

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Biochemia ogólna i żywności			Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DIET-BOZ_II			
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		pierwszego stopnia							
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności							
Forma studiów		niestacjonarne							
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	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	Ocena wiedzy i umiejętności wykazana na egzaminie			60	
Ćwiczenia praktyczne		90	72	18	Ocena przygotowania studenta do poszczególnych ćwiczeń laboratoryjnych (sprawdzian - „wejściówka”) Ocena sprawozdania z przeprowadzonych ćwiczeń			40	
Razem:		150	105	45	Razem			100	
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)			Efekty kierunkowe		Formy zajęć		
Wiedza	1.	zna, rozumie i wyjaśnia budowę, funkcje oraz mechanizmy przemian biochemicznych związków organicznych			K_W02 K_W04		wykład		
	2.	rozumie i wyjaśnia wybrane procesy biochemiczne zachodzące w żywności			K_W02 K_W04		wykład		
	3.	zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym.			K_W20		wykład		
Umiejętności	1.	oznacza związki organiczne w oparciu o metody, sprzęt i aparaturę wykorzystywaną w laboratorium			K_U13		ćwiczenia		
	2.	oznacza aktywność enzymów w oparciu o metody, sprzęt i aparaturę wykorzystywaną w laboratorium			K_U13		ćwiczenia		
	3.	pisze sprawozdania z przeprowadzonych doświadczeń			K_U14		ćwiczenia		
Kompetencje społeczne	1.	pracuje samodzielnie i w zespole nad wyznaczonym zadaniem badawczym			K_K07 K_K08		ćwiczenia		
	2.	przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w laboratorium			K_K07 K_K08		ćwiczenia		

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne:	Wykład multimedialny
Tematyka zajęć		
<p>Biochemia i medycyna. Główne czynniki odpowiedzialne za powstawanie chorób u ludzi i zwierząt. Budowa i funkcje ważniejszych związków chemicznych występujących w organizmie ludzkim: woda. Budowa i funkcje aminokwasów i białek.</p> <p>Budowa i funkcje lipidów. Budowa i funkcje węglowodanów. Składniki mineralne – podział na makro- i mikroelementy, biologiczne znaczenie. Witaminy – podział wg właściwości fizykochemicznych, rola w organizmie człowieka. Koenzymy witaminowe.</p> <p>Mechanizmy przemian biochemicznych: glikoliza, metabolizm pirogronianu, cykl kwasu cytrynowego, utlenianie biologiczne, fosforylacja oksydacyjna.</p> <p>Mechanizmy przemian biochemicznych: glukoneogeneza, szlak pentozofosforanowy, metabolizm glikogenu</p> <p>Mechanizmy przemian biochemicznych: metabolizm kwasów tłuszczowych. Ketogeneza..</p> <p>Mechanizmy przemian biochemicznych: metabolizm białkowo-azotowy.</p> <p>Magazynowanie i zużytkowanie energii w układach biologicznych.</p> <p>Teoria katalizy enzymatycznej. Rola enzymów w regulacji metabolizmu człowieka.</p> <p>Ocena aktywności enzymów jako wskaźnik uszkodzenia narządów.</p> <p>Przemiany biochemiczne w żywności.</p>		

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia laboratoryjne
Tematyka zajęć		
<p>Zapoznanie z aktualnymi przepisami prawnymi dotyczącymi substancji niebezpiecznych. Segregacja odpadów chemicznych. Zapoznanie z przepisami BHP w laboratorium biochemicznym. Podstawowy sprzęt i odczynniki w laboratorium biochemicznym. Podstawowe jednostki układu SI. Obliczenia biochemiczne niezbędne do prowadzenia prac laboratoryjnych (stężenie procentowe, molowe, przeliczanie stężeń, pH).</p> <p>Sporządzanie roztworów o zadanym stężeniu. Rozwiązywanie zadań.</p> <p>Równowagi w wodnych roztworach elektrolitów – dysocjacja elektrolityczna, pH, hydroliza. Rozwiązywanie zadań.</p> <p>Wybrane metody oznaczania białka – analiza jakościowa.</p> <p>Kolorymetryczne oznaczanie białek. Oznaczanie stężenia białka metodą biuretową.</p> <p>Badanie właściwości redukujących glukozy, sacharozy, skrobi przed hydrolizą i po niej. Oznaczanie stężenia glukozy.</p> <p>Badanie właściwości fizykochemicznych lipidów: zmydlanie tłuszczów, liczba zmydlania, liczba jodowa, liczba kwasowa, liczba nadtlenkowa.</p> <p>Wpływ czynników fizycznych na szybkość reakcji enzymatycznych.</p> <p>Ocena aktywności enzymów.</p>		

Literatura podstawowa:

1.	Bańkowski E. Biochemia: podręcznik dla studentów uczelni medycznych. Wyd. Edra Urban & Partner, Wrocław 2016.
2.	Appleton A, Vanbergen O. Metabolizm i żywienie. Wyd. Edra Urban & Partner, Wrocław 2020. (tłumaczenie z języka angielskiego Jolanta Majka, Aleksandra Szlachcic; red. nauk. Tomasz Brzozowski)
3.	Sikorski Z. Chemia żywności. PWN, Warszawa 2017.

Literatura uzupełniająca:

1.	Kączkowski J. Podstawy biochemii. PWN, Warszawa 2017.
2.	Tomaszewski J.J. Diagnostyka laboratoryjna. Podręcznik dla studentów medycyny. PZWL, Warszawa 2001.
3.	Kłyszajko-Stefanowicz L. (red.) Ćwiczenia z biochemii. PWN, Warszawa 2022.

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Fizjologia człowieka			Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DIET-FIZC_II			
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia							
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności							
Forma studiów		niestacjonarne							
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	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		90	72	18	Egzamin ustny				50
Ćwiczenia praktyczne		60	33	27	Kolokwium zaliczeniowe.				50
Razem:		150	105	45	Razem				100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć
Wiedza	1.	definiuje podstawowe pojęcie fizjologii oraz potrafi opisać fizjologię komórki, oraz scharakteryzować podstawowe procesy fizjologiczne niezbędne dla zachowania homeostazy i wzrostu organizmu						K_W01 K_W04 K_W08	wykład
	2.	zna w podstawowym zakresie fizjologię ważnych dla życia układów i narządów, potrafi objaśnić ich znaczenie dla funkcjonowania organizmu człowieka z uwzględnieniem procesów ważnych dla asymilacji składników pożywienia oraz przebiegu procesów metabolicznych i zachowania homeostazy						K_W01 K_W04 K_W08	wykład
	3.	zna fizjologię układu pokarmowego i dokrewnego oraz potrafi objaśnić ich znaczenie dla zdrowia człowieka w aspekcie odżywiania						K_W01 K_W04 K_W08	wykład
Umiejętności	1.	potrafi integrować znane mu informacje i wyciągać wnioski w celu formułowania opinii i logicznie dobierać elementy zdobytej wiedzy teoretycznej, aby zinterpretować zagadnienia praktyczne w dietetyce						K_U01 K_U02 K_U04 K_U05 K_U09	ćwiczenia
	2.	potrafi powiązać budowę anatomiczną z procesami fizjologicznymi człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania						K_U01 K_U03 K_U04 K_U05 K_U08 K_U09	ćwiczenia
	3.	opanował pozyskiwanie informacji z piśmiennictwa i baz danych w celu uzupełnienia zagadnień z zakresu fizjologii człowieka, niezbędnych do prawidłowego wykorzystania wiedzy teoretycznej						K_U04 K_U05 K_U07	ćwiczenia
	4.	potrafi zinterpretować podstawowe parametry wybranych funkcji życiowych człowieka w aspekcie wykorzystania składników pokarmowych w procesach metabolicznych						K_U07 K_U11 K_U13 K_U17	ćwiczenia
Kompetencje społeczne	1.	ma świadomość posiadanych zasobów wiedzy z zakresu fizjologii człowieka oraz konieczności stałego jej uzupełniania						K_K01	ćwiczenia
	2.	ma świadomość istotnego znaczenia prawidłowego funkcjonowania organizmu dla ogólnie pojętego zdrowia człowieka i choroby.						K_K01	ćwiczenia

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Wykład interaktywny, prezentacja multimedialna
Tematyka zajęć		
Fizjologia Człowieka, Komórka - struktura i czynność. Homeostaza - równowaga metaboliczna organizmu Fizjologia układu krążenia. Krew. Fizjologia układu oddechowego. Fizjologia układu nerwowego w zarysie. Narządy zmysłów. Pobudliwość komórki. Mięśnie. Układ ruchu. Fizjologia układu pokarmowego. Układ wydalniczy. Układ wydzielania wewnętrznego. Trawienie i wchłanianie.		

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	Dyskusja problemowa, prezentacja multimedialna
Tematyka zajęć		
<p>Definiuje i rozwija oraz potrafi w uporządkowanej formie przedstawić podstawowe pojęcia z zakresu fizjologii człowieka oraz zagadnienia fizjologii komórki.</p> <p>Definiuje i rozwija oraz potrafi w uporządkowanej formie przedstawić zagadnienia homeostazy organizmu człowieka.</p> <p>Definiuje i rozwija oraz potrafi w uporządkowanej formie przedstawić zagadnienia obejmujące fizjologię układu krążenia i wykazać związki z żywieniem.</p> <p>Definiuje i rozwija oraz potrafi w uporządkowanej formie przedstawić zagadnienia obejmujące fizjologię krwi.</p> <p>Definiuje i rozwija oraz potrafi w uporządkowanej formie przedstawić zagadnienia obejmujące fizjologię układu oddechowego.</p> <p>Definiuje i rozwija oraz potrafi w uporządkowanej formie przedstawić zagadnienia obejmujące fizjologię układu nerwowego i wykazać związek z trawieniem i wchłanianiem.</p> <p>Definiuje i rozwija oraz potrafi w uporządkowanej formie przedstawić zagadnienia obejmujące fizjologię zmysłów w aspekcie żywienia człowieka.</p> <p>Definiuje i rozwija oraz potrafi w uporządkowanej formie przedstawić zagadnienia obejmujące fizjologię układu ruchu.</p> <p>Definiuje i rozwija oraz potrafi w uporządkowanej formie przedstawić zagadnienia obejmujące fizjologię komórki mięśniowej.</p> <p>Definiuje i rozwija oraz potrafi w uporządkowanej formie przedstawić zagadnienia obejmujące fizjologię pobudliwości komórki.</p> <p>Definiuje i rozwija oraz potrafi w uporządkowanej formie przedstawić zagadnienia obejmujące fizjologię układu pokarmowego.</p> <p>Definiuje i rozwija oraz potrafi w uporządkowanej formie przedstawić zagadnienia obejmujące fizjologię układu wydalniczego.</p> <p>Definiuje i rozwija oraz potrafi w uporządkowanej formie przedstawić zagadnienia obejmujące fizjologię układu wewnątrzwydzielniczego.</p> <p>Definiuje i rozwija oraz potrafi w uporządkowanej formie przedstawić zagadnienia obejmujące trawienie i wchłanianie pokarmów.</p>		

Literatura podstawowa:

1	Fizjologia człowieka w zarysie. red. Wł. Traczyk. PZWL. W-wa 2008
2	Fizjologia człowieka - podręcznik dla studentów licencjatów medycznych. red. L. Borodulin-Nadzieja. Górnicki Wydawnictwo Medyczne, 2005

Literatura uzupełniająca:

1	Fizjologia człowieka Podręcznik dla studentów medycyny. red. St. Konturek Elsevier Urban & Partner, 2007,
2	Podstawy fizjologii człowieka. H. Krauss, P. Sosnowski, AM Poznań, 2009,

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Język angielski					Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-JEZA_II			
Kierunek studiów		dietetyka									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia									
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności									
Forma studiów		niestacjonarne									
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	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.	potrafi porozumiewać się płynnie i spontanicznie, prowadzić swobodne rozmowy na różnorodne tematy, potrafi brać czynny udział w dyskusjach, wyrażając własne opinie i poglądy, w sposób aktywny wykorzystuje znajomość słownictwa związanego z profilem kształcenia					K_U18	ćwiczenia			
	2.	rozumie ze słuchu różne teksty o tematyce ogólnej i specjalistycznej, dłuższe wypowiedzi oraz wykłady, większość wiadomości telewizyjnych i radiowych w standardowej odmianie języka					K_U18	ćwiczenia			
	3.	potrafi pisać szczegółowe, poprawne gramatycznie i stylistycznie teksty na dowolne tematy, listy prywatne i formalne, list motywacyjny, CV					K_U18	ćwiczenia			
	4.	potrafi korzystać z obcojęzycznych źródeł informacji, w szczególności literatury specjalistycznej, Internetu, czyta ze zrozumieniem oryginalne teksty dotyczące problemów współczesnego świata.					K_U18	ćwiczenia			
Kompetencje społeczne	1.										

Treści kształcenia

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	metody: gramatyczno-tłumaczeniowa, audiolingwalna, kognitywna, komunikacyjna, bezpośrednia
Tematyka zajęć		
<p>Odżywianie w ciąży. Pytanie o radę. Laktacja. Sprawdzanie informacji. Żywienie noworodka, niemowlaka i przedszkolaka. Sugerowanie. Żywienie dziecka starszego i nastolatka. Zgadanie się. Żywienie dorosłych i ludzi starszych. Wyrażanie ilości. Dieta wegetariańska. Układanie jadłospisów. Zaburzenia odżywiania. Wyrażanie zainteresowania. Prośzenie o pomoc. Żywienie sportowców. Żywienie a wydolność. Żywienie a alkohol. Żywienie a cukrzyca. Układanie jadłospisów. Żywienie a choroba nowotworowa. Układanie jadłospisów. Konwersacje – prezentacje studentów. Konwersacje – prezentacje studentów. Różnorodne ćwiczenia gramatyczno-leksykalne. Powtórzenie materiału. Test zaliczeniowy.</p>		

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Język niemiecki					Kod przedmiotu	N-DIET-I-P-DIET-JEZN_II		
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		niestacjonarne								
Semestr studiów		II								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Kolokwium zaliczeniowe		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	1	Zajęcia kontaktowe		1	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Ćwiczenia praktyczne		35	5	30	wypowiedzi ustne na zajęciach, prace domowe: ćwiczenia leksykalne i gramatyczne, prezentacje multimedialne o charakterze popularnonaukowym związane z kierunkiem studiów, testy kontrolne, testy zaliczeniowe				100	
Razem:		35	5	30					Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Forma zajęć	
Wiedza	1.									
Umiejętności	1.	potrafi w miarę poprawnie pod względem gramatycznym i leksykalnym wyrażać swą opinię w kwestiach abstrakcyjnych i kulturowych, potrafi dość swobodnie uczestniczyć w rozmowie towarzyskiej na różne tematy, sugerować rozwiązania, formułować prośby i składać propozycje, udzielać porad i wskazówek						K_U18	ćwiczenia	
	2.	potrafi zrozumieć dłuższe wypowiedzi i wykłady dotyczące znanej tematyki						K_U18	ćwiczenia	
	3.	potrafi napisać krótki tekst użytkowy o ogólnym / rutynowym charakterze lub prosty list opisujący fakty i wydarzenia, zna ogólne zasady interpunkcji						K_U18	ćwiczenia	
	4.	rozumie treść artykułu prasowego, ogólny sens utworu literackiego oraz listu wyrażającego osobiste poglądy / opinie, rozumie ogólny sens dłuższego tekstu o charakterze informacyjnym lub popularnonaukowym na znany temat						K_U18	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.									

Treści kształcenia

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	metody: gramatyczno-tłumaczeniowa, audiolingwalna, kognitywna, komunikacyjna, bezpośrednia
Tematyka zajęć		
<p>Niemcy-druga ojczyzna/pobyt zagranicą/podwójne obywatelstwo/zdania okolicznikowe celu z „um..zu”, „damit”</p> <p>Marzenia-o czym marzą ludzie?/zdania porównawcze z „als ob”</p> <p>Zawód czy powołanie?/warunki pracy/wymagania/wady i zalety poszczególnych zawodów/zdania skutkowe z „so dass”</p> <p>Problemy na stanowisku pracy/konflikty personalne/przysłowki zaimkowe i zaimki pytające</p> <p>Klient nasz pan/konflikty w życiu publicznym/skargi i reklamacje/</p> <p>Ochrona środowiska/zdania poboczne z „statt..zu+Inf.”, „(an)statt dass”</p> <p>Media: telewizja, internet, prasa/ zdania okolicznikowe czasu z „seit”, „bis”, „bevor”/strona bierna określająca stan-Zustandpassiv</p> <p>Artykuły spożywcze</p> <p>Upodobania żywieniowe w Niemczech</p> <p>Zdrowe odżywianie/zdrowy tryb życia</p> <p>Jedzenie w restauracji/karta dań</p> <p>Bary szybkiej obsługi/Fastfood</p> <p>Gotowanie/ulubione dania/przepisy</p> <p>Kuchnia niemiecka-typowe potrawy/lokalne specjały</p> <p>Kolokwium – zaliczenie</p>		

Literatura podstawowa:

1	Tangram 2B Deutsch als Fremdsprache, Max Hueber Verlag, Ismaning 2002
----------	---

Literatura uzupełniająca:

1	Beata Cwikowska, 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

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Organizacja pracy			Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DIET-ORGP_VI				
Kierunek studiów		dietyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		niestacjonarne								
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		0,6	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	Test sprawdzający				100	
Razem:		30	12	18					Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	zna i rozumie podstawowe zasady organizowania pracy; zna organizację stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii;						K_W06	wykład	
	2.	zna warunki higieniczno sanitarne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego;						K_W07	wykład	
	3.	ma wiedzę niezbędną do zaprojektowania i wdrożenia współczesnych systemów zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności i żywienia						K_W06 K_W07	wykład	
	4.	zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego; zna podstawowe zasady podejmowania działalności gospodarczej w tym zakresie						K_W07	wykład	
Umiejętności	1.									
Kompetencje społeczne	1.	potrafi organizować pracę własną i pracę innych						K_K06	wykład	

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne: prezentacja multimedialna, pokaz
Tematyka zajęć	
<p>Charakterystyka zawodu dietetyka</p> <ul style="list-style-type: none">-zadania dietetyka-miejsce pracy-kształcenie dietetyków w Polsce i Europie, PTD EFAD <p>Zasady organizowania pracy i czynniki wpływające na proces pracy</p> <ul style="list-style-type: none">-cel organizowania pracy-zasady organizowania pracy-czynniki wpływające na proces pracy-środowisko i warunki pracy <p>Zasady organizowania pracy- rodzaje struktur organizacyjnych</p> <ul style="list-style-type: none">-rodzaje więzi organizacyjnych-typy struktur organizacyjnych-zarządzanie czasem-przepisy organizujące pracę, prawo pracy <p>Organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii</p> <ul style="list-style-type: none">-pojęcie pracy i zasady ergonomii-przygotowanie stanowiska-pojęcie fizjologii pracy <p>Klasyfikacja zakładów żywienia zbiorowego</p> <ul style="list-style-type: none">-zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego-punkty gastronomiczne-zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego <p>Zasady BHP i organizacja pracy działów produkcyjnych</p> <ul style="list-style-type: none">-podział zakładu gastronomicznego na działy-rodzaje pomieszczeń działu produkcyjnego-rodzaje pomieszczeń działu administracyjno – socjalnego-znaczenie funkcjonalnego powiązania pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym <p>Zasady BHP i organizacja pracy w pomieszczeniach magazynowych, zrównoważony system żywnościowy</p> <ul style="list-style-type: none">-zrównoważony system dystrybucji żywności-rodzaje pomieszczeń-warunki przechowywania żywności-zakres obowiązków magazyniera żywności <p>Zasady BHP i organizacja pracy w pomieszczeniach ekspedycyjnych i kuchence oddziałowej</p> <ul style="list-style-type: none">-rodzaje pomieszczeń ekspedycyjnych-transport żywności-wyposażenie kuchenki oddziałowej-segregacja odpadów <p>Przepisy przeciwpożarowe</p> <ul style="list-style-type: none">-przepisy regulujące <p>System dietetyczny działu żywienia szpitala i dokumentacja żywieniowa</p> <ul style="list-style-type: none">-pojęcie systemu dietetycznego-system centralnej dystrybucji-system cateringowy-obieg dokumentów <p>Rola jakości w przemyśle spożywczym</p> <ul style="list-style-type: none">-jakość zdrowotna żywności, bezpieczeństwo żywności-zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP)-zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) <p>Zasady systemu HACCP</p> <ul style="list-style-type: none">-tworzenie procedur-dokumentacja <p>Struktura organizacyjna, zakres i podział pracy personelu w dziale żywienia szpitala</p> <ul style="list-style-type: none">-zakres obowiązków dietetyka w dziale żywienia i kierownika działu żywienia- zakres pracy personelu działu żywienia- plan pracy personelu kuchni <p>Zakres obowiązków dietetyka klinicznego i koordynatora w przypadku systemu cateringowego</p> <ul style="list-style-type: none">-zadania dietetyka-rola dietetyka w zespole terapeutycznym <p>Wyniki kontroli prowadzonych w zakładach żywienia zbiorowego</p> <ul style="list-style-type: none">-omówienie publikowanych wyników NIK	

Literatura podstawowa:

1	Błaszczak W. red. Metody organizacji i zarządzania. Kształtowanie relacji organizacyjnych. PWN 2013
2	Peckenpaugh N.J. (red. wydania polskiego Gajewska D.): Podstawy żywienia i dietoterapia. Elsevier Wrocław, 2011
3	Kołożyn – Krajewska D. Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa 2019
4	Gertig H., Duda G.: Żywność a zdrowie i prawo. PZWL, Warszawa 2004
5	Kołożyn – Krajewska D., Sikora T.: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. C.H. Beck 2011
6	Witkiewicz Z., Wilgocki S. Organizacja i techniki pracy w Zakładzie Gastronomicznym. WSTiH Gdańsk 2008

Literatura uzupełniająca:

1	Morgan Gareth: Obrazy organizacji. PWN 2013
2	Gros U. zachowania organizacyjne w teorii i praktyce zarządzania. PWN 2022
3	Koncepcje zarządzania Praca zbiorowa (e-book) C.H. Beck 2010
4	Kmiotek K., Piecuch T. Zachowania organizacyjne. Teoria i przykłady. Delfin 2012
5	Kodeks pracy
6	Dzienniki Ustaw

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Podstawy ochrony własności intelektualnej			Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DIET-POWI_II				
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		niestacjonarne								
Semestr studiów		II								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie pisemne		Liczba punktów ECTS				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
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Wykład		30	21	9	pisemne kolokwium				100	
Razem:		30	21	9	Razem				100	
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego, potrafi korzystać z zasobów informacji patentowej						K_W11	wykład	
	2.	ma podstawową wiedzę niezbędną do zrozumienia prawnych uwarunkowań funkcjonowania państwa i jego instytucji						K_W12 K_W24 K_W26	wykład	
Umiejętności	1.	posiada umiejętność obsługi baz informacji patentowej, potrafi pozyskiwać, gromadzić i interpretować dane związane z korzystaniem z baz informacji patentowej; posiada umiejętności prezentowania wyników						K_U17	wykład	
Kompetencje społeczne	1.	efektywnie działa wg wskazówek oraz potrafi pracować samodzielnie i w zespole nad wyznaczonym zadaniem badawczym						K_K08	wykład	

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Wykład aktywizujący z prezentacją multimedialną, dyskusja
Tematyka zajęć		
<p>Własność intelektualna – charakterystyka pojęcia i systematyka kategorii zaliczanych do własności intelektualnej odpowiedzialności karnej oraz sposoby ich traktowania. Rola ochrony własności intelektualnej we współczesnym świecie Pojęcie utworu oraz twórcy. Cechy istotne utworu (dzieła). Akty prawne odnoszące się do własności intelektualnej. Ochrona krajowa i międzynarodowa własności intelektualnej. Znaczenie Konwencji paryskiej i konwencji berneńskiej Przykłady utworów i dzieł w kontekście ochrony własności intelektualnej Ochrona praw autorskich na przestrzeni wieków. Światowa Organizacja Własności Intelektualnej i międzynarodowa ochrona własności intelektualnej Autorskie prawa osobiste i majątkowe – zakres prawnej ochrony. Pojęcie plagiatu i konsekwencje prawne jego zastosowania (odpowiedzialność karna; odpowiedzialność dyscyplinarna). Ochrona praw autorskich w kontekście pisania pracy dyplomowej jako efektu pracy studenta na koniec studiów licencjackich Powtórzenie materiału</p>		

Literatura podstawowa:

1.	R. Golać, Prawo autorskie i prawa pokrewne, Warszawa 2021
2.	J. Barta, R. Markiewicz, Prawo autorskie i prawa pokrewne, Warszawa 2019
3.	G. Michniewicz Ochrona własności intelektualnej, Warszawa 2010
4.	Kostański P., Prawo własności przemysłowej. Komentarz, Wydawnictwo C.H.Beck, Warszawa 2010

Literatura uzupełniająca:

1.	Domańska-Baer A. Co pracownik i student szkoły wyższej o prawie autorskim wiedzieć powinien: (informator dla pracowników i studentów szkół wyższych), Warszawa 2009
2.	M. Nowikowska, M. Rutkowska-Sowa, Z. Zawadzka, Prawo własności intelektualnej. Teoria i praktyka, Wolters Kluwer, Warszawa 2021
3.	Ustawa z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych (Dz.U. 1994 nr 24 poz. 83).
4.	Konstytucja Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 2 kwietnia 1997 roku

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Pracownia żywienia i dietetyki			Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DIET-PZD_II				
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		niestacjonarna								
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	5	Zajęcia kontaktowe	1,2		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	4
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Wykład		30	21	9	Zaliczenie w formie testu				50	
Ćwiczenia praktyczne		120	93	27	Ocena bieżąca ćwiczeń, 2 kolokwia, zaliczenie pisemne (studium przypadku)				50	
Razem:		150	114	36					Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)					Efekty kierunkowe	Formy zajęć		
Wiedza	1.	zna i wdraża w praktyce metodologię badań sposobu żywienia pojedynczych osób i grup oraz wykorzystuje w korygowaniu żywienia					K_W10 K_W21	wykład		
Umiejętności	1.	umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami żywienia; planuje jadłospisy jednodniowe i okresowe do podanego przypadku; sporządza gramaturę do potraw; ocenia zaplanowane jadłospisy (jakościowo, ilościowo, finansowo)					K_U11 K_U12 K_U16	ćwiczenia		
	2.	przeprowadza wywiad żywieniowy i dokonuje oceny sposobu żywienia i spożycia					K_U08	ćwiczenia		
	3.	oblicza wartość energetyczną i odżywczą diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów i potraw oraz programów komputerowych, prowadzi dokumentację żywieniową					K_U12 K_U15	ćwiczenia		
	4.	oblicza indywidualne zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze					K_U12	ćwiczenia		
Kompetencje społeczne	1.	bierze odpowiedzialność za zaplanowane żywienie, i organizuje swoją pracę					K_K06	ćwiczenia		

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne: prezentacja multimedialna, pokaz
Tematyka zajęć	
<p>Metodologia badań żywieniowych -wprowadzenie Badanie składu ciała metoda bioimedancji elektrycznej Techniki badawcze stosowane w badaniach spożycia żywności Jakościowa i ilościowa ocena sposobu żywienia Badanie zachowań żywieniowych Przebieg procesu planowania żywienia, zasady planowania jadłospisów jednodniowych i okresowych Zasady planowania jadłospisów dla diet leczniczych Zastosowanie norm żywienia i wyżywienia w pracy dietetyka i tworzenie racji pokarmowych Zastosowanie wymienników dietetycznych i tabeli zamiany produktów w planowaniu żywienia Dokumentacja żywieniowa</p>	

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne: ćwiczenia, studium przypadku
Tematyka zajęć	
<p>Ocena jakościowa i ilościowa jadłospisów -charakteryzuje i dobierać metody oceny jadłospisów i stosowną dokumentację -korzysta z gramatury do potraw -dokonuje oceny jakościowej jadłospisu -oblicza wartość odżywczą i energetyczną jadłospisów -porównuje z normami, formułuje wnioski Ocena wykorzystania racji pokarmowej w jadłospisach -sporządza gramaturę do jadłospisu -przelicza produkty w obrębie grupy -oblicza średnie racje pokarmowe - porównuje z normami, formułuje wnioski Przeprowadzanie 24-godzinne wywiadu żywieniowego -wyjaśnia cel wywiadu - określa etapy wywiadu - przeprowadza wywiad - rejestruje wywiad - korzysta z „albumu fotografii produktów i potraw” - przeprowadza badania antropometryczne Obróbka danych z wywiadu w programie komputerowym - korzysta z programu komputerowego do obliczania wartości odżywczej i tabel wartości odżywczej - analizuje wyniki, wyciąga wnioski Przeprowadzanie wywiadu badającego częstość spożycia -wyjaśnia cel wywiadu - określa etapy wywiadu - przeprowadza wywiad - rejestruje wywiad - analizuje wyniki, wyciąga wnioski Analiza norm żywienia i wyżywienia -posługuje się normami żywienia i wyżywienia -analizuje normy żywienia -analizuje podział produktów na 12 grup i praktycznie wykorzystuje racje pokarmową - przelicza produkty w obrębie grupy -rozkłada racje pokarmową na posiłki Planowanie jadłospisów okresowych dla ludzi dorosłych w zależności od aktywności -wymienia zasady planowania jadłospisów jednodniowych i okresowych -planuje jadłospis okresowy -dokonuje oceny jakościowej jadłospisu okresowego Sporządzanie gramatury potraw do zaplanowanych jadłospisów -sporządza gramaturę do zaplanowanego jadłospisu Obliczanie kosztów żywienia -oblicza koszty żywienia wg. cen rynkowych -planuje okresowe koszty żywienia Zaliczenie pisemne</p>	

Literatura podstawowa:

1	Kunachowicz H. (red): – Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. PZWL, Warszawa 2019 i późn.
2	Jarosz M.: Normy żywienia człowieka. IŻŻ, Warszawa 2020 i późn.
3	Turlejska H., Pelzner U., Szpona L., Konecka-Matyjek E. Zasady racjonalnego żywienia – zalecane racje pokarmowe dla wybranych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego, wyd. Gdańsk 2006
4	Gronowska-Senger A. Zarys oceny żywienia. SGGW 2009
5	Ciborowska H., Ciborowski A.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa 2021 i późn.
6	Jeżewska – Zychowicz M.: Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania. Wydaw. SGGW, Warszawa 2007

Literatura uzupełniająca:

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

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Praktyki zawodowe					Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DIET-PRA_II		
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		niestacjonarne								
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	6	Zajęcia kontaktowe		0	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Praktyki zawodowe		240	240	0	Wypełnienie dziennika praktyk, opinia opiekuna zakładowego				100	
Razem:		240	240	0	Razem				100	
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)					Efekty kierunkowe		Forma zajęć	
Wiedza	1.	zna strukturę organizacyjną placówki z uwzględnieniem zakresu funkcjonowania poszczególnych oddziałów, w tym działu żywienia; zna zasady przyjmowania pacjentów					K_W06 K_W07		praktyka	
	2.	zna organizację żywienia pacjentów					K_W06 K_W07		praktyka	
	3.	zna klasyfikację diet stosowanych w żywieniu osób chorych					K_W13 K_W14 K_W18		praktyka	
	4.	zna systemy kontroli i zarządzania jakością zdrowotną żywności					K_W06		praktyka	
	5.	zna podstawy prawne funkcjonowania placówki oraz zasady obiegu dokumentacji w tej placówce					K_W12 K_W24		praktyka	
Umiejętności	1.	komunikuje się z pacjentem w różnym stanie klinicznym i na różnym poziomie intelektualnym, potrafi udzielić pomocy w żywieniu chorych					K_U01 K_U02		praktyka	
	2.	planuje jadłospisy dekadowe diet leczniczych					K_U15 K_U16		praktyka	
	3.	wdraża edukację żywieniową dla osób chorych					K_U01 K_U02 K_U03		praktyka	
	4.	przeprowadza wywiad żywieniowy i dokonuje oceny sposobu i stanu odżywiania pacjenta, potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych					K_U07 K_U08 K_U09		praktyka	
	5.	prowadzi dokumentację żywieniową					K_U14		praktyka	
Kompetencje społeczne	1.	zna i przestrzega zasady BHP i regulamin pracy obowiązujący w miejscu odbywania praktyk (placówce)					K_K07		praktyka	
	2.	przestrzega praw pacjenta i dba o jego dobro					K_K04 K_K05		praktyka	
	3.	wykazuje potrzebę ciągłego doskonalenia się i konsultacji ze specjalistami					K_K01 K_K02		praktyka	
	4.	pracuje samodzielnie nad wyznaczonym zadaniem, jest odpowiedzialny za własne działania					K_K06 K_K08		praktyka	

RAMOWY HARMONOGRAM PRAKTYK PO II SEMESTRZE STUDIÓW

Wstępna praktyka w szpitalu		
Cel praktyki	Zapoznanie studenta z organizacją i funkcjonowaniem szpitala oraz z jego rolą i zadaniami. Nabycie praktycznych umiejętności z zakresu działania tej placówki.	
Placówki	Miejscem odbywania praktyk są wybrane przez studenta placówki, w których istnieje możliwość wykonywania zadań wynikających z niniejszego programu praktyk, w tym w szczególności: szpitale gminne, powiatowe, miejskie, wojewódzkie, kliniczne, placówki ochrony zdrowia.	
Czas trwania praktyki	120 godz. (15 dni roboczych)	
Miejsce odbywania praktyk	Lp.	Zadania szczegółowe do realizacji w ramach praktyki
szpital	1.	Zapoznanie się z przepisami BHP i regulaminem pracy obowiązującym w placówce.
	2.	Poznanie struktury organizacyjnej placówki z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych oddziałów.
	3.	Poznanie zasad przyjmowania pacjentów na oddział szpitalny.
	4.	Poznanie organizacji żywienia pacjentów.
	5.	Zapoznanie się z podstawami prawnymi funkcjonowania placówki, jawną dokumentacją regulującą jej działalność, obiegiem dokumentów.
	6.	Zapoznanie z systemem kontroli i zarządzania jakością (laboratoria kontrolne).
Praktyka w dziale żywienia w szpitalu		
Cel praktyki	Zapoznanie studenta z funkcjonowaniem działu żywienia w szpitalu oraz z zadaniami dietetyka uczestniczącego w realizacji żywienia pacjentów. Zdobywanie podstawowych praktycznych umiejętności wykonywania posiłków dla pacjentów.	
Placówki	Miejscem odbywania praktyk są wybrane przez studenta placówki, w których istnieje możliwość wykonywania zadań wynikających z niniejszego programu praktyk, w tym w szczególności: szpitale gminne, powiatowe, miejskie, wojewódzkie, kliniczne.	
Czas trwania praktyki	80 godz. (10 dni roboczych)	
Miejsce odbywania praktyk	L.p.	Zadania szczegółowe do realizacji w ramach praktyki
dział żywienia w szpitalu	1.	Poznanie struktury organizacyjnej działu żywienia.
	2.	Zapoznanie się z zasadami przechowywania poszczególnych artykułów spożywczych oraz oceną warunków ich magazynowania.
	3.	Poznanie organizacji żywienia pacjentów, uczestniczenie w przygotowaniu posiłków, porcjowaniu i ich wydawaniu.
	4.	Pomoc w żywieniu chorych.
	5.	Zapoznanie się z rodzajem diet stosowanych w żywieniu szpitalnym.
	6.	Sporządzanie i wypełnianie dokumentacji żywieniowej.
	7.	Planowanie jadłospisów dekadowych diet stosowanych w żywieniu szpitalnym.

Praktyka w domu opieki społecznej		
Cel praktyki	Zdobycie umiejętności praktycznych oraz zapoznanie z zasadami funkcjonowania i zakresem działalności ośrodków, w których realizowane są zalecenia dietetyczne.	
Placówki	Miejscem odbywania praktyk są wybrane przez studenta placówki, w których istnieje możliwość wykonywania zadań wynikających z niniejszego programu praktyk, w tym w szczególności: domy pomocy społecznej, sanatoria, domy opieki, domy spokojnej starości, zakłady opiekuńcze, hospicja, zakłady opieki leczniczej.	
Czas trwania praktyki	40 godz. (5 dni roboczych)	
Miejsce odbywania praktyk	Lp.	Zadania szczegółowe do realizacji w ramach praktyki
poszczególne działy w placówce	1.	Zapoznanie się z przepisami BHP i regulaminem pracy obowiązującym w placówce.
	2.	Poznanie struktury organizacyjnej placówki z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych działów.
	3.	Poznanie organizacji żywienia: zaopatrzenie, magazynowanie żywności, produkcja posiłków, ich wydawanie i rozdział, rodzaje stosowanych diet w żywieniu osób starszych.
	4.	Zapoznanie się z podstawami prawnymi funkcjonowania placówki, jawną dokumentacją regulującą jej działalność, obiegiem dokumentów.
	5.	Zapoznanie się z systemem kontroli i zarządzania jakością.
	6.	Szerzenie profilaktyki i edukacji żywieniowej wśród pensjonariuszy.

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Żywnienie człowieka						Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DIET-ZYWC_II		
Kierunek studiów		dietetyka									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia									
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności									
Forma studiów		niestacjonarne									
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	6	Zajęcia kontaktowe	1,5	Zajęcia praktyczne	3	Waga w %
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć						
Wykład		90	75	15	Zaliczenie pisemne końcowe. Przedmiot kończy się egzaminem pisemnym					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.	posiada wiedzę z zakresu aspektów prawnych w Polsce i na świecie dotyczących suplementów diety. posiada wiedzę nt zrównoważonego rozwoju w dziedzinie żywności i żywienia, stosowanych polityk.						K_W22 K_W23 K_W24	wykład		
	2.	posiada wiedzę na temat składników czynnych zawartych w suplementach diety i mechanizmach ich działania						K_W01 K_W02 K_W04	wykład		
	3.	rozwija zdolności doboru suplementów diety do określonej jednostki chorobowej						K_W18 K_W22	wykład		
	4.	zna metody badania sposobu żywienia						K_W20 K_W21	wykład		
Umiejętności	1.	posługuje się normami żywienia i wyżywienia oraz tabelami wartości odżywczej						K_U11	ćwiczenia		
	2.	oblicza udział składników odżywczych w zapotrzebowaniu energetycznym						K_U11 K_U15 K_U17	ćwiczenia		
	3.	oblicza bilans energetyczny i wodny ustroju						K_U11 K_U15 K_U17	ćwiczenia		
	4.	określa intensywność przemian metabolicznych w zależności od wieku						K_U11 K_U12	ćwiczenia		
	5.	charakteryzuje produkty z 12 grup produktów spożywczych						K_U10 K_U11	ćwiczenia		
Kompetencje społeczne	1.	pracuje samodzielnie i współpracuje z zespołem biorąc odpowiedzialność za powierzone zadania						K_K06 K_K08	wykład, ćwiczenia		

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne:	wykłady multimedialne, filmy
Tematyka zajęć		
<p>Strategia bioróżnorodności Unii Europejskiej. Promocja przemian globalnych – „Zielone sojusze” w zrównoważonym systemie żywności międzynarodowe standardy. „Zrównoważona konsumpcja żywności” i „zrównoważona, zdrowa dieta”. Zrównoważone procesy technologiczne w produkcji żywności. Strategia „Farm to fork”. Wartość lokalnej produkcji vs globalny system produkcji żywności.</p> <p>Normy żywieniowe w Polsce.</p> <p>Suplementy diety podział, przykłady. Aspekty prawne dotyczące suplementów.</p> <p>Żywność funkcjonalna. Definicja, przykłady, zalecenia.</p> <p>Zasady planowania jadłospisów. Planowanie jadłospisów dla osoby zdrowej.</p> <p>Metody badania sposobu żywienia. Zasady żywienia w wybranych schorzeniach dietozależnych.</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>Normy żywienia i wyżywienia.</p> <p>Źródła witamin i ich rola w organizmie</p> <p>- witaminy na rozpuszczalne w wodzie i w tłuszczach, konsekwencje niedoboru i nadmiaru witamin w organizmie, źródła witamin w produktach, biodostępność witamin, synergizm i antagonizm witamin oraz składników mineralnych. Zawartość wit. C w przykładowym jadłospisie. Uzupełnianie niedoborów poprzez suplementy diety</p> <p>Makro i mikroelementy, suplementy diety:</p> <p>- składniki mineralne wg zapotrzebowania organizmu na makroelementy i mikroelementy, konsekwencje niedoboru i nadmiaru składników mineralnych w organizmie, biodostępność składników mineralnych. Źródła składników mineralnych w produktach, szacowanie spożycie wapnia z dietą. Przykłady uzupełniania niedoborów suplementami diety.</p> <p>Bilans wodny organizmu: bilans zerowy, dodatni, ujemny, skutki bilansu dodatniego i ujemnego, normy energetyczne dla wszystkich grup ludności, % udział składników odżywczych w pokryciu zapotrzebowania, udział poszczególnych składników. Rola wody w organizmie człowieka:</p> <p>- rozmieszczenie wody w organizmie /wiadomości z fizjologii/, rola wody w organizmie, źródła wody dla organizmu, pochodzenie wody metabolicznej, zawartość wody w produktach spożywczych, skutki zaburzeń bilansu wodnego.</p> <p>Warunki, jakim powinna odpowiadać woda - uzdatnianie wody. Zawartość wody w dziennym jadłospisie, ilość wody metabolicznej w oparciu o skład odżywczy jadłospisu. Podział produktów spożywczych na grupy.</p> <p>Charakterystyka grup I-XII produktów spożywczych – przykłady żywności funkcjonalnej.</p> <p>Zaliczenie semestru II.</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 Żywienia 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 żywienia 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