

Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu) | | Anatomia człowieka | | | Kod podmiotu | N-DIET-I-P-DIET-ANAC_I | | | |
|----------------------------|-----|--|----------------|---------------------|---|------------------------|-------------------|-------------------------------------|---|
| Kierunek studiów | | dietetyka | | | | | | | |
| Profil kształcenia | | praktyczny | | | | | | | |
| Poziom studiów | | studia pierwszego stopnia | | | | | | | |
| Specjalność | | przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności | | | | | | | |
| Forma studiów | | niestacjonarne | | | | | | | |
| Semestr studiów | | I | | | | | | | |
| 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 |
| | | Całkowita | Pracy studenta | Zajęcia kontaktowe | Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć | | | | Waga w % |
| Wykład | | 33 | 15 | 18 | Egzamin | | | | 50 |
| Ćwiczenia praktyczne | | 57 | 30 | 27 | Zaliczenie | | | | 50 |
| Razem: | | 90 | 45 | 45 | Razem | | | | 100 |
| Kategoria efektów | Lp. | Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu) | | | | Efekty kierunkowe | Formy zajęć | | |
| Wiedza | 1. | wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania | | | | K_W01 | wykład, ćwiczenia | | |
| | 2. | rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym | | | | K_W01 | wykład, ćwiczenia | | |
| Umiejętności | 1. | potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem | | | | K_U02 | 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 doksztalcania się | | | | K_K01 | wykład, ćwiczenia | | |

Treści kształcenia

| Wykład | Metody dydaktyczne | Prezentacja multimedialna |
|--|--------------------|---------------------------|
| Tematyka zajęć | | |
| <p>Podstawy anatomii człowieka. Podstawy anatomii topograficznej. Układ kostno stawowy - kości i stawy, kręgosłup, kończyny. Układ kostno stawowy - klatka piersiowa, czaszka. Mięśnie, przyczepy mięśni. Układ nerwowy ośrodkowy, obwodowy i autonomiczny. Układ krążenia – serce, duże naczynia. Układ oddechowy. Układ pokarmowy – przewód pokarmowy. Układ pokarmowy – wątroba, trzustka. Układ moczowo-płciowy. Guczoły wydzielania wewnętrznego.</p> | | |

| Ćwiczenia praktyczne | Metody dydaktyczne | Prezentacje zespołowe, dyskusja, praca własna na preparatach zwierzęcych, sprawdziany cząstkowe |
|--|--------------------|---|
| Tematyka zajęć | | |
| <p>Pojęcia podstawowe. Układ kostny. Układ narządów ruchu – stawy i mięśnie. Układ oddechowy. Układ krążenia – serce. Układ krążenia – tętnice, żyły, naczynia limfatyczne. Przewód pokarmowy – jama ustna, przełyk, żołądek. Przewód pokarmowy – jelito cienkie i jelito grube. Przewód pokarmowy – wątroba, trzustka. Przewód pokarmowy – unaczynienie i unerwienie. Nerki i narządy płciowe. Guczoły dokrewne. Ośrodkowy i obwodowy układ nerwowy. Narządy zmysłów. Autonomiczny układ nerwowy. Powtórzenie materiału i zaliczenie.</p> | | |

Literatura podstawowa:

| | |
|----------|--|
| 1 | W. Sylwanowicz - Anatomia człowieka – podręcznik dla studentów medycyny |
| 2 | E. Suder, S. Brużewicz – Anatomia człowieka. Podręcznik i atlas dla studentów licencjatów medycznych |

Literatura uzupełniająca:

| | |
|----------|--|
| 1 | W. Sylwanowicz – Mały atlas anatomiczny |
| 2 | J. Sobotta Atlas anatomii człowieka tom 1 i 2. |

Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu) | | Biologia medyczna | | | Kod przedmiotu | N-DIET-I-P-DIET-BIOM_I | | | |
|----------------------------|-----|---|----------------|---------------------|---|----------------------------------|---|-------------------------------------|---|
| Kierunek studiów | | dietetyka | | | | | | | |
| Profil kształcenia | | praktyczny | | | | | | | |
| Poziom studiów | | pierwszego stopnia | | | | | | | |
| Specjalność | | przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności | | | | | | | |
| Forma studiów | | niestacjonarna | | | | | | | |
| Semestr studiów | | I | | | | | | | |
| Tryb zaliczenia przedmiotu | | Zaliczenie | | Liczba punktów ECTS | | | | Sposób ustalania oceny z przedmiotu | |
| Formy zajęć i inne | | Liczba godzin zajęć w semestrze | | Całkowita | 2 | Zajęcia kontaktowe | 1 | | Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym |
| | | Całkowita | Pracy studenta | Zajęcia kontaktowe | Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć | | | | Waga w % |
| Wykład | | 30 | 15 | 15 | Zaliczenie testowe | | | | 50 |
| Ćwiczenia | | 30 | 15 | 15 | Zaliczenie testowe | | | | 50 |
| Razem: | | 60 | 30 | 30 | Razem | | | | 100 |
| Kategoria efektów | Lp. | Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu) | | | | Efekty kierunkowe | | Formy zajęć | |
| Wiedza | 1. | potrafi określić miejsce biologii medycznej w podstawowych zakresach medycyny klinicznej | | | | K_W19 | | wykład | |
| | 2. | potrafi określić i wytłumaczyć poziomy organizacji w przyrodzie, potrafi opisać obieg materii i energii w ekosystemie, zna podstawy epidemiologii chorób zakaźnych oraz mechanizmy immunologiczne zwalczające zakażenia | | | | K_W03 K_W06 | | wykład | |
| | 3. | zna składniki ontocenozy narządowych człowieka w ontogenezie utajonej / prenatalnej/ jak i ujawnionej / postnatalnej/, rozumie wpływ transmisji wewnątrzsobniczej i międzysobniczej na składniki ontocenozy | | | | K_W03 K_W04 K_W08 | | wykład | |
| | 4. | zna rezerwuary chorobotwórczych czynników biotycznych w aerosferze, hydrosferze i litosferze | | | | K_W06 K_W17 K_W18 K_W20 | | wykład | |
| | 5. | potrafi opisać objawy kliniczne najczęstszych zakażeń i zatruc pokarmowych oraz zna najczęściej spotykane zatrucia roślinami trującymi i grzybami oraz ich objawy kliniczne | | | | K_W17 K_W18 K_W20 | | wykład | |
| Umiejętności | 1. | zna zasady udzielania pierwszej pomocy przedlekarskiej i dietetycznej w zatruciach i zakażeniach pokarmowych, a przede wszystkim nie zapomina o konieczności zabezpieczenia materiałów biologicznych do badań bakteriologicznych, toksykologicznych i biologicznych | | | | K_U04 K_U05 K_U09 K_U19 | | ćwiczenia | |
| | 2. | zna zasady udzielania pierwszej pomocy w zatruciach roślinami trującymi i grzybami, i nie zapomina o zabezpieczeniu materiału biologicznego do badań toksykologicznych i biologicznych | | | | K_U04 K_U05 K_U09 K_U19 | | ćwiczenia | |
| | 3. | potrafi zalecić odpowiednią dietę w zespołach biegunkowych | | | | K_U04 | | ćwiczenia | |
| | 4. | posiada umiejętności obsługi komputera i prezentowania wyników | | | | K_U17 | | ćwiczenia | |
| Kompetencje społeczne | 1. | ma świadomość własnych ograniczeń i nie zapomina o konsultacji z lekarzem i ze stacją sanitarno-epidemiologiczną | | | | K_K01 K_K02 K_K04 | | ćwiczenia | |
| | 2. | posiada umiejętność stałego dokształcania się | | | | K_K01 | | ćwiczenia | |
| | 3. | skutecznie sugeruje choremu potrzebę konsultacji lekarskiej | | | | K_K02 K_K04 | | ćwiczenia | |

Treści kształcenia

| | | |
|---|---------------------------|---------------|
| Wykład | Metody dydaktyczne | multimedialne |
| Tematyka zajęć | | |
| <p>Ontogeneza człowieka - utajona i jawna. Zakażenia charakterystyczne dla ontogenezy utajonej i jawnej. Rezerwuary chorobotwórczych czynników w środowisku człowieka – biosfera, hydrosfera i litosfera. Składniki ontocenozy narządowych człowieka w różnych okresach ontogenezy. Zakażenia pasożytnicze: układ pasożyt – żywiciel, mechanizm działań chorobotwórczych pasożytów, przystosowanie pasożytów do żywiciela, diagnostyka. Rośliny trujące i lecznicze, grzyby trujące – wpływ na organizm, postępowanie w zatruciach. Zatrucie jadami i toksynami pochodzenia zwierzęcego – objawy, zapobieganie i pierwsza pomoc.</p> | | |

| | | |
|--|---------------------------|---------------|
| Ćwiczenia | Metody dydaktyczne | multimedialne |
| Tematyka zajęć | | |
| <p>Podstawowe pojęcia biologiczne, ekologiczne i epidemiologiczne. Mechanizmy immunologiczne zwalczające zakażenia. Ekosystem. Produktywność ekosystemów. Krążenie pierwiastków w ekosystemie. Ekosystemy lądowe. Ekosystemy wodne. Poziomy organizacji w przyrodzie. Biocenoza. Struktura troficzna biocenozy. Udział biosfery w przenoszeniu czynników zakaźnych, hydrosfera jako źródło zakażeń, znaczenie litosfery w przenoszeniu infekcji. Grzyby trujące – objawy zatrucia, zapobieganie, pierwsza pomoc – kontakty lekarzem Toksykologii Klinicznej lub Oddziału Ostrych Zatruc. Zatrucia i zakażenia pokarmowe – objawy kliniczne, pierwsza pomoc, zapobieganie, kontakt z lekarzem i Stacją Sanitarno - Epidemiologiczną.</p> | | |

Literatura podstawowa:

| | |
|----------|--|
| 1 | Biologia Solomon E., Berg L., Martin D. Multico Oficyna Wydawnicza 2007. |
| 2 | Biologia. Węgrzyn G. Repetytorium dla licealistów. Wydawnictwo DJ. Gdańsk |
| 3 | Ekologia pod redakcją Alicji Kurnatowskiej. PWN Warszawa 2001 i 2002. |
| 4 | Biologia. Repetytorium dla maturzystów i kandydatów na uczelnie medyczne. Danowski J., Danowska – Klonowska D. Oficyna Wydawnicza Medyk sp. z o. o Warszawa. |
| 5 | Tablice biologiczne pod redakcją Mizerski W. Wydawnictwo Adamantan Warszawa |

Literatura uzupełniająca:

| | |
|----------|--|
| 1 | Encyklopedyczny Słownik Szkolny – Biologia Redaktor naukowy Kukurewicz D. Wydawnictwo Europa 2002. |
|----------|--|

Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu) | | Chemia żywności | | | | | Kod podmiotu | N-DIET-I-P-DIET-CHEZ_I | | |
|----------------------------|-----|--|----------------|---------------------|---|---|--------------------|-------------------------------------|-------------|---|
| Kierunek studiów | | dietetyka | | | | | | | | |
| Profil kształcenia | | praktyczny | | | | | | | | |
| Poziom studiów | | studia pierwszego stopnia | | | | | | | | |
| Specjalność | | przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności | | | | | | | | |
| Forma studiów | | niestacjonarne | | | | | | | | |
| Semestr studiów | | I | | | | | | | | |
| 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 |
| | | Całkowita | Pracy studenta | Zajęcia kontaktowe | Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć | | | | Waga w % | |
| Wykład | | 30 | 15 | 15 | Egzamin pisemny | | | | 80 | |
| Ćwiczenia | | 90 | 60 | 30 | Kolokwium pisemne z zakresu problemów obliczeniowych | | | | 20 | |
| Razem: | | 120 | 75 | 45 | Razem | | | | 100 | |
| Kategoria efektów | Lp. | Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu) | | | | | | Efekty kierunkowe | Forma zajęć | |
| Wiedza | 1. | zna i rozumie podstawowe właściwości funkcjonalne składników żywności | | | | | | K_W02 K_W03 K_W04 | wykład | |
| | 2. | wyjaśnia wpływ warunków przechowywania i przetwarzania na składniki żywności | | | | | | K_W02 K_W03 K_W04 | wykład | |
| Umiejętności | 1. | przelicza stężenia substancji wyrażone w różnych jednostkach | | | | | | K_U11 K_U14 | ćwiczenia | |
| | 2. | rozwiązuje problemy obliczeniowe związane ze składem chemicznym żywności | | | | | | K_U10 K_U11 K_U14 | ćwiczenia | |
| Kompetencje społeczne | 1. | pracuje samodzielnie i w zespole nad wyznaczonym zadaniem | | | | | | K_K08 | ćwiczenia | |

Treści kształcenia

| Wykład | Metody dydaktyczne | Prezentacja multimedialna |
|--|--------------------|---------------------------|
| Tematyka zajęć | | |
| Wstęp do chemii żywności Woda jako składnik żywności Sacharydy - właściwości funkcjonalne, przemiany w czasie przetwarzania i przechowywania żywności. Lipidy - właściwości funkcjonalne, przemiany w czasie przetwarzania i przechowywania żywności. Białka i niebiałkowe związki azotowe - właściwości funkcjonalne, przemiany w czasie przetwarzania i przechowywania żywności. Dodatki do żywności. | | |

| Ćwiczenia | Metody dydaktyczne | Ćwiczenia tablicowe –rozwiązywanie zadań |
|---|--------------------|--|
| Tematyka zajęć | | |
| Ogólne zasady wykonywania obliczeń, jednostki miar wybranych wielkości fizycznych, dokładność obliczeń. Stężenia procentowe, procent masowy, procent objętościowy. Stężenie masowo-objętościowe, sposoby wyrażania stężeń mikroskładników (ppm, ppb). Obliczanie stężeń składników w produktach spożywczych poddanych przetwarzaniu (mieszanie, rozcieńczanie, zatężanie). Stężenie molowe. Równowagi w wodnych roztworach elektrolitów – iloczyn jonowy wody, pH. | | |

Literatura podstawowa:

| | |
|---|---|
| 1 | Sikorski Z., Chemia żywności, T. 1. Składniki żywności, PWN, Warszawa 2017. |
| 2 | Sikorski Z., Chemia żywności, T. 2. Sacharydy, lipidy i białka, PWN, Warszawa 2017. |
| 3 | Sikorski Z., Chemia żywności, T. 3. Odżywcze i zdrowotne właściwości składników żywności, PWN, Warszawa 2017. |

Literatura uzupełniająca:

| | |
|---|--|
| 1 | Pazdro K.M., Zbiór zadań z chemii. Wydaw. Oficyna Edukacyjna – Krzysztof Pazdro. |
|---|--|

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu) | | Etykieta w życiu publicznym | | | | | Kod podmiotu | N-DIET-I-P-DIET-EZP_I | | | |
|----------------------------|-----|--|----------------|-----------------------|--|---|-------------------------|-------------------------------------|-----|---|-----|
| Kierunek studiów | | dietyka | | | | | | | | | |
| Profil kształcenia | | praktyczny | | | | | | | | | |
| Poziom studiów | | studia pierwszego stopnia | | | | | | | | | |
| Specjalność | | przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności | | | | | | | | | |
| Forma studiów | | niestacjonarne | | | | | | | | | |
| Semestr studiów | | I | | | | | | | | | |
| Tryb zaliczenia przedmiotu | | zaliczenie | | Liczba punktów ECTS 1 | | | | Sposób ustalania oceny z przedmiotu | | | |
| Formy zajęć i inne | | Liczba godzin zajęć w semestrze | | | Całkowita | 1 | Zajęcia kontaktowe | | 0,3 | 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 | 21 | 9 | Zaliczenie końcowe w formie pisemnej/Zaliczenie końcowe w formie prezentacji przygotowywanej przez grupę studentów | | | | | 50/50 | |
| Razem: | | 30 | 21 | 9 | | | | | | Razem | 100 |
| Kategoria efektów | Lp. | Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu) | | | | | Efekty kierunkowe | Formy zajęć | | | |
| Wiedza | 1. | zna podstawowe zasady <i>savoir vivre</i> oraz ich normatywne i kulturowe przesłanki | | | | | K_W09 | wykład | | | |
| | 2. | rozumie aksjologiczne i pragmatyczne uwarunkowania taktownego sposobu bycia w interakcjach społecznych | | | | | K_W09 K_W12 K_W26 | wykład | | | |
| | 3. | rozumie zasadność stosowania zasady równoważenia wartości w aspekcie modelu zrównoważonego rozwoju | | | | | K_W09 K_W12 K_W26 | wykład | | | |
| Umiejętności | 1. | analizuje działanie w perspektywie zasad etykiety | | | | | K_U01 K_U02 | wykład | | | |
| Kompetencje społeczne | 1. | potrafi stosować w praktyce podstawowe zasady etykiety w życiu publicznym | | | | | K_K03 | wykład | | | |
| | 2. | potrafi stosować w praktyce podstawowe zasady etykiety biznesu | | | | | K_K03 | wykład | | | |
| | 3. | potrafi modyfikować swoje działanie zgodnie z zasadami etykiety | | | | | K_K01 | wykład | | | |

Treści kształcenia

| | |
|--|---|
| Wykład | Metody dydaktyczne: wykład z wykorzystaniem prezentacji |
| Tematyka zajęć | |
| <p>Etyczne i kulturowe wyznaczniki zachowań człowieka. Filozofia <i>savoir vivre</i>. Modele aksjologiczno-etykietalne postulujące wyważanie wartości – model zrównoważonego rozwoju.</p> <p>Proces porozumiewania się: język, tematy do rozmowy, korespondencja tradycyjna, telefon, Internet, netykieta.</p> <p>Precedencja: powitanie, pożegnanie, na uczelni, przy stole, w samochodzie.</p> <p><i>Savoir vivre</i> w pracy, miejscach publicznych, na uczelni, podczas uroczystości i spotkań prywatnych.</p> <p>Mowa ciała i ubiór (dress code, elegancja).</p> <p>Spotkania towarzyskie: obowiązki gościa i gospodarza, przygotowanie stołu, zachowanie przy stole, spożywanie posiłków.</p> <p>Dobre obyczaje w pracy – podstawy etykiety biznesu.</p> | |

Literatura podstawowa:

| | |
|---|---|
| 1 | Etykieta w biznesie i administracji publicznej z elementami protokołu dyplomatycznego / Wojciech F. Szymczak. Warszawa: Difin, 2018. |
| 2 | Współczesna etykieta biznesu w codziennej praktyce w Polsce / Irena Kamińska-Radomska. Warszawa : Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego, 2017. |
| 3 | L. Jabłonowska, G. Myśliwiec, Współczesna etykieta pracy, Warszawa 2006 |
| 4 | E. Bonneau, Wielka księga dobrych manier, Warszawa 2010. |
| 5 | M. Brzozowski, Sztuka bycia i obycia, Warszawa 2006 |
| 6 | M. Brzozowski, ABC dobrych manier, Warszawa 2004 |
| 7 | A. Jarczyński, Etykieta w biznesie, Gliwice 2010 |
| 8 | S. Krajski, Savoir vivre jako sztuka życia. Filozofia savoir vivre, Warszawa 2007 |

Literatura uzupełniająca:

| | |
|---|---|
| 1 | M. Kuziak, Jak mówić, rozmawiać, przemawiać?, Bielsko-Biała 2006. |
| 2 | E. Pietkiewicz, Asystentka menedżera, Warszawa 1995 |
| 3 | E. Pietkiewicz, Sekretariat menedżera, Warszawa 2001 |
| 4 | H. Hanisch, Savoir-vivre przy stole, Warszawa 1999 |
| 5 | E. Pietkiewicz, Dobre obyczaje, Warszawa 1987 |

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu) | | Genetyka | | | | | Kod przedmiotu | N-DIET-I-P-DIET-GEN_I | |
|----------------------------|-----|---|----------------|---------------------|---|-------------------------|----------------|-------------------------------------|---|
| Kierunek studiów | | dietetyka | | | | | | | |
| Profil kształcenia | | praktyczny | | | | | | | |
| Poziom studiów | | studia pierwszego stopnia | | | | | | | |
| Specjalność | | przedmiot wspólny dla wszystkich kierunków | | | | | | | |
| Forma studiów | | niestacjonarne | | | | | | | |
| Semestr studiów | | I | | | | | | | |
| Tryb zaliczenia przedmiotu | | Egzamin | | 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 | 12 | 18 | Egzamin | | | 100 | |
| Razem: | | 30 | 12 | 18 | Razem | | | 100 | |
| Kategoria efektów | Lp. | Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu) | | | | Efekty kierunkowe | Formy zajęć | | |
| Wiedza | 1. | rozumie ogólne zasady funkcjonowania komórki i organizmu w oparciu o mechanizmy genetyczne | | | | K_W03 K_W08 | wykład | | |
| | 2. | zna podstawy genetyki, rozumie ogólne zasady genetyki molekularnej oraz mechanizmy mutacji; potrafi odnieść tę wiedzę do dziedziczenia cech i genetyki nowotworów | | | | K_W03 K_W08 K_W19 | wykład | | |
| Umiejętności | 1. | rozumie zależności między indywidualnym genotypem a profilem fizjologicznym, mającym wpływ na indywidualne zapotrzebowanie organizmu na substraty | | | | K_U02 K_U03 K_U04 | wykład | | |
| | 2. | potrafi w praktyce dietetycznej zastosować odpowiednie elementy zdobytej wiedzy (dostosować dietę do indywidualnego przypadku choroby genetycznej) | | | | K_U02 K_U03 K_U04 | wykład | | |
| | 3. | potrafi ocenić rzeczywiste możliwości i ewentualne zagrożenia wynikające z zastosowania inżynierii genetycznej i odróżnić je od nierealnych | | | | K_U02 K_U03 K_U04 | wykład | | |
| | 4. | rozumie międzynarodową terminologię naukową w zakresie nauk o zdrowiu | | | | K_U18 | wykład | | |
| | 5. | potrafi krytycznie podchodzić do niesprawdzonych informacji ze źródeł o małej wiarygodności | | | | K_U04 K_U17 | wykład | | |
| Kompetencje społeczne | 1. | ma świadomość posiadanych zasobów wiedzy z zakresu genetyki oraz konieczności stałego jej uzupełniania | | | | K_K01 | wykład | | |
| | 2. | potrafi zajmować stanowisko wobec zagadnień z zakresu genetyki na podstawie własnej wiedzy | | | | K_K01 K_K02 | wykład | | |

Treści kształcenia

| Forma zajęć | Metody dydaktyczne |
|--|--------------------|
| Wykład | Wykład |
| Tematyka zajęć | |
| <p>Podstawowe definicje genetyki. Zasada dominacji, zasada czystości gamet, niezależnej segregacji genów. Dziedziczenie niezależne i sprzężone. Dziedziczenie wielogenowe. Budowa jądra komórkowego, RNA, DNA, chromosomów. DNA liniowy i kolisty - praktyczne konsekwencje budowy DNA dla charakterystycznych cech <i>Procaryota</i> i <i>Eucaryota</i>. DNA jako nośnik informacji genetycznej. Kod genetyczny. Organizacja informacji genetycznej. Cykle komórkowe, podział komórki. Replikacja, transkrypcja, translacja. Kontrola ekspresji genów <i>Procaryota</i> i <i>Eucaryota</i>.. Epigenetyka. Czynniki mutagenne. Rodzaje mutacji genowych, chromosomowych. Mutacje a rekombinacje. Mechanizmy naprawcze. Genomika. Genetyka populacji. Równowaga Hardy'ego - Weinberga, pula genetyczna populacji, dryf genetyczny, selekcja. Genetyczne mechanizmy ewolucji. Poliploidy. Mechanizmy powstawania chorób genetycznych. Nowotwory. Prawidłowy genotyp człowieka, zmienność genetyczna, przykłady dziedziczenia cech, choroby i zaburzenia genetyczne mające odniesienie do dietetyki. Dziedziczenie mitochondrialne. Narzędzia badań genetycznych. Historia i możliwości modyfikacji genetycznych. Inżynieria genetyczna - podstawowe techniki (sekwencjonowanie, wektory, klonowanie DNA, PCR, hybrydyzacja, ukierunkowana mutageneza itd). Medycyna i dietetyka spersonalizowana. GMO. Żywność modyfikowana genetycznie.</p> | |

Literatura podstawowa:

| | |
|----------|---|
| 1 | <i>Genetyka molekularna</i> , Węgleński P. red, PWN, Warszawa 2012. |
| 2 | <i>Genetyka – krótkie wykłady</i> , Winter P.C. i wsp., PWN, Warszawa 2021. |

Literatura uzupełniająca:

| | |
|----------|---|
| 1 | <i>Genetyka medyczna i molekularna</i> , Bal J., Wydawnictwo Naukowe PWN, 2017. |
| 2 | <i>Podstawy genetyki</i> , Błaszczyk M., Oficyna Wydawnicza PWSZ w Nysie, 2017 |
| 3 | <i>Genetyka medyczna</i> , Bradley J.B. i wsp. PZWL, Warszawa 2008 |

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu) | | Język angielski | | | | | Kod podmiotu | S-DIET-I-P-DIET-JEZA_I | | | |
|----------------------------|-----|---|----------------|---------------------|---|---|--------------------|-------------------------------------|---|-------------|----------|
| Kierunek studiów | | dietetyka | | | | | | | | | |
| Profil kształcenia | | praktyczny | | | | | | | | | |
| Poziom studiów | | studia pierwszego stopnia | | | | | | | | | |
| Specjalność | | przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności | | | | | | | | | |
| Forma studiów | | niestacjonarne | | | | | | | | | |
| Semestr studiów | | I | | | | | | | | | |
| Tryb zaliczenia przedmiotu | | Zaliczenie | | Liczba punktów ECTS | | | | Sposób ustalania oceny z przedmiotu | | | |
| Formy zajęć i inne | | Liczba godzin zajęć w semestrze | | | Całkowita | 1 | Zajęcia kontaktowe | 1 | Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym | 1 | Waga w % |
| | | Całkowita | Pracy studenta | Zajęcia kontaktowe | Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć | | | | | | |
| Ćwiczenia praktyczne | | 35 | 5 | 30 | wypowiedzi ustne na zajęciach, prace domowe: ćwiczenia leksykalne i gramatyczne, prezentacje multimedialne o charakterze popularnonaukowym związane z kierunkiem studiów, testy kontrolne, testy zaliczeniowe | | | | | 100 | |
| Razem: | | 35 | 5 | 30 | Razem | | | | | 100 | |
| Kategoria efektów | Lp. | Efekty uczenia się dla modułu0 (przedmiotu) | | | | | | | Efekty kierunkowe | Forma zajęć | |
| Wiedza | 1. | | | | | | | | | | |
| Umiejętności | 1. | potrafi swobodnie uczestniczyć w rozmowie towarzyskiej i na tematy zawodowe, wyrażać swą opinię, udzielać rad / prosić o poradę i przekazywać sugestie, wykazując się stosunkowo dużym stopniem płynności i spontaniczności oraz poprawności językowej | | | | | | | K_U18 | ćwiczenia | |
| | 2. | potrafi właściwie zrozumieć zarówno poglądy i nastawienie mówiących, jak i treść ich wypowiedzi, rozumie większość radiowych nagrań dokumentalnych nagranych w standardowej odmianie języka, potrafi także właściwie określić nastrój i ton mówiącego, jego intencje itp., rozumie wywiady udzielane na żywo, programy typu talk-show i większość filmów w standardowej odmianie języka | | | | | | | K_U18 | ćwiczenia | |
| | 3. | potrafi z zachowaniem poprawności gramatycznej i stylistycznej, napisać recenzję filmu, potrafi napisać poprawne wypracowanie na szereg różnorodnych tematów, przedstawić swoją argumentację za lub przeciw konkretnemu punktowi widzenia, swobodnie radzi sobie z rutynową korespondencją zawodową | | | | | | | K_U18 | ćwiczenia | |
| | 4. | potrafi ze zrozumieniem czytać różnego rodzaju teksty, szybko odnajdując istotne informacje, rozumie treść prywatnych listów pisanych językiem potocznym, rozpoznaje cechy charakterystyczne dla tekstów oficjalnych i nieoficjalnych, rozumie ogólną treść instrukcji / literatury fachowej związanej z przyszłym zawodem. | | | | | | | K_U18 | ćwiczenia | |
| Kompetencje społeczne | 1. | | | | | | | | | | |

Treści kształcenia

| | | |
|--|---------------------------|--|
| Ćwiczenia praktyczne | Metody dydaktyczne | metody: gramatyczno-tłumaczeniowa, audiolingwalna, kognitywna, komunikacyjna, bezpośrednia |
| Tematyka zajęć | | |
| <p>Dlaczego owoce i warzywa są tak ważne? Nasiona zbożowe najważniejsza żywność na świecie. Udzielanie rad. Wyrażanie dezaprobaty. Mięso i jego wartość odżywcza. Pytanie o opinię. Ulubione przepisy. Produkty mleczne. Wyrażanie ilości. Robienie zakupów – dialogi. Korzyści z jedzenia ryb. Układanie diet. Pieczywo. Wyrażanie preferencji. Napoje. Udzielanie instrukcji. Zdrowe przekąski. Udzielanie rad. Co to jest żywność organiczna. Pytania o wyjaśnienie. Ludzkie ciało – anatomia. Wyrażanie zainteresowania. Układ trawienny. Proces trawienia. Symptomy, dolegliwości. Układ nerwowy i jego funkcje. Układ hormonalny. Wyrażanie przeciwieństw. Konwersacje – prezentacje studentów. Konwersacje – prezentacje studentów. Różnorodne ćwiczenia gramatyczne. Różnorodne ćwiczenia gramatyczne. Ćwiczenia powtórzeniowe. Quiz na słownictwo. Test zaliczeniowy.</p> | | |

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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

Opis modułu kształcenia

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

Treści kształcenia

| | | |
|---|---------------------------|--|
| Ćwiczenia praktyczne | Metody dydaktyczne | metody: gramatyczno-tłumaczeniowa, audiolingwalna, kognitywna, komunikacyjna, bezpośrednia |
| Tematyka zajęć | | |
| <p>Sytuacja mieszkaniowa/wystrój wnętrz/ogłoszenia na rynku nieruchomości/zdania bezokolicznikowe z „zu”.</p> <p>Etapy życia/życiorys/wspomnienia/zdania czasowe ze spójnikami „als” i „wenn”.</p> <p>„Nigdy tego nie zapomnę”-zjednoczenie Niemiec/zdania czasowe ze spójnikiem „nachdem”/czas zaprzeszy Plusquamperfekt.</p> <p>Lipsk/targi/nocleg/tryb przypuszczający Konjunktiv II.</p> <p>Partnerstwo/uczucia/samemu czy razem?/czasowniki zwrotne/zdania przydawkowe.</p> <p>Fantazja i tajemnice/przepowiadanie przyszłości/jasnowidz, wróżka/zdania okolicznikowe celu/czas przyszły Futur I.</p> <p>Medycyna alternatywna-choroby, metody leczenia, lekarstwa/strona bierna Passiv.</p> <p>Części ciała i organy.</p> <p>Niedobór/nadmiar mikro/makroelementów/składniki mineralne/suplementy diety/toksyny.</p> <p>Układ trawienny.</p> <p>Choroby wywołane przez błędy żywieniowe.</p> <p>Cukrzyca.</p> <p>Choroba wrzodowa.</p> <p>Alergie pokarmowe/produkty wywołujące reakcje alergiczne.</p> <p>Niedobór/nadmiar mikro/makroelementów/składniki mineralne/suplementy diety/toksyny.</p> <p>Kolokwium – zaliczenie.</p> | | |

Literatura podstawowa:

| | |
|----------|--|
| 1 | Tangram 2A Deutsch als Fremdsprache, Max Hueber Verlag |
|----------|--|

Literatura uzupełniająca:

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

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu) | | Kwalifikowana pierwsza pomoc | | | Kod podmiotu | N-DIET-I-P-DIET-KPP_I | | | |
|----------------------------|-----|---|----------------|---------------------|---|-------------------------|-----|-------------------------------------|---|
| Kierunek studiów | | dietyka | | | | | | | |
| Profil kształcenia | | praktyczny | | | | | | | |
| Poziom studiów | | studia pierwszego stopnia | | | | | | | |
| Specjalność | | przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności | | | | | | | |
| Forma studiów | | niestacjonarny | | | | | | | |
| Semestr studiów | | I | | | | | | | |
| Tryb zaliczenia przedmiotu | | zaliczenie | | Liczba punktów ECTS | | | | Sposób ustalania oceny z przedmiotu | |
| Formy zajęć i inne | | Liczba godzin zajęć w semestrze | | Całkowita | 5 | Zajęcia kontaktowe | 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 | Zaliczenie / test | | | | 40 |
| Ćwiczenia praktyczne | | 90 | 72 | 18 | Zaliczenie praktyczne ćwiczeń na fantomie | | | | 60 |
| Razem: | | 150 | 105 | 45 | Razem | | | | 100 |
| Kategoria efektów | Lp. | Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu) | | | | Efekty kierunkowe | | Formy zajęć | |
| Wiedza | 1. | potrafi scharakteryzować organizację oraz zasady funkcjonowania systemu ratownictwa medycznego w Polsce, zdefiniować pojęcie „łańcuch przeżycia” | | | | K_W22 K_W23 | | wykład, ćwiczenia | |
| | 2. | zna zasady prowadzenia resuscytacji krążeniowo-oddechowej osoby dorosłej, dziecka i niemowlęcia w stanie zagrożenia życia, uwzględniając odrębności wpływające na zmianę postępowania podczas udzielania pierwszej pomocy | | | | K_W22 K_W23 | | wykład, ćwiczenia | |
| | 3. | potrafi zdefiniować zagrożenia towarzyszące zdarzeniom masowym i katastrofom, zna pojęcie bioterroryzmu oraz zagrożenia towarzyszące atakowi terrorystycznemu | | | | K_W22 K_W23 | | wykład, ćwiczenia | |
| | 4. | potrafi rozpoznać stan bezpośredniego zagrożenia życia, zna zagrożenia i wskazania do zastosowania pozycji bocznej ustalonej, zna zasady prowadzenia ewakuacji poszkodowanych z pojazdu, zabezpieczenia miejsca wypadku na drodze oraz podczas ataku terrorystycznego i katastrof | | | | K_W22 K_W23 | | wykład, ćwiczenia | |
| Umiejętności | 1. | potrafi zabezpieczyć miejsce wypadku i zorganizować pierwszą pomoc w miejscu zdarzenia | | | | K_U04 K_U19 | | wykład, ćwiczenia | |
| | 2. | opanował umiejętność udzielania pierwszej pomocy osobie w stanie zagrożenia życia w przypadku NZK oraz w wyniku urazu | | | | K_U04 K_U19 | | wykład, ćwiczenia | |
| | 3. | opanował umiejętność udzielania pierwszej pomocy osobie w stanie zagrożenia życia z uwzględnieniem odrębności postępowania w sytuacjach szczególnych | | | | K_U04 K_U19 | | wykład, ćwiczenia | |
| | 4. | opanował umiejętność udzielania pierwszej pomocy dziecku oraz osobie zakrztuszonej, potrafi zastosować pozycję boczna ustaloną w stosunku do osób nieprzytomnych i nadzorować ich stan zdrowia | | | | K_U04 K_U19 | | ćwiczenia | |
| Kompetencje społeczne | 1. | ma świadomość społecznego znaczenia udzielenia pierwszej pomocy i wykazuje chęć i aktywną postawę wobec ratowania życia drugiego człowieka | | | | K_K02 K_K04 K_K06 | | ćwiczenia | |
| | 2. | jest świadomy szacunku dla człowieka w stanie zagrożenia życia lub zdrowia bez względu na okoliczności je powodujące | | | | K_K02 K_K05 | | ćwiczenia | |

Treści kształcenia

| Wykład | Metody dydaktyczne | Wykład interaktywny, prezentacja multimedialna |
|---|--------------------|--|
| Tematyka zajęć | | |
| <p>Ustawa o Państwowym Ratownictwie Medycznym. Świadek zdarzenia. Resuscytacja Krążeniowo Oddechowa - RKO, wytyczne Europejskiej Rady ds. Resuscytacji, 2010 r. Nagłe zatrzymanie krążenia. Resuscytacja dzieci. Resuscytacja po urazie. Resuscytacja Krążeniowo Oddechowa w przypadkach szczególnych. Oparzenia – pierwsza pomoc. Porażenie prądem elektrycznym – pierwsza pomoc. Postępowanie ratunkowe w przypadku utraty przytomności i zachłyśnięcia. Bioterroryzm - podstawowe zagrożenia. Katastrofy żywiołowe - zagrożenia i ogólne zasady bezpieczeństwa. Postępowanie ratunkowe w wybranych stanach zagrożenia życia i zdrowia. Postępowanie ratunkowe podczas napadu drgawek. AED – Wskazania, zasady postępowania i użycia. Zaliczenie / test</p> | | |

| Ćwiczenia praktyczne | Metody dydaktyczne | Ćwiczenia praktyczne na fantomach |
|---|--------------------|-----------------------------------|
| Tematyka zajęć | | |
| <p>RKO – masaż zewnętrzny serca RKO – oddechy ratunkowe RKO – wezwanie pomocy i algorytm postępowania (ERC 2010) RKO – dzieci RKO – osoby po urazie Pozycja boczna ustalona Pierwsza pomoc w zadławieniu i zakrztuszeniu u dorosłych i dzieci Zasady ewakuacji poszkodowanego po urazie Zaliczenie praktyczne RKO osoby nieprzytomnej</p> | | |

Literatura podstawowa:

| | |
|----------|--|
| 1 | Pierwsza pomoc i organizacja ratownictwa medycznego z elementami patofizjologii wybranych stanów nagłych, red. M. Mander, B. Bucki; wyd. SUM K-ce 2011, e-skrypt |
| 2 | Medycyna ratunkowa i katastrof; Podręcznik dla studentów uczelni medycznych, red. A. Zawadzki, PZWL, Warszawa 2006. |

Literatura uzupełniająca:

| | |
|----------|---|
| 1 | Medycyna ratunkowa; Scott H. Plantz, Jonathan N. Adler, red. polska J. Jakubaszko, Urban & Partner, Wrocław 2000. |
| 2 | Wytyczne resuscytacji 2010. red. J. Andres, Fall, Kraków 2010. |

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu) | | Mikrobiologia ogólna i żywności | | | Kod podmiotu | N-DIET-I-P-DIET-MOZ_I | | | | |
|----------------------------|-----|--|----------------|---------------------|--|-------------------------|-----|-------------------------------------|---|-----|
| Kierunek studiów | | dietetyka | | | | | | | | |
| Profil kształcenia | | praktyczny | | | | | | | | |
| Poziom studiów | | pierwszego stopnia | | | | | | | | |
| Specjalność | | przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności | | | | | | | | |
| Forma studiów | | niestacjonarne | | | | | | | | |
| Semestr studiów | | I | | | | | | | | |
| Tryb zaliczenia przedmiotu | | egzamin | | Liczba punktów ECTS | | | | Sposób ustalania oceny z przedmiotu | | |
| Formy zajęć i inne | | Liczba godzin zajęć w semestrze | | Całkowita | 5 | Zajęcia kontaktowe | 1,5 | | Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym | 2,5 |
| | | Całkowita | Pracy studenta | Zajęcia kontaktowe | Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć | | | | Waga w % | |
| Wykład | | 75 | 48 | 27 | Egzamin pisemny | | | | 70 | |
| Ćwiczenia | | 75 | 57 | 18 | Dwa kolokwia bieżące w semestrze. Przygotowanie prezentacji dotyczącej realizowanych zagadnień. Przedstawienie publikacji naukowej dotyczącej realizowanych zagadnień. | | | | 30 | |
| Razem: | | 150 | 105 | 45 | | | | | Razem | 100 |
| Kategoria efektów | Lp. | Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu) | | | | Efekty kierunkowe | | Forma zajęć | | |
| Wiedza | 1. | opisuje miejsce drobnoustrojów w przyrodzie, z różnymi grupami drobnoustrojów ważnych w technologii żywności i żywieniu, przedstawia zadania mikrobiologii żywności, rozróżnia poszczególne grupy drobnoustrojów ważne dla technologii żywności i żywienia | | | | K_W02 K_W06 K_W07 | | wykład | | |
| | 2. | opisuje mikroflorę przewodu pokarmowego, charakteryzuje drobnoustroje powodujące zatrucia pokarmowe | | | | K_W02 K_W06 K_W07 | | wykład | | |
| | 3. | objaśnia, gdzie w przemyśle spożywczym znalazły zastosowanie drobnoustroje, rozróżnia metody mikrobiologiczne do oceny jakości procesów produkcyjnych i gotowego produktu spożywczego | | | | K_W02 K_W06 K_W07 | | wykład | | |
| Umiejętności | 1. | weryfikuje na podstawie objawów rodzaj zatrucia pokarmowego i jakie drobnoustroje mogą je wywoływać | | | | K_U10 K_U13 | | ćwiczenia | | |
| | 2. | sporządza preparaty mikroskopowe z zastosowaniem odpowiednich technik barwienia | | | | K_U10 K_U13 | | ćwiczenia | | |
| | 3. | sporządza preparaty mikroskopowe z zastosowaniem odpowiednich technik barwienia | | | | K_U10 K_U13 | | ćwiczenia | | |
| | 4. | wykrywa drobnoustroje powodujące psucie się żywności za pomocą metod instrumentalnych i szybkich testów | | | | K_U10 K_U13 | | ćwiczenia | | |
| Kompetencje społeczne | 1. | samodzielnie doksztalać się w zakresie mikrobiologii żywności | | | | K_K01 | | ćwiczenia | | |

Treści kształcenia

| Wykład | Metody dydaktyczne | wykład |
|--|--------------------|--------|
| Tematyka zajęć | | |
| <p>Mikrobiologia jako nauka. Rola i zadania mikrobiologii żywności Charakterystyka bakterii ważnych w technologii żywności i żywieniu człowieka Charakterystyka drożdży i pleśni ważnych w technologii żywności i żywieniu człowieka Mikroflora przewodu pokarmowego Stosowanie probiotyków w żywieniu człowieka Wpływ czynników środowiskowych na drobnoustroje Wpływ czynników fizycznych i chemicznych na mikroorganizmy Wykorzystanie drobnoustrojów do produkcji żywności Procesy biotechnologiczne wykorzystywane w produkcji żywności Zatrucia pokarmowe, ich rodzaje oraz przyczyny Choroby przenoszone przez żywność Kontrola sanitarna produkcji żywności. Nowoczesne systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Analiza i zarządzanie ryzykiem w zabezpieczeniu jakości mikrobiologicznej żywności</p> | | |

| Ćwiczenia | Metody dydaktyczne | |
|---|--------------------|--|
| Tematyka zajęć | | |
| <p>Mikrobiologia jako nauka. Środowiska bytowania drobnoustrojów. Metody dezynfekcji i sterylizacji stosowane podczas pracy w laboratorium mikrobiologicznym. Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w laboratorium mikrobiologicznym. Morfologia bakterii i wirusów. Morfologia drożdży i pleśni. Fizjologia bakterii i wirusów. Fizjologia drożdży i pleśni. Badanie mikroskopowe. Budowa mikroskopu i zasady pracy z mikroskopem. Technika sporządzania preparatów mikroskopowych. Sporządzenie i oglądanie preparatów przyżyciowych. Technika sporządzania preparatów barwionych. Metody barwienia. Oglądanie preparatów barwionych - barwienie proste, barwienie złożone, barwienie metodą Gramma. Warunki i sposoby hodowli drobnoustrojów. Rodzaje podłoży mikrobiologicznych. Technika posiewów na podłoża płynne i stałe. Formy wzrostu kolonii i hodowli na podłożach płynnych i stałych. Obserwacja grzybów w hodowlach oraz preparatach mikroskopowych. Wzajemne stosunki między drobnoustrojami. Metody mikrobiologicznych badań ilościowych: oznaczanie miana drobnoustrojów, oznaczanie najbardziej prawdopodobnej liczby (NPL) drobnoustrojów oraz oznaczanie ogólnej liczby drobnoustrojów. Wykrywanie drobnoustrojów powodujących psucie żywności i wywołujących zatrucia pokarmowe. Badanie żywności w kierunku drobnoustrojów ważnych w mikrobiologii i analizie produktów żywnościowych Metody instrumentalne i szybkie testy w mikrobiologicznej analizie żywności.</p> | | |

Literatura podstawowa:

| | |
|----------|---|
| 1 | Burbianka M., Pliszka A., Burzyńska K.: Mikrobiologia żywności, PZWL, Warszawa 1983. |
| 2 | Kołożyn-Krajewska D.: Higiena produkcji żywności, Wyd. SGGW, Warszawa 2003 |
| 3 | Schlegel Hanz G.: Mikrobiologia ogólna, PWN Warszawa 2005 |
| 4 | Trojanowska A., Giebel H., Gołębiowska B.: Mikrobiologia żywności. Wyd. AR, Poznań 2004 |
| 5 | Heczko P.B.: Mikrobiologia, PZWL Warszawa 2006 |
| 6 | Jan Gawęcki, Zdzisława Libudzisz :MIKROORGANIZMY w żywności i żywieniu. Wyd. 2 popr.. Poznań : Wydaw. Akademii Rolniczej im. Augusta Cieszkowskiego w Poznaniu, 2006. |

Literatura uzupełniająca:

| | |
|----------|---|
| 1 | Drewniak E., Drewniak T.: Mikrobiologia żywności, WSiP, Warszawa 2007 |
| 2 | Zalewski S. (red.): Podstawy technologii gastronomicznej, WNT Warszawa 1998 |
| 3 | Żakowska Z., Stoińska H. (red.): Mikrobiologia i higiena w przemyśle spożywczym, Wyd. Politechniki Łódzkiej Łódź 2000 |
| 4 | Jarosińska M.: Mikrobiologia żywności. ,Format-AB Warszawa 2006 |
| 5 | Stanisław Błażej i Iwona Gientka: Wybrane zagadnienia z mikrobiologii żywności. Warszawa : Wydawnictwo SGGW, 2010. |

Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu) | | Psychologia ogólna | | | Kod podmiotu | N-DIET-I-P-DIET-PSYO_I | | | | |
|----------------------------|-----|--|----------------|---------------------|---|------------------------|--------------------|--|-------------|---|
| Kierunek studiów | | dietyka | | | | | | | | |
| Profil kształcenia | | praktyczny | | | | | | | | |
| Poziom studiów | | studia pierwszego stopnia | | | | | | | | |
| Specjalność | | przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności | | | | | | | | |
| Forma studiów | | niestacjonarne | | | | | | | | |
| Semestr studiów | | I | | | | | | | | |
| 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 % | |
| Wykład | | 60 | 42 | 18 | Kolokwium pisemne – pytania problemowe | | | | 100 | |
| Razem: | | 60 | 42 | 18 | Razem | | | | 100 | |
| Kategoria efektów | Lp. | Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu) | | | | | | Efekty kierunkowe | Formy zajęć | |
| Wiedza | 1. | rozumie procesy rozwoju jednostki od dzieciństwa do starości i uwzględnia ich znaczenie w funkcjonowaniu człowieka w cyklu życia | | | | | | K_W08 K_W10 | wykład | |
| | 2. | zna teoretyczne podstawy mechanizmów psychospołecznych warunkujących kontakt z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu | | | | | | K_W09 K_W22 K_W23 | wykład | |
| | 3. | rozumie i potrafi wyjaśnić psychologiczne uwarunkowania zdrowia psychicznego, normy i czynników wpływających na jego stan | | | | | | K_W09 K_W10 K_W13 K_W19 K_W22 K_W23 | wykład | |
| Umiejętności | 1. | potrafi zaprojektować i zaprezentować model działań edukacyjnych uwzględniający wybrane strategie wpływu społecznego | | | | | | K_U01 K_U02 K_U03 | wykład | |
| Kompetencje społeczne | 1. | posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się po pomoc do profesjonalisty | | | | | | K_K01 K_K02 | wykład | |

Treści kształcenia

| Wykład | Metody dydaktyczne | wykład |
|--|--------------------|--------|
| Tematyka zajęć | | |
| <p>Procesy psychiczne: czynnościowe i poznawcze; pojęcia inteligencji, przebiegu procesów uczenia się (warunkowania, nawyków).</p> <p>Główne zagadnienia z zakresu psychologii procesów społecznych: interakcji społecznych spostrzegania interpersonalnego, komunikacji, barier w komunikowaniu. Etyką wykonywania zawodu.</p> <p>Stresem psychologiczny i jego konsekwencje dla funkcjonowania jednostki.</p> <p>Style i strategie radzenia sobie ze stresem.</p> <p>Główne koncepcje psychologiczne człowieka (podejście biologiczne, poznawcze, psychodynamiczne i społeczno-kulturowe).</p> | | |

Literatura podstawowa:

| | |
|----------|---|
| 1 | Ogden J. (2011); Psychologia odżywiania się. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego. |
| 2 | Strelau J. Doliński D. (2016); Psychologia akademicka. Podręcznik Tom 1. Gdańsk: Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne. |
| 3 | Strelau J. Doliński D. (2016); Psychologia akademicka. Podręcznik Tom 2. Gdańsk: Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne. |

Literatura uzupełniająca:

| | |
|----------|--|
| 1 | Głębocka A. (2010); Niezadowolenie z wyglądu a rozpaczliwa kontrola wagi. Kraków: Oficyna Wydawnicza Impuls. |
| 2 | Wiatrowska A. (2009); Jakość życia w zaburzeniach odżywiania. Lublin: Wydawnictwo UMCS. |

Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu) | | Żywnienie człowieka | | | | | Kod podmiotu | N-DIET-I-P-DIET-ZYWC_I | |
|----------------------------|-----|---|----------------|---------------------|--|--------------------|---|-------------------------------------|---|
| Kierunek studiów | | dietetyka | | | | | | | |
| Profil kształcenia | | praktyczny | | | | | | | |
| Poziom studiów | | studia pierwszego stopnia | | | | | | | |
| Specjalność | | przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności | | | | | | | |
| Forma studiów | | niestacjonarne | | | | | | | |
| Semestr studiów | | I | | | | | | | |
| 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 | 75 | 15 | Zaliczenie pisemne końcowe semestralne | | | | 60 |
| Ćwiczenia | | 90 | 60 | 30 | Ćwiczenia praktyczne wykonywane samodzielnie, prezentowanie przygotowanych prezentacji multimedialnych, prace zaliczeniowe | | | | 40 |
| Razem: | | 180 | 135 | 45 | Razem | | | | 100 |
| Kategoria efektów | Lp. | Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu) | | | | | Efekty kierunkowe | Formy zajęć | |
| Wiedza | 1. | definiuje podstawowe pojęcia z zakresu żywienia człowieka | | | | | K_W01 K_W02 | wykład, ćwiczenia | |
| | 2. | posiada wiedzę na temat roli poszczególnych składników odżywczych pożywienia | | | | | K_W01 K_W02 K_W04 | wykład, ćwiczenia | |
| | 3. | analizuje procesy związane z trawieniem produktów spożywczych | | | | | K_W01 K_W02 K_W04 | wykład | |
| | 4. | wymienia schorzenia powstałe na tle wadliwego żywienia, klasyfikuje je według przyczyn ich występowania | | | | | K_W03 K_W10 K_W14 K_W18 K_W21 | wykład, ćwiczenia | |
| | 5. | zna społeczne i kulturowe wyznaczniki stylu życia i zachowań zdrowotnych przedstawia zasady wdrażania i koordynowania programów oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia | | | | | K_W13 K_W22 K_W23 | wykład, ćwiczenia | |
| Umiejętności | 1. | oblicza zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze | | | | | K_U11 K_U15 K_U17 | ćwiczenia | |
| | 2. | posługuje się tablicami wartości odżywczej produktów i potraw | | | | | K_U11 | ćwiczenia | |
| | 3. | dokonuje korekty w sposobie żywienia różnych grup ludności | | | | | K_U04 K_U05 K_U12 K_U15 K_U16 | ćwiczenia | |
| | 4. | przygotowuje materiały edukacyjne w zakresie profilaktyki przewlekłych niezakaźnych chorób metabolicznych prowadzi edukację żywieniową. | | | | | K_U01 K_U02 K_U03 K_U08 | ćwiczenia | |
| | 5. | planuje odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom przewlekłym niezakaźnym chorobom metabolicznym | | | | | K_U04 K_U06 K_U16 | ćwiczenia | |
| Kompetencje społeczne | 1. | jest świadomy konieczności ustawicznego kształcenia się i rozwoju zawodowego | | | | | K_K01 | wykład, ćwiczenia | |

Treści kształcenia

| | | |
|---|----------------------------|------------------------------|
| Wykłady | Metody dydaktyczne: | Wykłady multimedialne, filmy |
| Tematyka zajęć | | |
| <p>Rys historyczny nauk żywieniowych. Żywność a rozwój osobniczy. Składniki odżywcze: tłuszcze, podziały, źródła. Znaczenie dla organizmu. Procesy trawienia. Produkty bogate w tłuszcze (oleje, margaryny, masło) – otrzymywanie, zalecenia żywieniowe. Wolne rodniki, powstawanie procesu peroksydacji. Węglowodany – podziały, źródła, trawienie. Rola w organizmie. Indeks glikemiczny, wymienniki węglowodanowe. Błonnik pokarmowy znaczenie dla organizmu, źródła. Białka – podziały, źródła, trawienie. Rola w organizmie. Rola wody w organizmie. Witaminy, mikroelementy znaczenie w organizmie, źródła. Bilans energetyczny organizmu, źródła energii. Piramida zdrowia, Talerz zdrowego żywienia, zasady racjonalnego żywienia. Podziały produktów na grupy. Nawyki, zachowania, błędy żywieniowe.</p> | | |

| | | |
|--|----------------------------|---|
| Ćwiczenia | Metody dydaktyczne: | dyskusja dydaktyczna, indywidualne ćwiczenia praktyczne, praca w grupie, metody eksponujące – prezentacja multimedialna przy użyciu komputera, ćwiczeniowe oparte na wykorzystaniu różnych źródeł wiedzy (film, fotografie, materiały archiwalne, teksty źródłowe, dokumenty, roczniki statystyczne, mapy, Internet itp.) |
| Tematyka zajęć | | |
| <p>Pojęcie prawidłowego żywienia i niedożywienia: interdyscyplinarny charakter nauki o żywieniu, pojęcia: sposób żywienia, żywność, produkt spożywczy, składnik pokarmowy, odżywczy, składnik pokarmowy a odżywczy. Problemy żywieniowe w Polsce i na świecie: problemy żywieniowe Polski i świata, organizacje międzynarodowe zajmujące się problemami wyżywienia ludzi, zadania IŻŻ, SSE. Zasady racjonalnego żywienia: znaczenie prawidłowego żywienia, zalecany przez Światową Organizację Zdrowia model spożycia, model optymalnego żywienia na przykładzie piramidy zdrowia, określić przykładowe porcje produktów w piramidzie żywieniowej, dzienny jadłospis z wykorzystaniem zalecanych w racjonalnym żywieniu ilości porcji produktów spożywczych. Wady żywieniowe a choroby powstałe na tle wadliwego żywienia: najczęściej popełniane błędy żywieniowe w różnych grupach społecznych, wady żywieniowe pierwotne i wtórne, przyczyny, które je wywołują, choroby powstające na tle wadliwego żywienia, Aktualne spożyciem w Polsce, działania naprawcze. Pojęcie procesów przemiany materii i energii: (metabolizmu), rola biologicznych katalizatorów, procesy anaboliczne i kataboliczne – przykłady, intensywność przemian metabolicznych w zależności od wieku. Kalorymetria bezpośrednia, pośrednia, współczynnik oddechowcy, równoważniki energetyczne wg Atwatera, równoważniki fizyczne i fizjologiczne, jednostki energetyczne, obliczenia wartości odżywczej. Pojęcie podstawowej przemiany materii i spoczynkowej (sposób obliczania), pojęcie termogenezy posiłkowej /swoiście dynamicznego działania pokarmu/, wydatki energetyczne na różne formy aktywności. Podziały, identyfikacja w produktach spożywczych białek, węglowodanów i tłuszczów: budowa, podziały, charakterystyka poszczególnych składników odżywczych, Charakterystyka oraz znaczenie żywieniowe składników pokarmowych: gęstość odżywcza produktu INQ wskaźnik aminokwasu ograniczającego CS, indeks glikemiczny (IG) oraz ładunek glikemiczny (LG) źródła kwasów tłuszczowych i cholesterolu. Zaliczenie I semestru.</p> | | |

Literatura podstawowa:

| | |
|----------|---|
| 1 | Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. Red. J. Gawęcki, T. Mossor-Pietraszewska, PWN, Warszawa 2018 |
| 2 | Żywność człowieka. Podstawy nauki o Żywieniu. Red. J. Gawęcki, L. Hryniewiecki, PWN, Warszawa 2015 |
| 3 | Normy Żywności dla populacji polskiej - nowelizacja. Red. M. Jarosz, IŻŻ, Warszawa 2020 |
| 4 | Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Red. B. Przygoda, H. Kunachowicz, PZWL, Warszawa 2022 |
| 5 | Ciborowski A., Ciborowska H.: Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, 2021 |

Literatura uzupełniająca:

| | |
|----------|---|
| 1 | Praktyczny podręcznik dietetyki, pod red. Mirosława Jarosza. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2012. |
| 2 | Album fotografii produktów i potraw. Lucjan Szponar, Katarzyna Wolnicka, Ewa Rychlik, IŻŻ, Warszawa 2008. |
| 3 | Gawęcki J.: Żywność człowieka zdrowego i chorego. PWN Warszawa, 2012 t.1-3 |