

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Dietetyka pediatryczna			Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-DIEP_V			
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia							
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności							
Forma studiów		stacjonarne							
Semestr studiów		V							
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 ustny				50
Ćwiczenia		75	45	30	Kolokwium zaliczeniowe / Prezentacja multimedialna				50
Razem:		150	90	60	Razem				100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe	Formy zajęć		
Wiedza	1.	zna w ogólnym zakresie zasady żywienia kobiet w okresie prekoncepcyjnym oraz w ciąży. potrafi wyjaśnić konieczność zmian w żywieniu kobiety ciężarnej i ich wpływ na rozwój płodu. potrafi zdefiniować i omówić okresy rozwoju człowieka uwzględniając dojrzewanie przewodu pokarmowego				K_W01 K_W08 K_W15	wykład, ćwiczenia		
	2.	zna zasady żywienia naturalnego i sztucznego niemowlęcia oraz potrafi wytłumaczyć wpływ nieprawidłowego żywienia na rozwój chorób powstałych na tle wadliwego żywienia				K_W03 K_W15	wykład		
	3.	potrafi wytłumaczyć związek zmian w sposobie odżywiania ze zmianami w zaleceniach żywienia dzieci w różnych stanach chorobowych				K_W03 K_W16 K_W18	wykład		
	4.	zna w ogólnym zakresie znaczenie i zasady suplementacji probiotyków i prebiotyków oraz witamin, makro i mikroelementów pożywienia. potrafi omówić ich związek z dojrzewaniem układu odpornościowego dziecka				K_W16 K_W08	wykład		
Umiejętności	1.	potrafi zaprojektować tygodniowy jadłospis dla zdrowych niemowląt z uwzględnieniem zaleceń IMDZ i oszacować niezbędne zapotrzebowanie na składniki odżywcze oraz witaminy, mikro i makroelementy, dobierając odpowiednie produkty w celu skalkulowania prawidłowej diety				K_U10 K_U11 K_U12 K_U15	ćwiczenia		
	2.	potrafi zaprojektować tygodniowy jadłospis dla niemowląt chorych z uwzględnieniem zaleceń IMDZ oraz oszacować niezbędne zapotrzebowanie na składniki odżywcze oraz witaminy, mikro i makroelementy, wyszukując odpowiednie produkty w celu skalkulowania prawidłowej diety, z uwzględnieniem produktów przeciwwskazanych w wybranych jednostkach chorobowych				K_U10 K_U11 K_U16	ćwiczenia		
	3.	potrafi zaprojektować tygodniowy jadłospis dla kobiety w ciąży i okresie przedkoncepcyjnym oraz oszacować zapotrzebowanie na niezbędne składniki odżywcze oraz witaminy, mikro i makroelementy, wyszukać odpowiednie produkty w celu skalkulowania i przygotowania prawidłowej diety				K_U10 K_U11 K_U12 K_U15	ćwiczenia		
	4.	potrafi analizować jadłospis i żywienie kobiet oraz ustalić przyczyny i ocenić niedobory diety niemowląt, kobiet w okresie prekoncepcyjnym, w ciąży i matek karmiących, oraz korzystając z dostępnych programów komputerowych umiejętnie planuje ich żywienie				K_U10 K_U11 K_U12 K_U15	ćwiczenia		
Kompetencje społeczne	1.	ma świadomość posiadanej wiedzy z zakresu żywienia niemowląt, kobiet ciężarnych oraz karmiących i konieczności stałego jej uzupełniania				K_K01	wykład, ćwiczenia		
	2.	wykazuje kreatywność w rozwiązywaniu zadań oraz tworzeniu projektów, jest otwarty i współpracuje w zespole nad rozwiązaniem problemów				K_K06 K_K08	wykład, ćwiczenia		

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Wykład interaktywny, prezentacja multimedialna
Tematyka zajęć		
<p>Etapy rozwoju człowieka Żywienie w okresie prenatalnym Ogólne założenia żywienia w pediatrii Rozwój czynnościowy przewodu pokarmowego Żywienie w Pediatrii żywienie dzieci zdrowych Problemy towarzyszące żywieniu enteralnemu dzieci Żywienie w Pediatrii -Karmienie sztuczne Żywienie dzieci a choroby cywilizacyjne Probiotyki w żywieniu dzieci Wpływ żywienia na rozwój odporności u dzieci Zaburzenia czynnościowe przewodu pokarmowego Zaburzenia czynnościowe przewodu pokarmowego - Biegunki ostre Zaburzenia czynnościowe przewodu pokarmowego - Biegunka przewlekła Alergie pokarmowe Glutenoależna choroba trzewna - CELIAKIA Żywienie w chorobach metabolicznych uwarunkowanych genetycznie Fenylketonuria (PKU) hiperfenyloalaninemia Żywienie dzieci w chorobach nerek Żywienie dzieci w chorobach wątroby i trzustki Żywienie dzieci w różnych stanach chorobowych Żywienie dzieci ciężko chorych Alternatywne metody żywienia drogą przewodu pokarmowego Profilaktyka niedoboru wit.D3 u dzieci, kobiet ciężarnych i karmiących - zalecenia polskiego zespołu ekspertów</p>		

Ćwiczenia	Metody dydaktyczne	Przygotowanie projektów (prezentacji multimedialnych), dyskusja problemowa.
Tematyka zajęć		
<p>Etapy rozwoju człowieka i zasady żywienia Założenia żywienia kobiety ciężarnej i planującej ciążę Żywienie dzieci w pierwszych latach życia Pre i probiotyki w diecie, znaczenie dla zdrowia dzieci Zasady żywienia w alergii pokarmowej Żywienie dzieci z chorobami nerek Żywienie dzieci z chorobami wątroby i trzustki Żywienie dzieci w różnych stanach chorobowych Zasady suplementacji i profilaktyka niedoboru wit.D3 Metody oceny rozwoju dzieci w pierwszych latach życia</p>		

Literatura podstawowa:

1	Podstawy żywienia i dietoterapia. Nancy J. Peckenpaugh, Wyd. 1 polskie / red. Danuta Gajewska. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2011..
2	Żywienie dzieci w zdrowiu i chorobie; red. Krawczyński M.; HELP MED; Kraków 2015.
3	Normy Żywienia dla populacji polskiej-nowelizacja. red. M. Jarosz, IŻŻ, Warszawa 2012

Literatura uzupełniająca:

1	Pediatria t.1 i 2 ; red., Kawalec W., Grenda R. PZWL, W-wa 2013.
2	Żywienie człowieka. Podstawy nauki o Żywieniu. red. J. Gawęcki, L. Hryniewiecki, PWN, Warszawa 2015
3	Kompendium wiedzy o żywności, Żywieniu i zdrowiu. red. J. Gawęcki, T. Mossor-Pietraszewska, PWN, Warszawa 2015

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Dietoprofilaktyka i diety lecznicze			Kod przedmiotu	S-DIET-I-P-PD-DIETPROF_V			
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia							
Specjalność		psychodietetyka							
Forma studiów		stacjonarne							
Semestr studiów		V							
Tryb zaliczenia przedmiotu		egzamin		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	7	Zajęcia kontaktowe	3,5		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 na ocenę				50
Ćwiczenia praktyczne		120	60	60	Zaliczenie pisemne na ocenę				50
Razem:		210	105	105	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, zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym						K_W17 K_W18 K_W20	wykład, ćwiczenia
	2.	potrafi wymienić schorzenia, w których mają zastosowanie poszczególne diety						K_W18	wykład, ćwiczenia
Umiejętności	1.	umie obliczać podstawowe parametry diet i je opracowywać						K_U11	ćwiczenia
	2.	umie dobrać 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_U16	wykład, ćwiczenia
	5.	potrafi dobrać odpowiednią dietę przy współistnieniu kilku chorób u jednego pacjenta						K_U04 K_U05 K_U06 K_U07 K_U16	wykład, ćwiczenia
Kompetencje społeczne	1.	ma świadomość, że wiedza żywieniowa jest elementem leczenia wielu chorób						K_K01	wykład, ćwiczenia

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna
Tematyka zajęć		
<p>Podstawowe wiadomości i definicje: pojęcie choroby dietozależne, podstawowe pojęcia nutrigenomika, nutrigenetyka, wpływ diety na genom</p> <p>Zespół metaboliczny. Zaburzenia łaknienia - otyłość. Pojęcie sytości. Dieta zrównoważona. Globalizacja rynku żywnościowego.</p> <p>Zaburzenia odżywiania - podział, objawy kliniczne</p> <p>Zaburzenia miesiączkowania a zaburzenia łaknienia.</p> <p>Dieta a długowieczność</p> <p>Żywienie w chorobach jamy ustnej i przełyku - zastosowanie diet o zmienionej konsystencji</p> <p>Profilaktyka chorób przewodu pokarmowego</p> <p>Żywienie w chorobach żołądka</p> <p>Żywienie w profilaktyce i leczeniu chorób jelit</p> <p>Żywienie w chorobach mięszu wątroby i trzustki w zależności od stanu wydolności narządu</p> <p>Żywienie w chorobach pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych</p> <p>Profilaktyka i leczenie chorób układu moczowego oraz nerek</p> <p>Dieta w chorobach układu moczowego</p> <p>Żywienie w oparzeniach</p> <p>Profilaktyka chorób nowotworowych oraz postępowanie żywieniowe w chorobie</p> <p>Diety alternatywne i ich znaczenie w prewencji chorób – dieta DASH, MIND, Ornisha, diety roślinne</p> <p>Diety alternatywne i ryzyko związane z ich stosowaniem – dieta paleolityczna, dieta ketogenna, dieta Atkinsa</p>		

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	Studium przypadku, prezentacja multimedialna, praktyczne układanie diety dla pacjenta
Tematyka zajęć		
<p>Nutrigenomika i nutrigenetyka, przegląd piśmiennictwa</p> <p>Podłoże psychiczne zaburzeń odżywiania- otyłość. Fenotypy otyłości. Plany żywieniowe dla pacjentów</p> <p>Zaburzenia odżywiania – plany żywieniowe dla pacjentów</p> <p>Planowanie diety dla pacjentów z insulinoopornością</p> <p>Planowanie diety w profilaktyce i leczeniu chorób jamy ustnej i przełyku</p> <p>Planowanie diety w chorobach żołądka i profilaktyce choroby wrzodowej</p> <p>Planowanie diety w chorobach wątroby i trzustki w zależności od wydolności narządów</p> <p>Planowanie żywienia w stanach zapalnych jelit</p> <p>Planowanie żywienia w profilaktyce i leczeniu chorób nerek i układu moczowego</p> <p>Plany żywieniowe dla pacjentów oparzonych</p> <p>Plany żywieniowe w profilaktyce i leczeniu chorób nowotworowych</p> <p>Przegląd diet niekonwencjonalnych stosowanych w profilaktyce i leczeniu różnych chorób</p> <p>Zaliczenie</p>		

Literatura podstawowa:

1	Dietetyka kliniczna. M. Grzymisławski, PZWL , 2019
2	Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, H. Ciborowska, A. Ciborowski, PZWL, 2022
3	Podstawy żywienia klinicznego. L. Sobotka. Scientifica, Kraków, 2010
4	Praktyczny podręcznik dietetyki red. M. Jarosz IZZ , 2010

Literatura uzupełniająca:

1	M. Pertkiewicz, T. Korta: Standardy żywienia dojelitowego i pozajelitowego. Scientifica, Kraków , 2020
2	A. Payne, J. Chojnacki: Dietetyka i żywienie kliniczne. Elsevier Urban&Partner, Wrocław, 2020

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Edukacja żywieniowa					Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-EDUZ_V		
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		stacjonarne								
Semestr studiów		V								
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	0
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %
Wykład	60	30	30	Zaliczenie pisemne z materiału wykładowego					100	
Razem:	60	30	30						Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)					Efekty kierunkowe	Formy zajęć		
Wiedza	1.	zna i rozumie pojęcie zdrowia i choroby, potrafi wskazać główne elementy wpływające na ich definicje					K_W22 K_W23	wykład		
	2.	posiada wiedzę o czynnikach wpływających na zdrowie i choroby					K_W22 K_W23 K_W25	wykład		
	3.	zna elementy prozdrowotnego stylu życia, prawidłowego odżywiania różnych grup ludności					K_W08 K_W09 K_W22 K_W23	wykład		
	4.	zna programy edukacyjne prowadzone w Polsce i na świecie					K_W22 K_W23	wykład		
Umiejętności	1.	potrafi zanalizować czynniki pod względem wpływu na rozwój choroby					K_U13	wykład		
	2.	potrafi opracować racjonalną dietę dla różnych grup ludności					K_U04 K_U05 K_U16	wykład		
Kompetencje społeczne	1.	umie ocenić i zmienić materiały edukacyjne dla osoby zdrowej i chorej					K_K03	wykład		
	2.	potrafi opracować własne programy edukacyjne					K_K01 K_K03	wykład		

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	wykład
Tematyka zajęć		
<p>Determinanty zdrowia. Koncepcje i podstawy teoretyczne edukacji zdrowotnej. Czynniki warunkujące zdrowie i dbałość o zdrowie. Organizacja poradnictwa żywieniowego. Zagadnienia zdrowia publicznego. Polityka żywienia kraju. Pojęcie zrównoważonego rozwoju i produkcji żywności. Edukacja prozdrowotna w Polsce. Zagrożenia zdrowotne wynikające z niewłaściwego odżywiania się. Współpraca z mass mediami w edukacji prozdrowotnej. Ocena rzetelności informacji prozdrowotnych w telewizji i radiu. Edukacja prozdrowotna w różnych środowiskach. Nowe rodzaje żywności. Informacja żywieniowa na opakowaniu środka spożywczego.</p>		

Literatura podstawowa:

1	Edukacja zdrowotna. Podręcznik akademicki, B. Woynarowska, PWN, Warszawa, 2008
2	Edukacja prozdrowotna. J. Gromadzka-Ostrowska, D. Włodarek, Z. Toeplitz, Wyd. SGGW, Warszawa, 2003
3	Podręcznik Polskiego Forum Profilaktyki. Tom I. red. P. Podolec. Wyd. Medycyna Praktyczna, Kraków, 2007
4	Edukacja żywieniowa. I. Contento, PWN, 2018
5	Psychologia odżywiania się. J. Ogden, Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, 2011

Literatura uzupełniająca:

1	Praktyczny podręcznik dietetyki, M. Jarosz, Wyd. IŻŻ, Warszawa 2010
---	---

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Farmakologia i farmakoterapia żywnościowa oraz interakcje leków z żywnością					Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-FFZOILZ_V		
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		stacjonarna								
Semestr studiów		V								
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		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	Test sprawdzający				50	
Ćwiczenia		60	30	30	Test sprawdzający, ocena bieżąca ćwiczeń, przygotowanie przypadku				50	
Razem:		120	60	60	Razem				100%	
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)					Efekty kierunkowe	Formy zajęć		
Wiedza	1.	potrafi wytłumaczyć procesy, którym podlega substancja lecznicza po podaniu do organizmu					K_W16 K_W19 K_W20	wykład		
	2.	potrafi objaśnić pojęcia dostępności farmaceutycznej i biologicznej substancji leczniczej					K_W16 K_W19 K_W20	wykład		
	3.	zna rodzaje postaci leku, umie wymienić czynniki wpływające na działanie leku.					K_W16 K_W19 K_W20	wykład		
	4.	zna leki stosowane w chorobach przewodu pokarmowego					K_W16 K_W19 K_W20	wykład		
Umiejętności	1.	rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakoterapii żywnościowej					K_U01 K_U02	ćwiczenia		
	2.	umie zidentyfikować interakcje leku z żywnością					K_U01 K_U02	ćwiczenia		
	3.	potrafi określić, jak pożywienie wpływa na biotransformację substancji leczniczej					K_U01 K_U02	ćwiczenia		
Kompetencje społeczne	1.	pracuje samodzielnie i w zespole nad wyznaczonym zadaniem badawczym					K_K08	ćwiczenia		

Treści kształcenia

Wykłady	Metody dydaktyczne:	Prezentacja multimedialna, pokaz, filmy
Tematyka zajęć		
<p>Mechanizmy działania leków. Losy substancji leczniczej w organizmie: uwalnianie, wchłanianie, dystrybucja i metabolizm (LADME). Dostępność farmaceutyczna, czynniki wpływające na dostępność biologiczną substancji leczniczej.</p> <p>Postacie leków, ich rodzaje wpływ na dostępność biologiczną substancji leczniczej.</p> <p>Czynniki wpływające na działanie leku. Farmakoterapia żywieniowa. Podział leków ze względu na mechanizm działania (antybiotyki, leki p. zapalne, p. wirusowe, p. bólowe. Leki stosowane w wybranych schorzeniach przewodu pokarmowego oraz dietozależnych.</p> <p>Rodzaje interakcji leków z pożywieniem.</p>		

Ćwiczenia	Metody dydaktyczne:	obliczenia, prezentacje
Tematyka zajęć		
<p>Analiza informacji zawartych w ulotkach, na opakowaniach leków. Określanie postaci leku. Ocena procesów, jakim ulega postać leku w organizmie. Ocena mechanizmów losów substancji leczniczych w organizmie, wpływu postaci leku - na podstawie informacji zawartych w ulotkach. Ocena zachodzących procesów pod względem farmakokinetycznym. Wyszukiwanie czynników modyfikujących wchłanianie leków. Planowanie stosowania leków zależnie od posiłków. Nabycie umiejętności z zakresu modyfikowania diety w zależności od stosowanego leczenia farmakologicznego. Farmakoterapia choroby wrzodowej interpretacja przykładowego leczenia – studium przypadku.</p> <p>Stosowanie leków przeczyszczających - wyszukanie aprobowanych wskazań do ich stosowania i konsekwencje nadużywania. Wyszukiwanie leków stosowanych w chorobach wątroby i trzustki.</p> <p>Biegunki: projektowanie postępowania w biegunce zapalnej i niezapalnej. Opracowanie wskazań do stosowania leków zapierających.</p> <p>Wyszukiwanie przykładów interakcji leków z żywnością analiza przykładów.</p>		

Literatura podstawowa:

1	Korbut R. (red.) Farmakologia, PZWL 2017.
2	Podstawy farmakologii. Podręcznik dla szkół medycznych. Pod red. J. Meszarosa i S. Gajewskiej-Meszaros. PZWL, 2006.
3	KOMPENDIUM farmakologii i farmakoterapii: dla lekarzy, farmaceutów i studentów / Andrzej Danysz - Wyd. 4 popr. i uzup. - Wrocław: Urban & Partner, 2008.
4	UWAŻAJ, co jesz, gdy zażywasz leki: interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami: porady lekarzy i dietetyków / Mirosław Jarosz, Jan Dzieniszewski - Warszawa: Wydaw. Lekarskie PZWL, cop. 2007.

Literatura uzupełniająca:

1	Antybiotyki w profilaktyce i leczeniu zakażeń. Pod redakcją W. Hryniewicz i J. Meszarosa. PZWL Warszawa 2002.
2	Przewodnik antybiotykoterapii. Pod redakcją D. Dzierzanowskiej, J. Jeliaszewicza α -medica press 2004.
3	Podstawy farmakoterapii: podręcznik dla studentów medycyny i lekarzy / red. Wojciech Kostowski, Zbigniew S. Herman. - Wyd. 3 popr. i uzup., dodr Farmakologia: Podstawy farmakoterapii: podręcznik dla studentów medycyny i lekarzy. T. 2 / red. Wojciech Kostowski, Zbigniew S. Herman; Helena Baran-Furga [et al.]. - Warszawa: Wydaw. Lekarskie PZWL

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Fizjologia wysiłku				Kod przedmiotu	S-DIET-I-P-DS-FIWY_V			
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		dietetyka sportowa								
Forma studiów		stacjonarne								
Semestr studiów		V								
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
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Wykład		35	5	30	Zaliczenie na ocenę				100	
Razem:		35	5	30					Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Forma zajęć	
Wiedza	1.	zna fizjologię narządu ruchu, potrafi wyjaśnić budowę oraz funkcjonowanie mięśni i układu kostno-stawowego						K_W01	wykład	
	2.	definiuje podstawowe pojęcia fizjologii wysiłku fizycznego: gospodarkę tlenową, ocenę obciążenia wysiłkiem, metabolizm białek, węglowodanów i tłuszczów						K_W01 K_W02 K_W04	wykład	
	3.	zna przyczyny zmian parametrów fizyko-chemicznych organizmu zachodzących podczas wysiłku fizycznego oraz rolę układów: oddechowego, krążenia, nerwowego, wydalniczego w utrzymaniu homeostazy						K_W01 K_W02 K_W04	wykład	
Umiejętności	1.	potrafi interpretować wartości parametrów fizyko-chemicznych organizmu osób aktywnych fizycznie wyciągać wnioski i formułować opinie niezbędne dla opracowania diety, opanował umiejętność pozyskiwania informacji z piśmiennictwa oraz baz danych						K_U07 K_U08 K_U09 K_U11 K_U12 K_U13	wykład	
Kompetencje społeczne	1.	ma świadomość posiadanych zasobów wiedzy z zakresu fizjologii wysiłku fizycznego oraz konieczności stałego jej uzupełniania						K_K01	wykład	

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Wykład interaktywny, prezentacja multimedialna
Tematyka zajęć		
Zarys fizjologii wysiłku fizycznego – metabolizm wysiłku Metabolizm substratów energetycznych podczas wysiłku fizycznego Fizjologia mięśni szkieletowych Fizjologia układu kostno-szkieletowego Fizjologia układu krążenia – czynność układu sercowo naczyniowego podczas wysiłku Fizjologia układu oddechowego - czynność układu oddechowego podczas wysiłku Fizjologia układu oddechowego - Dyfuzja i transport gazów Fizjologia układu nerwowego – czynność układu nerwowego podczas wysiłku Krew i równowaga wodo-elektrolitowa podczas wysiłku fizycznego Fizjologia układ wydalniczego podczas wysiłku fizycznego Rola układ wydzielania wewnętrznego podczas wysiłku fizycznego		

Literatura podstawowa:

1	Fizjologiczne podstawy wysiłku fizycznego. red.J. Górski PZWL W-wa 2008
2	Testy fizjologiczne w ocenie wydolności fizycznej M.Zatoń, A. Jastrzębska PWN W-wa 2014

Literatura uzupełniająca:

1	Fizjologia człowieka w zarysie. red. Wł. Traczyk. PZWL. W-wa 2008
2	Fizjologia człowieka - podręcznik dla studentów licencjatów medycznych. red. L. Borodulin-Nadzieja. Górnicki Wydawnictwo Medyczne, 2005
3	Podstawy fizjologii człowieka red. St.J. Konturek Wyd. UJ Kraków

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Kliniczny zarys chorób						Kod podmiotu	S-DIET-I-P - DIET-KZC_V	
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		stacjonarne								
Semestr studiów		V								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Egzamin		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	3	Zajęcia kontaktowe	1,5		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	2
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Wykład		30	15	15	Egzamin				50	
Ćwiczenia		60	30	30	Sprawdziany cząstkowe, prezentacja multimedialna zespołowa				50	
Razem:		90	60	45					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, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów						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, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów						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 doksztalcania się						K_K01	wykład, ćwiczenia	

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna
Tematyka zajęć		
<p>Choroby przewodu pokarmowego. Zaburzenia układu wydzielania wewnętrznego. Schorzenia metaboliczne oraz ich udział w epidemii chorób cywilizacyjnych. Schorzenia układu nerwowego, udary mózgu z uwzględnieniem rehabilitacji po udarze. Systemowe wsparcie dla osób z niepełnosprawnością w ramach nowoczesnego systemu opieki zdrowotnej. Urazy. Nowotwory. Choroby specyficznie powiązane z wiekiem – pediatria, geriatria. Infekcje bakteryjne, wirusowe, choroby pasożytnicze u człowieka. Schorzenia alergiczne.</p>		

Ćwiczenia	Metody dydaktyczne	Prezentacje zespołowe, dyskusja, sprawdziany cząstkowe
Tematyka zajęć		
<p>Choroby przewodu pokarmowego - zespół złego wchłaniania, nowotwory. Zaburzenia układu wydzielania wewnętrznego i schorzenia metaboliczne ze szczególnym uwzględnieniem cukrzycy i chorób tarczycy. Schorzenia układu nerwowego udary mózgu z uwzględnieniem rehabilitacji po udarze. Urazy tkanek miękkich i twardych, urazy wielonarządowe. Nowotwory. Zaburzenia psychiczne – najtrudniejszy problem współczesnej medycyny (depresja- problem samobójstw, schizofrenia, alkoholizm i narkomania, zaburzenia odżywiania na tle zaburzeń psychicznych). Choroby specyficznie powiązane z wiekiem cz. 1 – pediatria. Choroby specyficznie powiązane z wiekiem cz. 2 - geriatria, problemy współczesnych systemów opieki zdrowotnej związane ze starzeniem się społeczeństwa. Przewlekłe infekcje swoiste i nieswoiste, choroby pasożytnicze. Schorzenia alergiczne. Schorzenia internistyczne w ciąży. Choroby zawodowe, zatrucia.</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	S-DIET-I-P-DIET-MBNSD_V				
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		stacjonarny								
Semestr studiów		V								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie pisemne		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	1	Zajęcia kontaktowe		1	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Seminarium		35	5	30	Kolokwium / praca				100	
Razem:		35	5	30	Razem				100	
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	zna pojęcia i terminologię stosowaną podczas pisania prac naukowych, potrafi wytłumaczyć ich znaczenie						K_W18 K_W19 K_W21	ćwiczenia	
	2.	zna podstawowe miary statystyczne sposoby prezentacji danych, analizuje i interpretuje wyniki otrzymane na podstawie danych						K_W14 K_W18	ćwiczenia	
	3.	umie zaproponować metody badań do podjętego tematu badań						K_W18 K_W20 K_W21	ćwiczenia	
Umiejętności	1.	umie analizować uzyskane wyniki z zastosowaniem metod statystycznych						K_U11 K_U17	ćwiczenia	
	2.	umie przedyskutować wyniki i zaproponować wnioski						K_U17	ćwiczenia	
	3.	potrafi obliczyć i zinterpretować podstawowe miary statystyczne, umie ocenić poziom zależności między zmiennymi, potrafi zweryfikować testy statystyczne, odczytać kwantyle rozkładów, potrafi ocenić statystyczną istotność parametrów						K_U07 K_U11 K_U14 K_U17	ćwiczenia	
Kompetencje	1.	ma świadomość potrzeby samodzielnego rozwijania swojej wiedzy i umiejętności						K_K01	ćwiczenia	
	2.	jest przygotowany do przekazywania, przekonywania i obrony własnych poglądów w imię osiągnięcia wspólnych celów						K_K02	ćwiczenia	

Treści kształcenia

Seminarium	Metody dydaktyczne:	dyskusja, prezentacja, studium sytuacyjne, wykonywanie przygotowanych zadań i projektów w programie Excel, analiza statystyczna uzyskanych wyników
Tematyka zajęć		
<p>Opracowanie planu pracy dyplomowej uwzględniające temat, wyłonienie istotnych zagadnień opracowania oraz jej elementów uporządkowanych w logicznym porządku rozdziałów (wstępny podział treści)..</p> <p>Zdefiniowanie podstawowych pojęć statystycznych (populacja generalna, próba, cechy statystyczne, itp.), obliczanie podstawowych statystyk.</p> <p>Obliczanie miar: średnich (średnia arytmetyczna, harmoniczna, mediana, modalna), pozycyjnych (kwantyle, decyle, centyle, percentyle), rozproszenia (rozstęp, wariancja, odchylenie standardowe, błąd standardowy średniej, rozstęp kwartylowy, współczynnik zmienności), asymetrii (współczynnik asymetrii (skośności), warunek konieczny symetrii), koncentracji (kurtoza).</p> <p>Budowanie szeregów rozdzielczych, obliczanie podstawowych statystyk, prezentacja tabelaryczna i graficzna, interpretacja wyników.</p> <p>Współczynnik korelacji liniowej Pearsona, określanie stopnia zależności między zmiennymi, macierze korelacji,</p> <p>Wybór eksperymentów i metody badań związanych z podjętym tematem pracy. Dobór grup i wybranej metodyki badań.</p> <p>Dobór metod statystycznych umożliwiających wstępne opracowanie i interpretację wyników badań.</p> <p>Model regresji liniowej, obliczanie współczynników regresji liniowej, linia trendu, interpretacja wyników.</p> <p>Weryfikacja hipotez statystycznych, test dla dwóch średnich, test istotności współczynnika korelacji, odczytywanie kwantyli różnych rozkładów.</p> <p>Testy nieparametryczne, Test niezależności chi kwadrat, test korelacji rang, współczynnik zależności V-Cramera, współczynnik Kendalla, Spearmana.</p> <p>Zasady porządkowania i omówienie wybranych, przykładowych wyników, dobór metod ich prezentacji w pracy dyplomowej.</p> <p>Konstruowanie narracji i zasady prowadzenia dyskusji w oparciu o stwierdzone fakty i przesłanki wynikające z przeprowadzonych analiz w konfrontacji z doniesieniami piśmiennictwa. Proponowanie wstępnych wniosków prowadzonych badań.</p> <p>Wstępne przygotowanie dysertacji z wykorzystaniem nabytych umiejętności</p> <p>Przygotowanie prezentacji multimedialnej przedstawiającej cele materiału i metody zastosowane w trakcie badania, wybrane wyniki prowadzonych analiz.</p>		

Literatura podstawowa:

1	Burzykowski T., Kawalec E., Kraszewska E., Kupść W. Angielsko-polski słownik terminów biostatystyki klinicznej. Medi Page. 2009.
2	Podstawy EBM, czyli medycyny opartej na danych naukowych dla lekarzy i studentów medycyny. Red polska Gajewski P., Jaeschke R., Brożka J. Medycyna Praktyczna. Kraków 2008.
3	Jarosław Podgórski: Statystyka dla studiów licencjackich. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne Warszawa 2005

Literatura uzupełniająca:

1	Wędrychowski W.: Zasady planowania prowadzenia badań naukowych w medycynie. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2004
----------	---

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Motywacja i komunikacja w poradnictwie żywieniowym			Kod przedmiotu	S-DIET-I-P-PD-MKPŻ_V				
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		psychodietetyka								
Forma studiów		stacjonarne								
Semestr studiów		V								
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
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Wykład		30	15	15	Zaliczenie pisemne w formie testu				50	
Ćwiczenia		30	15	15	Praca zaliczeniowa w formie prezentacji multimedialnej				50	
Razem:		60	30	30					Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	posiada wiedzę na temat typów motywacji i mechanizmów z nią związanych						K_W09	wykład	
	2.	zna pojęcia, cele i zakres psychospołecznego wymiaru coachingu żywieniowego						K_W09	wykład	
	3.	zna czynniki wpływające na kształtowanie nawyków żywieniowych w kontekście psychodietetyki						K_W13 K_W09	wykład	
Umiejętności	1.	stosuje metody i narzędzia charakterystyczne dla coachingu żywieniowego						K_U12 K_U03	ćwiczenia	
	2.	planuje i realizuje kompleksowe postępowanie psychodietetyczne w poradnictwie dietetycznym w zależności od docelowej grupy ludności						K_U12	ćwiczenia	
	3.	definiuje i rozpoznaje problemy zdrowotne, uwzględniając je w postępowaniu psychodietetycznym						K_U12 K_U08	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	pracuje samodzielnie i współpracuje z zespołem biorąc odpowiedzialność za powierzone zadania						K_K06 K_K08	ćwiczenia	

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne: wykłady multimedialne z wykorzystaniem nowoczesnych technik dydaktycznych
Tematyka zajęć	
<p>Podstawowe pojęcia i definicje dotyczące typów, mechanizmów oraz roli motywacji w poradnictwie żywieniowym.</p> <p>Psychospołeczny wymiar coachingu żywieniowego.</p> <p>Kształtowanie nawyków żywieniowych w kontekście psychodietetyki. Psychologiczne determinanty motywacji do zmiany niezdrowych zachowań żywieniowych.</p> <p>Determinanty komunikacji społecznej: regulacyjne funkcje świadomości, równowaga poznawcza, procesy asymilacji i kontrastu, postawy jako element struktury świadomości.</p> <p>Teorie komunikacji: wybrane aspekty przekazu informacji, komunikacja a kształtowanie postaw.</p>	

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne: dyskusja dydaktyczna, indywidualne ćwiczenia praktyczne, praca w grupie, metody eksponujące – prezentacja multimedialna, wykorzystanie różnych źródeł wiedzy (film, fotografie, teksty źródłowe, internet itp.)
Tematyka zajęć	
<p>Metody i narzędzia wykorzystywane w coachingu dietetycznym: koło życia, sześć kapeluszy, SMART itp.</p> <p>Komunikacja w gabinecie dietetycznym (dzieci i młodzież, osoba dorosła, seniorzy, kobieta w ciąży).</p> <p>Pacjent z chorobą przewlekłą w gabinecie dietetycznym – wybrane studium przypadku.</p> <p>Zastosowanie dialogu motywacyjnego w praktyce dietetycznej.</p>	

Literatura podstawowa:

1	Brytek-Matera A.: Psychodietetyka. PZWL 2020
2	Mitera A., Grajek M.: Psychodietetyka we współczesnym poradnictwie żywieniowym. SUM 2020
3	Morreale Sh.: Komunikacja między ludźmi. Motywacja, wiedza, umiejętności. PWN. Warszawa 2012.
2	Ogden J.: Psychologia odżywiania się. UJ. Kraków 2011.

Literatura uzupełniająca:

2	Mijakoska U.: Diet coaching. Edgard. Warszawa 2016.
3	Jankowska M.: Automotywacja. Edgard. Warszawa 2016.

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Podstawy przedsiębiorczości i zasad prowadzenia działalności gospodarczej			Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-PPZPDG_V				
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		stacjonarne								
Semestr studiów		V								
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 %	
Ćwiczenia praktyczne		30	15	15	Kolokwium				100	
Razem:		30	15	15	Razem				100	
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	posiada wiedzę na temat form prowadzenia działalności gospodarczej						K_W12	ćwiczenia	
	2.	zna formy opodatkowania jednostek gospodarczych						K_W12	ćwiczenia	
	3.	posiada wiedzę na temat form rozliczeń finansowych w przedsiębiorstwie						K_W12	ćwiczenia	
Umiejętności	1.	potrafi wybrać odpowiednią formę opodatkowania oraz podać jej wady i zalety						K_U17	ćwiczenia	
	2.	rozdziela przychody od kosztów i potrafi obliczyć zobowiązanie podatkowe przedsiębiorstwa						K_U17	ćwiczenia	
	3.	potrafi wskazać różnice pomiędzy umową o pracę a umową cywilnoprawną						K_U17	ćwiczenia	
	4.	potrafi wybrać lokatę bankową oraz oszacować koszt kredytu						K_U17	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	jest świadomy konsekwencji wynikających z nadmiernego zadłużania przedsiębiorstwa						K_K06	ćwiczenia	
	2.	jest świadomy obowiązków pracodawcy wobec pracowników						K_K05 K_K06	ćwiczenia	
	3.	zna normy etyczne prowadzenia przedsiębiorstwa oraz potrafi uwzględnić aspekty ekologiczne i ochrony środowiska przyrodniczego przy podejmowaniu decyzji i aktywności gospodarczej						K_K03	ćwiczenia	
	4.	identyfikuje znaczenie przedsiębiorczych zachowań						K_K06	ćwiczenia	

Treści kształcenia

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne: ćwiczenia praktyczne, studia przypadków dyskusja.
Tematyka zajęć	
Człowiek przedsiębiorczy: cechy osoby przedsiębiorczej, analiza SWOT własnych działań, typy osobowości człowieka, sposób podejmowania decyzji. Rachunek i lokata bankowa, kredyt bankowy. Zaciągamy kredyt. Jak wybrać dobrą lokatę bankową. Cele i rodzaje działalności gospodarczej. Różnorodność form prowadzenia działalności gospodarczej. Procedura rejestracyjna przedsiębiorstwa. Pomysł na działalność. Otoczenie konkurencyjne przedsiębiorstwa. Instrumenty ekonomiczne w ochronie środowiska. Księgowość w firmie – wybór formy opodatkowania. Zasady rozliczeń finansowych przedsiębiorstw. Przedsiębiorstwo a ZUS. Przedsiębiorstwo a US. Formy zatrudnienia – umowa o pracę, umowy cywilnoprawne. Biznes plan - budowa	

Literatura podstawowa:

1	Własna firma : jak założyć i poprowadzić? / Anna Jeleńska, Joanna Polańska-Solarz. - Kraków: Wszechnica Podatkowa, 2009.
2	Jak rozpocząć własny biznes? : poradnik dla rozpoczynających działalność / Aldona Dereń [et al.]; Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie - Nysa: Oficyna Wydawnicza PWSZ, 2013.
3	Pasieczny Jacek. Biznesplan: skuteczne narzędzie pracy przedsiębiorcy / Jacek Pasieczny. - Warszawa: Polskie Wydaw. Ekonomiczne, 2007

Literatura uzupełniająca:

1	Wybrane zagadnienia rachunkowości i finansów / Zofia Wilimowska, Marek Wilimowski, Danuta Seretna ; Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie. - Nysa: Oficyna Wydawnicza Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Nysie, 2003
2	Biznes we współczesnej gospodarce / red. Bogdan Buczkowski, Anetta Kuna Marszałek - Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego; IBUK Libra, 2016

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Podstawy technologii przygotowania posiłków dla sportowców			Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DS-PTPP_V				
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		dietetyka sportowa								
Forma studiów		stacjonarne								
Semestr studiów		V								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	2	Zajęcia kontaktowe		1	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Ćwiczenia praktyczne		60	30	30	sprawozdania z każdych zajęć praktyczne przygotowanie potraw na każdych zajęciach pisemne kolokwium po semestrze				100	
Razem:		60	30	30	Razem				100	
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Forma zajęć	
Wiedza	1.	omawia zasady żywienia osób aktywnych fizycznie						K_W08	ćwiczenia	
	2.	jest świadomy konieczności indywidualnego podejścia do pacjenta						K_W09	ćwiczenia	
Umiejętności	1.	ustala założenia dla diety sportowców poszczególnych dyscyplin sportowych						K_U04 K_U12	ćwiczenia	
	2.	oblicza wartość energetyczną i odżywczą posiłków						K_U11	ćwiczenia	
	3.	posługuje się tabelami wartości odżywczej, zamiany produktów oraz dziennej racji pokarmowej						K_U11	ćwiczenia	
	4.	dobiera odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w żywieniu sportowców						K_U10	ćwiczenia	
	5.	stosuje odpowiednie techniki sporządzania potraw						K_U14	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi oraz bezpieczeństwa pracy						K_K07	ćwiczenia	
	2.	rozumie zastosowanie diet leczniczych w celach profilaktycznych oraz jako wspomaganie leczenia farmakologicznego						K_K02 K_K04	ćwiczenia	

Treści kształcenia

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	dyskusja dydaktyczna, ćwiczenia praktyczne w podgrupach, pokaz z objaśnieniem, zajęcia praktyczne w kuchni
Tematyka zajęć		
<p>Zasady sporządzania posiłków dla sportowców. Przygotowanie przykładowych potraw dla sportowców uprawiających sporty wodne. Przygotowanie przykładowych potraw dla sportowców uprawiających narciarstwo. Przygotowanie przykładowych potraw dla sportowców uprawiających podnoszenie ciężarów. Przygotowanie przykładowych potraw dla sportowców uprawiających kulturystykę. Przygotowanie przykładowych potraw dla sportowców uprawiających kolarstwo szosowe. Przygotowanie przykładowych potraw dla sportowców uprawiających gimnastykę. Zaliczenie semestru</p>		

Literatura podstawowa:

1	Żywnienie w sporcie. wyd 1. I. Celejowa. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014
2	Skuteczne odżywianie w treningu i sporcie. O. Lafay. Wydawnictwo AHA, Łódź 2014
3	Żywnienie w sporcie. Kompletny przewodnik. A. Bean. Wydawnictwo Zysk i S-ka, Poznań 2014
4	Dietetyczne i suplementacyjne wspomaganie procesu treningowego. A. Zajac i in. Wydawnictwo AWF, Katowice 2010
5	Wybrane zagadnienia medycyny sportowej. pod red. A. Jegier, J. Krawczyk. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2012
6	Medycyna sportowa. Współczesne metody diagnostyki i leczenia. pod red. P.J. McMahon. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2009

Literatura uzupełniająca:

1	Podstawy żywienia i dietoterapia. Nancy J. Peckenpaugh, Wyd. 1 polskie / red. Danuta Gajewska. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2011.
2	Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. H. Kunachowicz, I. Nadolna, K. Iwanow, B. Przygoda. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2012
3	Nowoczesna dietetyczna książka kucharska. Z. Wieczorek- Chelmińska. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2014
4	Normy Żywienia dla populacji polskiej-nowelizacja. red. M. Jarosz, IŻŻ, Warszawa 2012

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności			Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-HTBZ_V			
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		pierwszego stopnia							
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności							
Forma studiów		stacjonarne							
Semestr studiów		V							
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	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	Ocena wiedzy i umiejętności wykazana na egzaminie				60
Ćwiczenia praktyczne		60	30	30	Ocena przygotowania studenta do poszczególnych ćwiczeń laboratoryjnych (sprawdzian – „wejściówka”) Ocena sprawozdania z przeprowadzonych ćwiczeń				40
Razem:		120	60	60	Razem				100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe	Formy zajęć		
Wiedza	1.	zna podstawowe pojęcia i definicje z zakresu higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności oraz czynniki i kryteria oceny toksykologicznej substancji chemicznych				K_W02 K_W06	wykład, ćwiczenia		
	2.	zna, rozumie i wyjaśnia cele, zasady i zagrożenia związane z zastosowaniem dodatków do żywności oraz wymienia i charakteryzuje naturalne substancje szkodliwe występujące w produktach pochodzenia roślinnego				K_W02 K_W06	wykład, ćwiczenia		
	3.	definiuje zagrożenia chemiczne, fizyczne i biologiczne żywności				K_W02 K_W06	wykład		
	4.	zna współczesne systemy zapewniania bezpieczeństwa żywności i żywienia				K_W02 K_W06	wykład		
Umiejętności	1.	klasyfikuje substancje chemiczne na podstawie obliczonej toksyczności ostrej				K_U10	ćwiczenia		
	2.	ocenia dzienne pobranie z diety dodatków do żywności i substancji wtórnych				K_U07 K_U10 K_U13	ćwiczenia		
	3.	oznacza niektóre dodatki do żywności, substancje antyodżywcze oraz poziom zanieczyszczeń w żywności w oparciu o metody, sprzęt i aparaturę wykorzystywaną w laboratorium				K_U07 K_U10 K_U13	ćwiczenia		
	4.	pisze sprawozdania z przeprowadzonych doświadczeń				K_U14	ćwiczenia		
Kompetencje społeczne	1.	pracuje samodzielnie i w zespole nad wyznaczonym zadaniem badawczym				K_K07 K_K08	ćwiczenia		
	2.	przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w laboratorium				K_K07 K_K08	ćwiczenia		

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Wykład multimedialny
Tematyka zajęć		
<p>Ogólne wiadomości o truciznach i zatruciach. Czynniki warunkujące toksyczność substancji chemicznych. Kryteria oceny toksykologicznej substancji szkodliwych. Metody utrwalania żywności: fizyczne, chemiczne oraz biologiczne; niekonwencjonalne. Cele, zasady i zagrożenia związane z zastosowaniem substancji dodatkowych – dodatków do żywności. Dodatki do żywności: substancje słodzące, barwniki. Dodatki do żywności: przedłużające trwałość, zapobiegające zmianom powodowanym przez drobnoustroje, zapobiegające zmianom chemicznym, zapobiegające zmianom fizycznym, nadające określone cechy organoleptyczne. Substancje antyodżywcze występujące w żywności. Zanieczyszczenia żywności – podział. Zanieczyszczenia chemiczne żywności – środowiskowe (metale toksyczne, pestycydy, dioksyny, WWA, polichlorowane bifenyle). Zanieczyszczenia chemiczne żywności. Substancje azotowe (azotyny, azotany, N-nitrozoaminy) w surowcach i żywności. Zanieczyszczenia chemiczne żywności – technologiczne. Wpływ procesów technologicznych na zanieczyszczenie żywności. Antybiotyki. Zanieczyszczenia fizyczne żywności. Skażenia radiologiczne żywności. Zanieczyszczenia biologiczne żywności. Nadzór nad jakością zdrowotną żywności w Polsce. Systemy zagwarantowania bezpieczeństwa żywności.</p>		

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	Ćwiczenia laboratoryjne
Tematyka zajęć		
<p>Zapoznanie z przepisami BHP w laboratorium. Podstawy toksykologii. Obliczanie dawki LD₅₀. Substancje dodatkowe w żywności. Wykrywanie syntetycznych barwników w produktach spożywczych. Substancje dodatkowe w żywności. Oznaczenie zawartości chemicznych substancji konserwujących (kwasu benzoowego, związków siarki) w wybranych produktach (napoje, ocet). Substancje dodatkowe w żywności. Wykrywanie przeciwutleniaczy w tłuszczach. Substancje dodatkowe w żywności. Ocena pobrania z diety substancji dodatkowych. Substancje antyodżywcze w żywności. Oznaczanie szczawianów rozpuszczalnych w wybranych użytkach. Wpływ procesów technologicznych na zawartość tiocyjanianów w warzywach. Zanieczyszczenia chemiczne żywności. Oznaczenie zawartości azotanów (V, III) w wybranych produktach spożywczych. Zanieczyszczenia chemiczne żywności. Oszacowanie pobrania akryloamidu z racją pokarmową. Zaliczenie ćwiczeń</p>		

Literatura podstawowa:

1.	Gawęcki J., Krejpcio Z. Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego, Poznań 2014.
2.	Kolarzyk E. Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2016.
3.	Orzeł d., Biernat j. Wybrane zagadnienia z toksykologii żywności. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego, Wrocław 2012.

Literatura uzupełniająca:

1.	Skrabka-Błotnicka T., Masłowski B.: Bezpieczeństwo żywności. Wyd. Uniwersytetu Ekonomicznego Wrocław 2008.
2.	Brzozowska A. (red.): Toksykologia żywności. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW Warszawa 2004.

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Wychowanie fizyczne			Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-WYCF_V				
Kierunek studiów		dietyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		stacjonarne								
Semestr studiów		V								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	0	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 %	
Ćwiczenia praktyczne		30		30	Obserwacja ciągła, test sprawności ogólnej i ukierunkowanej				100	
Razem:		30		30	Razem				100	
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.									
Umiejętności	1.	posiada umiejętności techniczne, manualne i ruchowe związane ze studiowanym kierunkiem studiów						K_U03 K_U08	ćwiczenia	
	2.	posiada specjalistyczne umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej (rekreacyjnych, zdrowotnych, sportowych i estetycznych), w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych właściwych dla studiowanego kierunku studiów						K_U20	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	realizuje zadania w sposób zapewniający bezpieczeństwo własne i otoczenia w tym przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy						K_K07 K_K08	ćwiczenia	
	2.	rozumie potrzebę aktywności fizycznej przez całe życie.\						K_K09	ćwiczenia	
	3.	dba o poziom sprawności fizycznej niezbędnej dla wykonywania zadań właściwych dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów						K_K09	ćwiczenia	
	4.	umie podjąć współpracę w grupie wywiązując się z powierzonych zadań						K_K08	ćwiczenia	

Treści kształcenia

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	
Tematyka zajęć: sporty halowe		
<p>Ćwiczenia rozciągające. Gry i zabawy ruchowe. Doskonalenie zagrywki tenisowej. Gry małe 3x3 w siatkówkę. Gra właściwa w siatkówkę. Doskonalenie techniki koszykarskiej. Gra właściwa w koszykówkę. Gra właściwa w koszykówkę. Doskonalenie techniki w badmintonie. Gry 1x1 i 2x2 w badmintonie. Ćwiczenia koordynacyjne. Gry i zabawy z piłkami. Doskonalenie technik rzutu na bramkę. Gra właściwa w piłkę ręczną. Gra właściwa w piłkę ręczną Doskonalenie techniki gry w siatkówkę. Gra właściwa w siatkówkę Wewnętrzny turniej siatkówki. Gry i zabawy z piłkami. Doskonalenie techniki Koszykarskiej. Gra właściwa w koszykówkę Wewnętrzny turniej koszykówki.</p>		

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	
Tematyka zajęć: siatkówka		
<p>Doskonalenie zagrywki tenisowej i przyjęcia zagrywki. Gry małe 3x3. Doskonalenie umiejętności technicznych w grach małych 2x2. Atak ze strefy 4 i 2 po przyjęciu zagrywki System gry – przyjęcie/atak. Doskonalenie systemu w trakcie gry. Gra właściwa 6x6 Blok podwójny w strefie 2 i 4. Fragmenty gry. System blok/obrona. Fragmenty gry doskonalące działania w systemie blok/obrona Fragmenty gry o założeniach taktycznych. Gra właściwa Doskonalenie zagrywki i przyjęcia zagrywki. Gry małe 4x4 Doskonalenie działań w systemie przyjęcie/atak Doskonalenie działań w systemie blok/obrona Fragmenty gry o założeniach taktycznych. Gra właściwa. Doskonalenie systemów gry. Fragmenty gry o założeniach taktycznych. Gra właściwa. Gra właściwa 6x6</p>		

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	
Tematyka zajęć: narciarstwo i snowboard		
<p>Jazda na tyczkach. Uczenie się narciarstwa a motoryka człowieka Rytm ruchów w narciarstwie zjazdowym Omówienie różnic w poszczególnych konkurencjach narciarskich Omówienie konkurencji w snowboardzie Narty carvingowe. Prowadzenie nart śladem ciętym Podstawowy skręt w carvingu. Siły działające w skręcie – różnice między nartami karvingowymi, a prostymi Różnice w jeździe pługiem, a jeździe równoległej. Omówienie zasad panujących na stokach (pierwszeństwo przejazdu, bezpieczeństwo na stoku). Różnice między deską freestyleową, a deską twardą zawodniczą. Kask jako nieodzowny atrybut każdego narciarza i snowboardzisty. Trasy narciarskie w Polsce i zagranicą. Cechy motoryczności ludzkiej, a proces uczenia się narciarstwa</p>		

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	
Tematyka zajęć: koszykówka		
<p>Ćwiczenia doskonalące poruszanie się zawodnika w ataku: wyjście do piłki, pozycja potrójnego zagrożenia, zatrzymanie na 1 i 2 tempa.</p> <p>Doskonalenie techniki kozłowania, rozpoczęcie kozłowania w ruchu, zmiana ręki kozłującej</p> <p>Doskonalenie zatrzymania i naskoku po kozłowaniu, obroty z piłką.</p> <p>Doskonalenie podań oburącz i jednorącz w miejscu i w ruchu.</p> <p>Doskonalenie rzutów z miejsca, z biegu i wysokości oraz po manewrach.</p> <p>Doskonalenie współpracy 2 i 3 zawodników w ataku, zasłony do piłki i od piłki, gra w przewagach.</p> <p>Atak pozycyjny, konstruowanie akcji w sytuacji 2x2, 3x3, 4x4.</p> <p>System atakowania przeciwko obronie „każdy swego”: koszyczek, ósemka, flex, sytuacje specjalne.</p> <p>Doskonalenie krycia zawodnika z piłką i bez piłki.</p> <p>Doskonalenie współpracy 2 i 3 zawodników w obronie, gra przeciwko zasłonom.</p> <p>Doskonalenie obrony „każdy swego” w grze 3x3, obrona po stronie piłki i bez piłki.</p> <p>Powrót z ataku do obrony, „transition”.</p> <p>Doskonalenie znanych umiejętności techniczno – taktycznych w grze 3x3 na jeden kosz, elementy streetballa.</p> <p>Doskonalenie obrony strefowej i atakowanie przeciwko obronie stref.</p> <p>Doskonalenie znanych umiejętności techniczno – taktycznych w grze 5x5, elementy sędziowania.</p>		
Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	
Tematyka zajęć: turystyka górską		
<p>Wyjazd w Wysokie Jeseniki, przejście szlakiem turystycznym na trasie Mała Morawka – Praded (1492 m n.p.m.) – Mała Morawka (8 godzin)</p> <p>Wyjazd w Sudety Wschodnie w Góry Złote, przejście szlakiem turystycznym na trasie Łądek Zdrój – Jawornik Wielki (872 m n.p.m.) – Złoty Stok.</p> <p>Wyjazd w Jeseniki do Narodowego Rezerwatu Przyrody Serak – Keprnik, przejście szlakiem turystycznym na trasie Ramzowa – Keprnik (1424 m n.p.m.) – Serak – desenik Lazne</p> <p>Wyjazd w Góry Opawskie, przejście szlakiem turystycznym na trasie Pokrzywna – Biskupia Kopa (889 m n.p.m.) – Jarnołtówek – Głuchołazy</p>		
Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	
Tematyka zajęć: futsal		
<p>Technika gry bramkarza.</p> <p>Rzut karny, gra właściwa.</p> <p>Analiza szkoleniowa wybranych elementów techniki specjalnej oraz taktyki gry.</p> <p>Przepisy gry w FUTSAL, interpretacja i sygnalizacja sędziego.</p> <p>Podania prawą i lewą nogą w biegu.</p> <p>Gra obronna systemem „każdy swego”, gra właściwa.</p> <p>Przyjęcie piłki na klatkę piersiową i kolanem.</p> <p>Turniej z okazji Dni PWSZ Nysa.</p> <p>Gra jeden na jednego, strzał na bramkę z dużej odległości.</p> <p>Gra jeden na jednego z bramkarzem, gra właściwa.</p> <p>Doskonalenie techniki indywidualnej.</p> <p>Strzał na bramkę ze stałego fragmentu gry, doskonalenie.</p> <p>Doskonalenie umiejętności technicznych bramkarza - obrona, rzut.</p> <p>Współpraca w zespole, podwajanie w obronie.</p> <p>Turniej gry właściwej.</p>		

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	
Tematyka zajęć: badminton		
<p>Turniej singlowy. Turniej deblowy Doskonalenie ataku z wyskoku. Doskonalenie ustawień na boisku w grze deblowej. Odbicia forhend w obronie. Odbicia bekhend w obronie. Zagrywka taktyczna daleka i krótka. Odbicia forhend w ataku. Odbicia bekhend w ataku Odbicia forhend i bekhend z wyskoku. Turniej singlowy mężczyzn i kobiet. Turniej singlowy mężczyzn i kobiet. Współpraca w zespole, doskonalenie gry deblowej. Mecze singlowe i deblowe na wolnym powietrzu Podsumowanie i przypomnienie wiadomości dotyczących zasad gry, gra właściwa.</p>		
Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	
Tematyka zajęć: unihokej		
<p>Gry i zabawy doskonalące znane umiejętności techniki gry w unihokeja. Doskonalenie indywidualnych umiejętności technicznych zawodnika w ataku i obronie Doskonalenie podań i przyjęć piłki forhendem i bekhendem w miejscu i w ruchu Doskonalenie umiejętności gry w obronie i w ataku w grze 1x1 Nauka gry w przewagach 2x1 i 3x2 Doskonalenie strzałów na bramkę forhendem i bekhendem. Doskonalenie zwodów piłeczką. Doskonalenie techniki gry w grze 3x3, małe gry Atakowanie przeciwko obronie systemem „każdy z każdym” Zasady obrony stref i atakowanie przeciwko obronie strefowej. Doskonalenie gry obronnej przeciwko przewagom atakujących. Doskonalenie elementów ataku szybkiego, prowadzenie piłeczki w parach i trójkątach. Doskonalenie znanych umiejętności techniczno – taktycznych unihokeja w grze szkolnej, elementy sędziowania. Grupowy turniej unihokeja w grze 5x5. Doskonalenie umiejętności techniczno – taktycznych w grze właściwej.</p>		

Literatura podstawowa:

1.	Jerzy Talaga A-Z sprawności fizycznej. Atlas ćwiczeń. Zarząd główny TKKF 1995 Warszawa.
2.	Edward Superlak Piłka Siatkowa. Wydawnictwo BK Wrocław 2006.
3.	Marian Bondarowicz Zabawy i gry ruchowe w zajęciach sportowych.
4.	Marian Bondarowicz Zabawy i gry ruchowe w zajęciach sportowych. RCM-S Kultury Fizycznej i Sportu Warszawa 1994.
5.	Marian Listowski Stretching sprawność i zdrowie. Wydawnictwo Marian Listowski Łódź 1994.

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Zajęcia praktyczne z dietetyki				Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DK-ZPD_V		
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		pierwszego stopnia							
Specjalność		dietetyka kliniczna							
Forma studiów		stacjonarne							
Semestr studiów		V							
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	2	Zajęcia kontaktowe	1		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %
Ćwiczenia praktyczne		60	30	30	sprawozdania z zajęć obserwacja pracy studenta podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych pisemne kolokwium po semestrze				100
Razem:		60	30	30	Razem				100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)					Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	definiuje pojęcie dieta, klasyfikuje rodzaje diet szpitalnych według opracowania zakładu żywienia klinicznego					K_W07 K_W18 K_W19 K_W21	ćwiczenia	
	2.	omawia zasady żywienia osób chorych					K_W18	ćwiczenia	
	3.	jest świadomy konieczności indywidualnego podejścia do pacjenta					K_W09 K_W26	ćwiczenia	
	4.	objaśnia wpływ różnych składników diety na rozwój i leczenie różnych schorzeń, w tym wszystkich form niewłaściwego odżywiania (między innymi niedożywienia, niedoborów mikroelementów, nadwagi i otyłości)					K_W03 K_W09	ćwiczenia	
Umiejętności	1.	ustala założenia dla poszczególnych diet szpitalnych					K_U04 K_U06 K_U10 K_U11	ćwiczenia	
	2.	planuje odpowiednie postępowanie żywieniowe dla osób chorych w celu ich leczenia z uwzględnieniem pełnego wykorzystania produktów					K_U04 K_U08 K_U10 K_U16	ćwiczenia	
	3.	oblicza wartość energetyczną i odżywczą diet					K_U11 K_U17	ćwiczenia	
	4.	posługuje się tabelami wartości odżywczej, zamiany produktów oraz dziennej racji pokarmowej					K_U11 K_U15	ćwiczenia	
	5.	dobiera odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii					K_U10	ćwiczenia	
	6.	stosuje odpowiednie techniki i narzędzia w sporządzaniu potraw					K_U04 K_U10 K_U13 K_U15	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi oraz bezpieczeństwa pracy					K_K07	ćwiczenia	
	2.	rozumie zastosowanie diet leczniczych w celach profilaktycznych oraz jako wspomaganie leczenia farmakologicznego					K_K02	ćwiczenia	

Treści kształcenia

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Ćwiczenia praktyczne	dyskusja dydaktyczna, ćwiczenia praktyczne w podgrupach, pokaz z objaśnieniem, zajęcia praktyczne w kuchni
Tematyka zajęć	
<p>Zasady planowania i sporządzania potraw dietetycznych, z uwzględnieniem efektywnego gospodarowania produktami w celu niemarnowania żywności. Opracowanie diety podstawowej. Omówienie wykorzystania nowej żywności w przygotowaniu potraw, mając na uwadze wykorzystanie dostępnych produktów lokalnych. Opracowanie diety bogatoresztkowej. Omówienie celu i zastosowania diety. Ocena doboru produktów i potraw dozwolonych, przygotowanie przykładowych potraw. Omówienie wpływu procesu technologicznego na zawartość i strawność błonnika pokarmowego frakcji nierozpuszczalnej. Określenie produktów bogatych w błonnik. Obliczanie zawartości błonnika w przygotowanych potrawach. Opracowanie diety łatwo strawnej. Omówienie celu i zastosowania oraz modyfikacji diety. Podanie dziennej racji pokarmowej produktów spożywczych. Zaplanowanie dziennego jadłospisu zgodnego z założeniami diety. Przygotowanie przykładowych potraw z zastosowaniem technik kulinarnych czyniących potrawy lekko strawnymi oraz ich ocena organoleptyczna. Opracowanie diety łatwo strawnej z ograniczeniem tłuszczu. Omówienie celu i zastosowania oraz modyfikacji diety. Wybór zalecanych produktów. Przygotowanie przykładowych potraw oraz ocena ich zgodności z założeniami diety. Obliczanie zawartości tłuszczu w przygotowanej potrawie. Wykorzystanie dziennej racji pokarmowej w planowaniu żywienia dla chorego z przewlekłym zapaleniem trzustki. Opracowanie diety łatwo strawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego. Omówienie celu i zastosowania diety. Dobór produktów i potraw hamujących wydzielanie żołądkowe. Przygotowanie przykładowych potraw mających zastosowanie w diecie. Ocena zgodności przygotowanych potraw z zleceniami technologicznymi diety. Opracowanie diety ubogoenergetycznej. Omówienie celu i zastosowania oraz metodyki planowania diety. Obliczanie założeń diety dla wybranego pacjenta. Planowanie zrównoważonej diety ubogoenergetycznej na bazie produktów roślinnych. Sporządzanie przykładowych potraw w celu określenia wielkości porcji i zawartej w nich wartości odżywczej.</p>	

Literatura podstawowa:

1	Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. H. Ciborowska, A. Ciborowski. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2022
2	Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. H. Kunachowicz, I. Nadolna, K. Iwanow, B. Przygoda. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2019
3	Nowoczesna dietetyczna książka kucharska. Z. Wieczorek- Chelmińska. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2022
4	Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. M. Jarosz, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej. Wyd. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny, Warszawa 2020

Literatura uzupełniająca:

1	Podstawy żywienia i dietoterapia. Peckenpaugh N. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2015
2	51 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych Chevallier L. (Gajewska D., red. wydania polskiego), wyd. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2015.
3	Odżywianie dla zdrowia. Tradycje wschodnie i nowoczesna wiedza o żywieniu. Pitchford Paul. Wyd. Galaktyka 2022

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Zajęcia praktyczne z dietoprofilaktyki i diet leczniczych				Kod podmiotu	S-DIET-I-P-PD-ZPDP_V			
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		psychodietetyka								
Forma studiów		stacjonarne								
Semestr studiów		V								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	2	Zajęcia kontaktowe		1	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Ćwiczenia praktyczne		60	30	30	sprawozdania z każdego z zajęć praktyczne przygotowanie potraw na każdym z zajęć pisemne kolokwium po semestrze				100	
Razem:		60	30	30					Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	definiuje pojęcie dieta, klasyfikuje rodzaje diet specjalistycznych						K_W07 K_W18 K_W19 K_W21	ćwiczenia	
	2.	omawia zasady żywienia osób zdrowych i chorych						K_W18	ćwiczenia	
	3.	jest świadomy konieczności indywidualnego podejścia do pacjenta						K_W09 K_W26	ćwiczenia	
	4.	objaśnia znaczenie różnych składników diety w zapobieganiu oraz leczeniu różnych schorzeń						K_W03 K_W09	ćwiczenia	
Umiejętności	1.	ustala założenia dla poszczególnych diet leczniczych						K_U04 K_U06 K_U10 K_U11	ćwiczenia	
	2.	planuje odpowiednie postępowanie żywieniowe dla osób zdrowych w celu zapobiegania występowania schorzeń oraz dla osób chorych w celu ich leczenia						K_U04 K_U08 K_U10 K_U16	ćwiczenia	
	3.	oblicza wartość energetyczną i odżywczą diet						K_U11 K_U17	ćwiczenia	
	4.	posługuje się tabelami wartości odżywczej, zamiany produktów oraz dziennej racji pokarmowej						K_U11 K_U15	ćwiczenia	
	5.	dobiera odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoprofilaktyce i dietoterapii						K_U10	ćwiczenia	
	6.	stosuje odpowiednie techniki sporządzania potraw						K_U04 K_U10 K_U13 K_U15	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi oraz bezpieczeństwa pracy						K_K07	ćwiczenia	
	2.	rozumie zastosowanie diet leczniczych w celach profilaktycznych oraz jako wspomaganie leczenia farmakologicznego						K_K02	ćwiczenia	

Treści kształcenia

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	dyskusja dydaktyczna, ćwiczenia praktyczne w podgrupach, pokaz z objaśnieniem, zajęcia praktyczne w pracowni technologii żywności i dietetyki
Tematyka zajęć		
<p>Zasady sporządzania potraw dietetycznych. Opracowanie diety podstawowej. Wygląd jedzenia i jego wpływ na apetyt. Neurogastronomia – rola zmysłów w codziennym żywieniu.</p> <p>Opracowanie diety bogatoresztkowej. Omówienie celu i zastosowania diety. Błonnik pokarmowy w profilaktyce i leczeniu otyłości, cukrzycy i chorób układu krążenia.</p> <p>Opracowanie diety łatwo strawnej. Omówienie celu i zastosowania oraz modyfikacji diety. Podanie dziennej racji pokarmowej produktów spożywczych. Zaplanowanie dziennego jadłospisu zgodnego z założeniami diety. Przygotowanie przykładowych potraw z zastosowaniem technik kulinarnych czyniących potrawy lekko strawnymi oraz ich ocena organoleptyczna.</p> <p>Opracowanie diety łatwo strawnej z ograniczeniem tłuszczu. Przygotowanie przykładowych potraw z obniżoną zawartością NKT i cholesterolu.</p> <p>Opracowanie diety łatwo strawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego.</p> <p>Profilaktyka raka jelita grubego – przygotowanie przykładowych potraw.</p> <p>Opracowanie diety ubogoenergetycznej. Jak jeść, żeby nie zjeść zbyt dużo – zalecenia praktyczne. Właściwe i skuteczne podejście do diety redukcyjnej. Cytrusy w diecie redukcyjnej. Analiza możliwości obniżenia wartości energetycznej diety poprzez wykorzystanie produktów niskokalorycznych.</p> <p>Opracowanie diety niskosodowej. Ukryte źródła soli w diecie, zapoznanie ze sposobami ograniczania sodu w diecie. Przygotowanie przykładowych potraw z wyłączeniem soli kuchennej. Przeciwtłeniacze w ziołach i przyprawach. Ocena zmian w spożyciu wybranych składników pokarmowych przez pacjentów z nadciśnieniem tętniczym.</p> <p>Zaliczenie semestru</p>		

Literatura podstawowa:

1	Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. H. Ciborowska, A. Ciborowski. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2022
2	Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. H. Kunachowicz, I. Nadolna, K. Iwanow, B. Przygoda. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2016
3	Nowoczesna dietetyczna książka kucharska. Z. Wieczorek-Chelmińska. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2014
4	Normy żywienia człowieka. M. Jarosz, B. Bułhak-Jachymczyk. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2017

Literatura uzupełniająca:

1	Podstawy żywienia i dietoterapia. Peckenpaugh N. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2011
2	51 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych. Chevallier L. (Gajewska D., red. wyd. polskiego)

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Żywnienie kliniczne						Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DS- ZYWK_V
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia							
Specjalność		dietetyka sportowa							
Forma studiów		stacjonarne							
Semestr studiów		V							
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	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	Egzamin pisemny				60
Ćwiczenia praktyczne		60	30	30	Egzamin pisemny				40
Razem:		120	60	60	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 dobrać 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.	ma świadomość, że wiedza żywieniowa jest elementem leczenia wielu chorób						K_K01	ćwiczenia

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna
Tematyka zajęć		
<p>Leczenie żywieniowe: wskazania, przeciwwskazania, powikłania. Niedożywienie. Metody rozpoznawania</p> <p>Żywienie pacjentów przed i po zabiegach operacyjnych.</p> <p>Żywienie osób z chorobami neurologicznymi. Udar mózgu Rola żywienia w chorobie Alzheimera</p> <p>Żywienie w stanach niedoborowych. Badania diagnostyczne pozwalające na ocenę niedoborów pokarmowych</p> <p>Żywienie w chorobach endokrynologicznych. Przypomnienie wiadomości dotyczących żywienia w cukrzycy</p> <p>Żywienie do i pozajelitowe wskazania, przeciwwskazania, powikłania</p> <p>Żywienie w chorobach narządów ruchu. Żywienie osób po urazach w zakresie układu kostnego.</p> <p>Żywienie a schorzenia dermatologiczne</p> <p>Żywienie osób w stanach wzmoczonego katabolizmu</p> <p>Żywienie osób w wieku podeszłym w zdrowiu i chorobie</p> <p>Profilaktyka żywieniowa i żywienie w chorobach stomatologicznych</p> <p>Znaczenie żywienia dzieci w profilaktyce chorób dietozależnych</p>		

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	Studium przypadku, prezentacja multimedialna, praktyczne układanie diety dla pacjenta
Tematyka zajęć		
<p>Planowanie diet dla pacjentów po zabiegu operacyjnym, sposoby rozszerzania diety (tworzenie planów żywieniowych) po zabiegu na żołądku, jelicie grubym i po usunięciu pęcherzyka żółciowego.</p> <p>Żywienie dojelitowe. Wskazania do żywienia jelitowego, rodzaje diet przemysłowych stosowanych w żywieniu dojelitowym, planowanie żywienia na podstawie znajomości składu mieszanek.</p> <p>Leczenie żywieniowe pozajelitowe - określać wskazania do żywienia pozajelitowego (leczenie żywieniowe), charakteryzować skład diety, analiza preparatów do żywienia pozajelitowego.</p> <p>Diety w stanach niedoborowych - choroby z niedoboru, zmiany w organizmie w czasie niedoborów pokarmowych, dieta w stanach niedoborów energetycznych i białkowych (marasmus, kwashiorkor, niedowaga, wyniszczenie), tworzenie planów żywieniowych</p> <p>Planowanie żywienia w niedokrwistościach - analiza produktów zalecanych, planowanie jadłospisów i obliczanie podaży białka, żelaza.</p> <p>Żywienie w schorzeniach neurologicznych - analiza przypadku.</p> <p>Żywienie w chorobach gruczołów dokrewnych - analiza przypadku.</p> <p>Dieta w chorobach zakaźnych przebiegających z gorączką - studium przypadku.</p> <p>Żywienie w chorobach narządu ruchu - analiza produktów zalecanych, planowanie jadłospisów i obliczanie podaży białka, magnezu i wapnia.</p> <p>Dieta ketogenna - analiza przypadku.</p> <p>Dieta bogatopotasowa i bezpotasowa - produkty zasobne w potas i niskopotasowe, sposoby obniżenia i podniesienia potasu w diecie.</p>		

Literatura podstawowa:

1	H. Ciborowska, A. Ciborowski: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa 2022
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: Żywienie człowieka zdrowego i chorego, PWN, Warszawa 2000
2	Szczygłowa H.: System dietetyczny dla zakładów służby zdrowia, IŻŻ, Warszawa 1992
3	red. J. Hasik: Dietetyka, PZWL, Warszawa 1992
4	red Małkowska M.: Żywienie kliniczne. Wybrane zagadnienia. Via Medica Gdańsk 2000

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Żywnienie w sporcie						Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DS-ZWSP_V
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia							
Specjalność		dietetyka sportowa							
Forma studiów		stacjonarne							
Semestr studiów		V							
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	3	Zajęcia kontaktowe	1,5		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %
Wykład		45	15	30	Zaliczenie pisemne końcowe semestralne				50
Ćwiczenia praktyczne		45	30	15	Ćwiczenia praktyczne wykonywane samodzielnie i w grupie, prezentowanie przygotowanych prezentacji multimedialnych, prace zaliczeniowe				50
Razem:		90	45	45	Razem				100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Forma zajęć
Wiedza	1.	definiuje podstawowe pojęcia z zakresu żywienia człowieka o różnym poziomie aktywności fizycznej, zna normy żywienia						K_W01 K_W02	wykład
	2.	posiada wiedzę na temat roli poszczególnych składników odżywczych pożywienia w wysiłku fizycznym						K_W01 K_W02 K_W04	wykład
	3.	analizuje procesy związane z trawieniem produktów spożywczych						K_W01 K_W02 K_W04	wykład
Umiejętności	1.	potrafi zaplanować i wdrożyć prawidłowe żywienie dla odpowiedniej grupy sportowców						K_U04 K_U05 K_U11 K_U12 K_U13 K_U15 K_U16 K_U19	ćwiczenia
	2.	potrafi udzielać porady dietetycznej i pracować w zespole wielodyscyplinarnym						K_U02	ćwiczenia
	3.	potrafi wdrożyć edukację żywieniową dla osób zdrowych, aktywnych fizycznie						K_U01 K_U03 K_U09	ćwiczenia
	4.	dokonuje podziału sportowców zależnie od aktywności fizycznej						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>Podstawy fizjologiczne wysiłku fizycznego. Przyczyny i skutki stresu oksydacyjnego. Ogólna charakterystyka i rola w wysiłku fizycznym podstawowych składników pokarmowych (węglowodany, białka, tłuszcze, witaminy i sole mineralne). Podział produktów spożywczych. Zaliczenie</p>		

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna, praktyczne układanie diety
Tematyka zajęć		
<p>Normy żywienia i wyżywienia dla wybranych dyscyplin sportowych (podnoszenie ciężarów, kolarstwo, gry sportowe, gimnastyka, szermierka) Normy żywienia i wyżywienia dla wybranych dyscyplin sportowych (lekka atletyka, narciarstwo, biathlon, sporty wodne, łyżwiarstwo) Normy żywienia i wyżywienia dla wybranych dyscyplin sportowych (jeździectwo, łucznictwo, strzelectwo sportowe, sporty walki) Normy żywienia i wyżywienia dla wybranych dyscyplin sportowych (sport motorowy i żużlowy, turystyka, studenci wychowania fizycznego)</p>		

Literatura podstawowa:

1	I. Celejowa. Żywnienie w sporcie. Wydawnictwo Lekarskie PZWL. Warszawa 2008.
2	A. Zając, S. Poprzęcki, M. Czuba, G. Zydek, A. Gołaś. Dieta i suplementacja w sporcie i rekreacji. AWF Katowice. Katowice 2012.

Literatura uzupełniająca:

1	A. Bean. Żywnienie w sporcie. Kompletny przewodnik. Zysk i S-ka, Poznań 2008.
---	---