych zagadnień. Przedstawienie publikacji naukowej dotyczącej realizowanych zagadnień			50	
Razem:		120	84	36	Razem			100	
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe	Forma zajęć		
Wiedza	1.	posiada wiedzę o podziale norm żywienia dla poszczególnych grup wiekowych i problemach zdrowotnych ludności. zna zalecenia żywieniowe dla dzieci w wieku przedszkolnym				K_W08	wykład		
	2.	posiada wiedzę o żywieniu niemowląt (naturalne i sztuczne) i małych dzieci w wieku 1-3 lat				K_W08 K_W15	wykład		
	3.	posiada wiedzę o żywieniu dzieci w szkole podstawowej i młodzieży				K_W08 K_W15	wykład		
Umiejętności	1.	potrafi zaplanować i wdrożyć prawidłowe żywienie dla odpowiedniej grupy ludności				K_U10 K_U11 K_U12 K_U13 K_U15	ćwiczenia		
	2.	potrafi udzielać porady dietetycznej i pracować w zespole wielodyscyplinarnym				K_U01 K_U02	ćwiczenia		
	3.	potrafi wdrożyć edukację żywieniową dla osób zdrowych				K_U01 K_U02 K_U03	ćwiczenia		
	4.	dokonuje podziału ludności zależnie od wieku płci i aktywności, charakteryzuje procesy rozwoju osobniczego dla określonej grupy				K_U10 K_U11 K_U12 K_U13 K_U15	ćwiczenia		
Kompetencje społeczne	1.	bierze odpowiedzialność za swoje działania i właściwie organizuje pracę własną				K_K06	ćwiczenia		

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	wykład
Tematyka zajęć		
<p>Żywnienie a zdrowie w rozwoju ontogenetycznym. Sposób żywienia i stan odżywienia niemowląt. Normy żywienia. Sposób żywienia i stan odżywienia dzieci w wieku poniemowlęcym. Normy żywienia. Sposób żywienia i stan odżywienia dzieci w wieku przedszkolnym. Normy żywienia. Sposób żywienia i stan odżywienia dzieci w wieku szkolnym i młodzieży. Normy żywienia.</p>		

Ćwiczenia	Metody dydaktyczne	Ćwiczenia tablicowe
Tematyka zajęć		
<p>Normy żywienia. Zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze Zasady planowania i organizacji żywienia w oparciu o normy dla niemowląt. Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych. Zasady planowania i organizacji żywienia w oparciu o normy dla dzieci w wieku poniemowlęcym. Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych. Zasady planowania i organizacji żywienia w oparciu o normy dla dzieci w wieku przedszkolnym. Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych. Planowanie zestawów dla stołówki przedszkolnej Zasady planowania i organizacji żywienia w oparciu o normy dla dzieci w wieku szkolnym. Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych. Planowanie zestawów dla stołówki szkolnej Zaliczenie</p>		

Literatura podstawowa:

1	Gawęcki J., red.: Żywnienie człowieka – tom 1. PWN 2010
2	Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki. Wyd. IŻŻ, 2010
3	Gajewska D red.: Podstawy żywienia i dietoterapia. Elsevier Urban &Partner 2010
4	Dobrzańska A: „Żywnienie niemowląt zdrowych i chorych”, Wyd. SGGW, 1999
5	Mozrzyimas R „Kuchnia w fenylketonurii” Wyd. PSPDF, Wrocław, 2006
6	Rujner J, Cichańska B: „Dieta bezglutenowa i bezmleczna dla dzieci i dorosłych” PZWL, Warszawa, 2005
7	Krawczyński M: „Żywnienie dzieci w zdrowiu i chorobie”, Wyd. Help-Med.”, Kraków, 2008
8	Woś H, Staszewska-Kwak A : „Żywnienie dzieci”, PZWL, Warszawa, 2008

Literatura uzupełniająca:

1	Kunachowicz H.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw, PZWL, Warszawa 2017
2	Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, H. Ciborowska, A. Rudnicka, PZWL 2018

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Żywnienie kliniczne			Kod przedmiotu	N-DIET-I-P-DK-ZYWK_III			
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia							
Specjalność		dietetyka kliniczna							
Forma studiów		niestacjonarne							
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	6	Zajęcia kontaktowe		1,5	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %
Wykład		90	72	18	Zaliczenie pisemne - test				50
Ćwiczenia praktyczne		90	63	27	Zaliczenie pisemne na ocenę				50
Razem:		180	135	45	Razem				100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe	Formy zajęć		
Wiedza	1.	potrafi klasyfikować i scharakteryzować diety stosowane u ludzi chorych i zasady racjonalnego żywienia, zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym.				K_W17 K_W18 K_W20	wykład		
	2.	potrafi scharakteryzować i zdefiniować diety lecznicze				K_W18	wykład, ćwiczenia		
Umiejętności	1.	umie obliczać podstawowe parametry diet i je opracowywać				K_U11	ćwiczenia		
	2.	umie dobrać produkty zalecane w poszczególnych dietach i wskazać produkty przeciwwskazane				K_U04 K_U11	ćwiczenia		
	3.	umie dobrać odpowiednie techniki kulinarne do różnych diet i wykorzystać je w opracowaniu jadłospisów				K_U04 K_U11	ćwiczenia		
Kompetencje społeczne	1.	ma świadomość, że wiedza żywieniowa jest elementem leczenia wielu chorób				K_K01 K_K02	wykład, ćwiczenia		

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne: prezentacja multimedialna
Tematyka zajęć	
<p>CEL I ZADANIA ŻYWIENIA DIETETYCZNEGO. KLASYFIKACJA I NAZEWNICTWO DIET WG IŻŻ. -definiować pojęcie: dieta, dietetyka jako nauka, dietetyka jako nauka interdyscyplinarna, dietetyk, system dietetyczny, -określać cel i zadania diety; -wymieniać nazwy diet, -uzasadniać zastosowanie nazewnictwa w różnych rozwiązaniach systemowych żywienia w szpitalu; -uzasadniać konieczność stosowania właściwego nazewnictwa. Żywienie podstawowe- zalecenia dla diety szpitalnej; -wymieniać zastosowanie; -określać normy na energię i składniki odżywcze. DIETA BOGATORESZTKOWA: -wyjaśnić cel, zasady, zastosowanie diety; -wyjaśnić znaczenie błonnika rozpuszczalnego i nierozpuszczalnego; -klasyfikować produkty ze względu na wpływ na jelita; -charakteryzować zadania i założenia diety; -określać uwagi technologiczne; -charakteryzować produkty zalecane i przeciwwskazane. POJĘCIE DIETY ŁATWO STRAWNEJ JAKO PODSTAWOWEJ DIETY LECZNICZEJ: -wyjaśnić zastosowanie diety, cel, zasady; -uzasadniać celowość diety; -charakteryzować zadania, założenia diety; -określić uwagi technologiczne; -charakteryzować produkty, potrawy zalecane i przeciwwskazane. DIETA ŁATWO STRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU I JEJ ZASTOSOWANIE: -omówić zastosowanie diety, cel i zasady; -charakteryzować zadania i założenia diety; -określić uwagi technologiczne; -charakteryzować produkty, potrawy zalecane i przeciwwskazane. Wskazać modyfikacje diety w schorzeniach. DIETA ŁATWO STRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO I JEJ ZASTOSOWANIE W LECZENIU CHOROBY WRZODOWEJ: -omówić zastosowanie diety, cel i zasady diety; -charakteryzować zadania i założenia diety; -określać uwagi technologiczne; -charakteryzować produkty, potrawy zalecane i przeciwwskazane; -określać przyczyny i objawy choroby wrzodowej żołądka i dwunastnicy. DIETY O ZMIENIONEJ KONSYSTENCJI I ICH ZASTOSOWANIE: -określać rodzaje diet o zmienionej konsystencji; -omawiać zastosowanie diet cel i zasady; -charakteryzować dietę papkową, kleikową, płynną wzmocnioną i płynną do żywienia przez sondę; -wskazać stany chorobowe w których diety mają zastosowanie. LECZENIE ŻYWIENIOWE WSKAZANIA I POSTĘPOWANIE: -określać wskazania; -omówić sposób planowania i podawania diety; -wskazać preparaty. DIETA W CHOROBY PRZEWODU POKARMOWEGO: -określać przyczyny i objawy schorzeń; -wskazać dobór diety do schorzeń, współistnienie schorzeń.</p>	

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne: Studium przypadku, prezentacja multimedialna, praktyczne planowanie diety dla pacjenta (studium przypadku)
Tematyka zajęć	
<p>Klasyfikacja i charakterystyka diet stosowanych w żywieniu ludzi chorych: -wskazać właściwe nazewnictwo diet; -wskazać jednostki chorobowe, w których mają zastosowanie poszczególne diety; -uzasadnić nazewnictwo diet. Dieta podstawowa w warunkach szpitalnych: -wskazać zastosowanie, normy; -analizować produkty zalecane; -zaplanować zestaw posiłków dla diety podstawowej do warunków szpitalnych 2000 kcal. Zastosowanie diety bogato resztkowej w leczeniu zapań: -wskazać źródła błonnika w diecie, normy spożycia, źródła i normy spożycia płynów; -charakteryzować zasady diety; -rozdzielić mechaniczne i termiczne sposoby pobudzania perystaltyki jelit; -wskazać i uzasadniać możliwości, konieczność indywidualizacji, -charakteryzować dietę w zapaściach nawykowych i spastycznych; -zaplanować jadłospis stosowany w zapaściach nawykowych i spastycznych; -ocenić jadłospis pod kątem produktów zalecanych i zabronionych, sformułować wnioski. Planowanie i ocena diety łatwo strawnej jako podstawowej diety leczniczej: -określać zasady diety łatwo strawnej i wykorzystać w praktycznym planowaniu; -analizować produkty i potrawy zalecane i zabronione; -wskazać różnice w stosunku do diety podstawowej; -zaplanować jadłospis tygodniowy trzy posiłki (studium przypadku); -korzystać z <i>Dietetycznej książki kucharskiej</i>; -ocenić zestawy pod kątem produktów zalecanych i zabronionych, sformułować wnioski. Planowanie i ocena diety łatwo strawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego: -określać zasady diety i wykorzystać w praktycznym planowaniu; -analizować produkty i potrawy zalecane i zabronione; -wskazać różnice w stosunku do diety łatwo strawnej; -zaplanować jadłospis; -ocenić jadłospis pod kątem produktów i potraw dozwolonych i zabronionych. Planowanie i ocena diety łatwo strawnej z ograniczeniem tłuszczu: -określać zasady diety i wykorzystać w praktycznym planowaniu; -analizować produkty i potrawy zalecane i zabronione; -wskazać różnice w stosunku do diety łatwo strawnej; -zaplanować jadłospis; -ocenić jadłospis pod kątem produktów i potraw dozwolonych i zabronionych; -ocenić wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami, sformułować wnioski i podjąć działania naprawcze. Dieta w poszczególnych okresach choroby wrzodowej żołądka i dwunastnicy oraz powikłaniach: -charakteryzować dietę w poszczególnych okresach choroby; -określać schemat rozszerzania diety w poszczególnych okresach; -różnicować dietę w przebiegu przewlekłego niedokrwienia żołądka z nadkwaśnością lub niedokwaśnością; -planować żywienie dla poszczególnych okresów leczenia choroby wrzodowej. Planowanie i modyfikacja diety łatwo strawnej w stanach biegunkowych: -określać zasady diety w leczeniu biegunek- bez wskazania przyczyny, w biegunce fermentacyjnej, w biegunce gnilnej; -porównać postępowanie dietetyczne; -analizować racje pokarmową dla obydwu przypadków w zależności od nasilenia objawów; -zaplanować jadłospis dla poszczególnych okresów biegunki gnilnej i fermentacyjnej (studium przypadku); -oceniać jadłospis pod kątem produktów zalecanych i zabronionych oraz sposobu rozszerzania diety.</p>	

Literatura podstawowa:

1	Dietetyka kliniczna. M. Grzymisławski, PZWL 2019
2	Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, H. Ciborowska, A. Ciborowski, PZWL 2021
3	Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu, J.Gawęcki, T. Mossor-Pietraszewska PWN 2022
4	Praktyczny podręcznik dietetyki red. M. Jarosz IŻŻ 2011

Literatura uzupełniająca:

1	Co warto wiedzieć o diecie łatwo strawnej? J. Mikołajczak, J. Wyka, J.Biernat. Wyd. MedPharm Polska, Wrocław 2007
2	Co warto wiedzieć o leczeniu w cukrzycy? W. Bednorz, J. Biernat, P. Biernat, M. Bronkowska, J. Wyka, Wyd. MedPharm Polska, Wrocław 2018
3	Dietetyka kliniczna. T. Reinhard., M. Width, Edra Urban & Partner 2019
4	Otyłość i jej powikłania. L. Ostrowska, P. Bogdański, A. Mamcarz PZWL 2021
5	Otyłość zespół metaboliczny. J. Tatoń, A. Czech, M. Bernas, PZWL 2007
6	Podstawy żywienia klinicznego. red. L. Sobotka, PZWL 2007

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Żywnienie różnych grup ludności			Kod przedmiotu	N-DIET-I-P-PD-ZRGL_III			
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		pierwszego stopnia							
Specjalność		psychodietetyka							
Forma studiów		niestacjonarne							
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		1,2	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć			Waga w %	
Wykład		45	27	18	Kolokwium zaliczeniowe			50	
Ćwiczenia		45	27	18	Przygotowanie prezentacji dotyczącej realizowanych zagadnień. Przedstawienie publikacji naukowej dotyczącej realizowanych zagadnień			50	
Razem:		90	54	36				Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)			Efekty kierunkowe	Formy zajęć			
Wiedza	1.	posiada wiedzę o normach i zaleceniach żywieniowych dla poszczególnych grup wiekowych			K_W08	wykład			
	2.	posiada wiedzę o wpływie żywienia na zdrowie człowieka na poszczególnych etapach ontogenezy			K_W22 K_W25	wykład			
Umiejętności	1.	potrafi zaplanować i wdrożyć prawidłowe żywienie dla odpowiedniej grupy ludności, ze szczególnym uwzględnieniem produktów pochodzenia naturalnego.			K_U10 K_U11 K_U12 K_U13 K_U15	ćwiczenia			
	2.	potrafi udzielać porady dietetycznej i pracować w zespole wielodyscyplinarnym			K_U01 K_U02	ćwiczenia			
	3.	potrafi wdrożyć edukację żywieniową dla osób zdrowych			K_U01 K_U02 K_U03	ćwiczenia			
	4.	dokonuje podziału ludności zależnie od wieku płci i aktywności, charakteryzuje procesy rozwoju osobniczego dla określonej grupy			K_U10 K_U11 K_U12 K_U13 K_U15	ćwiczenia			
Kompetencje społeczne	1.	bierze odpowiedzialność za swoje działania i właściwie organizuje pracę własną			K_K06	ćwiczenia			

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna
Tematyka zajęć		
<p>Czynniki psychospołeczne jako determinanty sposobu żywienia IZZ oraz NCEZ – profilaktyka zaburzeń żywienia Normy żywienia człowieka - aktualizacja Psychiczne uwarunkowania sposobu żywienia na różnych etapach ontogenezy człowieka Żywienie niemowląt – naturalne, terapie behawioralne związane z żywnością Żywienie niemowląt – sztuczne, zaburzenia w żywieniu Żywienie w wieku poniemowlęcym, wpływ umiejętności dziecka na sposób żywienia Żywienie dzieci w wieku przedszkolnym, socjalizacja żywienia Żywienie dzieci w wieku szkolnym. Zaburzenia odżywiania i wpływ otoczenia społecznego (rodzice, rówieśnicy i nauczyciele)</p>		

Ćwiczenia	Metody dydaktyczne	Ćwiczenia tablicowe
Tematyka zajęć		
<p>Zapoznanie z normami żywienia. Omówienie zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze z wyszczególnieniem różnych grup ludności Ocena zawartości składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla niemowląt. Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych. Ocena zawartości energii i składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla dzieci w wieku poniemowlęcym. Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych szczególnie produktów pochodzenia naturalnego i przeciwwskazanych. Ocena zawartości energii i składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla dzieci w wieku przedszkolnym. Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych szczególnie produktów pochodzenia naturalnego i przeciwwskazanych. Ocena zawartości energii i składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla dzieci w wieku szkolnym. Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych szczególnie produktów pochodzenia naturalnego i przeciwwskazanych. Zaliczenie</p>		

Literatura podstawowa:

1	Jarosz M. (red.): Dietetyka żywność, żywienie w prewencji i leczeniu. Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2016, 2017
2	Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D.: Dietoterapia. Wyd. PZWL, Warszawa, 2014
3	Jarosz M. (red.): Normy żywienia dla populacji Polski. Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2017
4	Peckenpaugh N.J.: Podstawy żywienia i dietoterapia. Wyd. Urban & Partner, Wrocław, 2011 (red. polskiego wydania Gajewska D.)
5	Langley-Evans S.: Żywienie wpływ na zdrowie człowieka. Wyd. PZWL, Warszawa, 2014 (red. polskiego wydania Jarosz M.)
6	Krawczyński M: Żywienie dzieci w zdrowiu i chorobie”, Wyd. Help-Med., Kraków 2008
7	Woś H., Staszewska- Kwak A: Żywienie dzieci. Wyd. PZWL, Warszawa, 2008

Literatura uzupełniająca:

1	Grzymisławski M., Gawęcki J.(red.): Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa, 2010
2	Bednorz W., Biernat J., Biernat P., Bronkowska M., Wyka J.: Co warto wiedzieć o leczeniu cukrzycy. Wyd. MedPharm, Wrocław, 2018
3	Grzymisławski M.(red.): Dietetyka kliniczna. Wyd. PZWL, Warszawa, 2019
4	Joan Webster-Gandy, Angela Madden, Michelle Holdsworth: Oxford Handbook of Nutrition and Dietetics OUP Oxford, 2012
5	Insel P., Turner R.E., Ross D. Nutrition. Jones and Bartlett Publisher, London, 2004
6	Payne A., Barker H.: Dietetyka i żywienie kliniczne, Wyd. Urban & Partner, Wrocław, 2013 (red. polskiego wydania Chojnacki J.)
7	Wydawnictwa IMiD: Poradnik żywienia dziecka w wieku od 1 do 3 roku życia. Warszawa, 2012
8	Wydawnictwa IMiD : Nadwaga i otyłość u polskich 8-latków w świetle uwarunkowań biologicznych, behawioralnych i społecznych, Warszawa, 2017