

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Anatomia człowieka			Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-ANAC_I			
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia							
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności							
Forma studiów		stacjonarne							
Semestr studiów		I							
Tryb zaliczenia przedmiotu		Egzamin		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	3	Zajęcia kontaktowe	1,5		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %
Wykład		30	15	15	Egzamin				50
Ćwiczenia praktyczne		60	30	30	Zaliczenie				50
Razem:		90	45	45	Razem				100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe	Formy zajęć		
Wiedza	1.	wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania				K_W01	wykład, ćwiczenia		
	2.	rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym				K_W01	wykład, ćwiczenia		
Umiejętności	1.	potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem				K_U02	wykład, ćwiczenia		
Kompetencje społeczne	1.	posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów				K_K01	wykład, ćwiczenia		
	2.	posiada umiejętność stałego doksztalcania się				K_K01	wykład, ćwiczenia		

Treści kształcenia

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

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

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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

Opis modułu kształcenia

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

Treści kształcenia

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

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

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Chemia żywności				Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-CHEZ_I			
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		stacjonarne								
Semestr studiów		I								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Egzamin		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	4	Zajęcia kontaktowe		1,5	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Wykład		30	15	15	Egzamin pisemny				80	
Ćwiczenia		90	60	30	Kolokwium pisemne z zakresu problemów obliczeniowych				20	
Razem:		120	75	45	Razem				100	
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Forma zajęć	
Wiedza	1.	zna i rozumie podstawowe właściwości funkcjonalne składników żywności						K_W02 K_W03 K_W04	wykład	
	2.	wyjaśnia wpływ warunków przechowywania i przetwarzania na składniki żywności						K_W02 K_W03 K_W04	wykład	
Umiejętności	1.	przelicza stężenia substancji wyrażone w różnych jednostkach						K_U11 K_U14	ćwiczenia	
	2.	rozwiązuje problemy obliczeniowe związane ze składem chemicznym żywności						K_U10 K_U11 K_U14	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	pracuje samodzielnie i w zespole nad wyznaczonym zadaniem						K_K08	ćwiczenia	

Treści kształcenia

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

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

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Etykieta w życiu publicznym					Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-EZP_I			
Kierunek studiów		dietetyka									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia									
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności									
Forma studiów		stacjonarne									
Semestr studiów		I									
Tryb zaliczenia przedmiotu		zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu			
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	1	Zajęcia kontaktowe		0,5	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	0
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %	
Wykład		30	15	15	Zaliczenie końcowe w formie pisemnej/Zaliczenie końcowe w formie prezentacji przygotowywanej przez grupę studentów					50/50	
Razem:		30	15	15						Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)							Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	zna podstawowe zasady <i>savoir vivre</i> oraz ich normatywne i kulturowe przesłanki							K_W09	wykład	
	2.	rozumie aksjologiczne i pragmatyczne uwarunkowania taktownego sposobu bycia w interakcjach społecznych							K_W09 K_W12 K_W26	wykład	
	3.	rozumie zasadność stosowania zasady równoważenia wartości w aspekcie modelu zrównoważonego rozwoju							K_W09 K_W12 K_W26	wykład	
Umiejętności	1.	analizuje działanie w perspektywie zasad etykiety							K_U01 K_U02	wykład	
Kompetencje społeczne	1.	potrafi stosować w praktyce podstawowe zasady etykiety w życiu publicznym							K_K03	wykład	
	2.	potrafi stosować w praktyce podstawowe zasady etykiety biznesu							K_K03	wykład	
	3.	potrafi modyfikować swoje działanie zgodnie z zasadami etykiety							K_K01	wykład	

Treści kształcenia

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

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Genetyka				Kod przedmiotu	S-DIET-I-P-DIET-GEN_I			
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich kierunków								
Forma studiów		stacjonarne								
Semestr studiów		I								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Egzamin		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	1	Zajęcia kontaktowe	0,5		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	0
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Wykład		30	15	15	Egzamin				100	
Razem:		30	15	15					Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe		Formy zajęć		
Wiedza	1.	rozumie ogólne zasady funkcjonowania komórki i organizmu w oparciu o mechanizmy genetyczne				K_W03 K_W08		wykład		
	2.	zna podstawy genetyki, rozumie ogólne zasady genetyki molekularnej oraz mechanizmy mutacji. Potrafi odnieść tę wiedzę do dziedziczenia cech i genezy nowotworów				K_W03 K_W08 K_W19		wykład		
Umiejętności	1.	rozumie zależności między indywidualnym genotypem a profilem fizjologicznym, mającym wpływ na indywidualne zapotrzebowanie organizmu na substraty.				K_U02 K_U03 K_U04		wykład		
	2.	potrafi w praktyce dietetycznej zastosować odpowiednie elementy zdobytej wiedzy (dostosować dietę do indywidualnego przypadku choroby genetycznej)				K_U02 K_U03 K_U04		wykład		
	3.	potrafi ocenić rzeczywiste możliwości i ewentualne zagrożenia wynikające z zastosowania inżynierii genetycznej i odróżnić je od wymyślanych przez media				K_U02 K_U03 K_U04		wykład		
	4.	rozumie międzynarodową terminologię naukową w zakresie nauk o zdrowiu				K_U18		wykład		
	5.	potrafi krytycznie podchodzić do niesprawdzonych informacji ze źródeł o małej wiarygodności				K_U04 K_U17		wykład		
Kompetencje społeczne	1.	ma świadomość posiadanych zasobów wiedzy z zakresu genetyki oraz konieczności stałego jej uzupełniania				K_K01		wykład		
	2.	potrafi zajmować stanowisko wobec zagadnień z zakresu genetyki na podstawie własnej wiedzy				K_K01 K_K02		wykład		

Treści kształcenia

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

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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

Opis modułu kształcenia

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

Treści kształcenia

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

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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

Opis modułu kształcenia

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

Treści kształcenia

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

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Kwalifikowana pierwsza pomoc			Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-KPP_I			
Kierunek studiów		dietyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia							
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności							
Forma studiów		stacjonarny							
Semestr studiów		I							
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	5	Zajęcia kontaktowe	2		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %
Wykład		60	30	30	Zaliczenie / test				40
Ćwiczenia praktyczne		90	60	30	Zaliczenie praktyczne ćwiczeń na fantomie				60
Razem:		150	90	60	Razem				100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						+	Formy zajęć
Wiedza	1.	potrafi scharakteryzować organizację oraz zasady funkcjonowania systemu ratownictwa medycznego w Polsce, zdefiniować pojęcie „łańcuch przeżycia”						K_W22 K_W23	wykład, ćwiczenia
	2.	zna zasady prowadzenia resuscytacji krążeniowo-oddechowej osoby dorosłej, dziecka i niemowlęcia w stanie zagrożenia życia, uwzględniając odrębności wpływające na zmianę postępowania podczas udzielania pierwszej pomocy						K_W22 K_W23	wykład, ćwiczenia
	3.	potrafi zdefiniować zagrożenia towarzyszące zdarzeniom masowym i katastrofom, zna pojęcie bioterroryzmu oraz zagrożenia towarzyszące atakowi terrorystycznemu						K_W22 K_W23	wykład, ćwiczenia
	4.	potrafi rozpoznać stan bezpośredniego zagrożenia życia, zna zagrożenia i wskazania do zastosowania pozycji bocznej ustalonej, zna zasady prowadzenia ewakuacji poszkodowanych z pojazdu, zabezpieczenia miejsca wypadku na drodze oraz podczas ataku terrorystycznego i katastrof						K_W22 K_W23	wykład, ćwiczenia
Umiejętności	1.	potrafi zabezpieczyć miejsce wypadku i zorganizować pierwszą pomoc w miejscu zdarzenia						K_U04 K_U19	wykład, ćwiczenia
	2.	opanował umiejętność udzielania pierwszej pomocy osobie w stanie zagrożenia życia w przypadku NZK oraz w wyniku urazu						K_U04 K_U19	wykład, ćwiczenia
	3.	opanował umiejętność udzielania pierwszej pomocy osobie w stanie zagrożenia życia z uwzględnieniem odrębności postępowania w sytuacjach szczególnych						K_U04 K_U19	wykład, ćwiczenia
	4.	opanował umiejętność udzielania pierwszej pomocy dziecku oraz osobie zakrzuszonej, potrafi zastosować pozycję boczną ustaloną w stosunku do osób nieprzytomnych i nadzorować ich stan zdrowia						K_U04 K_U19	ćwiczenia
Kompetencje społeczne	1.	ma świadomość społecznego znaczenia udzielenia pierwszej pomocy i wykazuje chęć i aktywną postawę wobec ratowania życia drugiego człowieka						K_K02 K_K04 K_K06	ćwiczenia
	2.	jest świadomy szacunku dla człowieka w stanie zagrożenia życia lub zdrowia bez względu na okoliczności je powodujące						K_K02 K_K05	ćwiczenia

Treści kształcenia

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

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

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Mikrobiologia ogólna i żywności					Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-MOZ_I	
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		pierwszego stopnia							
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności							
Forma studiów		stacjonarne							
Semestr studiów		I							
Tryb zaliczenia przedmiotu		egzamin		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	5	Zajęcia kontaktowe	2		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć			Waga w %	
Wykład		75	45	30	Egzamin pisemny			70	
Ćwiczenia		75	45	30	Dwa kolokwia bieżące w semestrze. Przygotowanie prezentacji dotyczącej realizowanych zagadnień. Przedstawienie publikacji naukowej dotyczącej realizowanych zagadnień.			30	
Razem:		150	90	60	Razem			100	
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)					Efekty kierunkowe	Forma zajęć	
Wiedza	1.	opisuje miejsce drobnoustrojów w przyrodzie, z różnymi grupami drobnoustrojów ważnych w technologii żywności i żywieniu, przedstawia zadania mikrobiologii żywności, rozróżnia poszczególne grupy drobnoustrojów ważne dla technologii żywności i żywienia					K_W02 K_W06 K_W07	wykład	
	2.	opisuje mikroflorę przewodu pokarmowego, charakteryzuje drobnoustroje powodujące zatrucia pokarmowe					K_W02 K_W06 K_W07	wykład	
	3.	objaśnia, gdzie w przemyśle spożywczym znalazły zastosowanie drobnoustroje, rozróżnia metody mikrobiologiczne do oceny jakości procesów produkcyjnych i gotowego produktu spożywczego					K_W02 K_W06 K_W07	wykład	
Umiejętności	1.	weryfikuje na podstawie objawów rodzaj zatrucia pokarmowego i jakie drobnoustroje mogą je wywoływać					K_U10 K_U13	ćwiczenia	
	2.	sporządza preparaty mikroskopowe z zastosowaniem odpowiednich technik barwienia					K_U10 K_U13	ćwiczenia	
	3.	sporządza preparaty mikroskopowe z zastosowaniem odpowiednich technik barwienia					K_U10 K_U13	ćwiczenia	
	4.	wykrywa drobnoustroje powodujące psucie się żywności za pomocą metod instrumentalnych i szybkich testów					K_U10 K_U13	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	samodzielnie dokształcać się w zakresie mikrobiologii żywności					K_K01	ćwiczenia	

Treści kształcenia

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

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

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Psychologia ogólna			Kod przedmiotu	S-DIET-I-P-DIET-PSYO_I				
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		stacjonarne								
Semestr studiów		I								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	2	Zajęcia kontaktowe		1	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Wykład		60	30	30	Kolokwium pisemne – pytania problemowe				100	
Razem:		60	30	30					Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe		Formy zajęć		
Wiedza	1.	rozumie procesy rozwoju jednostki od dzieciństwa do starości i uwzględnia ich znaczenie w funkcjonowaniu człowieka w cyklu życia				K_W08 K_W10		wykład		
	2.	zna teoretyczne podstawy mechanizmów psychospołecznych warunkujących kontakt z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu				K_W09 K_W22 K_W23		wykład		
	3.	rozumie i potrafi wyjaśnić psychologiczne uwarunkowania zdrowia psychicznego, normy i czynników wpływających na jego stan				K_W09 K_W10 K_W13 K_W19 K_W22 K_W23		wykład		
Umiejętności	1.	potrafi zaprojektować i zaprezentować model działań edukacyjnych uwzględniający wybrane strategie wpływu społecznego				K_U01 K_U02 K_U03		wykład		
Kompetencje społeczne	1.	posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się po pomoc do profesjonalisty				K_K01 K_K02		wykład		

Treści kształcenia

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

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Żywnienie człowieka			Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-ZYWC_I			
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia							
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności							
Forma studiów		stacjonarne							
Semestr studiów		I							
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	6	Zajęcia kontaktowe	2,5		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %
Wykład		90	45	45	Zaliczenie pisemne końcowe semestralne				60
Ćwiczenia		90	60	30	Ćwiczenia praktyczne wykonywane samodzielnie i w grupie, prezentowanie przygotowanych prezentacji multimedialnych, prace zaliczeniowe				40
Razem:		180	105	75	Razem				100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe		Formy zajęć	
Wiedza	1.	definiuje podstawowe pojęcia z zakresu żywienia człowieka				K_W01 K_W02		wykład, ćwiczenia	
	2.	posiada wiedzę na temat roli poszczególnych składników odżywczych pożywienia				K_W01 K_W02 K_W04		wykład, ćwiczenia	
	3.	analizuje procesy związane z trawieniem produktów spożywczych				K_W01 K_W02 K_W04		wykład	
	4.	wymienia schorzenia powstałe na tle wadliwego żywienia, klasyfikuje je według przyczyn ich występowania				K_W03 K_W10 K_W14 K_W18 K_W21		wykład, ćwiczenia	
	5.	zna społeczne i kulturowe wyznaczniki stylu życia i zachowań zdrowotnych przedstawia zasady wdrażania i koordynowania programów oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia				K_W13 K_W22 K_W23		wykład, ćwiczenia	
Umiejętności	1.	oblicza zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze				K_U11 K_U15 K_U17		ćwiczenia	
	2.	posługuje się tablicami wartości odżywczej produktów i potraw				K_U11		ćwiczenia	
	3.	dokonuje korekty w sposobie żywienia różnych grup ludności				K_U04 K_U05 K_U12 K_U15 K_U16		ćwiczenia	
	4.	przygotowuje materiały edukacyjne w zakresie profilaktyki przewlekłych niezakaźnych chorób metabolicznych prowadzi edukację żywieniową				K_U01 K_U02 K_U03 K_U08		ćwiczenia	
	5.	planuje odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom przewlekłym niezakaźnym chorobom metabolicznym				K_U04 K_U06 K_U16		ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	jest świadomy konieczności ustawicznego kształcenia się i rozwoju zawodowego				K_K01		wykład, ćwiczenia	

Treści kształcenia

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

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

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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