

## Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Dietetyka pediatryczna				Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DIET-DIEP_V
Kierunek studiów		dietetyka					
Profil kształcenia		praktyczny					
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia					
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności					
Forma studiów		niestacjonarne					
Semestr studiów		V					
Tryb zaliczenia przedmiotu		Egzamin		Liczba punktów ECTS			Sposób ustalania oceny z przedmiotu
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	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	51	9	Egzamin ustny		50
Ćwiczenia		90	72	18	Kolokwium zaliczeniowe / prezentacje multimedialne		50
<b>Razem:</b>		150	123	27	<b>Razem</b>		100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe	Formy zajęć
Wiedza	1.	Zna w ogólnym zakresie zasady żywienia kobiet w okresie prekoncepcyjnym oraz w ciąży. Potrafi wyjaśnić konieczność zmian w żywieniu kobiety ciężarnej i ich wpływ na rozwój płodu. Potrafi zdefiniować i omówić okresy rozwoju człowieka uwzględniając dojrzewanie przewodu pokarmowego.				K_W01 K_W08 K_W15	wykład, ćwiczenia
	2.	Zna zasady żywienia naturalnego i sztucznego niemowlęcia oraz potrafi wytłumaczyć wpływ nieprawidłowego żywienia na rozwój chorób powstałych na tle wadliwego żywienia.				K_W03 K_W15	wykład
	3.	Potrafi wytłumaczyć związek zmian w sposobie odżywiania ze zmianami w zaleceniach żywienia dzieci w różnych stanach chorobowych				K_W03 K_W16 K_W18	wykład
	4.	Zna w ogólnym zakresie znaczenie i zasady suplementacji probiotyków i prebiotyków oraz witamin, makro i mikroelementów pożywienia. Potrafi omówić ich związek z dojrzewaniem układu odpornościowego dziecka				K_W16 K_W08	wykład
Umiejętności	1.	Potrafi zaprojektować tygodniowy jadłospis dla zdrowych niemowląt z uwzględnieniem zaleceń IMDZ i oszacować niezbędne zapotrzebowanie na składniki odżywcze oraz witaminy, mikro i makroelementy, dobierając odpowiednie produkty w celu skalkulowania prawidłowej diety.				K_U10 K_U11 K_U12 K_U15	ćwiczenia
	2.	Potrafi zaprojektować tygodniowy jadłospis dla niemowląt chorych z uwzględnieniem zaleceń IMDZ oraz oszacować niezbędne zapotrzebowanie na składniki odżywcze oraz witaminy, mikro i makroelementy, wyszukując odpowiednie produkty w celu skalkulowania prawidłowej diety, z uwzględnieniem produktów przeciwwskazanych w wybranych jednostkach chorobowych				K_U10 K_U11 K_U16	ćwiczenia
	3.	Potrafi zaprojektować tygodniowy jadłospis dla kobiety w ciąży i okresie przedkoncepcyjnym oraz oszacować zapotrzebowanie na niezbędne składniki odżywcze oraz witaminy, mikro i makroelementy, wyszukując odpowiednie produkty w celu skalkulowania i przygotowania prawidłowej diety.				K_U10 K_U11 K_U12 K_U15	ćwiczenia
	4.	Potrafi analizować jadłospis i żywienie kobiet oraz ustalić przyczyny i ocenić niedobory diety niemowląt, kobiet w okresie prekoncepcyjnym, w ciąży i matek karmiących, oraz korzystając z dostępnych programów komputerowych umiejętnie planuje ich żywienie.				K_U10 K_U11 K_U12 K_U15	ćwiczenia
Kompetencje społeczne	1.	Ma świadomość posiadanej wiedzy z zakresu żywienia niemowląt, kobiet ciężarnych oraz karmiących i konieczności stałego jej uzupełniania				K_K01	wykład, ćwiczenia
	2.	Wykazuje kreatywność w rozwiązywaniu zadań oraz tworzeniu projektów, jest otwarty i współpracuje w zespole nad rozwiązaniem problemów.				K_K06 K_K08	wykład, ćwiczenia

## Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Wykład interaktywny, prezentacja multimedialna
<b>Tematyka zajęć</b>		
Probiotyki w żywieniu dzieci. Wpływ żywienia na rozwój odporności u dzieci Alergie pokarmowe. Glutnozależna choroba trzewna - CELIAKIA Żywienie w chorobach metabolicznych uwarunkowanych genetycznie Fenylketonuria (PKU) hiperfenyloalaninemia Żywienie dzieci w chorobach nerek. Żywienie dzieci w chorobach wątroby i trzustki Żywienie dzieci w różnych stanach chorobowych. Żywienie dzieci ciężko chorych. TPN Żywienie pozajelitowe dla dietytyki Alternatywne metody żywienia drogą przewodu pokarmowego Profilaktyka niedoboru wit. D3 u dzieci, kobiet ciężarnych i karmiących - zalecenia polskiego zespołu ekspertów. Ocena rozwoju somatycznego dzieci i młodzieży.		

Ćwiczenia	Metody dydaktyczne	Przygotowanie projektów (prezentacje multimedialne), dyskusja problemowa.
<b>Tematyka zajęć</b>		
Etapy rozwoju człowieka i zasady żywienia Założenia żywienia kobiety ciężarnej i planującej ciążę Żywienie dzieci w pierwszych latach życia Pre i probiotyki w diecie, znaczenie dla zdrowia dzieci Zasady żywienia w alergii pokarmowej Żywienie dzieci z chorobami nerek Żywienie dzieci z chorobami wątroby i trzustki Żywienie dzieci w różnych stanach chorobowych Zasady suplementacji i profilaktyka niedoboru wit. D3 Metody oceny rozwoju dzieci w pierwszych latach życia		

### Literatura podstawowa:

<b>1</b>	Podstawy żywienia i dietoterapia. Nancy J. Peckenpaugh, Wyd. 1 polskie / red. Danuta Gajewska. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2011.
<b>2</b>	Żywienie dzieci w zdrowiu i chorobie; red. Krawczyński M.; HELP MED; Kraków 2015.
<b>3</b>	Normy Żywienia dla populacji polskiej-nowelizacja. red. M. Jarosz, IŻŻ, Warszawa 2012

### Literatura uzupełniająca:

1	Pediatrics t.1 i 2; red., Kawalec W., Grenda R. PZWL, Warszawa 2013.
2	Żywienie człowieka. Podstawy nauki o Żywieniu. red. J. Gawęcki, L. Hryniewiecki, PWN, Warszawa 2015
3	Kompendium wiedzy o żywności, Żywieniu i zdrowiu. red. J. Gawęcki, T. Mossor-Pietraszewska, PWN, Warszawa 2015

## Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Dietoprofilaktyka i diety lecznicze			Kod przedmiotu	N-DIET-I-P-PD-DIETPROF_V			
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia							
Specjalność		psychodietetyka							
Forma studiów		niestacjonarne							
Semestr studiów		V							
Tryb zaliczenia przedmiotu		egzamin		Liczba punktów ECTS			Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	7	Zajęcia kontaktowe		1,4	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć			Waga w %	
Wykład		90	84	6	Zaliczenie pisemne na ocenę			50	
Ćwiczenia praktyczne		120	84	36	Zaliczenie pisemne na ocenę			50	
Razem:		210	168	42	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, zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym			K_W17 K_W18 K_W20		wykład, ćwiczenia		
	2.	potrafi wymienić schorzenia, w których mają zastosowanie poszczególne diety			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		
	4.	potrafi dobrać odpowiednią dietę do schorzenia pacjenta i skorygować ją zależnie od stopnia zaawansowania choroby i wyników badań dodatkowych			K_U04 K_U05 K_U06 K_U07 K_U16		wykład, ćwiczenia		
	5.	potrafi dobrać odpowiednią dietę przy współistnieniu kilku chorób u jednego pacjenta			K_U04 K_U05 K_U06 K_U07 K_U16		wykład, ćwiczenia		
Kompetencje społeczne	1.	ma świadomość, że wiedza żywieniowa jest elementem leczenia wielu chorób			K_K01		wykład, ćwiczenia		

## Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna
<b>Tematyka zajęć</b>		
<p>Podstawowe wiadomości i definicje: pojęcie choroby dietozależne, podstawowe pojęcia nutrigenomika, nutrigenetyka, wpływ diety na genom</p> <p>Zespół metaboliczny. Zaburzenia łaknienia – otyłość. Zaburzenia odżywiania - podział, objawy kliniczne. Pojęcie sytości. Dieta zrównoważona. Globalizacja rynku żywnościowego.</p> <p>Żywienie w chorobach jamy ustnej i przełyku - zastosowanie diet o zmienionej konsystencji. Profilaktyka chorób przewodu pokarmowego. Żywienie w chorobach żołądka. Żywienie w profilaktyce i leczeniu chorób jelit</p> <p>Żywienie w chorobach mięszu wątroby i trzustki w zależności od stanu wydolności narządu. Żywienie w chorobach pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych.</p> <p>Profilaktyka i leczenie chorób układu moczowego oraz nerek. Dieta w chorobach układu moczowego</p> <p>Profilaktyka chorób nowotworowych oraz postępowanie żywieniowe w chorobie. Diety alternatywne i ich znaczenie w prewencji chorób</p>		

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	Studium przypadku, prezentacja multimedialna, praktyczne układanie diety dla pacjenta
<b>Tematyka zajęć</b>		
<p>Planowanie diety dla pacjentów z insulinopornością</p> <p>Planowanie diety w profilaktyce i leczeniu chorób jamy ustnej i przełyku. Planowanie diety w chorobach żołądka i profilaktyce choroby wrzodowej</p> <p>Planowanie diety w chorobach wątroby i trzustki w zależności od wydolności narządów</p> <p>Planowanie żywienia w stanach zapalnych jelit</p> <p>Planowanie żywienia w profilaktyce i leczeniu chorób nerek i układu moczowego</p> <p>Plany żywieniowe dla pacjentów oparzonych</p> <p>Plany żywieniowe w profilaktyce i leczeniu chorób nowotworowych</p> <p>Przegląd diet niekonwencjonalnych stosowanych w profilaktyce i leczeniu różnych chorób</p>		

### Literatura podstawowa:

<b>1</b>	Dietetyka kliniczna. M. Grzymisławski, PZWL, 2019
<b>2</b>	Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, H. Ciborowska, A. Ciborowski, PZWL, 2022
<b>3</b>	Podstawy żywienia klinicznego. L. Sobotka. Scientifica, Kraków, 2010
<b>4</b>	Praktyczny podręcznik dietetyki red. M. Jarosz IZZ , 2010

### Literatura uzupełniająca:

<b>1</b>	M. Pertkiewicz, T. Korta: Standardy żywienia dojelitowego i pozajelitowego. Scientifica, Kraków , 2020
<b>2</b>	A. Payne, J. Chojnacki: Dietetyka i żywienie kliniczne. Elsevier Urban&Partner, Wrocław, 2021

## Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Edukacja żywieniowa					Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DIET-EDUZ_V			
Kierunek studiów		dietetyka									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		pierwszego stopnia									
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności									
Forma studiów		niestacjonarne									
Semestr studiów		V									
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		0,5	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	45	15	Zaliczenie pisemne z materiału wykładowego					100	
<b>Razem:</b>		60	45	15						Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)					Efekty kierunkowe	Formy zajęć			
Wiedza	1.	zna i rozumie pojęcie zdrowia i choroby, potrafi wskazać główne elementy wpływające na ich definicje					K_W22 K_W23	wykład			
	2.	posiada wiedzę o czynnikach wpływających na zdrowie i choroby					K_W22 K_W23 K_W25	wykład			
	3.	zna elementy prozdrowotnego stylu życia, prawidłowego odżywiania różnych grup ludności					K_W08 K_W09 K_W22 K_W23	wykład			
	4.	zna programy edukacyjne prowadzone w Polsce i na świecie					K_W22 K_W23	wykład			
Umiejętności	1.	potrafi zanalizować czynniki pod względem wpływu na rozwój choroby					K_U13	wykład			
	2.	potrafi opracować racjonalną dietę dla różnych grup ludności					K_U04 K_U05 K_U16	wykład			
Kompetencje społeczne	1.	umie ocenić i zmienić materiały edukacyjne dla osoby zdrowej i chorej					K_K03	wykład			
	2.	potrafi opracować własne programy edukacyjne					K_K01 K_K03	wykład			

## Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	wykład
<b>Tematyka zajęć</b>		
<p>Determinanty zdrowia. Koncepcje i podstawy teoretyczne edukacji zdrowotnej. Czynniki warunkujące zdrowie i dbałość o zdrowie. Organizacja poradnictwa żywieniowego. Zagadnienia zdrowia publicznego. Polityka wyżywienia kraju. Pojęcie zrównoważonego rozwoju i produkcji żywności. Edukacja prozdrowotna w Polsce. Zagrożenia zdrowotne wynikające z niewłaściwego odżywiania się. Współpraca z mass mediami w edukacji prozdrowotnej. Ocena rzetelności informacji prozdrowotnych w telewizji i radiu. Edukacja prozdrowotna w różnych środowiskach. Nowe rodzaje żywności. Informacja żywieniowa na opakowaniu środka spożywczego.</p>		

### Literatura podstawowa:

1	Edukacja zdrowotna. Podręcznik akademicki, B. Woynarowska, PWN, Warszawa, 2008
2	Edukacja prozdrowotna. J. Gromadzka-Ostrowska, D. Włodarek, Z. Toeplitz, Wyd. SGGW, Warszawa, 2003
3	Podręcznik Polskiego Forum Profilaktyki. Tom I. red. P. Podolec. Wyd. Medycyna Praktyczna, Kraków, 2007
4	Edukacja żywieniowa. I. Contento, PWN, 2018
5	Psychologia odżywiania się. J. Ogden, Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, 2011

### Literatura uzupełniająca:

1	Praktyczny podręcznik dietetyki, M. Jarosz, Wyd. IŻŻ, Warszawa 2010
---	---

## Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością				Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DIET-FFZOILZ_V			
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		niestacjonarna								
Semestr studiów		V								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Egzamin		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	4	Zajęcia kontaktowe	1,5		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	2
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Wykład		60	42	18	Test sprawdzający				50	
Ćwiczenia		60	33	27	Test sprawdzający, ocena bieżąca ćwiczeń, przygotowanie przypadku				50	
<b>Razem:</b>		120	75	45					Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe	Formy zajęć			
Wiedza	1.	potrafi wytłumaczyć procesy, którym podlega substancja lecznicza po podaniu do organizmu				K_W16 K_W19 K_W20	wykład			
	2.	potrafi objaśnić pojęcia dostępności farmaceutycznej i biologicznej substancji leczniczej				K_W16 K_W19 K_W20	wykład			
	3.	zna rodzaje postaci leku, umie wymienić czynniki wpływające na działanie leku.				K_W16 K_W19 K_W20	wykład			
	4.	zna leki stosowane w chorobach przewodu pokarmowego				K_W16 K_W19 K_W20	wykład			
Umiejętności	1.	rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakoterapii żywieniowej				K_U01 K_U02	ćwiczenia			
	2.	umie zidentyfikować interakcje leku z żywnością				K_U01 K_U02	ćwiczenia			
	3.	potrafi określić, jak pożywienie wpływa na biotransformację substancji leczniczej				K_U01 K_U02	ćwiczenia			
Kompetencje społeczne	1.	pracuje samodzielnie i w zespole nad wyznaczonym zadaniem badawczym				K_K08	ćwiczenia			

## Treści kształcenia

<b>Wykłady</b>	<b>Metody dydaktyczne:</b>	Prezentacja multimedialna, pokaz, filmy
<b>Tematyka zajęć</b>		
<p>Mechanizmy działania leków. Losy substancji leczniczej w organizmie: uwalnianie, wchłanianie, dystrybucja i metabolizm (LADME). Dostępność farmaceutyczna, czynniki wpływające na dostępność biologiczną substancji leczniczej.</p> <p>Postacie leków, ich rodzaje wpływ na dostępność biologiczną substancji leczniczej.</p> <p>Czynniki wpływające na działanie leku. Farmakoterapia żywieniowa. Podział leków ze względu na mechanizm działania (antybiotyki, leki p. zapalne, p. wirusowe, p. bólowe. Leki stosowane w wybranych schorzeniach przewodu pokarmowego oraz dietozależnych.</p> <p>Rodzaje interakcji leków z pożywieniem.</p>		

<b>Ćwiczenia</b>	<b>Metody dydaktyczne:</b>	obliczenia, prezentacje
<b>Tematyka zajęć</b>		
<p>Analiza informacji zawartych w ulotkach, na opakowaniach leków. Określanie postaci leku. Ocena procesów, jakim ulega postać leku w organizmie. Ocena mechanizmów losów substancji leczniczych w organizmie, wpływu postaci leku - na podstawie informacji zawartych w ulotkach. Ocena zachodzących procesów pod względem farmakokinetycznym. Wyszukiwanie czynników modyfikujących wchłanianie leków. Planowanie stosowania leków zależnie od posiłków. Nabycie umiejętności z zakresu modyfikowania diety w zależności od stosowanego leczenia farmakologicznego. Farmakoterapia choroby wrzodowej interpretacja przykładowego leczenia – studium przypadku.</p> <p>Stosowanie leków przeczyszczających - wyszukanie aprobowanych wskazań do ich stosowania i konsekwencje nadużywania. Wyszukiwanie leków stosowanych w chorobach wątroby i trzustki.</p> <p>Biegunki: projektowanie postępowania w biegunce zapalnej i niezapalnej. Opracowanie wskazań do stosowania leków zapierających.</p> <p>Wyszukiwanie przykładów interakcji leków z żywnością analiza przykładów.</p>		

### Literatura podstawowa:

<b>1</b>	Korbut R. (red.) Farmakologia, PZWL 2017.
<b>2</b>	Podstawy farmakologii. Podręcznik dla szkół medycznych. Pod red. J. Meszarosa i S. Gajewskiej-Meszaros. PZWL, 2006.
<b>3</b>	KOMPENDIUM farmakologii i farmakoterapii: dla lekarzy, farmaceutów i studentów / Andrzej Danysz - Wyd. 4 popr. i uzup. - Wrocław: Urban & Partner, 2008.
<b>4</b>	UWAŻAJ, co jesz, gdy zażywasz leki: interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami: porady lekarzy i dietetyków / Mirosław Jarosz, Jan Dzieniszewski - Warszawa: Wydaw. Lekarskie PZWL, cop. 2007.

### Literatura uzupełniająca:

<b>1</b>	Antybiotyki w profilaktyce i leczeniu zakażeń. Pod redakcją W. Hryniewicz i J. Meszarosa. PZWL Warszawa 2002.
<b>2</b>	Przewodnik antybiotykoterapii. Pod redakcją D. Dzierżanowskiej, J. Jeliaszewicza $\alpha$ -medica press 2004.
<b>3</b>	Podstawy farmakoterapii: podręcznik dla studentów medycyny i lekarzy / red. Wojciech Kostowski, Zbigniew S. Herman. - Wyd. 3 popr. i uzup., dodr Farmakologia: Podstawy farmakoterapii: podręcznik dla studentów medycyny i lekarzy. T. 2 / red. Wojciech Kostowski, Zbigniew S. Herman; Helena Baran-Furga [et al.]. - Warszawa: Wydaw. Lekarskie PZWL



## Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Fizjologia wysiłku			Kod przedmiotu	N-DIET-I-P-DS-FIWY_V				
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		dietetyka sportowa								
Forma studiów		niestacjonarne								
Semestr studiów		V								
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 %	
Wykład		30	15	15	Zaliczenie na ocenę				100	
<b>Razem:</b>		30	15	15	<b>Razem</b>				100	
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Forma zajęć	
Wiedza	1.	zna fizjologię narządu ruchu, potrafi wyjaśnić budowę oraz funkcjonowanie mięśni i układu kostno-stawowego						K_W01	wykład	
	2.	definiuje podstawowe pojęcia fizjologii wysiłku fizycznego: gospodarkę tlenową, ocenę obciążenia wysiłkiem, metabolizm białek, węglowodanów i tłuszczów						K_W01 K_W02 K_W04	wykład	
	3.	zna przyczyny zmian parametrów fizyko-chemicznych organizmu zachodzących podczas wysiłku fizycznego oraz rolę układów: oddechowego, krążenia, nerwowego, wydalniczego w utrzymaniu homeostazy						K_W01 K_W02 K_W04	wykład	
Umiejętności	1.	potrafi interpretować wartości parametrów fizyko-chemicznych organizmu osób aktywnych fizycznie wyciągać wnioski i formułować opinie niezbędne dla opracowania diety, opanował umiejętność pozyskiwania informacji z piśmiennictwa oraz baz danych						K_U07 K_U08 K_U09 K_U11 K_U12 K_U13	wykład	
Kompetencje społeczne	1.	ma świadomość posiadanych zasobów wiedzy z zakresu fizjologii wysiłku fizycznego oraz konieczności stałego jej uzupełniania						K_K01	wykład	

## Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Wykład interaktywny, prezentacja multimedialna
<b>Tematyka zajęć</b>		
Zarys fizjologii wysiłku fizycznego – metabolizm wysiłku Metabolizm substratów energetycznych podczas wysiłku fizycznego Fizjologia mięśni szkieletowych Fizjologia układu kostno-szkieletowego Fizjologia układu krążenia – czynność układu sercowo naczyniowego podczas wysiłku Fizjologia układu oddechowego - czynność układu oddechowego podczas wysiłku Fizjologia układu oddechowego - Dyfuzja i transport gazów Fizjologia układu nerwowego – czynność układu nerwowego podczas wysiłku Krew i równowaga wodo-elektrolitowa podczas wysiłku fizycznego Fizjologia układ wydalniczego podczas wysiłku fizycznego Rola układ wydzielania wewnętrznego podczas wysiłku fizycznego		

### Literatura podstawowa:

1	Fizjologiczne podstawy wysiłku fizycznego. red.J. Górski PZWL W-wa 2008
2	Testy fizjologiczne w ocenie wydolności fizycznej M.Zatoń, A. Jastrzębska PWN W-wa 2014

### Literatura uzupełniająca:

1	Fizjologia człowieka w zarysie. red. Wł. Traczyk. PZWL. W-wa 2008
2	Fizjologia człowieka - podręcznik dla studentów licencjatów medycznych. red. L. Borodulin-Nadzieja. Górnicki Wydawnictwo Medyczne, 2005
3	Podstawy fizjologii człowieka red. St.J. Konturek Wyd. UJ Kraków

## Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Kliniczny zarys chorób					Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DIET-KZC_V	
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia							
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności							
Forma studiów		niestacjonarne							
Semestr studiów		V							
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	0,3		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć			Waga w %	
Wykład		45	36	9	Egzamin			50	
Ćwiczenia		45	36	9	Sprawdziany cząstkowe, prezentacja zespołowa			50	
<b>Razem:</b>		90	72	18	<b>Razem</b>			100	
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)					Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	zna podstawowe objawy i wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów					K_W17	wykład, ćwiczenia	
	2.	zna metodologię postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależnościom stopnia zaawansowania choroby, zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym					K_W18 K_W20	wykład, ćwiczenia	
	3.	zna podstawowe pojęcia z zakresu chorób układu pokarmowego, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów					K_W19	wykład, ćwiczenia	
Umiejętności	1.	potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad chorym					K_U02	wykład, ćwiczenia	
	2.	rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą					K_U04	wykład, ćwiczenia	
	3.	potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe					K_U05	wykład, ćwiczenia	
	4.	potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia					K_U06	wykład, ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów					K_K01	wykład, ćwiczenia	
	2.	posiada umiejętność stałego dokształcania się					K_K01	wykład, ćwiczenia	

## Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna
<b>Tematyka zajęć</b>		
<p>Choroby przewodu pokarmowego. Zaburzenia układu wydzielania wewnętrznego. Schorzenia metaboliczne oraz ich udział w epidemii chorób cywilizacyjnych. Schorzenia układu nerwowego, udary mózgu z uwzględnieniem rehabilitacji po udarze. Systemowe wsparcie dla osób z niepełnosprawnością w ramach nowoczesnego systemu opieki zdrowotnej. Urazy. Nowotwory. Choroby specyficznie powiązane z wiekiem – pediatria, geriatria. Infekcje bakteryjne, wirusowe, choroby pasożytnicze u człowieka. Schorzenia alergiczne.</p>		

Ćwiczenia	Metody dydaktyczne	Prezentacje zespołowe, dyskusja, sprawdziany cząstkowe
<b>Tematyka zajęć</b>		
<p>Choroby przewodu pokarmowego - zespół złego wchłaniania, nowotwory. Zaburzenia układu wydzielania wewnętrznego i schorzenia metaboliczne ze szczególnym uwzględnieniem cukrzycy i chorób tarczycy. Schorzenia układu nerwowego udary mózgu z uwzględnieniem rehabilitacji po udarze. Urazy tkanek miękkich i twardych, urazy wielonarządowe. Nowotwory. Zaburzenia psychiczne – najtrudniejszy problem współczesnej medycyny (depresja- problem samobójstw, schizofrenia, alkoholizm i narkomania, zaburzenia odżywiania na tle zaburzeń psychicznych). Choroby specyficznie powiązane z wiekiem cz. 1 – pediatria. Choroby specyficznie powiązane z wiekiem cz. 2 - geriatria, problemy współczesnych systemów opieki zdrowotnej związane ze starzeniem się społeczeństwa. Przewlekłe infekcje swoiste i nieswoiste, choroby pasożytnicze. Schorzenia alergiczne. Schorzenia internistyczne w ciąży. Choroby zawodowe, zatrucia.</p>		

### Literatura podstawowa:

<b>1</b>	CHOROBY WEWNĘTRZNE: podręcznik dla szkół medycznych / red. Wojciech Pędzich; Iwona Jakubowska-Kuźmiuk [et al.]. - Wyd. 5 zm. i uzup. - Warszawa: Wydawnictwo Lekarskie PZWL,
----------	--

### Literatura uzupełniająca:

<b>1</b>	CHOROBY WEWNĘTRZNE: podręcznik akademicki. red. Franciszek Kokot; Hanna Chwalińska-Sadowska [et al.]. - Warszawa: Wydawnictwo. Lekarskie PZWL
----------	---

## Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Metodologia badań naukowych i seminarium dyplomowe				Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DIET-MBNSD_V		
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia							
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności							
Forma studiów		niestacjonarny							
Semestr studiów		V							
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	0,6		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %
Seminarium		30	12	18	Kolokwium / praca				100
Razem:		30	12	18	Razem				100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe	Formy zajęć		
Wiedza	1.	zna pojęcia i terminologię stosowaną podczas pisania prac naukowych, potrafi wytłumaczyć ich znaczenie				K_W18 K_W19 K_W21	ćwiczenia		
	2.	zna podstawowe miary statystyczne sposoby prezentacji danych, analizuje i interpretuje wyniki otrzymane na podstawie danych				K_W14 K_W18	ćwiczenia		
	3.	umie zaproponować metody badań do podjętego tematu badań				K_W18 K_W20 K_W21	ćwiczenia		
Umiejętności	1.	umie analizować uzyskane wyniki z zastosowaniem metod statystycznych				K_U11 K_U17	ćwiczenia		
	2.	umie przedyskutować wyniki i zaproponować wnioski				K_U17	ćwiczenia		
	3.	potrafi obliczyć i zinterpretować podstawowe miary statystyczne, umie ocenić poziom zależności między zmiennymi, potrafi zweryfikować testy statystyczne, odczytać kwantyle rozkładów, potrafi ocenić statystyczną istotność parametrów				K_U07 K_U11 K_U14 K_U17	ćwiczenia		
Kompetencje	1.	ma świadomość potrzeby samodzielnego rozwijania swojej wiedzy i umiejętności				K_K01	ćwiczenia		
	2.	jest przygotowany do przekazywania, przekonywania i obrony własnych poglądów w imię osiągania wspólnych celów				K_K02	ćwiczenia		

## Treści kształcenia

<b>Seminarium</b>	<b>Metody dydaktyczne:</b>	dyskusja, prezentacja, studium sytuacyjne, wykonywanie przygotowanych zadań i projektów w programie Excel, analiza statystyczna uzyskanych wyników
<b>Tematyka zajęć</b>		
<p>Opracowanie planu pracy dyplomowej uwzględniające temat, wyłonienie istotnych zagadnień opracowania oraz jej elementów uporządkowanych w logicznym porządku rozdziałów (wstępny podział treści)..</p> <p>Zdefiniowanie podstawowych pojęć statystycznych (populacja generalna, próba, cechy statystyczne, itp.), obliczanie podstawowych statystyk.</p> <p>Obliczanie miar: średnich (średnia arytmetyczna, harmoniczna, mediana, modalna), pozycyjnych (kwantyle, decyle, centyle, percentyle), rozproszczenia (rozstęp, wariancja, odchylenie standardowe, błąd standardowy średniej, rozstęp kwartylowy, współczynnik zmienności), asymetrii (współczynnik asymetrii (skośności), warunek konieczny symetrii), koncentracji (kurtoza).</p> <p>Budowanie szeregów rozdzielczych, obliczanie podstawowych statystyk, prezentacja tabelaryczna i graficzna, interpretacja wyników.</p> <p>Współczynnik korelacji liniowej Pearsona, określanie stopnia zależności między zmiennymi, macierze korelacji,</p> <p>Wybór eksperymentów i metody badań związanych z podjętym tematem pracy. Dobór grup i wybranej metodyki badań.</p> <p>Dobór metod statystycznych umożliwiających wstępne opracowanie i interpretację wyników badań.</p> <p>Model regresji liniowej, obliczanie współczynników regresji liniowej, linia trendu, interpretacja wyników.</p> <p>Weryfikacja hipotez statystycznych, test dla dwóch średnich, test istotności współczynnika korelacji, odczytywanie kwantyli różnych rozkładów.</p> <p>Testy nieparametryczne, Test niezależności chi kwadrat, test korelacji rang, współczynnik zależności V-Cramera, współczynnik Kendalla, Spearmana.</p> <p>Zasady porządkowania i omówienie wybranych, przykładowych wyników, dobór metod ich prezentacji w pracy dyplomowej.</p> <p>Konstruowanie narracji i zasady prowadzenia dyskusji w oparciu o stwierdzone fakty i przesłanki wynikające z przeprowadzonych analiz w konfrontacji z doniesieniami piśmiennictwa. Proponowanie wstępnych wniosków prowadzonych badań.</p> <p>Wstępne przygotowanie dysertacji z wykorzystaniem nabytych umiejętności</p> <p>Przygotowanie prezentacji multimedialnej przedstawiającej cele materiału i metody zastosowane w trakcie badania, wybrane wyniki prowadzonych analiz.</p>		

### Literatura podstawowa:

<b>1</b>	Burzykowski T., Kawalec E., Kraszewska E., Kupść W. Angielsko-polski słownik terminów biostatystyki klinicznej. Medi Page. 2009.
<b>2</b>	Podstawy EBM, czyli medycyny opartej na danych naukowych dla lekarzy i studentów medycyny. Red polska Gajewski P., Jaeschke R., Brożka J. Medycyna Praktyczna. Kraków 2008.
<b>3</b>	Jarosław Podgórski: Statystyka dla studiów licencjackich. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne Warszawa 2005

### Literatura uzupełniająca:

<b>1</b>	Wędrychowski W.: Zasady planowania prowadzenia badań naukowych w medycynie. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2004
----------	---

## Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Motywacja i komunikacja w poradnictwie żywieniowym			Kod przedmiotu	N-DIET-I-P-PD-MKPŻ_V				
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		psychodietetyka								
Forma studiów		niestacjonarne								
Semestr studiów		V								
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		0,6	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	Zaliczenie pisemne w formie testu				50	
Ćwiczenia		30	21	9	Praca zaliczeniowa w formie prezentacji multimedialnej				50	
<b>Razem:</b>		60	42	18					Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	posiada wiedzę na temat typów motywacji i mechanizmów z nią związanych						K_W09	wykład	
	2.	zna pojęcia, cele i zakres psychospołecznego wymiaru coachingu żywieniowego						K_W09	wykład	
	3.	zna czynniki wpływające na kształtowanie nawyków żywieniowych w kontekście psychodietetyki						K_W13 K_W09	wykład	
Umiejętności	1.	stosuje metody i narzędzia charakterystyczne dla coachingu żywieniowego						K_U12 K_U03	ćwiczenia	
	2.	planuje i realizuje kompleksowe postępowanie psychodietetyczne w poradnictwie dietetycznym w zależności od docelowej grupy ludności						K_U12	ćwiczenia	
	3.	definiuje i rozpoznaje problemy zdrowotne, uwzględniając je w postępowaniu psychodietetycznym						K_U12 K_U08	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	pracuje samodzielnie i współpracuje z zespołem biorąc odpowiedzialność za powierzone zadania						K_K06 K_K08	ćwiczenia	

## Treści kształcenia

<b>Wykład</b>	<b>Metody dydaktyczne:</b> Wykłady multimedialne z wykorzystaniem nowoczesnych technik dydaktycznych
<b>Tematyka zajęć</b>	
<p>Podstawowe pojęcia i definicje dotyczące typów, mechanizmów oraz roli motywacji w poradnictwie żywieniowym.</p> <p>Psychospołeczny wymiar coachingu żywieniowego.</p> <p>Kształtowanie nawyków żywieniowych w kontekście psychodietetyki. Psychologiczne determinanty motywacji do zmiany niezdrowych zachowań żywieniowych.</p> <p>Determinanty komunikacji społecznej: regulacyjne funkcje świadomości, równowaga poznawcza, procesy asymilacji i kontrastu, postawy jako element struktury świadomości.</p> <p>Teorie komunikacji: wybrane aspekty przekazu informacji, komunikacja a kształtowanie postaw.</p>	

<b>Ćwiczenia praktyczne</b>	<b>Metody dydaktyczne:</b> Dyskusja dydaktyczna, indywidualne ćwiczenia praktyczne, praca w grupie, metody eksponujące – prezentacja multimedialna, wykorzystanie różnych źródeł wiedzy (film, fotografie, teksty źródłowe, internet itp.)
<b>Tematyka zajęć</b>	
<p>Metody i narzędzia wykorzystywane w coachingu dietetycznym (koło życia, sześć kapeluszy, SMART itp.).</p> <p>Komunikacja w gabinecie dietetycznym (dzieci i młodzież, osoba dorosła, seniorzy, kobieta w ciąży).</p> <p>Pacjent z chorobą przewlekłą w gabinecie dietetycznym – wybrane studium przypadku.</p> <p>Zastosowanie dialogu motywacyjnego w praktyce dietetycznej.</p>	

### Literatura podstawowa:

1	Brytek-Matera A.: Psychodietetyka. PZWL 2020
2	Mitera A., Grajek M.: Psychodietetyka we współczesnym poradnictwie żywieniowym. SUM 2020
3	Morreale Sh.: Komunikacja między ludźmi. Motywacja, wiedza, umiejętności. PWN. Warszawa 2012.
2	Ogden J.: Psychologia odżywiania się. UJ. Kraków 2011.

### Literatura uzupełniająca:

2	Mijakoska U.: Diet coaching. Edgard. Warszawa 2016.
3	Jankowska M.: Automotywacja. Edgard. Warszawa 2016.



## Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Podstawy przedsiębiorczości i zasad prowadzenia działalności gospodarczej			Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DIET-PPZPDG_V				
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		niestacjonarne								
Semestr studiów		V								
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	Kolokwium				100	
<b>Razem:</b>		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_W12	ćwiczenia	
	2.	zna formy opodatkowania jednostek gospodarczych						K_W12	ćwiczenia	
	3.	posiada wiedzę na temat form rozliczeń finansowych w przedsiębiorstwie						K_W12	ćwiczenia	
Umiejętności	1.	potrafi wybrać odpowiednią formę opodatkowania oraz podać jej wady i zalety						K_U17	ćwiczenia	
	2.	rozdziela przychody od kosztów i potrafi obliczyć zobowiązanie podatkowe przedsiębiorstwa						K_U17	ćwiczenia	
	3.	potrafi wskazać różnice pomiędzy umową o pracę a umową cywilnoprawną						K_U17	ćwiczenia	
	4.	potrafi wybrać lokatę bankową oraz oszacować koszt kredytu						K_U17	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	jest świadomy konsekwencji wynikających z nadmiernego zadłużania przedsiębiorstwa						K_K06	ćwiczenia	
	2.	jest świadomy obowiązków pracodawcy wobec pracowników						K_K05 K_K06	ćwiczenia	
	3.	zna normy etyczne prowadzenia przedsiębiorstwa oraz potrafi uwzględniać aspekty ekologiczne i ochrony środowiska przyrodniczego przy podejmowaniu decyzji i aktywności gospodarczej						K_K03	ćwiczenia	
	4.	identyfikuje znaczenie przedsiębiorczych zachowań						K_K06	ćwiczenia	

## Treści kształcenia

<b>Ćwiczenia praktyczne</b>	<b>Metody dydaktyczne: ćwiczenia praktyczne, studia przypadków dyskusja.</b>
<b>Tematyka zajęć</b>	
Człowiek przedsiębiorczy: cechy osoby przedsiębiorczej, analiza SWOT własnych działań, typy osobowości człowieka, sposób podejmowania decyzji. Rachunek i lokata bankowa, kredyt bankowy. Zaciągamy kredyt. Jak wybrać dobrą lokatę bankową. Cele i rodzaje działalności gospodarczej. Różnorodność form prowadzenia działalności gospodarczej. Procedura rejestracyjna przedsiębiorstwa. Pomysł na działalność. Otoczenie konkurencyjne przedsiębiorstwa. Instrumenty ekonomiczne w ochronie środowiska. 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:

<b>1</b>	Własna firma: jak założyć i poprowadzić? / Anna Jeleńska, Joanna Polańska-Solarz. - Kraków: Wszechnica Podatkowa, 2009.
<b>2</b>	Jak rozpocząć własny biznes? : poradnik dla rozpoczynających działalność / Aldona Dereń [et al.]; Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie - Nysa: Oficyna Wydawnicza PWSZ, 2013.
<b>3</b>	Pasieczny Jacek. Biznesplan: skuteczne narzędzie pracy przedsiębiorcy / Jacek Pasieczny. - Warszawa: Polskie Wydaw. Ekonomiczne, 2007

### Literatura uzupełniająca:

<b>1</b>	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
<b>2</b>	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)		Podstawy technologii przygotowania posiłków dla sportowców			Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DS-PTPP_V			
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		pierwszego stopnia							
Specjalność		dietetyka sportowa							
Forma studiów		niestacjonarne							
Semestr studiów		V							
Tryb zaliczenia przedmiotu		zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	2	Zajęcia kontaktowe	0,6		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %
Ćwiczenia praktyczne		60	42	18	sprawozdania z każdych zajęć praktyczne przygotowanie potraw na każdych zajęciach pisemne kolokwium po semestrze				100
<b>Razem:</b>		60	42	18	<b>Razem</b>				100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Forma zajęć
Wiedza	1.	omawia zasady żywienia osób aktywnych fizycznie						K_W08	ćwiczenia
	2.	jest świadomy konieczności indywidualnego podejścia do pacjenta						K_W09	ćwiczenia
Umiejętności	1.	ustala założenia dla diety sportowców poszczególnych dyscyplin sportowych						K_U04 K_U12	ćwiczenia
	2.	oblicza wartość energetyczną i odżywczą posiłków						K_U11	ćwiczenia
	3.	posługuje się tabelami wartości odżywczej, zamiany produktów oraz dziennej racji pokarmowej						K_U11	ćwiczenia
	4.	dobiera odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w żywieniu sportowców						K_U10	ćwiczenia
	5.	stosuje odpowiednie techniki sporządzania potraw						K_U14	ćwiczenia
Kompetencje społeczne	1.	organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi oraz bezpieczeństwa pracy						K_K07	ćwiczenia
	2.	rozumie zastosowanie diet leczniczych w celach profilaktycznych oraz jako wspomaganie leczenia farmakologicznego						K_K02 K_K04	ćwiczenia

## Treści kształcenia

<b>Ćwiczenia praktyczne</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>	dyskusja dydaktyczna, ćwiczenia praktyczne w podgrupach, pokaz z objaśnieniem, zajęcia praktyczne w kuchni
<b>Tematyka zajęć</b>		
Zasady sporządzania posiłków dla sportowców. Przygotowanie przykładowych potraw dla sportowców uprawiających sporty wodne. Przygotowanie przykładowych potraw dla sportowców uprawiających narciarstwo. Przygotowanie przykładowych potraw dla sportowców uprawiających podnoszenie ciężarów. Przygotowanie przykładowych potraw dla sportowców uprawiających kulturystykę. Przygotowanie przykładowych potraw dla sportowców uprawiających kolarstwo szosowe. Przygotowanie przykładowych potraw dla sportowców uprawiających gimnastykę.		

### Literatura podstawowa:

1	Żywnienie w sporcie. wyd 1. I. Celejowa. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014
2	Skuteczne odżywianie w treningu i sporcie. O. Lafay. Wydawnictwo AHA, Łódź 2014
3	Żywnienie w sporcie. Kompletny przewodnik. A. Bean. Wydawnictwo Zysk i S-ka, Poznań 2014
4	Dietetyczne i suplementacyjne wspomaganie procesu treningowego. A. Zajac i in. Wydawnictwo AWF, Katowice 2010

### Literatura uzupełniająca:

1	Wybrane zagadnienia medycyny sportowej. pod red. A. Jegier, J. Krawczyk. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2012
2	Medycyna sportowa. Współczesne metody diagnostyki i leczenia. pod red. P.J. McMahon. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2009
3	Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. H. Kunachowicz, I. Nadolna, K. Iwanow, B. Przygoda. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2012

## Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności				Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DIET-HTBZ_V		
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		pierwszego stopnia							
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności							
Forma studiów		niestacjonarne							
Semestr studiów		V							
Tryb zaliczenia przedmiotu		Egzamin ustny		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	33	27	Ocena wiedzy i umiejętności wykazana na egzaminie			60	
Ćwiczenia praktyczne		60	42	18	Ocena przygotowania studenta do poszczególnych ćwiczeń laboratoryjnych (sprawdzian - „wejściówka”) Ocena sprawozdania z przeprowadzonych ćwiczeń			40	
<b>Razem:</b>		120	75	45	<b>Razem</b>			100	
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)			Efekty kierunkowe	Formy zajęć			
Wiedza	1.	zna podstawowe pojęcia i definicje z zakresu higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności oraz czynniki i kryteria oceny toksykologicznej substancji chemicznych			K_W02 K_W06	wykład, ćwiczenia			
	2.	zna, rozumie i wyjaśnia cele, zasady i zagrożenia związane z zastosowaniem dodatków do żywności oraz wymienia i charakteryzuje naturalne substancje szkodliwe występujące w produktach pochodzenia roślinnego			K_W02 K_W06	wykład, ćwiczenia			
	3.	definiuje zagrożenia chemiczne, fizyczne i biologiczne żywności			K_W02 K_W06	wykład			
	4.	zna współczesne systemy zapewniania bezpieczeństwa żywności i żywienia			K_W02 K_W06	wykład			
Umiejętności	1.	klasyfikuje substancje chemiczne na podstawie obliczonej toksyczności ostrej			K_U10	ćwiczenia			
	2.	ocenia dzienne pobranie z diety dodatków do żywności i substancji wtórnych			K_U07 K_U10 K_U13	ćwiczenia			
	3.	oznacza niektóre dodatki do żywności, substancje antyodżywcze oraz poziom zanieczyszczeń w żywności w oparciu o metody, sprzęt i aparaturę wykorzystywaną w laboratorium			K_U07 K_U10 K_U13	ćwiczenia			
	4.	pisze sprawozdania z przeprowadzonych doświadczeń			K_U14	ćwiczenia			
Kompetencje społeczne	1.	pracuje samodzielnie i w zespole nad wyznaczonym zadaniem badawczym			K_K07 K_K08	ćwiczenia			
	2.	przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w laboratorium			K_K07 K_K08	ćwiczenia			

## Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Wykład multimedialny
<b>Tematyka zajęć</b>		
<p>Ogólne wiadomości o truciznach i zatruciach.            Czynniki warunkujące toksyczność substancji chemicznych.            Kryteria oceny toksykologicznej substancji szkodliwych.            Metody utrwalania żywności: fizyczne, chemiczne oraz biologiczne; niekonwencjonalne.            Cele, zasady i zagrożenia związane z zastosowaniem substancji dodatkowych – dodatków do żywności.            Dodatki do żywności: substancje słodzące, barwniki.            Dodatki do żywności: przedłużające trwałość, zapobiegające zmianom powodowanym przez drobnoustroje, zapobiegające zmianom chemicznym, zapobiegające zmianom fizycznym, nadające określone cechy organoleptyczne.            Substancje antyodżywcze występujące w żywności.            Zanieczyszczenia żywności – podział. Zanieczyszczenia chemiczne żywności – środowiskowe (metale toksyczne, pestycydy, dioksyny, WWA, polichlorowane bifenyle).            Zanieczyszczenia chemiczne żywności. Substancje azotowe (azotyny, azotany, N-nitrozoaminy) w surowcach i żywności.            Zanieczyszczenia chemiczne żywności – technologiczne.            Wpływ procesów technologicznych na zanieczyszczenie żywności. Antybiotyki. Stymulatory wzrostu.            Zanieczyszczenia fizyczne żywności.            Skażenia radiologiczne żywności.            Zanieczyszczenia biologiczne żywności.            Nadzór nad jakością zdrowotną żywności w Polsce. Systemy zagwarantowania bezpieczeństwa żywności.</p>		

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	Ćwiczenia laboratoryjne
<b>Tematyka zajęć</b>		
<p>Zapoznanie z przepisami BHP w laboratorium. Podstawy toksykologii. Obliczanie dawki LD<sub>50</sub>.            Substancje dodatkowe w żywności. Wykrywanie syntetycznych barwników w produktach spożywczych.            Substancje dodatkowe w żywności. Oznaczenie zawartości chemicznych substancji konserwujących (kwasu benzoowego, związków siarki) w wybranych produktach (napoje, ocet).            Substancje dodatkowe w żywności. Wykrywanie przeciwutleniaczy w tłuszczach.            Substancje dodatkowe w żywności. Ocena pobrania z diety substancji dodatkowych.            Substancje antyodżywcze w żywności. Oznaczanie szczawianów rozpuszczalnych w wybranych używkach.            Wpływ procesów technologicznych na zawartość tiocyjanianów w warzywach.            Zanieczyszczenia chemiczne żywności. Oznaczenie zawartości azotanów (V, III) w wybranych produktach spożywczych. Oszacowanie pobrania akryloamidu z racją pokarmową.</p>		

### Literatura podstawowa:

<b>1</b>	Gawęcki J., Krejpcio Z. Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego, Poznań 2014.
<b>2</b>	Kolarzyk E. Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2016.
<b>3</b>	Orzeł d., Biernat j. Wybrane zagadnienia z toksykologii żywności. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego, Wrocław 2012.

### Literatura uzupełniająca:

<b>1</b>	Skrabka-Błotnicka T., Masłowski B.: Bezpieczeństwo żywności. Wyd. Uniwersytetu Ekonomicznego Wrocław 2008.
<b>2</b>	Brzozowska A. (red.): Toksykologia żywności. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW Warszawa 2004.

## Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Zajęcia praktyczne z dietetyki				Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DK-ZPD_V			
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		dietetyka kliniczna								
Forma studiów		niestacjonarne								
Semestr studiów		V								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	2	Zajęcia kontaktowe	0,6		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	2
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Ćwiczenia praktyczne		60	42	18	sprawozdania z zajęć obserwacja pracy studenta podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych pisemne kolokwium po semestrze				100	
<b>Razem:</b>		60	42	18					Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe		Formy zajęć		
Wiedza	1.	definiuje pojęcie dieta, klasyfikuje rodzaje diet szpitalnych według opracowania zakładu żywienia klinicznego				K_W07 K_W18 K_W19 K_W21		ćwiczenia		
	2.	omawia zasady żywienia osób chorych				K_W18		ćwiczenia		
	3.	jest świadomy konieczności indywidualnego podejścia do pacjenta				K_W26 K_W09		ćwiczenia		
	4.	objaśnia wpływ różnych składników diety na rozwój i leczenie różnych schorzeń , w tym wszystkich form niewłaściwego odżywiania (między innymi niedożywienia, niedoborów mikroelementów, nadwagi i otyłości)				K_W03 K_W09		ćwiczenia		
Umiejętności	1.	ustala założenia dla poszczególnych diet szpitalnych				K_U04 K_U06 K_U10 K_U11		ćwiczenia		
	2.	planuje odpowiednie postępowanie żywieniowe dla osób chorych w celu ich leczenia, z uwzględnieniem pełnego wykorzystania produktów				K_U04 K_U08 K_U10 K_U16		ćwiczenia		
	3.	oblicza wartość energetyczną i odżywczą diet				K_U11 K_U17		ćwiczenia		
	4.	posługuje się tabelami wartości odżywczej, zamiany produktów oraz dziennej racji pokarmowej				K_U11 K_U15		ćwiczenia		
	5.	dobiera odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii,				K_U10		ćwiczenia		
	6.	stosuje odpowiednie techniki i narzędzia w sporządzaniu potraw				K_U04 K_U10 K_U13 K_U15		ćwiczenia		
Kompetencje społeczne	1.	organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi oraz bezpieczeństwa pracy				K_K07		ćwiczenia		
	2.	rozumie zastosowanie diet leczniczych w celach profilaktycznych oraz jako wspomaganie leczenia farmakologicznego				K_K02		ćwiczenia		

## Treści kształcenia

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Ćwiczenia praktyczne	dyskusja dydaktyczna, ćwiczenia praktyczne w podgrupach, pokaz z objaśnieniem, zajęcia praktyczne w kuchni,
Tematyka zajęć	
<p>Zasady planowania i sporządzania potraw dietetycznych, z uwzględnieniem efektywnego gospodarowania produktami w celu niemarnowania żywności. <b>Opracowanie diety podstawowej.</b> Omówienie wykorzystania nowej żywności w przygotowaniu potraw, mając na uwadze wykorzystanie dostępnych produktów lokalnych. <b>Opracowanie diety bogatoresztkowej.</b> Omówienie celu i zastosowania diety. Ocena doboru produktów i potraw dozwolonych, przygotowanie przykładowych potraw. Omówienie wpływu procesu technologicznego na zawartość i strawność błonnika pokarmowego frakcji nierozpuszczalnej. Określenie produktów bogatych w błonnik. Obliczanie zawartości błonnika w przygotowanych potrawach. <b>Opracowanie diety łatwo strawnej.</b> Omówienie celu i zastosowania oraz modyfikacji diety. Podanie dziennej racji pokarmowej produktów spożywczych. Zaplanowanie dziennego jadłospisu zgodnego z założeniami diety. Przygotowanie przykładowych potraw z zastosowaniem technik kulinarnych czyniących potrawy lekko strawnymi oraz ich ocena organoleptyczna. <b>Opracowanie diety łatwo strawnej z ograniczeniem tłuszczu.</b> Omówienie celu i zastosowania oraz modyfikacji diety. Wybór zalecanych produktów. Przygotowanie przykładowych potraw oraz ocena ich zgodności z założeniami diety. Obliczanie zawartości tłuszczu w przygotowanej potrawie. Wykorzystanie dziennej racji pokarmowej w planowaniu żywienia dla chorego z przewlekłym zapaleniem trzustki. <b>Opracowanie diety łatwo strawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego.</b> Omówienie celu i zastosowania diety. Dobór produktów i potraw hamujących wydzielanie żołądkowe. Przygotowanie przykładowych potraw mających zastosowanie w diecie. Ocena zgodności przygotowanych potraw z zleceniami technologicznymi diety. <b>Opracowanie diety ubogoenergetycznej.</b> Omówienie celu i zastosowania oraz metodyki planowania diety. Obliczanie założeń diety dla wybranego pacjenta. Planowanie zrównoważonej diety ubogoenergetycznej na bazie produktów roślinnych. Sporządzanie przykładowych potraw w celu określenia wielkości porcji i zawartej w nich wartości odżywczej.</p>	

### Literatura podstawowa:

1	Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. H. Ciborowska, A. Ciborowski. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2022
2	Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. H. Kunachowicz, I. Nadolna, K. Iwanow, B. Przygoda. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2019
3	Nowoczesna dietetyczna książka kucharska. Z. Wieczorek- Chelmińska. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2022
4	Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. M. Jarosz, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej. Wyd. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny, Warszawa 2020

### Literatura uzupełniająca:

1	Podstawy żywienia i dietoterapia. Peckenpaugh N. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2015
2	51 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych Chevallier L. (Gajewska D., red. wydania polskiego), wyd. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2015.
3	Odżywianie dla zdrowia. Tradycje wschodnie i nowoczesna wiedza o żywieniu. Pitchford Paul. Wyd. Galaktyka 2022



## Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Zajęcia praktyczne z dietoprofilaktyki i diet leczniczych				Kod podmiotu	N-DIET-I-P-PD-ZPDP_V			
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		psychodietetyka								
Forma studiów		niestacjonarne								
Semestr studiów		V								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	2	Zajęcia kontaktowe		0,6	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Ćwiczenia praktyczne		60	42	18	sprawozdania z każdego zajęć praktyczne przygotowanie potraw na każdym zajęciach pisemne kolokwium po semestrze				100	
<b>Razem:</b>		60	42	18					Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	definiuje pojęcie dieta, klasyfikuje rodzaje diet specjalistycznych						K_W07 K_W18 K_W19 K_W21	ćwiczenia	
	2.	omawia zasady żywienia osób zdrowych i chorych						K_W18	ćwiczenia	
	3.	jest świadomy konieczności indywidualnego podejścia do pacjenta						K_W09 K_W26	ćwiczenia	
	4.	objaśnia znaczenie różnych składników diety w zapobieganiu oraz leczeniu różnych schorzeń						K_W03 K_W09	ćwiczenia	
Umiejętności	1.	ustala założenia dla poszczególnych diet leczniczych						K_U04 K_U06 K_U10 K_U11	ćwiczenia	
	2.	planuje odpowiednie postępowanie żywieniowe dla osób zdrowych w celu zapobiegania występowania schorzeń oraz dla osób chorych w celu ich leczenia						K_U04 K_U08 K_U10 K_U16	ćwiczenia	
	3.	oblicza wartość energetyczną i odżywczą diet						K_U11 K_U17	ćwiczenia	
	4.	posługuje się tabelami wartości odżywczej, zamiany produktów oraz dziennej racji pokarmowej						K_U11 K_U15	ćwiczenia	
	5.	dobiera odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoprofilaktyce i dietoterapii						K_U10	ćwiczenia	
	6.	stosuje odpowiednie techniki sporządzania potraw						K_U04 K_U10 K_U13 K_U15	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi oraz bezpieczeństwa pracy						K_K07	ćwiczenia	
	2.	rozumie zastosowanie diet leczniczych w celach profilaktycznych oraz jako wspomaganie leczenia farmakologicznego						K_K02	ćwiczenia	

## Treści kształcenia

<b>Ćwiczenia praktyczne</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>	dyskusja dydaktyczna, ćwiczenia praktyczne w podgrupach, pokaz z objaśnieniem, zajęcia praktyczne w pracowni technologii żywności i dietetyki
<b>Tematyka zajęć</b>		
<p>Zasady sporządzania potraw dietetycznych. Opracowanie diety podstawowej. Wygląd jedzenia i jego wpływ na apetyt.</p> <p>Opracowanie diety bogatoresztkowej. Omówienie celu i zastosowania diety. Błonnik pokarmowy w profilaktyce i leczeniu otyłości, cukrzycy i chorób układu krążenia.</p> <p>Opracowanie diety łatwo strawnej. Omówienie celu i zastosowania oraz modyfikacji diety. Podanie dziennej racji pokarmowej produktów spożywczych. Zaplanowanie dziennego jadłospisu zgodnego z założeniami diety. Przygotowanie przykładowych potraw z zastosowaniem technik kulinarnych czyniących potrawy lekko strawnymi oraz ich ocena organoleptyczna.</p> <p>Opracowanie diety łatwo strawnej z ograniczeniem tłuszczu. Przygotowanie przykładowych potraw z obniżoną zawartością NKT i cholesterolu. Opracowanie diety łatwo strawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego. Profilaktyka raka jelita grubego – przygotowanie przykładowych potraw.</p> <p>Opracowanie diety ubogoenergetycznej. Jak jeść, żeby nie zjeść zbyt dużo – zalecenia praktyczne. Właściwe i skuteczne podejście do diety redukcyjnej. Cytrusy w diecie redukcyjnej. Analiza możliwości obniżenia wartości energetycznej diety poprzez wykorzystanie produktów niskokalorycznych.</p> <p>Opracowanie diety niskosodowej. Ukryte źródła soli w diecie, zapoznanie ze sposobami ograniczania sodu w diecie. Przygotowanie przykładowych potraw z wyłączeniem soli kuchennej. Przeciwtłeniacze w ziołach i przyprawach. Ocena zmian w spożyciu wybranych składników pokarmowych przez pacjentów z nadciśnieniem tętniczym.</p> <p>Zaliczenie semestru</p>		

### Literatura podstawowa:

1	Dietetyka. Żywnie zdrowego i chorego człowieka. H. Ciborowska, A. Ciborowski. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2022
2	Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. H. Kunachowicz, I. Nadolna, K. Iwanow, B. Przygoda. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2016
3	Nowoczesna dietetyczna książka kucharska. Z. Wieczorek-Chelmińska. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2014
4	Normy żywienia człowieka. M. Jarosz, B. Bułhak-Jachymczyk. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2017

### Literatura uzupełniająca:

1	Podstawy żywienia i dietoterapia. Peckenpaugh N. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2011
2	51 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych. Chevallier L. (Gajewska D., red. wyd. polskiego)

## Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Żywnienie kliniczne			Kod przedmiotu	N-DIET-I-P-DK-ZYWK_V				
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		dietetyka kliniczna								
Forma studiów		niestacjonarne								
Semestr studiów		V								
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 na ocenę				50	
Ćwiczenia praktyczne		90	63	27	Zaliczenie pisemne na ocenę				50	
<b>Razem:</b>		180	135	45	<b>Razem</b>				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, zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym						K_W17 K_W18 K_W20	wykład	
	2.	potrafi wymienić schorzenia, w których mają zastosowanie poszczególne diety						K_W18	wykład	
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	
	4.	potrafi dobrać odpowiednią dietę do schorzenia pacjenta i skorygować ją zależnie od stopnia zaawansowania choroby i wyników badań dodatkowych						K_U04 K_U05 K_U06 K_U07 K_U15 K_U16	ćwiczenia	
	5.	potrafi dobrać odpowiednią dietę przy współistnieniu kilku chorób u jednego pacjenta						K_U04 K_U05 K_U06 K_U07 K_U15 K_U16	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	ma świadomość, że wiedza żywieniowa jest elementem leczenia wielu chorób						K_K01	ćwiczenia	

## Treści kształcenia

<b>Wykład</b>	<b>Metody dydaktyczne:</b> prezentacja multimedialna
<b>Tematyka zajęć</b>	
<p>Żywienie w wybranych chorobach przewodu pokarmowego. Żywienie w chorobach jamy ustnej. Nietolerancja laktozy. Choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy. Żywienie w stanach po resekcji żołądka oraz w zaburzeniach opróżniania żołądkowego.</p> <p>Żywienie w chorobach trzustki. Żywienie do i poza jelitowe w tych chorobach. Żywienie w ostrym i przewlekłym zapaleniu trzustki. Mukowiscydoza.</p> <p>Żywienie w chorobach wątroby. Stłuszczeniowe choroby wątroby. Żywienie w niewydolności wątroby w zależności o stadiów choroby. Marskość wątroby. Encefalopatia wątrobowa. Cholestatyczne choroby wątroby.</p> <p>Żywienie w kamicy żółciowej. Stan ostry i przewlekły.</p> <p>Żywienie w chorobach zapalnych jelit. Wrzodziejące zapalenie jelita grubego. Choroba Leśniowskiego Crohna. Zespół krótkiego jelita. Żywienie do i pozajelitowe.</p> <p>Żywienie w warunkach domowych. Rys historyczny. Wskazania, przeciwwskazania. Powikłania</p> <p>Żywienie wspomagające odporność. Immunomodulacja aminokwasami i kwasami tłuszczowymi. Żywienie w zespołach złego wchłaniania.</p> <p>Żywienie w chorobach sercowo-naczyniowych. Działania profilaktyczne. Niewydolność krążenia. Zawał mięśnia sercowego. Żywienie u chorych poddawanych zabiegom kardiochirurgicznym. Żywienie w nadciśnieniu tętniczym. Żywienie w miażdżycy.</p> <p>Żywienie w chorobach nerek. Zespół nerczycowy. Ostra i przewlekła niewydolność nerek. Żywienie pacjentów dializowanych.</p> <p>Żywienie w profilaktyce i leczeniu chorób nowotworowych.</p> <p>Diety niekonwencjonalne.</p> <p>Fenyloketonuria, rozpoznawanie, leczenie żywieniowe.</p>	

<b>Ćwiczenia praktyczne</b>	<b>Metody dydaktyczne:</b> Studium przypadku, prezentacja multimedialna, praktyczne układanie diety dla pacjenta
<b>Tematyka zajęć</b>	
<p>Żywienie w chorobach jamy ustnej i przełyku - zastosowanie diet o zmienionej konsystencji, planowanie diety. Planowanie żywienia w nieżytach żołądka - ostry nieżyt żołądka, dobór produktów zalecanych i zabronionych dla stanów przewlekłych, dobór produktów zalecanych i zabronionych w refluksie żołądkowo-przełykowym, dieta po resekcji żołądka.</p> <p>Diety w chorobach jelit - określanie zasad żywienia, planowanie jadłospisu dla różnych okresów leczenia, ocena jadłospisu pod kątem produktów i potraw zabronionych i zalecanych, ocena wartości odżywczej jadłospisu i porównanie z założeniami.</p> <p>Dieta we wrzodziejącym zapaleniu jelita grubego - dobieranie produktów w zależności od wywiadu, planowanie diety.</p> <p>Żywienie w chorobach miąższu wątroby w zależności od stanu wydolności narządu - zasady żywienia w w/w stanach, różnicowanie diety w zależności od stanu wydolności, planowanie jadłospisu dla różnych okresów leczenia, ocena jadłospisu pod kątem produktów i potraw zabronionych i zalecanych, ocena wartości odżywczej jadłospisu i porównanie z założeniami.</p> <p>Żywienie w zapaleniu pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych oraz kamicy żółciowej - zasady żywienia w w/w stanach, różnicowanie diety w zależności od stanu wydolności, planowanie jadłospisu dla różnych okresów leczenia, ocena jadłospisu pod kątem produktów i potraw zabronionych i zalecanych, ocena wartości odżywczej jadłospisu i porównanie z założeniami.</p> <p>Żywienie w ostrym i przewlekłym zapaleniu trzustki - zasady żywienia, dieta w zależności od stanu ostrego i przewlekłego, planowanie jadłospisu do różnych okresów leczenia, ocena jadłospisu pod kątem produktów i potraw dozwolonych i zabronionych, ocena wartości odżywczej jadłospisu i porównanie z założeniami.</p> <p>Dieta w chorobach układu moczowego – objawy, zasady żywienia w chorobach układu moczowego, różnicowanie diety w zależności od stanu ostrego i przewlekłego (odmiedniczkowe, kłębuszkowe zapalenie nerek), planowanie diety dla pacjentów w ostrej i przewlekłej niewydolności nerek bez leczenia dializą (dieta bezsodowa do 20g białka; dieta uboga sodowa do 50g białka).</p> <p>Planowanie diety dla pacjentów dializowanych - studium przypadku.</p> <p>Żywienie w kamicach nerkowych - dobór produktów w zależności od postaci kamicy, planowanie żywienia w zależności od postaci kamicy.</p> <p>Planowanie żywienia w dnie moczanowej - analiza produktów i potraw zabronionych, planowanie jadłospisów z wykorzystaniem wymienników, przygotowanie karty dietetycznej dla pacjenta.</p>	

Żywnienie w oparzeniach - planowanie podaży składników odżywczych do przypadku, planowanie jadłospisu, wskazanie możliwości wzbogacania diety, ocena zawartości białka i podaży płynów.  
Profilaktyka chorób nowotworowych oraz postępowanie żywieniowe w chorobie - żywienie w profilaktyce i chorobie w zależności rodzaju nowotwory i sposobu leczenia, planowanie schematu żywienia.  
Diety niekonwencjonalne i ich zastosowanie.

### Literatura podstawowa:

1	Dietetyka kliniczna. M. Grzymisławski, PZWL 2019
2	Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, H. Ciborowska, A. Rudnicka, PZWL 2021
3	Podstawy żywienia klinicznego. L. Sobotka. Scientifica, Kraków 2013
4	Praktyczny podręcznik dietetyki red. M. Jarosz IŻŻ 2011

### Literatura uzupełniająca:

1.	J. Gawęcki, M. Grzymisławski: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2010
2.	S. Langley-Ewans: Żywnienie: wpływ na zdrowie człowieka. PZWL, Warszawa 2014
3.	A. Kapała: Praktyczny przewodnik po ONS. Scientifica, Kraków 2015
4.	M. Pertkiewicz, T. Korta: Standardy żywienia dojelitowego i pozajelitowego. Scientifica, Kraków 2015
5.	A. Payne, J. Chojnacki: Dietetyka i żywienie kliniczne. Elsevier Urban&Partner, Wrocław 2013

## Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Żywnienie w sporcie						Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DS-ZWSP_V
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia							
Specjalność		dietetyka sportowa							
Forma studiów		niestacjonarne							
Semestr studiów		V							
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	3	Zajęcia kontaktowe	0,9		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %
Wykład		30	21	9	Zaliczenie pisemne końcowe semestralne				50
Ćwiczenia praktyczne		60	42	18	Ćwiczenia praktyczne wykonywane samodzielnie i w grupie, prezentowanie przygotowanych prezentacji multimedialnych, prace zaliczeniowe				50
<b>Razem:</b>		90	63	27	<b>Razem</b>				100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Forma zajęć
Wiedza	1.	definiuje podstawowe pojęcia z zakresu żywienia człowieka o różnym poziomie aktywności fizycznej, zna normy żywienia						K_W01 K_W02	wykład
	2.	posiada wiedzę na temat roli poszczególnych składników odżywczych pożywienia w wysiłku fizycznym						K_W01 K_W02 K_W04	wykład
	3.	analizuje procesy związane z trawieniem produktów spożywczych						K_W01 K_W02 K_W04	wykład
Umiejętności	1.	potrafi zaplanować i wdrożyć prawidłowe żywienie dla odpowiedniej grupy sportowców						K_U04 K_U05 K_U11 K_U12 K_U13 K_U15 K_U16 K_U19	ćwiczenia
	2.	potrafi udzielać porady dietetycznej i pracować w zespole wielodyscyplinarnym						K_U02	ćwiczenia
	3.	potrafi wdrożyć edukację żywieniową dla osób zdrowych, aktywnych fizycznie						K_U01 K_U03 K_U09	ćwiczenia
	4.	dokonuje podziału sportowców zależnie od aktywności fizycznej						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	
<b>Tematyka zajęć</b>		
<p>Podstawy fizjologiczne wysiłku fizycznego.                      Przyczyny i skutki stresu oksydacyjnego.                      Ogólna charakterystyka i rola w wysiłku fizycznym podstawowych składników pokarmowych (węglowodany, białka, tłuszcze, witaminy i sole mineralne).                      Podział produktów spożywczych.</p>		

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	
<b>Tematyka zajęć</b>		
<p>Normy żywienia i wyżywienia dla wybranych dyscyplin sportowych (podnoszenie ciężarów, kolarstwo, gry sportowe, gimnastyka, szermierka)                      Normy żywienia i wyżywienia dla wybranych dyscyplin sportowych (lekka atletyka, narciarstwo, biathlon, sporty wodne, łyżwiarstwo)                      Normy żywienia i wyżywienia dla wybranych dyscyplin sportowych (jeździectwo, łucznictwo, strzelectwo sportowe, sporty walki)                      Normy żywienia i wyżywienia dla wybranych dyscyplin sportowych (sport motorowy i żużlowy, turystyka, studenci wychowania fizycznego)</p>		

### Literatura podstawowa:

<b>1</b>	I. Celejowa. Żywnienie w sporcie. Wydawnictwo Lekarskie PZWL. Warszawa 2008.
<b>2</b>	A. Zając, S. Poprzęcki, M. Czuba, G. Zydek, A. Gołaś. Dieta i suplementacja w sporcie i rekreacji. AWF Katowice. Katowice 2012.

### Literatura uzupełniająca:

<b>1</b>	A. Bean. Żywnienie w sporcie. Kompletny przewodnik. Zysk i S-ka, Poznań 2008.
----------	---