

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Analiza i ocena jakości żywności			Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DIET-AOJZ_IV			
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		pierwszego stopnia							
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności							
Forma studiów		niestacjonarne							
Semestr studiów		IV							
Tryb zaliczenia przedmiotu		Egzamin		Liczba punktów ECTS 4				Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	4	Zajęcia kontaktowe	1,5		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %
Wykład		60	42	18	Egzamin pisemny				60
Ćwiczenia praktyczne		60	33	27	Sprawdzanie umiejętności i wiedzy na poszczególnych ćwiczeniach laboratoryjnych				40
Razem:		120	75	45	Razem				100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe	Formy zajęć		
Wiedza	1.	definiuje pojęcie norm jakościowych, zna zasady i metody pobierania i przygotowania prób do analiz, charakteryzuje błędy w analizie żywności, wie jak zabezpieczyć odpady chemiczne powstałe podczas przeprowadzanych analiz				K_W02 K_W06 K_W07	wykład		
	2.	definiuje analizę sensoryczną, wskazuje zmysły biorące udział w ocenie sensorycznej, wymienia czynniki wpływające na wyniki analizy sensorycznej, charakteryzuje warunki przeprowadzenia ocen sensorycznych, zna sensoryczne metody kontroli jakości, rozpoznaje metody ocen konsumenckich				K_W02 K_W04 K_W06	wykład		
Umiejętności	1.	przeprowadza ocenę sensoryczną i chemiczną produktów spożywczych, interpretuje uzyskane wyniki przeprowadzonych badań				K_U10 K_U11	ćwiczenia		
	2.	przeprowadza ocenę chemiczną produktów spożywczych, interpretuje uzyskane wyniki przeprowadzonych badań				K_U10 K_U11	ćwiczenia		
	3.	rozdziela techniki stosowane w ocenie jakości żywności, dobiera metody oznaczania podstawowych składników żywności				K_U10 K_U11	ćwiczenia		
Kompetencje społeczne	1.	Postępuje zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, dba o powierzony sprzęt				K_K07	ćwiczenia		
	2.	Współpracuje w zespole, aktywnie uczestniczy w wyznaczonych zadaniach				K_K08	ćwiczenia		

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna
Tematyka zajęć		
<p>Normy jakości żywności Zasady i metody pobierania i przygotowania próbek do analiz Błędy w analizie żywności Podstawy analizy sensorycznej Zmysły biorące udział w ocenie Czynniki wpływające na wyniki analizy sensorycznej Warunki przeprowadzenia ocen sensorycznych Sensoryczne metody kontroli jakości Metody ocen konsumenckich Techniki stosowane w ocenie jakości żywności Metody oznaczania podstawowych składników żywności Analiza wagowa Analiza objętościowa Analiza instrumentalna Właściwa gospodarka odpadami chemicznymi</p>		

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	Ćwiczenia laboratoryjne
Tematyka zajęć		
<p>Analiza sensoryczna i ocena organoleptyczna żywności Oznaczanie zawartości wody i suchej substancji w wybranych produktach spożywczych. Oznaczenie gęstości płynnych produktów spożywczych. Oznaczenie zawartości popiołu i składników mineralnych. Oznaczanie zawartości soli kuchennej Oznaczanie kwasowości produktów spożywczych Oznaczanie zawartości białka w produktach spożywczych Oznaczanie zawartości tłuszczów Oznaczenie zawartości cukrów</p>		

Literatura podstawowa:

1	Budślawski J., Drabant Z.: Metody analizy żywności. Wydaw. Nauk.-Tech., Warszawa 1972.
2	Nogala-Kałucka M.: Analiza żywności: wybrane metody oznaczeń jakościowych i ilościowych składników żywności Wyd. 2 popr., dodr.- Poznań : Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, cop. 2013.
3	Ewa Babicz-Zielińska, Agnieszka Rybowska, Wiesława Obniska, Sensoryczna ocena jakości żywności. Gdynia: Wydawnictwo Akademii Morskiej, 2008.
4	Jędryka T.: Metody sensoryczne. Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Krakowie, Kraków 2001.

Literatura uzupełniająca:

1	Anna Gronowska-Senger.- Analiza żywności : zbiór ćwiczeń. Wyd. 4 uzup.- Warszawa: Wydaw. SGGW, 2010.
2	Mieczysław Obiedziński: Wybrane zagadnienia z analizy żywności. Warszawa: Wydawnictwo SGGW, 2009.
3	Klepacka M.: Analiza żywności. Fundacja Rozwoju SGGW, Warszawa 1998.
4	Drzazga B.: Analiza techniczna w przemyśle spożywczym. Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 1999.

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Dietoprofilaktyka i diety lecznicze			Kod przedmiotu	N-DIET-I-P-PD-DIETPROF_IV				
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		psychodietetyka								
Forma studiów		niestacjonarne								
Semestr studiów		IV								
Tryb zaliczenia przedmiotu		zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	7	Zajęcia kontaktowe	1,5		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	4
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Wykład		90	81	9	Zaliczenie pisemne - test				50	
Ćwiczenia praktyczne		120	84	36	Zaliczenie pisemne na ocenę, studium przypadku, ocena bieżąca na ćwiczeniach				50	
Razem:		210	165	45					Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	potrafi klasyfikować i scharakteryzować diety stosowane u ludzi chorych i w profilaktyce						K_W18 K_W19	wykład, ćwiczenia	
	2.	zna metody pracy z pacjentem						K_W14	wykład, ćwiczenia	
Umiejętności	1.	potrafi wskazać schorzenia, w których mają zastosowanie poszczególne diety lecznicze						K_U05	wykład, ćwiczenia	
	2.	umie obliczać podstawowe parametry diet i planować diety w zależności od potrzeb pacjenta						K_U11 K_U12	ćwiczenia	
	3.	potrafi rozpoznać potrzeby pacjenta i przekonać do stosowania diety						K_U04 K_U11	ćwiczenia	
	4.	potrafi dobrać odpowiednią dietę do schorzenia pacjenta i skorygować ją zależnie od stopnia zaawansowania choroby i wyników badań dodatkowych						K_U04 K_U08	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	ma świadomość, że wiedza żywieniowa jest elementem leczenia wielu chorób						K_K01 K_K02	wykład, ćwiczenia	

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna
Tematyka zajęć		
<p>Dieta bogatobiałkowa. Zastosowanie w chorobach i profilaktyce. Zasady komponowania diety bogatobiałkowej. Zasady komponowania diety niskobiałkowej. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów. Zastosowanie w chorobach. Cukrzyca jako podstawowa choroba dietozależna- znaczenie diety w profilaktyce i leczeniu. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Zasady komponowania diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów. Zastosowanie w chorobach. Dietoprofilaktyka w chorobach sercowo-naczyniowych. Zaburzenia lipidowe - związek z trybem życia, znaczenie profilaktyki. Zasady komponowania diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów. Zastosowanie w chorobach. Profilaktyka chorób układu sercowo naczyniowego. Rodzaje diet wspomagających: DASH, śródziemnomorska. Profilaktyka i leczenie osteoporozy. Zasady komponowania diety w osteoporozie. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów. Profilaktyka otyłości. Znaczenie diety w profilaktyce nadwagi i otyłości - metody kontroli łaknienia. Zdrowotne następstwa otyłości .Rola zrównoważonej diety ,globalizacja rynku żywnościowego. Dieta w profilaktyce chorób przewodu pokarmowego</p>		

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	Studium przypadku, prezentacja multimedialna, praktyczne układanie diety dla pacjenta
Tematyka zajęć		
<p>Planowanie i ocena diet o zmienionej konsystencji, diety głodówkowe. Diety płynne wzmocnione do żywienia przez sondę lub przetokę. Pacjent wymagający diety przemysłowej. Planowanie i ocena diet specjalnych i diagnostycznych. Zastosowanie diety bogatobiałkowej w chorobach i profilaktyce. Planowanie diety. Diety proteinowe w leczeniu otyłości. Planowanie i ocena diety niskobiałkowej i niskosodowej z uwzględnieniem różnej podaży białka i sodu. Produkty zalecane i przeciwwskazane w profilaktyce i leczeniu cukrzycy. Planowanie diety metodą wymienników dietetycznych (m. Tatonia). Planowanie diety metodą wymienników węglowodanowych –zastosowanie wymienników pracy z pacjentem. Praca z pacjentem wymagającym diety ubogoenergetycznej – przyjęcie pacjenta, wywiad. Zastosowanie diety ubogoenergetycznej w leczeniu i profilaktyce otyłości – planowanie diet indywidualnych. Studium przypadku. Diety niekonwencjonalne w leczeniu otyłości, przegląd diet. Planowanie i ocena diety z kontrolowaną zawartością kwasów tłuszczowych. Diety stosowane w profilaktyce chorób układu sercowo-naczyniowego. Diety w profilaktyce chorób przewodu pokarmowego – studium przypadku.</p>		

Literatura podstawowa:

1	Dietyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, H. Ciborowska, A. Ciborowski, PZWL, 2022
2	Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, pod red. J. Gawęckiego PWN, 2017
3	Dietoterapia. D. Włodarek, E. Lange, L. Kozłowska, D. Głabska PZWL, 2014
4	Praktyczny podręcznik do dietyki red. M. Jarosz IŻŻ, 2010

Literatura uzupełniająca:

1	Nowoczesna, dietetyczna książka kucharska.Z. Wieczorek- Chelmińska PZWL, 2022
2	Dietyka kliniczna. M. Grzymisławski, PZWL 2019

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Język angielski					Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-JEZA_IV	
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia							
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności							
Forma studiów		niestacjonarne							
Semestr studiów		IV							
Tryb zaliczenia przedmiotu		Egzamin		Liczba punktów ECTS			Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	2	Zajęcia kontaktowe		1	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %
Ćwiczenia praktyczne		60	30	30	wypowiedzi ustne na zajęciach, prace domowe: ćwiczenia leksykalne i gramatyczne, prezentacje multimedialne o charakterze popularnonaukowym związane z kierunkiem studiów, testy kontrolne, testy zaliczeniowe				100
Razem:		60	30	30	Razem				100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)					Efekty kierunkowe	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>Kuchnia. Personel kuchni. Restauracja. Zarządzanie. Higiena. Obsługa klienta. Narzędzia i naczynia w kuchni. Pojemniki w kuchni. Urządzenia w kuchni. Techniki gotowania. Smaki. Miary. Higiena i bezpieczeństwo żywności. Bezpieczeństwo w kuchni. Interesujące, najnowsze fakty z dziedziny dietetyki. Konwersacje – prezentacje studentów. Konwersacje – prezentacje studentów. Ćwiczenia leksykalno-gramatyczne. Test zaliczeniowy.</p>		

Literatura podstawowa:

1	Evans V., Dooley J., Hayley R. Cooking Wyd. Express Publishing 2013
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 przedmiotu	N-DIET-I-P-DIET-JEZN_IV
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia							
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności							
Forma studiów		niestacjonarne							
Semestr studiów		IV							
Tryb zaliczenia przedmiotu		egzamin		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	2	Zajęcia kontaktowe	1		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %
Ćwiczenia praktyczne		60	30	30	wypowiedzi ustne na zajęciach, prace domowe: ćwiczenia leksykalne i gramatyczne, prezentacje multimedialne o charakterze popularnonaukowym związane z kierunkiem studiów, testy kontrolne, testy zaliczeniowe				100
Razem:		60	30	30	Razem				100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla 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		
Studia lub praktyki zagraniczne Unia Europejska/Instytucje/Euroregiony Pieniądze/waluta/reakcje na euro Europejska polityka rolna/gospodarstwa ekologiczne Bioetyka/klonowanie/manipulacja genetyczna Odnawialne źródła energii(energia wiatrowa i solarna) Procesy informacyjno-komunikacyjne/literatura kontra Internet Żywnienie zbiorowe Układanie jadłospisów Żywnienie w szpitalach/ośrodkach rehabilitacyjnych Prawidłowe żywienie niemowląt i małych dzieci Potrzeby i prawidłowa dieta młodzieży w wieku gimnazjalnym Otyłość Bulimia/anoreksja Dieta niskokaloryczna/lekkostrawna/standardowa/niskobiałkowa/płynna/bezglutenowa		

Literatura podstawowa:

1	Mit Deutsch in Europa studieren arbeiten leben, Goethe Institut, Monachium 2004
----------	---------------------------------------------------------------------------------

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

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Kliniczny zarys chorób			Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DIET-KZC_IV				
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		niestacjonarne								
Semestr studiów		IV								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	3	Zajęcia kontaktowe		0,9	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Wykład		30	21	9	Zaliczenie na ocenę				50	
Ćwiczenia		60	42	18	Sprawdziany cząstkowe, prezentacja zespołowa				50	
Razem:		90	63	27	Razem				100	
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe	Formy zajęć			
Wiedza	1.	zna podstawowe objawy i wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, układu moczowego i niedokrwistości				K_W17	wykład, ćwiczenia			
	2.	zna metodologię postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależnościom stopnia zaawansowania choroby, zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym				K_W18 K_W20	wykład, ćwiczenia			
	3.	zna podstawowe pojęcia z zakresu chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, układu moczowego i niedokrwistości				K_W19	wykład, ćwiczenia			
Umiejętności	1.	potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad chorym				K_U02	wykład, ćwiczenia			
	2.	rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą				K_U04	wykład, ćwiczenia			
	3.	potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe				K_U05	wykład, ćwiczenia			
	4.	potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia				K_U06	wykład, ćwiczenia			
Kompetencje społeczne	1.	posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów				K_K01	wykład, ćwiczenia			
	2.	posiada umiejętność stałego dokształcania się				K_K01	wykład, ćwiczenia			

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna
Tematyka zajęć		
<p>Medycyna kliniczna działy, zaburzenia somatyczne i psychiczne. Nauka o chorobach wewnętrznych działy. Znaczenie czynników środowiskowych (tryb życia, zachowania żywieniowe) oraz wykształcenia dla zdrowia publicznego. Kardiologia – objawy chorób serca, niewydolność krążenia zawał mięśnia sercowego. Nadciśnienie tętnicze, choroby naczyń. Choroby płuc, oskrzeli. Hematologia, czyli nauka o chorobach krwi. Choroby nerek – zapalenia, kamica, niewydolność nerek i dializoterapia. Choroby przewodu pokarmowego.</p>		

Ćwiczenia	Metody dydaktyczne	Prezentacje zespołowe multimedialne, dyskusja
Tematyka zajęć		
<p>Objawy chorób somatycznych i psychicznych sposoby rozpoznawania. Otyłość, nadwaga i niedożywienie sposoby rozpoznawania. Kardiologia – objawy chorób serca, niewydolność krążenia zawał mięśnia sercowego. Nadciśnienie tętnicze, choroby naczyń tętniczych, żylaki - praktyczne mierzenie ciśnienia. Choroby płuc, oskrzeli. Ostre i przewlekłe choroby zakaźne, epidemie. Hematologia, czyli nauka o chorobach krwi, niedokrwistości, nowotwory układu krwiotwórczego. Choroby nerek – zapalenia, kamica, niewydolność nerek i dializoterapia. Choroby przewodu pokarmowego - wpływ zaburzeń odżywienia na rozwój chorób, zaburzenia łaknienia w chorobach somatycznych i innych niż choroby przewodu pokarmowego. Zaburzenia układu wydzielania wewnętrznego i schorzenia metaboliczne ze szczególnym uwzględnieniem cukrzycy i chorób tarczycy. Schorzenia układu nerwowego udary mózgu z uwzględnieniem rehabilitacji po udarze.</p>		

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Metodologia badań naukowych i seminarium dyplomowe			Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DIET-MBNSD_IV				
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		niestacjonarny								
Semestr studiów		IV								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	1	Zajęcia kontaktowe		0,6	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Seminarium		30	12	18	Kolokwium / praca licencjacka				100	
Razem:		30	12	18					Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	potrafi analizować artykuły naukowe i oceniać ich przydatność do podjętego tematu badań						K_W13 K_W18 K_W21	ćwiczenia	
Umiejętności	1.	nabył umiejętności korzystania z medycznych baz danych						K_U11 K_U15 K_U17	ćwiczenia	
	2.	potrafi przechowywać i zabezpieczyć dane wrażliwe						K_U11 K_U15 K_U17	ćwiczenia	
	3.	opanował umiejętność pozyskiwania, cytowania wykorzystania danych z piśmiennictwa						K_U08 K_U14 K_U15 K_U17	ćwiczenia	
Kompetencje	1.	potrafi skonstruować plan podjętych badań, określić ich cel						K_K06 K_K08	ćwiczenia	

Treści kształcenia

Seminarium	Metody dydaktyczne:	dyskusja, prezentacja, studium sytuacyjne, dyskusja oksfordzka
Tematyka zajęć		
<p>Zapoznanie z medycznymi bazami danych. WYROBIENIE UMIEJĘTNOŚCI KORZYSTANIA ZE ŹRÓDEŁ LITERATUROWYCH. Problem plagiatu. Rozwinięcie umiejętności analizy artykułów naukowych i oceny ich przydatności do podjętego tematu badań. WYROBIENIE UMIEJĘTNOŚCI PISANIA OPACOWAŃ NAUKOWYCH. Zasady konstrukcji planu podjętych badań, określanie ich celu. Przeprowadzanie analizy metod stosowanych w badaniach żywieniowych. Selekcja pozycji literaturowych na podstawie zgodności z założeniami pracy na podstawie wartości naukowej: (czasopisma krajowe i zagraniczne) pojęcie Impact Factor, Indeks Hirscha. Typy publikacji (doświadczalne, teoretyczne, pogładowe). Źródła (publikacja książkowa, podręcznik, artykuł w czasopiśmie naukowym, popularnonaukowym, strona internetowa, materiały niepublikowane). Autorzy artykułu - afiliacja, zakres prowadzonych badań na ten temat). Aktualność artykułu (rok publikacji, rok prowadzenia badań). Uwagi pomocne w przygotowaniu pracy licencjackiej: - sposoby zbierania publikacji (odbitki i reprinty odpowiednio oznaczone), - przygotowanie notatek (wynotowane najważniejsze założenia, wyniki i wnioski z pracy oraz pełne dane bibliograficzne pozwalające w łatwy sposób odnaleźć pracę) - stworzenie bazy dla spisu piśmiennictwa (alfabetycznie wg nazwiska autora lub kolejności cytowania) Przeczytanie artykułów zebranych przez studenta. Analiza wybranych artykułów naukowych z uwzględnieniem: • kolejność czytania rozdziałów artykułu i ich analiza: • założenia pracy (wstęp i cel), • podsumowanie i wnioski, • szczegóły pracy (metodyka, wyniki, dyskusja), • zaznaczanie istotnych fragmentów (na reprimie) lub sporządzenie notatek, • wstępna ocena przydatności i przeznaczenia danego artykułu (w jakiej części pracy mogą zostać wykorzystane informacje zawarte w czytanej pracy). Wybranie istotnych faktów (udokumentowanych naukowo), teorii lub przesłanek dotyczących zagadnienia. Przyjęcie tez i założeń na podstawie zebranego piśmiennictwa.</p>		

Literatura podstawowa:

1	Wiesław Jędrzychowski: Zasady planowania i prowadzenia badań naukowych w medycynie. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2004
2	Janusz Barta, Ryszard Markiewicz: Prawo autorskie i prawa pokrewne. Zakamycze, Kraków 2005
3	Jarosław Podgórski: Statystyka dla studiów licencjackich. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne Warszawa 2005

Literatura uzupełniająca:

1	Tadeusz Brzeziński: Etyka lekarska. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2002
----------	-------------------------------------------------------------------------------

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Podstawy żywienia			Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DK- PODZ_III			
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		pierwszego stopnia							
Specjalność		dietetyka kliniczna							
Forma studiów		niestacjonarne							
Semestr studiów		IV							
Tryb zaliczenia przedmiotu		egzamin		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	5	Zajęcia kontaktowe	1,2		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %
Wykład		30	21	9	Egzamin pisemny z materiału wykładowego				60
Ćwiczenia		120	93	27	Kolokwium zaliczeniowe na koniec semestru. Przygotowanie prezentacji dotyczącej realizowanych zagadnień. Przedstawienie publikacji naukowej dotyczącej realizowanych zagadnień				40
Razem:		150	114	36	Razem				100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe	Formy zajęć		
Wiedza	1.	Posiada wiedzę o błędach żywieniowych młodzieży i ich wpływie na rozwój chorób dietozależnych				K_W13 K_W15 K_W21	wykład		
	2.	Posiada wiedzę o racjonalnym żywieniu ludzi dorosłych, dietach śródziemnomorskiej i alternatywnych				K_W08 K_W07	wykład		
	3.	Zna zalecenia dla kobiet w ciąży i karmiących, osób starszych i uprawiających różne dyscypliny sportowe				K_W15 K_W25	wykład		
Umiejętności	1.	Potrafi zaplanować i wdrożyć prawidłowe żywienie dla odpowiedniej grupy ludności ze szczególnym uwzględnieniem produktów pochodzenia naturalnego.				K_U11 K_U12 K_U13 K_U15	ćwiczenia		
	2.	Potrafi udzielać porady dietetycznej i pracować w zespole wielodyscyplinarnym				K_U01 K_U02	ćwiczenia		
	3.	Potrafi wdrożyć edukację żywieniową dla osób zdrowych				K_U01 K_U02 K_U03	ćwiczenia		
	4.	Dokonuje podziału ludności zależnie od wieku płci i aktywności, charakteryzuje procesy rozwoju osobniczego dla określonej grupy				K_U11 K_U12, K_U13 K_U15	ćwiczenia		
Kompetencje społeczne	1.	Bierze odpowiedzialność za swoje działania i właściwie organizuje pracę własną				K_K06	ćwiczenia		

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna
Tematyka zajęć		
<p>Błędy żywieniowe młodzieży szkolnej. Podstawy racjonalnego żywienia ludzi dorosłych. Dieta śródziemnomorska. Alternatywne sposoby żywienia niektórych grup ludności – na przykładach. Zasady żywienia kobiet w okresie prokreacyjnym, ciąży i karmiących. Zasady żywienia ludzi starszych. Zasady żywienia zgodne z dyscypliną sportową.</p>		

Ćwiczenia	Metody dydaktyczne	Ćwiczenia tablicowe
Tematyka zajęć		
<p>Planowanie jadłospisów dla młodzieży 13-15 lat, ze szczególnym uwzględnieniem produktów pochodzenia naturalnego. Planowanie jadłospisów dla młodzieży 16-20 lat, ze szczególnym uwzględnieniem produktów pochodzenia naturalnego. Planowanie jadłospisów dla mężczyzn 21-64 lat (praca lekka i umiarkowanie ciężka), ze szczególnym uwzględnieniem produktów pochodzenia naturalnego. Planowanie jadłospisów dla mężczyzn 21-64 lat (praca ciężka i bardzo ciężka), ze szczególnym uwzględnieniem produktów pochodzenia naturalnego. Planowanie jadłospisów dla kobiet 21-59 lat (praca lekka, umiarkowanie ciężka i ciężka), ze szczególnym uwzględnieniem produktów pochodzenia naturalnego. Planowanie jadłospisów dla kobiet ciężarnych i karmiących, ze szczególnym uwzględnieniem produktów pochodzenia naturalnego. Planowanie jadłospisów dla ludzi w podeszłym wieku (mężczyźni 65-75 lat), ze szczególnym uwzględnieniem produktów pochodzenia naturalnego. Planowanie jadłospisów dla ludzi w podeszłym wieku (mężczyźni powyżej 75 lat), ze szczególnym uwzględnieniem produktów pochodzenia naturalnego. Planowanie jadłospisów dla ludzi w podeszłym wieku (kobiety 60-75 lat), ze szczególnym uwzględnieniem produktów pochodzenia naturalnego. Planowanie jadłospisów dla ludzi w podeszłym wieku (kobiety powyżej 75 lat), ze szczególnym uwzględnieniem produktów pochodzenia naturalnego. Planowanie jadłospisów dla sportowców, ze szczególnym uwzględnieniem produktów pochodzenia naturalnego. Zaliczenie.</p>		

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

1	Grzymisławski M., Gawęcki J.(red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa, 2010
2	Bednorz W., Biernat J., Biernat P., Bronkowska M., Wyka J.: Co warto wiedzieć o leczeniu cukrzycy. Wyd. MedPharm, Wrocław, 2018
3	Grzymisławski M.(red.): Dietetyka kliniczna. Wyd. PZWŁ, Warszawa, 2019
4	Joan Webster-Gandy, Angela Madden, Michelle Holdsworth: Oxford Handbook of Nutrition and Dietetics OUP Oxford, 2012

5	Insel P., Turner R.E., Ross D. Nutrition. Jones and Bartlett Publisher, London, 2004
6	Payne A., Barker H.: Dietetyka i żywienie kliniczne, Wyd. Urban & Partner, Wrocław, 2013 (red. polskiego wydania Chojnacki J.)

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Podstawy dietetyki			Kod przedmiotu	N-DIET-I-P-DS-PODD_IV				
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		dietetyka sportowa								
Forma studiów		niestacjonarne								
Semestr studiów		IV								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Egzamin		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	2	Zajęcia kontaktowe	0,7		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	1
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Wykład		30	21	9	Egzamin				50	
Ćwiczenia praktyczne		30	18	12	Zaliczenie pisemne na ocenę				50	
Razem:		60	39	21					Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)			Efekty kierunkowe		Forma zajęć			
Wiedza	1.	potrafi klasyfikować i scharakteryzować diety stosowane u ludzi chorych. zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym			K_W17 K_W18 K_W20		wykład			
	2.	umie obliczać podstawowe parametry diet i je opracowywać			K_W18		wykład, ćwiczenia			
Umiejętności	1.	umie dobierać produkty zalecane w poszczególnych dietach i wskazać produkty przeciwwskazane			K_U04 K_U11		ćwiczenia			
	2.	umie dobrać odpowiednie techniki kulinarne do różnych diet i wykorzystać je w opracowaniu jadłospisów			K_U04 K_U11		ćwiczenia			
	3.	potrafi wymienić schorzenia w których mają zastosowanie poszczególne diety			K_U04 K_U05 K_U06 K_U07 K_U09		ćwiczenia			
	4.	potrafi dobrać odpowiednią dietę do schorzenia pacjenta i skorygować ją zależnie od stopnia zaawansowania choroby i wyników badań dodatkowych			K_U04 K_U05 K_U06 K_U07 K_U09 K_U16		wykład, ćwiczenia			
Kompetencje społeczne	1.	przestrzega zasad etyki zawodowej i umie rozwiązać typowe problemy związane z zawodem			K_K03		wykład, ćwiczenia			

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna
Tematyka zajęć		
<p>Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu. Zasady komponowania diety. Dobór produktów oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów.</p> <p>Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych. Zasady komponowania diety. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów.</p> <p>Dieta w osteoporozie. Zasady komponowania diety w osteoporozie. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów.</p> <p>Wybrane choroby przewodu pokarmowego. Wybrane diety eliminacyjne. Dieta bezglutenowa.</p> <p>Dietoterapia alergii pokarmowych. Zasady komponowania diety z ograniczeniem alergenów pochodzenia żywnościowego. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów.</p> <p>Dieta w chorobach nowotworowych. Zasady komponowania diety w chorobach nowotworowych. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów.</p>		

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	Studium przypadku, prezentacja multimedialna, praktyczne układanie diety dla pacjenta
Tematyka zajęć		
<p>Planowanie i ocena diety bogatobiałkowej, produkty i potrawy zalecane i zabronione, wykazać sposoby wzbogacania diety (suplementy diety), zaplanować jadłospis, ocenić wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami, sformułować wnioski.</p> <p>Planowanie i ocena diet o zmienionej konsystencji, klasyfikacja diet (diety fizjologiczne i нефizjologiczne), rozróżniać diety o zmienionej konsystencji, zaplanować wyżywienie dla diety papkowej, płynnej, kleikowej, ocenić wartość odżywczą zaplanowanych diet.</p> <p>Planowanie i ocena diety łatwo strawnej z ograniczeniem tłuszczu, produkty i potrawy zalecane i zabronione, zaplanować jadłospis, ocenić wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami, sformułować wnioski.</p> <p>Planowanie i ocena diety z kontrolowaną zawartością kwasów tłuszczowych, produkty i potrawy zalecane i zabronione, zaplanować jadłospis, ocenić wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami, sformułować wnioski.</p> <p>Planowanie i ocena diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, produkty i potrawy zalecane i zabronione, zaplanować jadłospis, ocenić wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami, sformułować wnioski.</p> <p>Planowanie i ocena diety niskobiałkowej i niskosodowej, wskazać różnice w stosunku do diety normobiałkowej, klasyfikować diety niskosodowe, produkty i potrawy zalecane i zabronione, planować diety specjalne, ocenić wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami, sformułować wnioski i podjąć działania naprawcze.</p>		

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

1.	Podstawy żywienia klinicznego. red. L. Sobotka, PZWL 2007
2.	Diety zalecane w profilaktyce i leczeniu otyłości, miażdżycy oraz nadciśnieniu tętniczym. J. Biernat, Wyd. Wydz. Zdrowia UM Wrocław, 2000
3.	Żywność, żywienie a zdrowie. J. Biernat, Wyd. Astrum, Wrocław, 2001
4.	Podstawy dietetyki. J. Bujko, Wyd. SGGW Warszawa 2004
5.	Zaburzenia gospodarki lipidowej. Diagnostyka i terapia. Richter W.O, Wyd. MedPharm Polaska, Wrocław 2004

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Praktyki zawodowe					Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DIET-PRA_IV		
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich dla specjalności								
Forma studiów		niestacjonarne								
Semestr studiów		IV								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie ustne		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	7	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		280	280	0	Wypełnienie dziennika praktyk, opinia opiekuna zakładowego				100	
Razem:		280	280	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 zasady żywienia pacjentów objętych leczeniem w placówce					K_W18	praktyka		
	3.	zna nomenklaturę diet stosowanych w zakładach leczniczych					K_W18	praktyka		
Umiejętności	1.	potrafi układać jadłospisy i realizować diety specjalistyczne					K_U15 K_U16	praktyka		
	2.	potrafi ocenić wartość energetyczną i odżywczą realizowanych diet specjalistycznych					K_U11	praktyka		
	3.	przeprowadza wywiad żywieniowy i dokonuje oceny sposobu oraz stanu odżywienia pacjentów, potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych dzieci i dorosłych					K_U07 K_U08 K_U09	praktyka		
	4.	prowadzi edukację żywieniową dla chorych dzieci i dorosłych oraz ich rodzin					K_U01 K_U02 K_U03	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 IV SEMESTRZE STUDIÓW

Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i/lub chorób metabolicznych		
Cel praktyki	Zdobycie umiejętności praktycznych oraz zapoznanie z funkcjonowaniem poradni w zakresie diagnostyki oraz poradnictwa dietetycznego w schorzeniach przewodu pokarmowego i/lub chorób metabolicznych. Praktyka ma służyć zapoznaniu studenta z zadaniami dietetyka, jako współpracownika biorącego czynny udział w realizacji edukacji żywieniowej w poradniach.	
Placówki	Miejscem odbywania praktyk są wybrane przez studenta placówki, w których istnieje możliwość wykonywania zadań wynikających z niniejszego programu praktyk, w tym w szczególności poradnie: metaboliczna, zaburzeń odżywiania, diabetologiczna, gastroenterologiczna oraz ośrodki sanatoryjne prowadzące dietoterapię.	
Czas trwania praktyki	120 godz. (15 dni roboczych)	
Miejsce odbywania praktyk	L.p.	Zadania szczegółowe do realizacji w ramach praktyki
praktyka może być zrealizowana w całości w jednej placówce lub w częściach, w dwu lub trzech miejscach	1.	Zapoznanie się z przepisami BHP i regulaminem pracy obowiązującym w placówce.
	2.	Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania poradni.
	3.	Zapoznanie się z metodami diagnostycznymi w zakresie chorób układu pokarmowego i/lub chorób metabolicznych.
	4.	Poznanie zasad żywienia pacjentów w jednostkach chorobowych objętych leczeniem w poradni oraz zapoznanie się z rodzajami stosowanych diet, a także metodami oceny ich wartości odżywczej.
	5.	Nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych.
	6.	Branie czynnego udziału w ocenie sposobu żywienia pacjentów oraz ich edukacji żywieniowej.
	7.	Wdrażanie w codziennej pracy zasad bezpieczeństwa żywności i przepisów sanitarnych zgodnych z obowiązującymi regulacjami prawnymi.
Praktyka w szpitalu dziecięcym		
Cel praktyki	Zapoznanie studenta z zadaniami dietetyka, jako współpracownika działu żywienia w realizacji prawidłowego żywienia dietetycznego dzieci.	
Placówki	Miejscem odbywania praktyk są wybrane przez studenta placówki, w których istnieje możliwość wykonywania zadań wynikających z niniejszego programu praktyk, w tym w szczególności: oddziały dziecięce, przedszkola, żłobki.	
Czas trwania praktyki	80 godz. (10 dni roboczych)	
Miejsce odbywania praktyk	L.p.	Zadania szczegółowe do realizacji w ramach praktyki
na oddziale szpitalnym, w kuchni centralnej i niemowlęcej (mlecznej), w żłobkach, przedszkolach	1.	Zapoznanie się z przepisami BHP i regulaminem pracy obowiązującym w placówce.
	2.	Zapoznanie się z zasadami żywienia dzieci, rodzajami stosowanych diet oraz oceną ich wartości odżywczej.
	3.	Nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych dla dzieci.
	4.	Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania kuchni przygotowującej posiłki dla dzieci.
	5.	Poznanie zasad i warunków transportu wewnętrznego żywności z kuchni do miejsca spożywania posiłków.
	6.	Uczestniczenie w porcjowaniu i dystrybucji posiłków, udział w wydawaniu posiłków dla dzieci, pomoc w żywieniu dzieci wymagających karmienia.
	7.	Uczestniczenie w ocenie sposobu żywienia małych pacjentów i ich edukacji żywieniowej.
	8.	Wdrażanie w codziennej pracy zasady bezpieczeństwa żywności i przepisów sanitarnych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi.

Praktyka w szpitalu dla dorosłych		
Cel praktyki	Zapoznanie studenta z zadaniami dietetyka, jako współpracownika działu żywienia w realizacji prawidłowego żywienia dietetycznego osób dorosłych.	
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, sanatoria.	
Czas trwania praktyki	80 godz. (10 dni roboczych)	
Miejsce odbywania praktyk	L.p.	Zadania szczegółowe do realizacji w ramach praktyki
szpitale, sanatoria	1.	Zapoznanie się z przepisami BHP i regulaminem pracy obowiązującym w placówce.
	2.	Zapoznanie się z zasadami żywienia osób dorosłych, zapoznanie się z rodzajami stosowanych diet oraz oceną ich wartości odżywczej.
	3.	Nabywanie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych dla dorosłych.
	4.	Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania kuchni przygotowującej posiłki dla dorosłych.
	5.	Poznanie zasad i warunków transportu wewnętrznego żywności z kuchni do miejsca spożywania posiłków.
	6.	Uczestniczenie w porcjowaniu i dystrybucji posiłków, udział w wydawaniu posiłków dla osób dorosłych, pomoc w żywieniu osób niesamodzielnych (wymagających karmienia).
	7.	Uczestniczenie w ocenie sposobu żywienia pacjentów i ich edukacji żywieniowej.
	8.	Wdrażanie w codziennej pracy zasad bezpieczeństwa żywności i przepisów sanitarnych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi.

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Psychologia odżywiania			Kod przedmiotu	N-DIET-I-P-PD-PO_IV				
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		psychodietetyka								
Forma studiów		niestacjonarne								
Semestr studiów		IV								
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	Egzamin testowy, wykonanie projektu/praca pisemna.				100	
Razem:		60	42	18					Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	posiada wiedzę z zakresu psychologicznych mechanizmów związanych z odżywianiem się						K_W13 K_W14	wykład	
	2.	posiada wiedzę z zakresu wpływu żywienia na funkcjonowanie jednostki						K_W13 K_W14	wykład	
	3.	zna teoretyczne podstawy mechanizmów psychospołecznych warunkujących skuteczną komunikację z pacjentem						K_W08 K_W09	wykład	
	4.	posiada wiedzę z zakresu wpływu składników odżywczych na regulację czynności psychicznych						K_W13 K_W14	wykład	
Umiejętności	1.	posiada umiejętności wyboru i przeprowadzania odpowiednich oddziaływań wspierających w kształtowaniu indywidualnego wizerunku ciała						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	Prezentacja multimedialna
Tematyka zajęć		
Zdrowe odżywianie się. Wybory żywieniowe. Pożywienie jako manifestacja Ja. Pożywienie jako forma interakcji społecznych. Pożywienie jako tożsamość kulturowa. Znaczenie wymiarów ciała. Niezadowolenie z ciała i jego konsekwencje. Diety i psychologiczne konsekwencje ich stosowania. Jedzenie a regulacja emocji. Psychologia odchudzania. Nawyki żywieniowe i ich zmiana. Psychologiczny aspekt otyłości. Zaburzenia odżywiania się. Komunikacja z pacjentem.		

Literatura podstawowa:

1	Ogden J. (2011); Psychologia odżywiania się. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego
2	Głębocka A. Niezadowolenie z wyglądu a rozpaczliwa kontrola wag. Impuls, Kraków, 2009

Literatura uzupełniająca:

1	Brytek-Matera A. Obraz ciała obraz siebie. Wydawnictwo Difin. Warszawa, 2008
2	Głębocka A., Kulbat J. Wizerunek ciała Portret Polek. Wydawnictwo Naukowe UO, Opole, 2005

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo				Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DIET-TZPOT_IV		
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		pierwszego stopnia							
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności							
Forma studiów		niestacjonarne							
Semestr studiów		IV							
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		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %
Wykład		60	45	15	Egzamin pisemny z materiału wykładowego. Kolokwium zaliczeniowe na koniec semestru. Przygotowanie prezentacji dotyczącej realizowanych zagadnień. Przedstawienie publikacji naukowej dotyczącej realizowanych zagadnień				50
Ćwiczenia praktyczne		60	45	15	Sprawozdania z każdego zajęcia. Praktyczne przygotowanie potraw na każdym zajęciu. Kolokwium zaliczeniowe na koniec semestru.				50
Razem:		120	90	30	Razem				100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe		Formy zajęć	
Wiedza	1.	posiada wiedzę o zmianach sensorycznych przygotowanych potraw (barwa, smak, konsystencja), zna i dobiera produkty spożywcze dla potrzeb produkcji kulinarnej				K_W02 K_W04 K_W05 K_W07		wykład, ćwiczenia	
	2.	zna elementy oceny towaroznawczej produktu i sprzęt stosowany do produkcji potraw, zna zasady organizacji stanowisk pracy				K_W05 K_W06 K_W07		wykład, ćwiczenia	
Umiejętności	1.	ocenia wartość odżywczą produktu i potrawy				K_U11		ćwiczenia	
	2.	ocenia towaroznawczo przydatność produktu do produkcji potrawy				K_U10 K_U11		ćwiczenia	
	3.	analizuje procesy technologiczne wykorzystywane w produkcji różnych potraw				K_U10 K_U11		wykład, ćwiczenia	
	4.	stosuje odpowiednie techniki sporządzania potraw, wskazuje punkty krytyczne przy przygotowaniu potrawy na każdym etapie technologicznym				K_U10 K_U11		wykład, ćwiczenia	
	5.	ocenia organoleptycznie jakość potrawy po zastosowaniu obróbki cieplnej				K_U10 K_U11		ćwiczenia	
	6.	planuje i tworzy prawidłowe warunki do przetwarzania żywności				K_U10 K_U11		ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	jest świadomy obsługi zgodnie z zasadami BHP sprzętu gastronomicznego w sporządzaniu potraw				K_K07		ćwiczenia	
	2.	bierze odpowiedzialność za swoje działania i właściwie organizuje pracę własną podczas procesu technologicznego				K_K06 K_K08		ćwiczenia	
	3.	jest świadomy zagrożeń mikrobiologicznych potraw, sposoby ich eliminacji w systemach kontroli jakości produkcji				K_K07		wykład, ćwiczenia	

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	wykład, dyskusja dydaktyczna, metody eksponujące – prezentacja multimedialna przy użyciu komputera
Tematyka zajęć		
<p>Kształtowanie cech jakościowych produktów spożywczych przez dobór parametrów cieplnych. Metody rozmrażania produktów spożywczych oraz potraw. Struktura i konsystencja potraw. Technologia produkcji ciast. Wykorzystanie przypraw, nasion strączkowych oraz grzybów w technologii gastronomicznej. Higiena produkcji żywności. Strategia bioróżnorodności produkcji żywności. Zrównoważone systemy produkcji, standardy. Żywność tradycyjna vs globalny system produkcji żywności.</p>		

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	dyskusja dydaktyczna, ćwiczenia praktyczne (pismenne, problemowe, analityczne) wykonywane w podgrupach, pokaz z objaśnieniem, zajęcia praktyczne w kuchni z elementami planowania
Tematyka zajęć		
<p>Ocena organoleptyczna potraw z wykorzystaniem narządów zmysłu. Określanie wpływu różnych czynników na strukturę, konsystencję oraz barwę gotowych potraw. Wykorzystanie strukturotwórczej roli jaj w technologii potraw. Układanie własnego jadłospisu oraz obliczanie jego wartości odżywczej (energia, białko, tłuszcz, węglowodany). Ocena przydatności odmianowej na przykładzie ziemniaka. Zastosowanie ziemniaków w technologii potraw. Technologia sporządzania ciast drożdżowych, biszkoptowych, biszkoptowo-tłuszczowych, parzonych i kruchych. Ocena towaroznawcza produktów pochodzenia zwierzęcego (mięso drobiowe, wieprzowe, masło, śmietana). Technologia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu. Określanie wpływu różnych czynników na jakość i wydajność potraw z mięsa. Podział substancji dodatkowych stosowanych w żywności. Określanie i klasyfikacja zastosowanych dodatków w wybranych produktach spożywczych. Wykorzystanie nasion roślin strączkowych w technologii potraw. Klasyfikacja zanieczyszczeń żywności. Ocena wpływu poszczególnych rodzajów zanieczyszczeń na zdrowie człowieka. Charakterystyka sposobów przechowywania surowców. Technologia potraw z ryb. Sposoby utrwalania żywności metodą zakwaszania i chemiczną. Zaliczenie semestru.</p>		

Literatura podstawowa:

1.	Dominiak P.: Gastronomia. Wyd. Almamery Szkoła Wyższa. Warszawa, 2013
2.	Czarnecka-Skubina E.: Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu. Wyd. SGGW, Warszawa, 2012
3.	Konarzewska M.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, Wyd. REA, Warszawa, 2007
4.	Górska – Warszewicz H., Sawicka B., Mikulska T.: Gastronomia tom III. Działalność gospodarcza w gastronomii. Wyd. WSiP, REA, Warszawa, 2014
5.	Świdorski F.: Towaroznawstwo żywności przetworzonej. Technologia i ocena jakościowa. Wyd. SGGW Warszawa 2003
6.	Kunachowicz H. (red): Tabele składu i wartości odżywczej. Wyd. PZWL Warszawa 2017
7.	Kasperek A., Kondratowicz M.: Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Wyd. REA, Warszawa, 2013
8.	Kasperek A., Kondratowicz M.: Wyposażenie zakładów gastronomicznych i gospodarstw domowych. Wyd. REA, Warszawa, 2011
9.	Wielicka-Regulska A., Sołtysiak P. Zrównoważona konsumpcja a polityka żywnościowa. Wyd. Ce DeWu, 2021

Literatura uzupełniająca:

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

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Żywnienie w rozwoju ontogenetycznym						Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DS-ZYWON_IV	
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		dietetyka sportowa								
Forma studiów		niestacjonarne								
Semestr studiów		IV								
Tryb zaliczenia przedmiotu		egzamin		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	5	Zajęcia kontaktowe	1,2		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	4
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Wykład		30	21	9	Egzamin pisemny z materiału wykładowego				60	
Ćwiczenia		120	93	27	Kolokwium zaliczeniowe na koniec semestru. Przygotowanie prezentacji dotyczącej realizowanych zagadnień. Przedstawienie publikacji naukowej dotyczącej realizowanych zagadnień				40	
Razem:		150	114	36					Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe	Forma zajęć			
Wiedza	1.	posiada wiedzę o błędach żywieniowych młodzieży i ich wpływie na rozwój chorób dietozależnych				K_W13 K_W15 K_W21	wykład			
	2.	posiada wiedzę o racjonalnym żywieniu ludzi dorosłych, dietach śródziemnomorskiej i alternatywnych				K_W08 K_W07	wykład			
	3.	zna zalecenia dla kobiet w ciąży i karmiących i osób starszych				K_W15 K_W25	wykład			
Umiejętności	1.	potrafi zaplanować i wdrożyć prawidłowe żywienie dla odpowiedniej grupy ludności				K_U11 K_U12, K_U13 K_U15	ćwiczenia			
	2.	potrafi udzielać porady dietetycznej i pracować w zespole wielodyscyplinarnym				K_U01 K_U02	ćwiczenia			
	3.	potrafi wdrożyć edukację żywieniową dla osób zdrowych				K_U01 K_U02 K_U03	ćwiczenia			
	4.	dokonuje podziału ludności zależnie od wieku płci i aktywności, charakteryzuje procesy rozwoju osobniczego dla określonej grupy				K_U11 K_U12, K_U13 K_U15	ćwiczenia			
Kompetencje społeczne	1.	bierze odpowiedzialność za swoje działania i właściwie organizuje pracę własną				K_K06	ćwiczenia			

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	wykład
Tematyka zajęć		
<p>Wady żywieniowe młodzieży (pierwotne, wtórne). Żywienie zdrowego dorosłego człowieka, podstawy racjonalnego żywienia. Diety niekonwencjonalne. Żywienie kobiet w zależności od stanu fizjologicznego (ciąża, laktacja). Żywienie w wieku podeszłym.</p>		

Ćwiczenia	Metody dydaktyczne	Ćwiczenia tablicowe
Tematyka zajęć		
<p>Zasady planowania i organizacji żywienia w oparciu o normy dla młodzieży 13-15 lat. Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych. Zasady planowania i organizacji żywienia w oparciu o normy dla młodzieży 16-18 lat. Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych. Zasady planowania i organizacji żywienia w oparciu o normy dla mężczyzn 21-64 lat (praca lekka i umiarkowanie ciężka). Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych. Zasady planowania i organizacji żywienia w oparciu o normy dla mężczyzn 21-64 lat (praca ciężka i bardzo ciężka). Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych. Zasady planowania i organizacji żywienia w oparciu o normy dla kobiet 21-64 lat (praca lekka, umiarkowanie ciężka i ciężka). Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych. Zasady planowania i organizacji żywienia w oparciu o normy dla kobiet ciężarnych i karmiących. Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych. Zasady planowania i organizacji żywienia w oparciu o normy dla ludzi w podeszłym wieku (mężczyźni 60-75 lat). Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych. Zasady planowania i organizacji żywienia w oparciu o normy dla ludzi w podeszłym wieku (mężczyźni powyżej 75 lat). Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych. Zasady planowania i organizacji żywienia w oparciu o normy dla ludzi w podeszłym wieku (kobiety 60-75 lat). Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych. Zasady planowania i organizacji żywienia w oparciu o normy dla ludzi w podeszłym wieku (kobiety powyżej 75 lat). Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych. Zasady planowania i organizacji żywienia w oparciu o normy dla sportowców. Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych. Zaliczenie</p>		

Literatura podstawowa:

1	Żywienie osób w wieku starszym, M. Jarosz, PZWL 2008
2	Żywienie kobiet w ciąży. Porady lekarzy i dietetyków. D. Szostak-Węgierek, A. Cichocka, PZWL 2006
3	Zdrowa dieta śródziemnomorska. Szostak W.B, Cichocka A., Cybulska B, Agencja Wyd. Comes 2001
4	Dietetyczno-treningowe wspomaganie zdrowia i sprawności fizycznej. A. Zają c, Z. Waśkiewicz. AWF Katowice, 2001
5	Podstawy fizjologii wysiłku fizycznego z zarysem fizjologii człowieka. A. Jaskólski AWF Wrocław, 2002

Literatura uzupełniająca:

1	Bromatologia zarys nauki o żywności i żywieniu. H. Gertig, J. Przysławski, PZWL 2006
2	Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, H. Ciborowska, A. Rudnicka, PZWL 2018

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Żywnienie kliniczne						Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DS-ZYWK_IV
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia							
Specjalność		dietetyka sportowa							
Forma studiów		niestacjonarne							
Semestr studiów		IV							
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	4	Zajęcia kontaktowe	0,9		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %
Wykład		30	21	9	Zaliczenie pisemne na ocenę				50
Ćwiczenia praktyczne		90	72	18	Zaliczenie pisemne na ocenę				50
Razem:		120	93	27	Razem				100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Forma zajęć
Wiedza	1.	potrafi klasyfikować i scharakteryzować diety stosowane u ludzi chorych, zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym						K_W17 K_W18 K_W20	wykład
	2.	potrafi wymienić schorzenia, w których mają zastosowanie poszczególne diety						K_W18	wykład
Umiejętności	1.	umie obliczać podstawowe parametry diet i je opracowywać						K_U11	ćwiczenia
	2.	umie dobierać produkty zalecane w poszczególnych dietach i wskazać produkty przeciwwskazane						K_U04 K_U11	ćwiczenia
	3.	umie dobrać odpowiednie techniki kulinarne do różnych diet i wykorzystać je w opracowaniu jadłospisów						K_U04 K_U11	ćwiczenia
	4.	potrafi dobrać odpowiednią dietę do schorzenia pacjenta i skorygować ją zależnie od stopnia zaawansowania choroby i wyników badań dodatkowych						K_U04 K_U05 K_U06 K_U07 K_U15 K_U16	ćwiczenia
	5.	potrafi dobrać odpowiednią dietę przy współistnieniu kilku chorób u jednego pacjenta						K_U04 K_U05 K_U06 K_U07 K_U15 K_U16	ćwiczenia
Kompetencje społeczne	1.	potrafi klasyfikować i scharakteryzować diety stosowane u ludzi chorych, zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym						K_W17 K_W18 K_W20	wykład

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna
Tematyka zajęć		
<p>Żywnienie w wybranych chorobach przewodu pokarmowego. Żywnienie w chorobach trzustki. Żywnienie w chorobach wątroby. Żywnienie w kamicy żółciowej. Żywnienie w chorobach zapalnych jelit. Żywnienie dojelitowe w warunkach domowych. Żywnienie wspomagające odporność. Żywnienie w zespołach złego wchłaniania. Żywnienie w chorobach sercowo-naczyniowych. Żywnienie w chorobach nerek. Żywnienie w profilaktyce i leczeniu chorób nowotworowych. Fenyloketonuria, rozpoznawanie, leczenie żywieniowe</p>		

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	Studium przypadku, prezentacja multimedialna, praktyczne układanie diety dla pacjenta
Tematyka zajęć		
<p>Żywnienie w wybranych chorobach przewodu pokarmowego - żywienie w chorobach jamy ustnej, przelyku i żołądka. Zaplanować jadłospis. Oceniać wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami. Żywnienie w wybranych chorobach przewodu pokarmowego - diety w chorobach jelit. Zaplanować jadłospis. Oceniać wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami. Żywnienie w wybranych chorobach przewodu pokarmowego - żywienie w chorobach miększu wątroby. Zaplanować jadłospis. Oceniać wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami. Żywnienie w wybranych chorobach przewodu pokarmowego - żywienie w zapaleniu pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych oraz kamicy żółciowej. Zaplanować jadłospis. Oceniać wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami. Żywnienie w wybranych chorobach przewodu pokarmowego - żywienie w ostrym i przewlekłym zapaleniu trzustki. Zaplanować jadłospis. Oceniać wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami. Żywnienie w chorobach układu moczowego. Zaplanować jadłospis. Oceniać wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami. Planowanie diety dla pacjentów dializowanych - studium przypadku. Zaplanować jadłospis. Oceniać wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami. Żywnienie w kamicach nerkowych - dobór produktów w zależności od postaci kamicy, planowanie żywienia. Zaplanować jadłospis. Oceniać wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami. Planowanie żywienia w dniu moczanowej - analiza produktów i potraw zabronionych i stosowanych, planowanie jadłospisów z wykorzystaniem wymienników. Zaplanować jadłospis. Oceniać wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami. Żywnienie w oparzeniach - zaplanować podaż składników odżywczych do przypadku, zaplanować jadłospis, wskazać możliwości wzbogacania diety, ocenić zawartość białka i podaż płynów. Profilaktyka chorób nowotworowych oraz postępowanie żywieniowe w chorobie - charakteryzować żywienie w profilaktyce i chorobie w zależności rodzaju nowotwory i sposobu leczenia, planować schemat żywienia.</p>		

Literatura podstawowa:

1	H. Ciborowska, A. Rudnicka: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa 2018
2	M. Grzymisławski, Dietetyka kliniczna. PZWL 2019
3	red. Kunachowicz H. – Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw, PZWL, Warszawa 2017

Literatura uzupełniająca:

1	red. J. Gawęcki, J. Hasik: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, PWN, Warszawa 2010
2	Szczygłowa H.: System dietetyczny dla zakładów służby zdrowia, IŻŻ, Warszawa 1992
3	red. J. Hasik: Dietetyka, PZWL, Warszawa 1992
4	red Małkowska M.: Żywnienie kliniczne. Wybrane zagadnienia. Via Medica Gdańsk 2000

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Żywnienie różnych grup ludności			Kod przedmiotu	N-DIET-I-P-PD-ZRGL_IV				
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		psychodietetyka								
Forma studiów		niestacjonarne								
Semestr studiów		IV								
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		1,2	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	2
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Wykład		30	21	9	Egzamin, test				50	
Ćwiczenia		60	33	27	Przygotowanie prezentacji dotyczącej realizowanych zagadnień. Przedstawienie publikacji naukowej dotyczącej realizowanych zagadnień				50	
Razem:		90	54	36					Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	posiada wiedzę o zasadach prawidłowego żywienia młodzieży, dorosłych i starszych						K_W13	wykład	
	2.	posiada wiedzę o zasadach prawidłowego żywienia kobiet w różnych stanach fizjologicznych (ciąża, laktacja) oraz ludzi o zwiększonej aktywności fizycznej						K_W15 K_W08	wykład	
Umiejętności	1.	potrafi zaplanować i wdrożyć prawidłowe żywienie dla odpowiedniej grupy ludności, ze szczególnym uwzględnieniem produktów pochodzenia naturalnego						K_U11 K_U12, K_U13 K_U15,	ćwiczenia	
	2.	potrafi udzielać porady dietetycznej i pracować w zespole wielodyscyplinarnym						K_U01 K_U02	ćwiczenia	
	3.	potrafi wdrożyć edukację żywieniową dla osób zdrowych						K_U01 K_U02 K_U03	ćwiczenia	
	4.	dokonuje podziału ludności zależnie od wieku płci i aktywności, charakteryzuje procesy rozwoju osobniczego dla określonej grupy						K_U11 K_U12, K_U13 K_U15	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	bierze odpowiedzialność za swoje działania i właściwie organizuje pracę własną						K_K06	ćwiczenia	

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Wykład multimedialny
Tematyka zajęć		
<p>Zasady żywienia młodzieży. Zaburzenia żywienia na przykładach: ortoreksja, bigoreksja, anoreksja, bulimia</p> <p>Zasady żywienia osób dorosłych. Stresory środowiska i stylu życia (m.in. używki)</p> <p>Niekonwencjonalne sposoby żywienia dorosłych na przykładach (dieta wegetariańska)</p> <p>Zasady żywienia kobiet przygotowujących się do ciąży, w ciąży, karmiących</p> <p>Zasady żywienia osób starszych. Odporność psychiczna a choroby przewlekłe na tle nerwowym</p> <p>uwarunkowane jakością środowiska życia człowieka</p> <p>Zasady żywienia osób aktywnych fizycznie. Rola aktywności fizycznej w przeciwdziałaniu stresowi</p> <p>Zrównoważona konsumpcja a marnotrawstwo żywności</p>		

Ćwiczenia	Metody dydaktyczne	
Tematyka zajęć		
<p>Ocena zawartości składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla młodzieży 13-15 lat. Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych szczególnie produktów pochodzenia naturalnego i przeciwwskazanych.</p> <p>Ocena zawartości składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla młodzieży 16-18 lat. Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych szczególnie produktów pochodzenia naturalnego i przeciwwskazanych.</p> <p>Ocena zawartości składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla mężczyzn 21-64 lat (praca lekka i umiarkowanie ciężka). Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych szczególnie produktów pochodzenia naturalnego i przeciwwskazanych.</p> <p>Ocena zawartości składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla mężczyzn 21-64 lat (praca ciężka i bardzo ciężka) Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych szczególnie produktów pochodzenia naturalnego i przeciwwskazanych.</p> <p>Ocena zawartości składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla kobiet 21-64 lat (praca lekka, umiarkowanie ciężka i ciężka). Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.</p> <p>Ocena zawartości składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla kobiet ciężarnych i karmiących.</p> <p>Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych szczególnie produktów pochodzenia naturalnego i przeciwwskazanych.</p> <p>Ocena zawartości składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla ludzi w podeszłym wieku (mężczyźni 60- 75 lat). Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych szczególnie produktów pochodzenia naturalnego i przeciwwskazanych.</p> <p>Ocena zawartości składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla ludzi w podeszłym wieku (mężczyźni powyżej 75 lat).Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych szczególnie produktów pochodzenia naturalnego i przeciwwskazanych.</p> <p>Ocena zawartości składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla ludzi w podeszłym wieku (kobiety 60-75 lat). Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych szczególnie produktów pochodzenia naturalnego i przeciwwskazanych.</p> <p>Ocena zawartości składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla ludzi w podeszłym wieku (kobiety powyżej 75 lat). Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych szczególnie produktów pochodzenia naturalnego i przeciwwskazanych.</p> <p>Ocena zawartości składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla sportowców. Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych szczególnie produktów pochodzenia naturalnego i przeciwwskazanych.</p> <p>Zaliczenie</p>		

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

1	Grzymisławski M., Gawęcki J.(red.): Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa, 2010
2	Grzymisławski M.(red.): Dietetyka kliniczna. Wyd. PZWL, Warszawa, 2019
3	Joan Webster-Gandy, Angela Madden, Michelle Holdsworth: Oxford Handbook of Nutrition and Dietetics OUP Oxford, 2012

4	Insel P., Turner R.E., Ross D. Nutrition. Jones and Bartlett Publisher, London, 2004
5	Payne A., Barker H.: Dietetyka i żywienie kliniczne, Wyd. Urban & Partner, Wrocław, 2013 (red. polskiego wydania Chojnacki J.)
6	Wydawnictwa IMiD : Środowisko gimnazjów w opinii uczniów i dyrektorów szkół. Warszawa, 2015
7	Wydawnictwa IMiD : Zdrowie uczniów w 2018 roku na tle nowego modelu badań HBSC, Warszawa, 2018

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Żywnościowe leczenie dojelitowe			Kod przedmiotu	N-DIET-I-P-DS-ZYWLD_IV				
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		dietetyka kliniczna								
Forma studiów		niestacjonarne								
Semestr studiów		IV								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	1	Zajęcia kontaktowe		0,5	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Wykład		30	15	15	Zaliczenie pisemne				100	
Razem:		30	15	15	Razem				100	
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	potrafi klasyfikować i scharakteryzować diety stosowane u ludzi chorych						K_W17 K_W18 K_W20	wykład	
	2.	zna zasady obliczania podstawowych parametrów diet						K_W18	wykład	
	3.	charakteryzuje produkty zalecane w poszczególnych dietach i wskazuje produkty przeciwwskazane						K_W18	wykład	
	4.	omawia techniki kulinarne wykorzystywane do przygotowania różnych diet						K_W18	wykład	
	5.	wymienia schorzenia, w których mają zastosowanie poszczególne diety						K_W18	wykład	
	6.	dobiera odpowiednią dietę do schorzenia pacjenta zależnie od stopnia zaawansowania choroby i wyników badań dodatkowych						K_W18 K_W20	wykład	
Umiejętności	1.									
Kompetencje społeczne	1.	ma świadomość, że wiedza żywieniowa jest elementem leczenia wielu chorób						K_K01	wykład	

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna
Tematyka zajęć		
<p>Fizjologia trawienia i wchłaniania pokarmów. Miejsce i sposób wchłaniania podstawowych składników pokarmowych, witamin i mikroelementów.</p> <p>Wskazania do żywienia dojelitowego. Jednostki chorobowe w których to żywienie jest prowadzone- krótka ich charakterystyka.</p> <p>Przeciwwskazania do żywienia drogą przewodu pokarmowego</p> <p>Techniki prowadzenia żywienia dojelitowego, jego rodzaje i drogi podania.</p> <p>Diety stosowane w żywieniu dojelitowym. Wybór diety w zależności od stanu klinicznego i choroby podstawowej.</p> <p>Kwalifikacja pacjentów do żywienia dojelitowego. Metody oceny stanu odżywienia.</p> <p>Monitorowanie żywienia dojelitowego.</p> <p>Powikłania żywienia dojelitowego ze strony przewodu pokarmowego. Powikłania mechaniczne.</p> <p>Powikłania metaboliczne żywienia dojelitowego.</p> <p>Doustne suplementy diety, ONS.</p> <p>Żywienie dojelitowe w warunkach domowych- sposób prowadzenia, u jakich pacjentów, rola opiekunów i rodziny.</p> <p>Żywienie dojelitowe w chorobach przewodu pokarmowego.</p> <p>Żywienie dojelitowe w chorobach neurologicznych.</p> <p>Żywienie dojelitowe w innych wybranych chorobach przewlekłych – mukowiscydoza, choroby nerek.</p> <p>Dlaczego żywienie dojelitowe jest lepsze niż żywienie pozajelitowe?</p>		

Literatura podstawowa:

1	M. Grzymisławski, Dietetyka kliniczna. PZWL 2019
2	A. Kapała: Praktyczny przewodnik po ONS. Scientefica, Kraków 2015
3	M. Pertkiewicz, T. Korta: Standardy żywienia dojelitowego i pozajelitowego. Scientifica, Kraków 2015
4	L. Sobotka: Podstawy żywienia klinicznego. Scientifica, Kraków 2013

Literatura uzupełniająca:

1.	J. Gawęcki, M. Grzymisławski: Żywienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2010
2.	S. Langley-Ewans: Żywienie: wpływ na zdrowie człowieka. PZWL, Warszawa 2014
3.	A. Payne, J. Chojnacki: Dietetyka i żywienie kliniczne. Elsevier Urban&Partner, Wrocław 2013