

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Biochemia kliniczna			Kod przedmiotu					
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia drugiego stopnia								
Forma studiów		stacjonarny								
Semestr studiów		II								
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	0
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Wykład		30	15	15	Zaliczenie w formie testu				100	
Razem:		30	15	15					Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe	Formy zajęć			
Wiedza	1.	Zna kliniczne aspekty zaburzeń metabolicznych oraz metody laboratoryjnej oceny procesów biochemicznych w warunkach fizjologicznych i patologicznych.				K_W04	wykład			
Umiejętności	1.	Potrafi dobierać biochemiczne parametry diagnostyczne dla rozpoznania wybranych jednostek chorobowych.				K_U09	wykład			
	2.	Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.				K_U09	wykład			
Kompetencje społeczne	1.	Ma świadomość własnych ograniczeń, potrafi współpracować ze specjalistami zawodów medycznych.				K_K01	wykład			
	2.	Rozumie potrzebę zdobywania, uzupełniania i aktualizowania wiedzy z zakresu biochemii klinicznej.				K_K02	wykład			

## Treści kształcenia

<b>Forma zajęć</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>
<b>Wykład</b>	Wykłady monograficzne, konwersatoryjne, problemowe z wykorzystaniem nowoczesnych technik nauczania
<b>Tematyka zajęć</b>	
Biochemia kliniczna i diagnostyka chorób sercowo-naczyniowych (miażdżyca tętnic, nadciśnienie tętnicze, zawał mięśnia sercowego). Biochemia i diagnostyka chorób układu pokarmowego (wątroba, trzustka). Biochemiczne podstawy i diagnostyka chorób metabolicznych (cukrzyca, zespół metaboliczny, choroby kości). Biochemia i diagnostyka funkcji nerek. Przemiany biochemiczne w przebiegu chorób tarczycy, diagnostyka. Biochemia i diagnostyka białek osocza krwi. Równowaga kwasowo-zasadowa. Równowaga wodno-elektrolitowa. Gospodarka mineralna –mechanizmy regulujące gospodarkę wapniową, fosforanową i magnezową. Zaburzenia biochemiczne jako wynik niedoboru/nadmiaru witamin rozpuszczalnych w tłuszczach. Rola biochemicznych markerów nowotworowych.	

### Literatura podstawowa:

<b>1</b>	Zuwała-Jagiello J. Biochemia kliniczna podręcznik do ćwiczeń dla studentów oddziału analityki medycznej. Wyd. Uniwersytet Medyczny Wrocław 2017
<b>2</b>	Angielski S., Jakubowski Z., Dominiczak M.H. (red.): Biochemia kliniczna. PERSEUSZ, Sopot 1997

### Literatura uzupełniająca:

<b>1</b>	Dembińska-Kieć A., Naskalski J.W. (red.): Diagnostyka laboratoryjna z elementami biochemii klinicznej. Volumed, Urban & Partner, Wydanie 4, Wrocław 2017
<b>2</b>	Ostrowska L. (red.). Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. PZWL Warszawa 2018

## Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Diagnostyka laboratoryjna			Kod przedmiotu				
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		studia drugiego stopnia							
Forma studiów		stacjonarny							
Semestr studiów		II							
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 w formie testu				100
Razem:		30	15	15	Razem				100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe	Formy zajęć		
Wiedza	1.	Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym.				K_W04	wykład		
	2.	Posiada znajomość zasad interpretacji wyników badań laboratoryjnych w celu różnicowania stanów fizjologicznych i patologicznych.				K_W04	wykład		
Umiejętności	1.	Interpretuje wyniki badań laboratoryjnych w odniesieniu do określonej jednostki chorobowej.				K_U09	wykład		
	2.	Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.				K_U09	wykład		
Kompetencje społeczne	1.	Posiada świadomość własnych ograniczeń, potrafi współpracować ze specjalistami zawodów medycznych.				K_K01	wykład		
	2.	Rozumie potrzebę zdobywania, uzupełniania i aktualizowania wiedzy z zakresu diagnostyki laboratoryjnej.				K_K02	wykład		

## Treści kształcenia

<b>Forma zajęć</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>
<b>Wykład</b>	Wykłady monograficzne, konwersatoryjne, problemowe z wykorzystaniem nowoczesnych technik nauczania
<b>Tematyka zajęć</b>	
Badania laboratoryjne jako źródło informacji o stanie zdrowia. Krew, mocz, kał, płyn mózgowo-rdzeniowy jako materiał do badań laboratoryjnych. Czynniki przedanalizacyjne i ich wpływ na wynik badania laboratoryjnego. Diagnostyka laboratoryjna niedożywienia i otyłości. Diagnostyka laboratoryjna chorób metabolicznych. Diagnostyka laboratoryjna chorób układu pokarmowego. Diagnostyka laboratoryjna chorób układu sercowo-naczyniowego. Diagnostyka laboratoryjna chorób układu moczowego. Diagnostyka laboratoryjna chorób tarczycy. Znaczenie diagnostyczne wybranych parametrów stresu oksydacyjnego.	

### Literatura podstawowa:

<b>1</b>	Ostrowska L. (red.). Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. PZWL Warszawa 2018
----------	--

### Literatura uzupełniająca:

<b>1</b>	Dembińska-Kieć A, Naskalski JW. Diagnostyka laboratoryjna z elementami biochemii klinicznej. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2017.
<b>2</b>	Wallach J. Interpretacja badań laboratoryjnych. Medipage, Warszawa 2011
<b>3</b>	Solnica B. Diagnostyka laboratoryjna. PZWL, Warszawa 2014

## Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Edukacja i poradnictwo żywieniowe			Kod przedmiotu				
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		studia drugiego stopnia							
Forma studiów		stacjonarny							
Semestr studiów		II							
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	3	Zajęcia kontaktowe	1,5		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %
Ćwiczenia praktyczne		90	45	45	Opracowanie i ocena grupowego programu poradnictwa dietetycznego dla określonej grupy osób przewlekle chorych				100
<b>Razem:</b>		90	45	45	<b>Razem</b>				100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)					Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	Zna zasady prowadzenia edukacji żywieniowej w prewencji pierwotnej i wtórnej schorzeń dietozależnych.					K_W09	ćwiczenia praktyczne	
	2.	Posiada wiedzę pozwalającą na prowadzenie edukacji żywieniowej w zdrowej populacji.					K_W09	ćwiczenia praktyczne	
Umiejętności	1.	Posiada umiejętność samodzielnego organizowania i prowadzenia poradnictwa żywieniowo-dietetycznego w różnych obszarach opieki zdrowotnej i socjalnej.					K_U02	ćwiczenia praktyczne	
	2.	Posiada umiejętność doboru, krytycznej analizy i weryfikacji dokumentacji, pomocy dietetycznych oraz wyników i pomiarów niezbędnych do oceny stanu odżywienia stosowanych w poradnictwie żywieniowo-dietetycznym.					K_U07	ćwiczenia praktyczne	
	3.	Dostosowuje poradę dietetyczną do ogólnego stanu zdrowia pacjenta (zbieranie informacji metodą wywiadu, interpretacja wyników badań biochemicznych, antropometryczna ocena stanu odżywienia).					K_U14	ćwiczenia praktyczne	
	4.	Ocenia poprawność wykonanej porady i wywiadu dietetycznego, jak również oceny efektywności stosowanych modyfikacji dietetycznych.					K_U21	ćwiczenia praktyczne	
Kompetencje społeczne	1.	Okazuje szacunek i troskę wobec pacjenta.					K_K06	ćwiczenia praktyczne	
	2.	Przy udzielaniu porad dietetycznych uwzględnia aspekty psychologiczne, kulturowe i religijne a także status ekonomiczny pacjenta.					K_K04	ćwiczenia praktyczne	

## Treści kształcenia

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
<b>Ćwiczenia praktyczne</b>	Wykład z prezentacją multimedialną, konwersatorium, ćwiczenia praktyczne, analiza przypadków
Tematyka zajęć	
<p>Profilaktyka chorób cywilizacyjnych na tle wadliwego żywienia. Dietoterapia otyłości. Ustalanie zapotrzebowania energetycznego i tempa redukcji masy ciała wg zaleceń paneli eksperckich. Poradnictwo grupowe. Nowoczesne techniki i metody oceny efektywności prowadzonego poradnictwa żywieniowego. Interaktywne metody przekazywania wiedzy. Analiza treści reklam dotyczących produktów spożywczych. Edukacja prozdrowotna w różnych środowiskach. Edukacja żywieniowa w rodzinie, przedszkolu, szkole. Edukacja prozdrowotna w różnych chorobach. Metody oceny efektywności prowadzonej edukacji żywieniowej. Zasady dietoterapii oraz postępowanie dietetyczne w chorobach wymagających modyfikacji diety (omawiane są stany chorobowe wybrane przez studentów). Planowanie, organizacja grupowego poradnictwa dietetycznego dla osób z przewlekłymi chorobami dietozależnymi (zebranie wywiadu dietetycznego, pomiary stanu odżywienia, przygotowanie i podanie zaleceń, długotrwała edukacja dietetyczna, kontrola realizacji zaleceń, ocena efektów dietoterapii). Planowanie, organizacja grupowego poradnictwa dietetycznego dla osób z czynnikami ryzyka rozwoju przewlekłych chorób dietozależnych (zebranie wywiadu dietetycznego, pomiary stanu odżywienia, przygotowanie i podanie zaleceń, długotrwała edukacja dietetyczna, kontrola realizacji zaleceń, ocena efektów dietoterapii). Planowanie, organizacja grupowego poradnictwa dietetycznego dla osób o specyficznych potrzebach żywieniowych (zebranie wywiadu dietetycznego, pomiary stanu odżywienia, przygotowanie i podanie zaleceń, długotrwała edukacja dietetyczna, kontrola realizacji zaleceń, ocena efektów dietoterapii).</p>	

### Literatura podstawowa:

<b>1</b>	Peckenpaugh N. Podstawy żywienia i dietoterapia. Elsevier Urban & Partner Wrocław 2010
<b>2</b>	Contento I. Edukacja żywieniowa, Wyd. PWN Warszawa 2018
<b>3</b>	Wojnarowska B. (red.), Edukacja zdrowotna. Podstawy teoretyczne, metodyka, praktyka. Wyd. PWN Warszawa 2017
<b>4</b>	Cianciara D. Zarys współczesnej promocji zdrowia. Wyd. PZWL Warszawa 2010
<b>5</b>	Gutkowska K., Adamowski J. (red). Edukacja żywieniowa w teorii i praktyce. Wyd. SGGW, Warszawa 2019

### Literatura uzupełniająca:

<b>1</b>	Ledzińska M., Czerniawska O. Psychologia nauczania. Ujęcie poznawcze. Podręcznik akademicki. Wyd. PWN Warszawa 2011
<b>2</b>	Petty G. Nowoczesne nauczanie. Praktyczne wskazówki i techniki dla nauczycieli, wykładowców i szkoleniowców. GWP Sopot 2010
<b>3</b>	Ostrowska L. Dietetyka. Kompendium. Wyd. PZWL Warszawa 2020

## Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Epigenetyka					Kod przedmiotu		
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		studia drugiego stopnia							
Forma studiów		stacjonarny							
Semestr studiów		II							
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		1	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć			Waga w %	
Wykład		60	30	30	Egzamin testowy z całości materiału			100%	
Razem:		60	30	30	Razem			100%	
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)					Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	Zna i rozumie w zaawansowanym stopniu wybrane fakty, pojęcia, obiekty, zjawiska oraz złożone zależności między nimi i teorie je wyjaśniające dotyczące epigenetyki i nauk pokrewnych stanowiące uzupełniającą wiedzę z zakresu metod postępowania dietetycznego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych.					K_W01	wykład	
	2.	Potrafi omówić epigenetyczne modyfikacje na poziomie DNA i białek histonowych oraz rozumie wpływ żywienia ludzi zdrowych z uwzględnieniem wieku, różnych form aktywności fizycznej na epigenom człowieka.					K_W02	wykład	
	3.	Zna podstawy genetyki klinicznej i rozumie wpływ procesów patologicznych na zmiany epigenetyczne regulujące metabolizm, trawienie i wchłanianie składników odżywczych.					K_W05	wykład	
	4.	Zna wzajemne relacje między żywnością, żywieniem a epigenomem człowieka i potrafi je wykorzystać w praktyce.					K_W09	wykład	
Umiejętności	1.	Zna zjawiska epigenetyczne i potrafi zaplanować, dostosowane do tej wiedzy postępowanie dietetyczne w oparciu o dowody naukowe, w celu zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem, brakiem lub nadmiarem aktywności fizycznej.					K_U14	wykład	
	2.	Potrafi zaplanować i przeprowadzić procesy ukierunkowane na otrzymanie bioproduktów o pożądanym cechach, projektowania i prowadzenia eksperymentów oraz prac badawczych					K_U18	wykład	

## Treści kształcenia

<b>Forma zajęć</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>
<b>Wykład</b>	Wykład monograficzny, konwersatoryjny, problemowy z wykorzystaniem nowoczesnych technik nauczania
<b>Tematyka zajęć</b>	
<p>Epigenetyka, epigenom – definicje, rys historyczny. Genetyczny polimorfizm człowieka i podstawy ekspresji genów. Zapis genetyczny, komórka, epigenotypy. Konsekwencje różnic epigenetycznych. Mechanizm molekularny zjawisk epigenetycznych -acetylacja histonów. Mechanizm molekularny zjawisk epigenetycznych – metylacja DNA. Mechanizm molekularny zjawisk epigenetycznych – interferencja RNA (RNAi). Dziedziczność epigenetyczna. Wpływ środowiska zewnętrznego, stylu życia na indukowanie zmian epigenetycznych. Wpływ diety na epigenom człowieka – wprowadzenie. Rola zmian epigenetycznych nabytych w różnych okresach rozwoju w powstawaniu zaburzeń metabolicznych. Deregulacja mechanizmów epigenetycznych w nowotworach. Indywidualizacja terapii p/nowotworowej. Epigenetyczne przyczyny starzenia. Dieta jako czynnik zagrożenia lub zapobiegania wybranym chorobom cywilizacyjnym w aspekcie zmian epigenetycznych (otyłości, cukrzycy, osteoporozy, chorób układu krążenia). Zdolność bioaktywnych składników diety do epigenetycznej modulacji ekspresji genów jako kluczowy element wykorzystywany w profilaktyce i leczeniu w/w schorzeń. Fitozwiązki jako modulatory epigenomu. Niezgodność współczesnych wzorców żywieniowych i współczesnej wiedzy genetycznej. Bloki metaboliczne. Znaczenie mikroelementów w molekularnych mechanizmach powstawania chorób. Wpływ mikrobiomu jelitowego na procesy chorobowe na poziomie molekularnym.</p>	

### Literatura podstawowa:

<b>1</b>	Shanahan C., Shanahan L. DNA żywienia. Wyd. Galaktyka 2019
<b>2</b>	Keith A. Grimaldi, Ben van Ommen, Jose M. Ordovas, et al. Proposed guidelines to evaluate scientific validity and evidence for genotype-based dietary advice. <i>Genes &amp; Nutrition</i> (2017).
<b>3</b>	Drewa G., Ferenc S. Genetyka medyczna. Podręcznik dla studentów. Wyd. Medyczne Urban & Partner, 2012

### Literatura uzupełniająca:

<b>1</b>	Penny D. Epigenetics, Darwin, and Lamarck. <i>Genome Biology and Evolution</i> 7, 2015, 1758–1760.
<b>2</b>	Fenech MF. Nutriomes and personalised nutrition for DNA damage prevention, telomere integrity maintenance and cancer growth control. <i>Cancer Treat Res</i> 2014;159:427-41. doi: 10.1007/978-3-642-38007-5_24. Review..
<b>3</b>	Kaput J. Diet-disease gene interactions. <i>Nutrition</i> . 2004 Jan;20(1):26-31. Review. PMID: 14698010



## Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Etyka w medycynie			Kod przedmiotu					
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia drugiego stopnia								
Forma studiów		stacjonarny								
Semestr studiów		II								
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	0
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Wykład		30	15	15	Zaliczenie w formie testu pisemnego/ Zaliczenie końcowe w formie prezentacji przygotowywanej przez grupę studentów				100	
<b>Razem:</b>		30	15	15					Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	Zna i rozumie główne pojęcia, teorie, zasady i reguły etyczne służące jako ogólne ramy właściwego interpretowania i analizowania zagadnień moralno-medycznych.						K_W16	wykład	
	2.	Zna zasady altruizmu i odpowiedzialności klinicznej i etycznej.						K_W16	wykład	
	3.	Zna zasady i metody komunikacji z pacjentem i jego rodziną, które służą budowaniu relacji opartej na zaufaniu, odpowiedzialności i empatii.						K_W16	wykład	
Umiejętności	1.	W działaniach zawodowych przestrzega wzorców etycznych.						K_U03 K_U15	wykład	
	2.	Potrafi rozpoznawać moralny wymiar decyzji i praktyk medycznych, odróżnia aspekt normatywny od faktycznego.						K_U03	wykład	
	3.	Konstruuje modele działania sytuacyjnego wiążące efektywność z słusznością etyczną						K_U03 K_U15	wykład	
	4.	Współpracuje w zespole terapeutycznym, stosując zasady etyczne						K_U15 K_U20	wykład	
Kompetencje społeczne	1.	Przestrzega praw pacjenta, prawa do swej integralności medycznej i etycznej oraz prawa do tajemnicy zawodowej.						K_K06	wykład	
	2.	Wykazuje odpowiedzialność za swój rozwój zawodowy i moralny.						K_K01 K_K03 K_K05 K_K06	wykład	
	3.	Potrafi korzystać z interdyscyplinarnej literatury fachowej, integrować ją ze swoim doświadczeniem i wymogami etyki zawodowej.						K_K02	wykład	

## Treści kształcenia

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Wykład	Wykład z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, dyskusja
<b>Tematyka zajęć</b>	
Etyczne podstawy profesjonalizmu zawodów medycznych. Główne teorie etyczne i właściwe im typy argumentacji w medycynie: utylitaryzm, etyka cnót, etyka obowiązku, etyka czterech zasad, etyka personalistyczna. Problem autonomii pacjenta – jej źródła, zakres i granice. Podstawowe prawa pacjenta. Komerccjalizacja medycyny i różne modele relacji lekarz-pacjent. Etyka w komunikacji lekarza z pacjentem. Etyka medyczna wobec reklamy leków, suplementów. Problem korupcji. Etyczne problematyka w żywieniu człowieka – żywność genetycznie modyfikowana, syntetyczne dodatki do żywności, diety wykluczające mięso - wegetariańska, wegańska, witarianańska. Etos uczonego. Etyczne uwarunkowania badań z udziałem ludzi, badań na zwierzętach, komisje bioetyczne.	

### Literatura podstawowa:

1	Szewczyk K. Bioetyka. Medycyna na granicach życia (tom pierwszy). Pacjent w systemie opieki zdrowotnej (tom drugi), PWN Warszawa 2009
2	Łuków P., Pasiński T. Etyka medyczna z elementami filozofii, Wyd. lekarskie PZWL 2014
3	Biesaga T. Podstawy etyki i bioetyki. WN UPJPII, Kraków 2016

### Literatura uzupełniająca:

1	Z. Szawarski Z. Mądrość i sztuka leczenia, Słowo/Obraz/Terytoria. Gdańsk 2005
2	Łuków Ł. Moralność medycyny. O sztuce dobrego życia i o sztuce leczenia. Semper Warszawa 2012
3	Antologia bioetyki, t. 1 - 4, red. W. Galewicz, TAIWPN Universitas Kraków 2011

## Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Język angielski				Kod przedmiotu				
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia drugiego stopnia								
Forma studiów		stacjonarny								
Semestr studiów		II								
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	2
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Ćwiczenia praktyczne		60	30	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	
<b>Razem:</b>		60	30	30					Razem	100%
<b>Kategoria efektów</b>	<b>Lp.</b>	<b>Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)</b>						<b>Efekty kierunkowe</b>	<b>Formy zajęć</b>	
Umiejętności	1.	Posiada umiejętności językowe w zakresie dietetyki zgodne z wymaganiami dla poziomu B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.						K_U16 K_U19	ćwiczenia praktyczne	
	2.	Potrafi komunikować się na tematy związane z żywieniem ludzi zdrowych i chorych ze zróżnicowanymi podmiotami; przedstawia, ocenia stanowiska, prowadzi debatę.						K_U16 K_U19	ćwiczenia praktyczne	
Kompetencje społeczne	1.	Posiada potrzebę stałego dokoształcania się.						K_K02	ćwiczenia praktyczne	
	2.	Potrafi pracować w grupie przyjmując różne w niej role.						K_K03	ćwiczenia praktyczne	
	3.	Potrafi określić priorytety działania w poszczególnych typach zadań.						K_K04	ćwiczenia praktyczne	

## Treści kształcenia

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
<b>Ćwiczenia praktyczne</b>	metody: gramatyczno-tłumaczeniowa, audiolingwalna, kognitywna, komunikacyjna, bezpośrednia
Tematyka zajęć	
<p>Probiotyki i prebiotyki. Nawyki żywieniowe. Stan żywieniowy i jego cechy. Oznaki chorób spowodowanych niedoborami żywieniowymi. Dieta wegetariańska a zapobieganie chorobom. Dania i przepisy wegetariańskie. Techniki przygotowania żywności. Źródła składników odżywczych inne niż zwierzęce. Diety specjalne i terapeutyczne. Typy diet terapeutycznych. Choroby które można leczyć dietą. Raporty laboratoryjne i antropometryczne. Terminologia specjalistyczna a codzienna terminologia. Kliniczne zaburzenia żywieniowe. Analiza tekstów akademickich z dziedziny dietetyki. Różnorodne ćwiczenia gramatyczne. Różnorodne ćwiczenia leksykalne.</p>	

### Literatura podstawowa:

1	Gorbacz-Gancarz B., Ostrowska L., Stefańska E., Supińska E., Szczepaniak E., English for Dietetics.
2	Oxenden Clive, Latham-Koenig Christina. New English File Upper 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 przedmiotu			
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		studia drugiego stopnia							
Forma studiów		stacjonarny							
Semestr studiów		II							
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	2	Zajęcia kontaktowe	1		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %
Ćwiczenia praktyczne		60	30	30	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:		60	30	30	Razem				100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe		Formy zajęć	
Umiejętności	1.	Posiada umiejętności językowe w zakresie dietetyki zgodne z wymaganiami dla poziomu B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.				K_U16 K_U19		ćwiczenia praktyczne	
	2.	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 - dietetyka				K_U16 K_U19		ćwiczenia praktyczne	
	3.	Rozumie wypowiedzi na tematy abstrakcyjne i na skomplikowane tematy spoza własnej dziedziny, chociaż może czasami potrzebować objaśnienia szczegółów - rozumie wypowiedzi na żywo lub w postaci nagrania, zarówno na tematy sobie znane jak i nieznanne, spotykane w życiu osobistym, społecznym, akademickim i zawodowym.				K_U16 K_U19		ćwiczenia praktyczne	
Kompetencje społeczne	1.	Student potrafi bez trudu integrować się ze społecznością rodzimych użytkowników języka, jak też społecznością międzynarodową posługującą się danym językiem, zarówno w sytuacjach codziennych jak też oficjalnych.				K_K03		ćwiczenia praktyczne	
	2.	Posiada potrzebę stałego dokształcania się.				K_K02		ćwiczenia praktyczne	
	3.	Potrafi określić priorytety działania w poszczególnych typach zadań.				K_K04		ćwiczenia praktyczne	
	4.	Potrafi współpracować w grupach, przyjmując różne role w środowisku obcojęzycznym.				K_K03		ćwiczenia praktyczne	

## Treści kształcenia

<b>Forma zajęć</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>
<b>Ćwiczenia praktyczne</b>	komunikatywna i kognitywna
<b>Tematyka zajęć</b>	
<p>Publiczne środki komunikacji w Niemczech. Gramatyka: Zdania rozkazujące, zdania warunkowe, Słownictwo specjalistyczne: Diety stosowane w różnych grupach wiekowych. Środowisko naturalne, przemysł, służba zdrowia, zaangażowanie społeczne i polityka. Gramatyka: przeczenie, partykuły modalne, słowotwórstwo. Słownictwo specjalistyczne: Dieta stosowana w leczeniu cukrzycy. Bieżące wydarzenia polityczne, gospodarcze i społeczne w kraju i na świecie. Gramatyka: Konjunktiv II, spójnik damit, czasowniki modalne. Słownictwo specjalistyczne: Ocena żywienia i stanu odżywienia pacjenta. Świadectwa, życiorys, świat pracy, zawód. Gramatyka: je desto / (umso), czasownik rozdzielnie i nierozdzielnie złożone, szyk zdania. Słownictwo specjalistyczne: Historia muzyki: Zaburzenia żywieniowe, anoreksja, bulimia, zaburzone łaknienie. Przedmioty dnia codziennego, przedmioty będące pamiątkami, opisy osób. Gramatyka: czasowniki vermuten, einschätzen, wyrażanie zamiaru. Słownictwo specjalistyczne: Historia muzyki: Dieta w ciąży i podczas karmienia piersią. Nauka i badania, technika, odnawialne źródła energii. Gramatyka: Czasowniki modalne: man sollte, lassen, strona bierna. Słownictwo specjalistyczne: Przyjazne podejście do pacjenta. Krajobraz, miejsca, słownictwo związane z reklamą, procesy informacyjno- komunikacyjne. Gramatyka: przyimki, spójniki, partykuły, rodzajniki, zaimki osobowe i wskazujące, Słownictwo specjalistyczne: Opis pacjenta. Badania laboratoryjne i pomiary antropometryczne. Rozumienie języka potocznego, język branżowy. Gramatyka: Spójniki wieloczłonowe: zwar.....aber, einerseits..... andererseits. Słownictwo specjalistyczne: Historia choroby. Prezentacja z zakresu studiowanego kierunku na wybrany temat z zakresu dietetyki. Powtórzenie materiału leksykalnego i gramatycznego.</p>	

### Literatura podstawowa:

<b>1</b>	Sicher! B2/C1. Kursbuch, Hueber Verlag 2014
<b>2</b>	Lehrbuch für Diätetik der Gesunden und Kranken, T. Brugsch, 2011

### Literatura uzupełniająca:

<b>1</b>	Praktyczna gramatyka języka niemieckiego, Dreyer Schmitt, Hueber Polska
<b>2</b>	Monika Reimann, Sabine Dinsel Großer Lernwortschatz Deutsch als Fremdsprache, Donauwörth 2008

## Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Komunikacja interpersonalna			Kod przedmiotu					
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia drugiego stopnia								
Forma studiów		stacjonarny								
Semestr studiów		II								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Egzamin		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	3	Zajęcia kontaktowe	1,5		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	2
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Wykład		30	15	15	Egzamin testowy				60	
Ćwiczenia praktyczne		60	30	30	Aktywność podczas zajęć, praca zaliczeniowa				40	
<b>Razem:</b>		90	45	45					Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe	Formy zajęć			
Wiedza	1.	Potrafi informować o problemach pacjenta/klienta i przekazywać swoje spostrzeżenia w zrozumiały sposób na poziomie komunikacyjnym.				K_W03	wykład			
	2.	Zna zasady komunikowania się, słuchania, zadawania pytań, wpływu postaw i emocji na komunikowanie się.				K_W06	wykład			
Umiejętności	1.	Potrafi zastosować techniki komunikowania się w pracy z pacjentem/klientem.				K_U03	ćwiczenia praktyczne			
	2.	Potrafi komunikować się gdy pracuje w zespole, swoją komunikację dostosowuje w zależności od ról pełnionych w danym zespole.				K_U15	ćwiczenia praktyczne			
	3.	Potrafi występować publicznie oraz różnicować przekaz w zależności od grupy odbiorczej.				K_U19	ćwiczenia praktyczne			
Kompetencje społeczne	1.	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności na poziomie komunikacyjnym.				K_K01	ćwiczenia praktyczne			
	2.	Jest świadomy potrzeby uczenia się i aktualizowania wiedzy przez całe życie.				K_K02	ćwiczenia praktyczne			
	3.	Potrafi współdziałać w grupie, pełnić różne role grupowe.				K_K03	ćwiczenia praktyczne			

## Treści kształcenia

<b>Forma zajęć</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>
<b>Wykład</b>	Wykład konwersatoryjny, prezentacje, dokumenty wideo.
<b>Tematyka zajęć</b>	
Natura i historia komunikatów. Modele kompetencji komunikacyjnych. Kompetencje językowe w słuchaniu i zadawaniu pytań. Komunikacja interpersonalna – wiedza i umiejętności. Komunikacja niewerbalna. Emocje w komunikacji. Budowanie relacji w procesie komunikacji. Wpływ postaw na komunikację. Komunikacja w relacji klient – dietetyk. Informacyjne i perswazyjne wystąpienia publiczne.	

<b>Forma zajęć</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>
<b>Ćwiczenia praktyczne</b>	Studium przypadku, ćwiczenia pisemne, odgrywanie ról, symulacje, gry, prezentacje, dyskusja, praca w grupie, praca indywidualna, analiza tekstów.
<b>Tematyka zajęć</b>	
Poziomy komunikatów. Poziomy słyszenia. Poziomy rozumienia. Rodzaje i funkcje pytań. Metody prowadzenia wywiadów. Błędy komunikacyjne i bariery. Analiza transakcyjna w komunikacji. Komunikacyjna praca z celami. Perswazja w komunikacji. Asertywna prośba i odmowa. Dawanie rozwojowych informacji zwrotnych. Metody coachingowe w pracy dietetyka.	

### Literatura podstawowa:

<b>1</b>	Barge J. Kevin, Morreale Shewryn P, Spitzberg Brian H. Komunikacja między ludźmi. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2020
<b>2</b>	Kozyra B. Komunikacja bez barier. MT Biznes Sp. z o.o., Warszawa 2019

### Literatura uzupełniająca:

<b>1</b>	Berne E. Dzień dobry i co dalej...? Dom Wydawniczy Rebis, Poznań 2018
<b>2</b>	Berne E. W co grają ludzie? Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2013



## Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Kuchnie świata				Kod przedmiotu				
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia drugiego stopnia								
Forma studiów		stacjonarny								
Semestr studiów		II								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	3	Zajęcia kontaktowe	1,5		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	3
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Ćwiczenia praktyczne		90	45	45	Przygotowanie i przedstawienie prezentacji multimedialnej na temat związany z tematyką zajęć. Aktywność na zajęciach. Obserwacja				100	
<b>Razem:</b>		90	45	45					Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	Wymienia produkty i potrawy charakterystyczne dla poszczególnych kuchni świata.						K_W08	ćwiczenia praktyczne	
	2.	Rozróżnia techniki kulinarne stosowane w kuchniach świata.						K_W07	ćwiczenia praktyczne	
Umiejętności	1.	Potrafi ocenić wartość odżywczą i walory żywieniowe produktów i potraw pochodzących różnych części świata.						K_U12	ćwiczenia praktyczne	
	2.	Nabytą wiedzę na temat technik i metod kulinarnych wykorzystuje podczas sporządzania potraw wybranych kuchni świata.						K_U11	ćwiczenia praktyczne	
Kompetencje społeczne	1.	Student rozumie potrzebę uczenia się i ciągłego dokończania.						K_K02	ćwiczenia praktyczne	
	2.	Ma świadomość znaczenia społecznej roli żywności i jej znaczenia w żywieniu człowieka.						K_K04	ćwiczenia praktyczne	

## Treści kształcenia

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
<b>Ćwiczenia praktyczne</b>	wykład konwersatoryjny, pokaz, ćwiczenia produkcyjne
Tematyka zajęć	
<p><b>Kuchnia niemiecka:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• grupy surowców i potraw w kuchni niemieckiej – ich wartość odżywcza,</li> <li>• potrawy, napoje i desery narodowe,</li> <li>• sposoby termicznej obróbki potraw - zastosowanie tłuszczu.</li> <li>• zwyczaje żywieniowe, tradycja kulinarna, podobieństwa z kuchnią polską,</li> <li>• opracowanie i przygotowanie przykładowych potraw.</li> </ul> <p><b>Kuchnia francuska:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wpływ położenia Francji na jej sztukę kulinarną – regiony kulinarne,</li> <li>• grupy surowców, potraw i deserów oraz metody obróbki kulinarnej,</li> <li>• zwyczaje żywieniowe francuzów,</li> <li>• napoje i sposób ich serwowania na co dzień i od święta,</li> <li>• sery i sposób ich podania,</li> <li>• wpływ kuchni francuskiej na kuchnię polską oraz inne kuchnie.</li> <li>• opracowanie i przygotowanie przykładowych potraw.</li> </ul> <p><b>Kuchnia śródziemnomorska:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cechy charakterystyczne - najważniejsze surowce, napoje i potrawy,</li> <li>• udział ryb i owoców morza w codziennej diecie,</li> <li>• wykorzystanie oliwy z oliwek oraz ziół i przypraw w kuchni śródziemnomorskiej,</li> <li>• wpływ diety śródziemnomorskiej na zdrowie człowieka,</li> <li>• opracowanie i przygotowanie przykładowych potraw.</li> </ul> <p><b>Kuchnia chińska:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cechy kuchni chińskiej, potrawy narodowe Chin,</li> <li>• podstawowe grupy potraw i surowców, metody obróbki termicznej,</li> <li>• zwyczaje żywieniowe chińczyków,</li> <li>• wpływ medycyny chińskiej na odżywianie i sposoby przyrządzania potraw,</li> <li>• opracowanie i przygotowanie przykładowych potraw.</li> </ul> <p><b>Kuchnia indyjska:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• podstawowe grupy surowców - zasady sporządzania potraw,</li> <li>• wpływ religii na kuchnię indyjską - zwyczaje żywieniowe, zastosowanie przypraw, popularne mieszanki przypraw,</li> <li>• tradycyjne potrawy i napoje,</li> <li>• opracowanie i przygotowanie przykładowych potraw.</li> </ul>	

### Literatura podstawowa:

<b>1</b>	Łebkowski M. Najlepsze Przepisy Kuchni Europejskiej. Wydaw. Prószyński i S-ka, Warszawa 2014
<b>2</b>	Vydrova A. Kuchnie świata. WARTA, Warszawa 2012
<b>3</b>	Bernardes-Rusin Mira — Kuchnie świata. Kulinarne podróże przez 35 krajów, SBM sp.z o.o., Warszawa 2013

### Literatura uzupełniająca:

<b>1</b>	Zygmuntowicz A. Encyklopedia sztuki kulinarnej. Kuchnia grecka. Wydaw. Tenten, Warszawa 2010
<b>2</b>	Cykl książek -Podróże Kulinarne: tradycje smaki i potrawy. Wydaw. New Media Concept, Kraków, 2009

## Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Planowanie diet leczniczych			Kod przedmiotu				
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		studia drugiego stopnia							
Forma studiów		stacjonarny							
Semestr studiów		II							
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS			Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	3	Zajęcia kontaktowe		1,5	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć			Waga w %	
Wykład		30	15	15	Egzamin w formie testu			50	
Ćwiczenia praktyczne		60	30	30	Ocena bieżąca ćwiczeń, praca pisemna			50	
<b>Razem:</b>		90	45	45				Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)			Efekty kierunkowe		Formy zajęć		
Wiedza	1.	Zna zasady planowania jadłospisów dla diet leczniczych w różnych przypadkach chorobowych.			K_W03 K_W08 K_W09		wykład		
Umiejętności	1.	Planuje i ocenia diety lecznicze w żywieniu zbiorowym.			K_U01 K_U13 K_U19		ćwiczenia praktyczne		
	2.	Planuje i ocenia diety indywidualne z uwzględnieniem różnych przypadków.			K_U01 K_U08 K_U13 K_U19		ćwiczenia praktyczne		
Kompetencje społeczne	1.	Jest gotowy do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych.			K_K05		ćwiczenia praktyczne		

## Treści kształcenia

<b>Forma zajęć</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>
<b>Wykład</b>	Wykłady monograficzne, konwersatoryjne, problemowe z wykorzystaniem nowoczesnych technik nauczania
<b>Tematyka zajęć</b>	
Zasady planowania diet leczniczych w żywieniu zbiorowym i indywidualnym. Klasyfikacja diet leczniczych Charakterystyka diet leczniczych dla ludzi dorosłych w szpitalu. Diety z modyfikacją składników mineralnych Diety z modyfikacją witamin. Cukrzyca – metody leczenia dietetycznego.	

<b>Forma zajęć</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>
<b>Ćwiczenia praktyczne</b>	Ćwiczenia, studium przypadku
<b>Tematyka zajęć</b>	
Ćwiczenia z sporządzania gramatury do potraw. Planowanie jadłospisów dekadowych dla diety łatwo strawnej. Ocena ilościowa i jakościowa jadłospisów dla diety łatwo strawnej. Planowanie jadłospisów dla diety łatwo strawnej z modyfikacjami. Ocena ilościowa i jakościowa jadłospisów dla diety łatwo strawnej z modyfikacjami. Planowanie jadłospisów dla diety bogatoresztkowej. Ocena ilościowa i jakościowa jadłospisów dla diety bogatoresztkowej. Planowanie jadłospisów dla diet z modyfikacją podaży białka. Ocena ilościowa i jakościowa jadłospisów dla diet z modyfikacją podaży białka.	

### Literatura podstawowa:

<b>1</b>	Rudnicka A., Ciborowska H. Dietetyka Żywienia zdrowego i chorego człowieka. PZWL 2020
<b>2</b>	Jarosz M. (red.). Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ 2010
<b>3</b>	Głabska D., Głogowska L., Lange E., Włodarek D. Dietoterapia. PZWL 2020

### Literatura uzupełniająca:

<b>1</b>	Wieczorek-Chełmińska Z. Nowoczesna dietetyczna książka kucharska. PZWL 2014
<b>2</b>	Przygoda B., Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. PZWL 2019

## Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Praktyki zawodowe				Kod przedmiotu				
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia drugiego stopnia								
Forma studiów		stacjonarny								
Semestr studiów		II								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Calkowita	7	Zajęcia kontaktowe	7		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	7
		Calkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Praktyki zawodowe		200	0	200	Sprawozdanie w dzienniczku praktyk obejmujące zapis przebiegu odbytej praktyki z dokładną charakterystyką obowiązków studenta oraz nowo nabytych umiejętności, zatwierdzone przez zakładowego opiekuna praktyk Opinia na temat studenta wystawiona przez opiekuna praktyk z ramienia zakładu pracy				100	
<b>Razem:</b>		200	0	200					Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe	Formy zajęć			
Wiedza	1.	Zna założenia dotyczące wartości energetycznej i wartości odżywczej diet stosowanych w żywieniu poszczególnych grup populacyjnych osób zdrowych oraz leczniczych diet szpitalnych.				K_W08	praktyka zawodowa			
Umiejętności	1.	Stosuje umiejętnie wiedzę podstawową i umiejętności praktyczne oraz podejście interdyscyplinarne do tworzenia strategii dietotorapii pacjenta.				K_U14	praktyka zawodowa			
	2.	Ocena czy zaproponowana i wdrożona strategia leczenia dietetycznego jest efektywna, potrafi wskazać ewentualne błędy i podejmuje działania korygujące.				K_U08	praktyka zawodowa			
	3.	Potrafi w sposób zrozumiały wyjaśnić mechanizmy wpływu składników żywności na funkcjonowanie organizmu i rozwój stanów patologicznych na poziomie indywidualnego poradnictwa dietetycznego oraz na poziomie edukacji żywieniowej różnych grup społecznych.				K_U08	praktyka zawodowa			
	4.	Dokonuje systematycznego przeglądu najnowszej literatury naukowej z określonej tematyki z zakresu żywienia człowieka i dietetyki i potrafi na tej podstawie przygotować prezentację lub artykuł o charakterze popularnonaukowym.				K_U16	praktyka zawodowa			
	5.	Potrafi ocenić własne predyspozycje zawodowe wynikające z cech osobowości oraz określa szczegółowe zainteresowania naukowe i zawodowe, na tej podstawie wybiera preferowane formy działalności zawodowej, np. indywidualne poradnictwo dietetyczne, poradnictwo dietetyczne w zakładach żywienia zbiorowego, edukacja żywieniowa, projektowanie programów profilaktycznych, prowadzenie firmy cateringowej.				K_U21	praktyka zawodowa			
Kompetencje społeczne	1.	Wykazuje świadomość znaczenia podejmowania działań z zakresu profilaktyki chorób dietozależnych w celu poprawy stanu zdrowia społeczeństwa i współpracuje z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia w planowaniu i realizacji takich działań.				K_K01	praktyka zawodowa			
	2.	Jest świadomy odpowiedzialności związanej z prowadzeniem działalności ukierunkowanej na poradnictwo dietetyczne i żywieniowe.				K_K05	praktyka zawodowa			
	3.	Opinie na temat zagadnień z zakresu żywienia człowieka i dietetyki formułuje na podstawie rzetelnych i wiarygodnych źródeł informacji.				K_K06	praktyka zawodowa			
	4.	Współpracuje w grupie przyjmując role przypisane przez przełożonych jak również potrafi określić preferowane przez siebie role.				K_K03	praktyka zawodowa			

## Treści kształcenia

Forma zajęć	Miejsce odbywania praktyk
Praktyka zawodowa	Praktyka w dziale żywienia/poradni dietetycznej (metabolicznej, diabetologicznej, zaburzeń odżywiania) prywatnej lub przyszpitalnej
Tematyka zajęć	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Zapoznanie się z podstawami prawnymi oraz organizacyjnymi założenia własnej działalności gospodarczej zajmującej się poradnictwem żywieniowym.</li><li>2. Zapoznanie się z wyposażeniem technicznym poradni dietetycznej.</li><li>3. Prowadzenie pomiarów antropometrycznych oraz analizy składu ciała pacjentów.</li><li>4. Prowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentem.</li><li>5. Zapoznanie się z rodzajem diet szpitalnych stosowanych w zależności od stanu zdrowia pacjenta zgodnie z zaleceniami lekarza.</li><li>6. Ocena wartości odżywczej stosowanych diet szpitalnych.</li><li>7. Poznanie składu i wartości odżywczej odżywek stosowanych u osób niedożywionych.</li><li>8. Zapoznanie się z preparatami stosowanym w żywieniu jelitowym, pozajelitowym.</li><li>9. Poznanie zasad żywienia pacjentów przebywających na OIOMIE.</li><li>10. Poznanie zasad żywienia parenteralnego.</li><li>11. Przygotowywanie jadłospisów tygodniowych, planów dietetycznych i wskazówek dla indywidualnego pacjenta.</li><li>12. Kompleksowe poradnictwo żywieniowe dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych.</li><li>13. Edukowanie żywieniowe pacjentów szpitala/sanatorium/poradni oraz szerzenie wiedzy dotyczącej racjonalnego planowania żywienia.</li></ol>	

## Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Psychospołeczne aspekty odżywiania			Kod przedmiotu			
Kierunek studiów		dietetyka						
Profil kształcenia		praktyczny						
Poziom studiów		studia drugiego stopnia						
Forma studiów		stacjonarny						
Semestr studiów		II						
Tryb zaliczenia przedmiotu		Egzamin		Liczba punktów ECTS			Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	3	Zajęcia kontaktowe 1,5		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym 2
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć			Waga w %
Wykład		30	15	15	Egzamin testowy			60
Ćwiczenia praktyczne		60	30	30	Aktywność podczas zajęć, praca zaliczeniowa			40
<b>Razem:</b>		90	45	45				Razem 100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)			Efekty kierunkowe	Formy zajęć		
Wiedza	1.	Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy natury społeczne i psychologicznej mające wpływ na zwyczaje żywieniowe pacjenta/klienta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego.			K_W03	wykład		
	2.	Zna podstawy psychologii społecznej i uwzględnia tę wiedzę w pracy zawodowej.			K_W06	wykład		
	3.	Zna wpływ procesów społecznych na podejmowane decyzje żywieniowe i potrafi je wykorzystać w praktyce.			K_W09	wykład		
Umiejętności	1.	Potrafi zastosować techniki komunikacji oraz przekazy perswazyjne.			K_U03	ćwiczenia praktyczne		
	2.	Potrafi komunikować się gdy pracuje w zespole, swoją komunikację dostosowuje w zależności od ról pełnionych w danym zespole.			K_U15	ćwiczenia praktyczne		
	3.	Potrafi występować publicznie oraz różnicować przekaz w zależności od grupy odbiorczej.			K_U19	ćwiczenia praktyczne		
	4.	Potrafi kierować procesem swojego rozwoju oraz pomagać w tym innym.			K_U21	ćwiczenia praktyczne		
Kompetencje społeczne	1.	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności, korzysta z pomocy innych specjalistów.			K_K01	ćwiczenia praktyczne		
	2.	Jest świadomy potrzeby uczenia się i aktualizowania wiedzy przez całe życie.			K_K02	ćwiczenia praktyczne		
	3.	Potrafi współdziałać w grupie, pełnić różne role grupowe.			K_K03	ćwiczenia praktyczne		
	4.	Jest gotowy do pełnienia różnych ról zawodowych w zależności od społecznego zapotrzebowania.			K_K05	ćwiczenia praktyczne		

## Treści kształcenia

<b>Forma zajęć</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>
<b>Wykład</b>	Wykład konwersatoryjny, prezentacje, dokumenty wideo.
<b>Tematyka zajęć</b>	
Społeczne definiowanie i postrzeganie atrakcyjności. Wpływ kultury, wychowania i społeczności na zachowania żywieniowe. Społeczne przekonania dotyczące pożywienia. Jedzenie społeczne. Znaczenie wymiarów ciała. Wpływ niezadowolenia z ciała na funkcjonowanie społeczne. Media społecznościowe, mody i branża wellness; jak wpływają na nasze wybory żywieniowe? Zaburzenia odżywiania się, a funkcjonowanie społeczne. Jedzenie pod wpływem emocji.	

<b>Forma zajęć</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>
<b>Ćwiczenia praktyczne</b>	Studium przypadku, ćwiczenia pisemne, odgrywanie ról, symulacje, gry, prezentacje, dyskusja, praca w grupie, praca indywidualna, analiza tekstów.
<b>Tematyka zajęć</b>	
Ciało jako przedmiot społeczny. Wsparcie społeczne pacjentów z zaburzeniami odżywiania się. Znaczenie rodziny i otoczenia społecznego w sposobie odżywiania się. Jakość życia w zaburzeniach odżywiania się. Jedzenie determinowane postawą i zachowaniami. Emocje na głodzie.	

### Literatura podstawowa:

<b>1</b>	Ogden J. Od zdrowych do zaburzonych zachowań żywieniowych. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2011
<b>2</b>	Czeczor K., Brytek-Matera A. Jedzenie pod wpływem emocji. Difin, Warszawa 2017

### Literatura uzupełniająca:

<b>1</b>	Obara-Gołębiowska M. Nadwaga otyłość i psychologia. Difin, Warszawa 2020
----------	--



## Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Socjologia medycyny				Kod przedmiotu			
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		studia drugiego stopnia							
Forma studiów		stacjonarny							
Semestr studiów		II							
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 w formie testu pisemnego/ Zaliczenie końcowe w formie prezentacji przygotowywanej przez grupę studentów				100
Razem:		30	15	15	Razem				100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe	Formy zajęć		
Wiedza	1.	Zna wpływ kultury i uwarunkowań społecznych na zachowania w zdrowiu i w chorobie. Zna aktualny stan wiedzy na temat społecznego wymiaru zdrowia i choroby, wpływu środowiska społecznego i nierówności społecznych na stan zdrowia.				K_W06 K_W12	wykład		
	2.	Rozumie funkcjonowanie instytucji medycznych oraz społeczną rolę zawodów medycznych, mechanizmy różnych modeli relacji między przedstawicielami zawodów medycznych a pacjentami.				K_W12	wykład		
	3.	Zna bariery w komunikacji między pacjentem/klientem a dietetykiem oraz interakcje społeczne zachodzące na gruncie instytucji medycznych i społecznych w zakresie dietetyki.				K_W06	wykład		
	4.	Zna wpływ choroby/niepełnosprawności/starości na jakość życia i społeczne funkcjonowanie.				K_W06	wykład		
Umiejętności	1.	Identyfikuje i rozwiązuje problemy dotyczące pacjentów oraz innych aspektów pracy zawodowej, z uwzględnieniem ich kontekstu społecznego.				K_U03	wykład		
	2.	Potrafi komunikować się z współpracownikami oraz z pacjentami/klientami przy realizacji zadań związanych z wykonywaniem zawodu.				K_U03 K_U07 K_U14	wykład		
	3.	Uwzględnia w procesie postępowania terapeutycznego subiektywne potrzeby i oczekiwania pacjenta wynikające z uwarunkowań społeczno-kulturowych.				K_U03	wykład		
	4.	Pracuje w zespole wielospecjalistycznym, w środowisku wielokulturowym i wielonarodowościowym.				K_U03 K_U07 K_U14 K_U19	wykład		
Kompetencje społeczne	1.	Okazuje szacunek pacjentom oraz przestrzega ich praw.				K_K05 K_K06	wykład		
	2.	Wykazuje odpowiedzialność za pacjentów i powierzone mu zadania.				K_K05 K_K06	wykład		
	3.	Wdraża zasady koleżeństwa zawodowego i współpracy z przedstawicielami innych zawodów w zakresie ochrony zdrowia.				K_K03	wykład		
	4.	Wykazuje odpowiedzialność za swój rozwój zawodowy.				K_K01 K_K02	wykład		

## Treści kształcenia

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Wykład	Wykład z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, dyskusja
Tematyka zajęć	
Zdrowie i choroba jako zjawiska społeczne. Rodzina wobec choroby. Socjologiczne koncepcje zdrowia i choroby. Szpital jako środowisko społeczne Modele opieki szpitalnej. Wybrane problemy zawodów medycznych. Kulturowe i stratyfikacyjne uwarunkowania zachowań zdrowotnych Pojęcie stylu życia. Styl życia a położenie społeczne jednostki. Społeczne uwarunkowania zachowań autodestrukcyjnych. Socjalizacja i styl życia a zachowania w zdrowiu i chorobie. Mody na zdrowie. Społeczne, ekonomiczne i kulturowe determinanty odżywiania. Społeczne konsekwencje otyłości, chorób przewlekłych, niepełnosprawności. Znaczenie komunikacji w relacji dietetyk – pacjent. Zasady efektywnej komunikacji. Zakłócenia i trudności w relacji dietetyk – pacjent. Przeszkody w komunikacji z pacjentem.	

### Literatura podstawowa:

1	Tobiasz-Adamczyk B. (red.) <i>Od socjologii medycyny do socjologii żywienia</i> . Wyd. UJ, Kraków 2013
2	Ostrowska A. <i>Socjologia medycyny. Podejmowane problemy. Kategorie analizy</i> . Wyd. IFiS PAN, Warszawa 2009
3	Uramowska-Żyto B. <i>Zdrowie i choroba w świetle wybranych teorii socjologicznych</i> . Warszawa 1992

### Literatura uzupełniająca:

1	Nowina Konopka M. <i>Komunikacja lekarz-pacjent. Teoria i praktyka</i> , Kraków 2016
2	Makara-Studzińska M. <i>Komunikacja z pacjentem</i> . Wyd. Czelej, Lublin 2012
3	Tobiasz-Adamczyk B. <i>Wybrane elementy socjologii zdrowia i choroby</i> . Kraków 2000

## Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Statystyka w badaniach żywieniowych			Kod przedmiotu					
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia drugiego stopnia								
Forma studiów		stacjonarny								
Semestr studiów		II								
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	2
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Ćwiczenia praktyczne		60	30	30	Aktywność w czasie zajęć; wykonanie określonych zadań sprawdzających praktyczne umiejętności analizy danych i interpretacji wyników				100	
<b>Razem:</b>		60	30	30					Razem	100%
<b>Kategoria efektów</b>	<b>Lp.</b>	<b>Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)</b>						<b>Efekty kierunkowe</b>	<b>Formy zajęć</b>	
Wiedza	1.	Zna podstawowe metody analizy statystycznej wykorzystywane w badaniach żywieniowych.						K_W14	ćwiczenia praktyczne	
Umiejętności	1.	Potrafi wybrać odpowiedni test statystyczny i przeprowadzić podstawowe analizy statystyczne.						K_U18	ćwiczenia praktyczne	
	2.	Potrafi zinterpretować wyniki analizy statystycznej.						K_U18	ćwiczenia praktyczne	
Kompetencje społeczne	1.	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do ekspertów.						K_K01	ćwiczenia praktyczne	
	2.	Posiada nawyk i umiejętność stałego doskonalenia się.						K_K02	ćwiczenia praktyczne	

## Treści kształcenia

<b>Forma zajęć</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>
<b>Ćwiczenia praktyczne</b>	prezentacja przykładów analiz statystycznych, rozwiązywanie zadań, dyskusja
<b>Tematyka zajęć</b>	
Rola i zadania statystyki w badaniach żywieniowych. Rodzaje badań statystycznych. Typy skal pomiarowych. Metody prezentacji danych (tabelaryczne, graficzne). Miary położenia. Miary zmienności. Testy sprawdzające zgodność z rozkładem normalnym. Weryfikacja hipotez. Parametryczne testy istotności. Testy nieparametryczne. Test niezależności chi-kwadrat. Analiza wariancji. Korelacja. Analiza regresji.	

### Literatura podstawowa:

<b>1</b>	Carlberg C. Analiza statystyczna: Microsoft Excel 2016. Wydawnictwo Helion, Gliwice 2018
<b>2</b>	Wasilewska E.: Statystyka opisowa od podstaw: podręcznik z zadaniami. Wyd. SGGW, Warszawa 2011
<b>3</b>	Kukuła K. Elementy statystyki w zadaniach. Wyd. PWE 2010

### Literatura uzupełniająca:

<b>1</b>	Patrie A., Sabin C. Statystyka medyczna w zarysie. Wyd. PZWL, Warszawa 2006
<b>2</b>	Stanisz A. Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem STATISTICA PL na przykładach z medycyny, tom I; StatSoft, Kraków 2006

## Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Suplementy diety w sporcie i turystyce			Kod przedmiotu					
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia drugiego stopnia								
Forma studiów		stacjonarny								
Semestr studiów		II								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Egzamin		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	3	Zajęcia kontaktowe	1,5		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	2
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Wykład		30	15	15	Zaliczenie pisemne lub ustne końcowe. Przedmiot kończy się egzaminem pisemnym lub ustnym				60	
Ćwiczenia praktyczne		60	30	30	Ćwiczenia praktyczne wykonywane samodzielnie, prezentowanie przygotowanych prezentacji multimedialnych, kolokwium pisemne lub ustne cząstkowe i końcowo semestralne				40	
<b>Razem:</b>		90	45	45					Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe	Formy zajęć			
Wiedza	1.	Posiada aktualną wiedzę naukową z zakresu żywienia ludzi zdrowych z uwzględnieniem ich wieku, płci i poziomu aktywności fizycznej. Rozumie wpływ diety na zdrowie człowieka, formę sportową i styl życia.				K_W02	wykład			
	2.	Posiada najnowszą wiedzę z zakresu wartości odżywczej produktów żywnościowych i suplementów diety, którą potrafi wykorzystać praktyce zawodowej.				K_W08	wykład			
	3.	Posiada wiedzę z zakresu wzajemnych relacji pomiędzy żywnością, żywieniem, poziomem aktywności fizycznej a stanem zdrowia. Potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w praktyce.				K_W09	wykład			
	4.	Zna najaktualniejsze polskie i europejskie zasady ustawodawstwa żywnościowo-żywnościowego. Wie jak praktycznie zastosować wiedzy w działalności zawodowej.				K_W13	wykład			
Umiejętności	1.	Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową opartą o najnowsze doniesienia naukowe. Wie jak opracować jasne, zrozumiałe i syntetyczne materiały edukacyjne dla pacjenta/klienta. Organizuje własną pracę.				K_U02	ćwiczenia praktyczne			
	2.	Potrafi ocenić efektywność interwencji/opieki/działań żywieniowych w osiągnięciu zamierzonych celów pacjenta/klienta. Wie jak modyfikować plan żywienia w perspektywie czasu, zależnie od stanu zdrowia, aktywności fizycznej i preferencji.				K_U08	ćwiczenia praktyczne			
	3.	Wie jakie są wskazania do wprowadzenia wspomagania i/lub leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych. Zna dostępne w Polsce rodzaje suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia medycznego, potrafi zastosować je w praktyce.				K_U10	ćwiczenia praktyczne			
	4.	Zna zasady dietoprofilaktyki. Potrafi zaplanować, dostosowane do wieku, płci, masy ciała, aktywności fizycznej i uprawianej dyscypliny sportu postępowanie dietetyczne w oparciu o najnowsze doniesienia naukowe, w celu zapobiegania chorobom przewlekłym niezakaźnym, syndromowi przetrenowania i stagnacji podczas budowy formy sportowej.				K_U13	ćwiczenia praktyczne			
Kompetencje społeczne	1.	Posiada świadomość własnych ograniczeń w obszarze wiedzy i umiejętności; potrafi krytycznie oceniać posiadaną wiedzę i odbierać treści.				K_K01	wykład, ćwiczenia praktyczne			
	2.	Rozumie potrzebę pogłębiania posiadanej wiedzy oraz aktualizowania nabytych umiejętności i informacji przez całe życie; inspirowanie innych do uczenia się.				K_K02	wykład, ćwiczenia praktyczne			
	3.	Jest gotowy do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, uwzględniając aktualne potrzeby społecznych.				K_K05	ćwiczenia praktyczne			
	4.	Przestrzega i doskonali zasady etyki zawodowej oraz stymuluje osoby z otoczenia do przestrzegania tych zasad.				K_K06	ćwiczenia praktyczne			

## Treści kształcenia

<b>Forma zajęć</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>
<b>Wykład</b>	Wykład multimedialny
<b>Tematyka zajęć</b>	
Wstęp do suplementacji, podstawowe definicje, kategoryzacja suplementów, lista WADA. Podstawowe pojęcia z zakresu endokrynologii, układ hormonalny. Kreatyna. Beta alanina. Kofeina. Melatonina. Azotany i dwuwęglan sodu. Zagrożenia związane z suplementacją.	

<b>Forma zajęć</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>
<b>Ćwiczenia praktyczne</b>	Dyskusja, prezentacja multimedialna, praca z tekstem
<b>Tematyka zajęć</b>	
Odżywki białkowe i zastępniki posiłków. Batony i desery dedykowane osobom aktywnym. Suplementy przedtreningowe. Suplementy wspierające proces redukcji tkanki tłuszczowej. Suplementy wspierające sen i regenerację. Suplementy witaminowo-mineralne. Suplementy mające wpływać na poziom testosteronu. Suplementy wspierające funkcje stawów. Zagrożenia związane z suplementacją. Doping w sporcie.	

### Literatura podstawowa:

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

### Literatura uzupełniająca:

<b>1</b>	Górski J. (Red.): Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego. PZWL, Warszawa 2019.
<b>2</b>	Mędraś M. (Red.): Endokrynologia wysiłku fizycznego sportowców z zarysem endokrynologii ogólnej. Medbook, Wrocław 2010.
<b>3</b>	Pokrywka A, Bujalska-Zadrożny M., Mamcarz A. (Red.): Doping w sporcie. PZWL, Warszawa, 2019.

## Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Żywnienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt			Kod przedmiotu						
Kierunek studiów		dietetyka									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		studia drugiego stopnia									
Forma studiów		stacjonarny									
Semestr studiów		II									
Tryb zaliczenia przedmiotu		Egzamin		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu			
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	3	Zajęcia kontaktowe	1,5	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	2	Sposób ustalania oceny z przedmiotu
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %	
Wykład		30	15	15	Egzamin pisemny					40	
Ćwiczenia praktyczne		60	30	30	Kolokwium praktyczne					60	
<b>Razem:</b>		90	45	45						Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)							Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia.							K_W10	wykład ćwiczenia praktyczne	
	2.	Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego							K_W03	wykład	
Umiejętności	1.	Potrafi zaplanować żywienie kobiet w ciąży i w okresie karmienia piersią oraz żywienie niemowląt zgodnie z współczesną wiedzą w tym zakresie.							K_U01	ćwiczenia praktyczne	
	2.	Potrafi uzasadnić wpływ prawidłowego żywienia kobiet w ciąży oraz karmienia piersią na rozwój fizyczny i intelektualny dziecka.							K_U02	wykład ćwiczenia praktyczne	
Kompetencje społeczne	1.	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności.							K_K01	ćwiczenia praktyczne	
	2.	Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.							K_K01	ćwiczenia praktyczne	

## Treści kształcenia

<b>Forma zajęć</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>
<b>Wykład</b>	Wykład multimedialny
<b>Tematyka zajęć</b>	
Znaczenie prawidłowego żywienia w okresie rozrodczym (przed zajściem w ciążę). Znaczenie prawidłowego żywienia kobiet podczas ciąży. Zapotrzebowanie na składniki pokarmowe u kobiet w ciąży. Rozwój płodu i noworodka. Profilaktyka wad cewy nerwowej. Metabolizm i żywienie w okresie okołoporodowym. Zasady żywienia w nieprawidłowych przyrostach masy ciała w ciąży (różnice w żywieniu w I, II, III trymestrze ciąży). Użytki w ciąży. Niedokrwistość ciężarnych. Cukrzyca ciężarnych. Żywienie w powikłanych ciążach. Przyjmowanie leków i ziół w okresie ciąży, porożu i karmienia piersią. Żywienie w porożu oraz w okresie karmienia piersią. Karmienie niemowląt- naturalne sztuczne. Żywienie wcześniaków oraz dzieci z niską masą urodzeniową.	

<b>Forma zajęć</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>
<b>Ćwiczenia praktyczne</b>	samodzielne dochodzenie do wiedzy, analiza literatury
<b>Tematyka zajęć</b>	
Czynniki determinujące sposób żywienia kobiet w ciąży. Rozwój płodu a stan odżywienia matki. Tempo przyrostu masy ciała podczas ciąży. Postępowanie żywieniowe w dolegliwościach okresu ciąży (nudności, wymioty, zgaga, zaparcia). Kwas foliowy jako ważny składnik w diecie kobiet. Diety niekonwencjonalne a ciąża. Wybrane witaminy i składniki mineralne w diecie kobiet ciężarnych. Ciąża mnoga- postępowanie żywieniowe. Wpływ tytoniu na stan łożyska, rozwój płodu oraz zdrowie dziecka w okresie późniejszym. Niedokrwistość w okresie ciąży. Ciąża powikłana nadciśnieniem tętniczym. Cholestaza wewnątrzwątrobowa ciężarnych. Cukrzyca ciężarnych oraz ciąża u chorej na cukrzycę. Żywienie w porożu. Dieta kobiety karmiącej piersią. Schemat żywienia dzieci karmionych piersią. Schemat żywienia dzieci karmionych sztucznie.	

### Literatura podstawowa:

<b>1</b>	Langley – Evans S: Żywienie. Wpływ żywienia na zdrowie człowieka. PZWL, 2014, Redakcja naukowa wydania polskiego M. Jarosz.
<b>2</b>	Szostak – Węgierek D: Żywienie kobiet w ciąży. PZWL, 2014.
<b>3</b>	Jarosz M: Normy żywienia dla populacji polskiej i ich zastosowanie. IŻŻ, 2020.
<b>4</b>	Szajewska H, Horvath A: Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. Medycyna Praktyczna, Kraków 2017.
<b>5</b>	Szajewska H, Albrecht P: Jak żywić niemowlęta i małe dzieci. PZWL, 2021.
<b>6</b>	Woś H, Staszewska – Kwak A: Żywienie dzieci. PZWL, 2008

### Literatura uzupełniająca:

<b>1</b>	Suplementacja folianów u okresie przedkoncepcyjnym, w ciąży i porożu. Rekomendacje Polskiego Towarzystwa Ginekologów i Położników. Ginekologia i Perinatologia Praktyczna, 2017, 2(5), 210 – 214
<b>2</b>	Medard M L. Otyłość a ciąża, poród i stan zdrowia w późniejszym okresie życia kobiety. Wybrane Problemy Kliniczne, 2010, 1 (1), 37-45
<b>3</b>	Maksym M, Madej P, Lemm MA. Etiopatogeneza nadciśnienia tętniczego u kobiet ciężarnych. Ann. Acad. Med. Siles. (online), 2015, 69-75
<b>4</b>	Rekomendacje Polskiego Towarzystwa Ginekologicznego w zakresie stosowania witamin i mikroelementów u kobiet planujących ciążę, ciężarnych i karmiących. Ginekol Pol, 2014, 85, 395-399
<b>5</b>	Stanowisko Polskiego Towarzystwa Diabetologicznego. Zalecenia kliniczne dotyczące postępowania u chorych na cukrzycę 2020. Diabetologia Praktyczna, 2018, 4(1), Suplement A (fragmenty)
<b>6</b>	Karmienie piersią. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Gastroenterologii, Hepatologii i Żywienia Dzieci. Standardy Medyczne/Pediatria, 2016, 13, 9-24
<b>7</b>	Zasady żywienia zdrowych niemowląt. Zalecenia Polskiego Towarzystwa Gastroenterologii, Hepatologii i Żywienia Dzieci. Standardy Medyczne/Pediatria, 2014, 11, 321-338.
<b>8</b>	Ocena stanu odżywienia i żywienia dzieci przedwcześnie urodzonych. Standard żywienia wcześniaków. Standardy Medyczne/Pediatria, 2014, 11, 165-178



## Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Żywnienie dzieci zdrowych			Kod przedmiotu					
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia drugiego stopnia								
Forma studiów		stacjonarny								
Semestr studiów		II								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Egzamin		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	3	Zajęcia kontaktowe	1,5		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	2
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Wykład		30	15	15	Egzamin pisemny				60	
Ćwiczenia praktyczne		60	30	30	Kolokwium pisemne, pisemne prace zaliczeniowe, zespołowe opracowania na zadany temat				40	
<b>Razem:</b>		90	45	45					Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	Zna potrzeby żywieniowe i determinanty sposobu żywienia oraz stanu odżywienia w okresie wzrostu i rozwoju w kontekście ich wpływu na zdrowie.						K_W02	wykład	
	2.	Dysponuje aktualną wiedzą na temat wpływu składników odżywczych, substancji bioaktywnych oraz używek na rozwój psychofizyczny i funkcje poznawcze.						K_W08	wykład	
Umiejętności	1.	Potrafi zaplanować i ocenić żywienie dla poszczególnych grup populacyjnych charakterystycznych dla wieku rozwojowego.						K_U01	ćwiczenia praktyczne	
	2.	Potrafi ustalić i kontrolować postępowanie dietetyczne (żywieniowe) specyficzne dla wieku rozwojowego oraz chorób z nim związanych.						K_U09	ćwiczenia praktyczne	
Kompetencje społeczne	1.	Potrafi pracować indywidualnie i współpracować w zespole w celu osiągnięcia zamierzonego celu.						K_K03	ćwiczenia praktyczne	

## Treści kształcenia

<b>Forma zajęć</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>
<b>Wykład</b>	wykorzystanie prezentacji multimedialnej
<b>Tematyka zajęć</b>	
<p>Wpływ żywienia na przebieg ciąży, wzrost i rozwój płodu oraz zdrowie dziecka. Stan odżywienia kobiety (niedowaga, otyłość) przed zajściem w ciążę i w czasie jej trwania a ryzyko powikłań rozwojowych płodu i zaburzeń zdrowotnych u dziecka. Programowanie żywieniowe i jego konsekwencje. Prawidłowe żywienie dzieci i młodzieży jako warunek optymalnego wykorzystania genetycznie zdeterminowanych możliwości rozwoju fizycznego, emocjonalnego i społecznego. Wpływ wybranych składników żywności (składników odżywczych, substancji bioaktywnych, używek) na funkcje poznawcze. Żywienie dziecka w różnych stanach chorobowych: niedokrwistość, krzywica, próchnica. Specyfika zaleceń dietetycznych w zespole metabolicznym, nadciśnieniu tętniczym, cukrzycy oraz otyłości u dzieci i młodzieży.</p>	

<b>Forma zajęć</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>
<b>Ćwiczenia praktyczne</b>	projekty badawcze, opracowanie określonego zadania problemowego, dyskusja
<b>Tematyka zajęć</b>	
<p>Rozwój i dojrzewanie funkcji przewodu pokarmowego w okresie życia płodowego i u niemowląt a konsekwencje dla żywienia. Żywienie dzieci z niską masą urodzeniową (przyczyny, zagrożenia, zalecenia dietetyczne). Praktyczne aspekty bilansowania dziennej racji pokarmowej dla niemowląt oraz dzieci i młodzieży. Żywienie dzieci w wieku 1-6 lat i dzieci w okresie wczesnoszkolnym oraz problemy żywieniowe w okresie rozwoju (okresie dojrzewania). Kontrowersje i zagrożenia związane ze stosowaniem diet alternatywnych (wegetarianizm, dieta makrobiotyczna) u dzieci i młodzieży. Modyfikacja diety dzieci i młodzieży w profilaktyce niedokrwistości, krzywicy i osteoporozy. Modyfikacja diety dzieci i młodzieży w profilaktyce chorób cywilizacyjnych, takich jak otyłość, zespół metaboliczny i choroba sercowo-naczyniowa.</p>	

### Literatura podstawowa:

<b>1</b>	Gawęcki J., Roszkowski W. (red.). Żywienie u progu i u schyłku życia. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Poznań 2013
<b>2</b>	Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.). Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa 2010
<b>3</b>	Jarosz M. (red.). Żywienie dzieci i młodzieży oraz wskazówki dotyczące zdrowego stylu życia. Wyd. IŻŻ, Warszawa 2008
<b>4</b>	Świąder-Leśniak A. i wsp. Wartości referencyjne obwodu talii i bioder polskich dzieci i młodzieży w wieku 3-18 lat. Standardy Medyczne. Pediatria 2015, 1, 137-150
<b>5</b>	Kułaga Z. i wsp. Siatki centylowe dla oceny wzrastania i stanu odżywienia polskich dzieci i młodzieży od urodzenia do 18 roku życia. Standardy Medyczne. Pediatria 2015, 1, 119-134
<b>6</b>	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu

### Literatura uzupełniająca:

<b>1</b>	Baker J. i wsp. Recommendations from the Childhood Obesity Task Force of the EASO, Obes Facts, 3.
<b>2</b>	Griffin I. Perinatal Growth and Nutrition. CRC Press, Boca Raton 2014
<b>3</b>	British Nutrition Foundation, Nutrition and Development: Short and Long Term Consequences for Health. Wiley-Blackwell, Chichester 2013

## Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Żywność w sporcie			Kod przedmiotu					
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia drugiego stopnia								
Forma studiów		stacjonarny								
Semestr studiów		II								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Egzamin		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	3	Zajęcia kontaktowe	1,5		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	2
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Wykład		30	15	15	Egzamin				50	
Ćwiczenia praktyczne		60	30	30	Kolokwium pisemne, pisemne prace zaliczeniowe, zespołowe opracowania na zadany temat				50	
<b>Razem:</b>		90	45	45					Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe	Formy zajęć			
Wiedza	1.	Posiada pogłębioną wiedzę z zakresu żywienia ludzi uprawiających zróżnicowaną aktywność fizyczną.				K_W02	wykład			
	2.	Ma pogłębioną wiedzę z zakresu wartości odżywczej produktów żywnościowych i wykorzystuje ją praktycznie.				K_W08	wykład ćwiczenia praktyczne			
	3.	Zna wzajemne relacje między żywnością, żywieniem a aktywności fizyczna i zdrowiem.				K_W09	wykład			
Umiejętności	1.	Potrafi zaplanować i realizować kompleksowe postępowanie obejmujące żywienie i aktywność fizyczną.				K_U01	ćwiczenia praktyczne			
	2.	Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe i zapobiegać błędom żywieniowym u ludzi uprawiających sport.				K_U07	ćwiczenia praktyczne			
	3.	Zna zasady dietoprofilaktyki i zapobiega chorobom związanym z brakiem lub zwiększoną aktywnością fizyczną.				K_U014	ćwiczenia praktyczne			
Kompetencje społeczne	1.	Rozumie potrzebę uczenia się i aktualizowania wiedzy przez całe życie.				K_K02	ćwiczenia praktyczne			

## Treści kształcenia

<b>Forma zajęć</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>
<b>Wykład</b>	wykorzystanie prezentacji multimedialnej
<b>Tematyka zajęć</b>	
<p>Podział żywności ze względu na wartość energetyczną i skład odżywczy. Podstawowe makroskładniki odżywcze – rola i normy żywieniowe dla wybranych dyscyplin sportowych. Podstawowe mikroskładniki odżywcze – rola i normy żywieniowe dla wybranych dyscyplin sportowych. Nawodnienie organizmu, skutki odwodnienia. Podział i przykłady napoi energetycznych i izotonicznych. Charakterystyka posiłków przedtreningowych. Charakterystyka posiłków potreningowych. Oświadczenia żywieniowe – przykłady etykiet środków spożywczych, normy prawne.</p>	

<b>Forma zajęć</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>
<b>Ćwiczenia praktyczne</b>	projekty badawcze, opracowanie określonego zadania problemowego, dyskusja
<b>Tematyka zajęć</b>	
<p>Energia i składniki odżywcze w wybranych środkach spożywczych (energetyczne, budulcowe, regulujące, wartość odżywcza, gęstość odżywcza). Obliczanie wartości energetycznej i zawartości składników pokarmowych w zaprojektowanych innowacyjnych produktach i posiłkach (koktajle witaminowe, batony białkowe, shake dla sportowców). Diety alternatywne; wartość odżywcza i zdrowotna. Strategie żywieniowe w dietetyce sportowej (okres przedstartowy), jadłospisy. Strategie żywieniowe w dietetyce sportowej (okres startowy), jadłospisy. Strategie żywieniowe w dietetyce sportowej (okres rekonwalescencji), jadłospisy. Żywność w profilaktyce zaburzeń metabolicznych u sportowców (triada sportsmenek: zaburzeń odżywiania, brak miesiączki, osteoporoza), jadłospisy. Żywność w profilaktyce zaburzeń metabolicznych u sportowców (anemia, niedobory żelaza), jadłospisy. Żywność w profilaktyce zaburzeń metabolicznych u sportowców (triada sportsmenek), jadłospisy. Żywność w profilaktyce zaburzeń metabolicznych u sportowców (nadwaga, otyłość), jadłospisy.</p>	

### Literatura podstawowa:

<b>1</b>	Sleszycka E. Zasady prawidłowego odżywiania sportowca. Centralny Ośrodek Medycyny Sportowej <a href="http://www.coms.pl/scripts/kcfinder/upload/files/Zasady_prawidlowego_odzywiania_sportowcow.pdf">http://www.coms.pl/scripts/kcfinder/upload/files/Zasady_prawidlowego_odzywiania_sportowcow.pdf</a>
<b>2</b>	Frączek B. Zalecenia racjonalnego żywienia osób aktywnych fizycznie. Medycyna Praktyczna <a href="https://dieta.mp.pl/sport/64499,zalecenia-racjonalnego-zywienia-osob-aktywnych-fizycznie-w-kontekscie-piramidy-zywienia-dla-sportowcow">https://dieta.mp.pl/sport/64499,zalecenia-racjonalnego-zywienia-osob-aktywnych-fizycznie-w-kontekscie-piramidy-zywienia-dla-sportowcow</a>
<b>3</b>	Bean A. Żywność w sporcie; Kompletny przewodnik. Wyd. Zysk i S-ka 2014
<b>4</b>	Zajac A, Poprzedzki S, i in. Dieta i suplementacja w sporcie i rekreacji, AWF Katowice, 2012
<b>5</b>	Friedrich W. Optymalne żywność w sporcie. Medpharm, Wrocław 2020 (red. pol. Wyka J.)

### Literatura uzupełniająca:

<b>1</b>	Bonci L. Sports nutrition for young athletes. Pediatric Annals, 2010; 39 (5): 300-305 - Opublikowano w Medycyna Praktyczna Pediatria 2011:2
<b>2</b>	Maughan R. J., Burke L. M. Żywność a zdolność do wysiłku. Kraków: Wyd. Medicina Sportiva 2000
<b>3</b>	Grzebisz N. Żywność funkcjonalna w żywieniu sportowców. KNUV 2017; 2(55): 237-246