**Opis przedmiotu**

1. Nazwa przedmiotu: **Anatomia człowieka**

2. Kod przedmiotu:

3. Język wykładowy: polski

4. Kierunek: Dietetyka

5. Specjalność:

6. Rok: 2007/2008 Semestr: I

7. Tytuł/stopień oraz imię i nazwisko prowadzącego przedmiot:

**dr hab. n.med. Ryszard Braczkowski**……

8. Tytuły/stopnie oraz imiona i nazwiska pozostałych członków zespołu:

**dr n. med. Andrzej Kozowicz** ……

9. Formy zajęć wchodzące w skład przedmiotu, wymiar godzinowy, forma zaliczenia:

| Forma zajęć | Wykład | Ćwiczenia/ Ćwiczenia tablicowe | Laboratorium/ Ćwiczenia praktyczne | Projekt | Seminarium |
|---|---|---|---|---|---|
| Liczba godzin w semestrze | 15 | 30 | - | - | - |
| Forma zaliczenia | egzamin | Zaliczenie na ocenę | - | - | - |

10. Liczba punktów ECTS: 4

11. Poziom (podstawowy/zaawansowany): podstawowy

12. Wymagania wstępne:

Podstawowa znajomość anatomii człowieka i zwierząt na poziomie liceum.

13. Cele kształcenia:

Nauczenie posługiwania się specjalistycznym językiem opisującym poszczególne narządy, co umożliwi umiejętność prawidłowego werbalnego kontaktowania się z pacjentem jak i wyższym i średnim personelem medycznym. Nauczenie budowy poszczególnych układów i rządów człowieka w stopniu takim, aby absolwent mógł powiązać prawidłowe żywienie z funkcją narządów i układów.

14. Opis treści kształcenia w ramach poszczególnych form zajęć:

14.1. Wykład:

1. Podstawy anatomii człowieka. Płaszczyzny. Układ kostno stawowy - kości i stawy, kręgosłup, kończyny. 2 godz.
2. Układ kostno stawowy - klatka piersiowa, czaszka. 1 godz.
3. Mięśnie, przyczepy mięśni. 2 godz.

4. Układ nerwowy ośrodkowy, obwodowy i autononiczny 2 godz.
5 Układ krążenia – serce, duże naczynia. 2 godz.
6. Układ oddechowy 1 godz.
7. Układ pokarmowy – przewód pokarmowy 1 godz.
8. Układ pokarmowy – wątroba, trzustka 1 godz.
9. Układ moczowo-płciowy 1 godz.
10.Gruczoły wydzielania wewn. 1 godz.
11.Podstawy anatomii topograficznej 1 godz.

14.2.Ćwiczenia/Ćwiczenia tablicowe:

2 godz. – Pojęcia podstawowe. Układ kostny.
2 godz. – Układ narządów ruchu – stawy i mięśnie.
2 godz. – Układ oddechowy.
2 godz. – Układ krążenia – serce.
2 godz. – Układ krążenia – tętnice i żyły.
2 godz. – Przewód pokarmowy – jama ustna, przełyk, żołądek.
2 godz. – Przewód pokarmowy – jelito cienkie i jelito grube.
2 godz. – Przewód pokarmowy – wątroba, trzustka.
2 godz. – Przewód pokarmowy – unaczynienie i unerwienie.
2 godz. – Nerki i narządy płciowe.
2 godz. – Gruczoły dokrewne
2 godz. – Ośrodkowy układ nerwowy.
2 godz. – Autonomiczny układ nerwowy.
2 godz. – Skóra i narządy zmysłów.
2 godz. – Powtórzenie materiału i zaliczenie.

14.3. Laboratorium/ Ćwiczenia praktyczne:

14.4. Projekt:

14.5. Seminarium:

15. 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.

16. Literatura towarzysząca:

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

**Opis przedmiotu**

1. Nazwa przedmiotu: **Biologia medyczna**

2. Kod przedmiotu:

3. Język wykładowy: polski

4. Kierunek: Dietetyka

5. Specjalność:

6. Rok: 2007/2008 Semestr: I

7. Tytuł/stopień oraz imię i nazwisko prowadzącego przedmiot:

**dr hab. n. med. prof. nzw. PWSZ Nysa Antoni Węgiel**

8. Tytuły/stopnie oraz imiona i nazwiska pozostałych członków zespołu: -----

9. Formy zajęć wchodzące w skład przedmiotu, wymiar godzinowy, forma zaliczenia:

| Forma zajęć | Wykład | Ćwiczenia/ Ćwiczenia tablicowe | Laboratorium/ Ćwiczenia praktyczne | Projekt | Seminarium |
|---|---|---|---|---|---|
| Liczba godzin w semestrze | 15 | 15 | - | - | - |
| Forma zaliczenia | Zaliczenie na ocenę | Zaliczenie na ocenę | - | - | - |

10. Liczba punktów ECTS: 2

11. Poziom (podstawowy/zaawansowany): podstawowy

12. Wymagania wstępne:

Podstawowe wiadomości z biologii w zakresie szkoły średniej

13. Cele kształcenia:

Przekazanie podstawowych wiadomości z zakresu biologii medycznej i ekologii

14. Opis treści kształcenia w ramach poszczególnych form zajęć:

14.1. Wykład:

Rezerwuary chorobotwórczych czynników w środowisku człowieka – biosfera, hydrosfera i litosfera.
Składniki ontocenoz narządowych człowieka w różnych okresach ontogenezy.
Zakażenia pasożytnicze: układ pasożyt – żywiciel, mechanizm działań chorobotwórczych pasożytów, przystosowanie pasożytów do żywiciela.
Rośliny trujące i lecznicze – wpływ na organizm, postępowanie w zatruciach.
Zatrucie jadami i toksynami pochodzenia zwierzęcego – objawy, zapobieganie i pierwsza pomoc.
Grzyby trujące – objawy zatrucia, zapobieganie, pierwsza pomoc.

14.2.Ćwiczenia/Ćwiczenia tablicowe:

| |
|---|
| Podstawowe pojęcia biologiczne, ekologiczne i epidemiologiczne.<br>Poziomy organizacji w przyrodzie. Biocenoza. Struktura troficzna biocenozy. Ekosystem. Produktywność ekosystemów. Krążenie pierwiastków w ekosystemie. Ekosystemy lądowe. Ekosystemy wodne.<br>Udział biosfery w przenoszeniu czynników zakaźnych, hydrosfera jako źródło zakażeń, znaczenie litosfery w przenoszeniu infekcji.<br>Podział ontogenezy - utajona i jawna. Zakażenia charakterystyczne dla ontogenezy utajonej i ujawnionej.<br>Zatrucia i zakażenia pokarmowe. |

14.3. Laboratorium/ Ćwiczenia praktyczne:

| |
|---|
| |

14.4. Projekt:

| |
|---|
| |

14.5. Seminarium:

| |
|---|
| |

15. Literatura podstawowa:

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

16. Literatura towarzysząca:

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

**Opis przedmiotu**

1. Nazwa przedmiotu: Chemia żywności

2. Kod przedmiotu:

3. Język wykładowy: polski

4. Kierunek: dietetyka

5. Specjalność:

6. Rok: I Semestr: 1

7. Tytuł/stopień oraz imię i nazwisko prowadzącego przedmiot:

Dr inż. Przemysław Malinowski

8. Tytuły/stopnie oraz imiona i nazwiska pozostałych członków zespołu:

……..

……..

……..

9. Formy zajęć wchodzące w skład przedmiotu, wymiar godzinowy, forma zaliczenia:

| Forma zajęć | Wykład | Ćwiczenia/ Ćwiczenia tablicowe | Laboratorium/ Ćwiczenia praktyczne | Projekt | Seminarium |
|---|---|---|---|---|---|
| Liczba godzin w semestrze | 15 | 15 | | | |
| Forma zaliczenia | Egzamin pisemny | Ocenianie ciągłe | | | |

10. Liczba punktów ECTS:

11. Poziom (podstawowy/zaawansowany): podstawowy

12. Wymagania wstępne:

| |
|---|
| Wiedza z zakresu chemii na poziomie szkoły ponadgimnazjalnej |

13. Cele kształcenia:

| |
|---|
| Opanowanie wiedzy z zakresu: właściwości funkcjonalnych oraz przemian chemicznych i biochemicznych składników żywności, wpływu warunków przechowywania na składniki żywności, interakcji między dodatkami do żywności a żywnością, występowania substancji mutagennych i rakotwórczych w żywności. |

14. Opis treści kształcenia w ramach poszczególnych form zajęć:

14.1. Wykład:

| |
|---|
| 1. Sacharydy - właściwości funkcjonale, przemiany chemiczne i biochemiczne, przemiany w czasie przetwarzania i przechowywania żywności. 2 h |

2. Lipidy - właściwości funkcjonale, przemiany chemiczne i biochemiczne, przemiany w czasie przetwarzania i przechowywania żywności. 2 h
3. Białka - właściwości funkcjonale, przemiany chemiczne i biochemiczne, przemiany w czasie przetwarzania i przechowywania żywności. 3 h
4. Niebiałkowe związki azotowe. Witaminy. 2 h
5. Woda jako składnik żywności. 2 h
6. Dodatki do żywności, interakcje między dodatkami do żywności a żywnością. 2 h
7. Substancje mutagenne i rakotwórcze w żywności, skażenia żywności. 2 h

14.2.Ćwiczenia/Ćwiczenia tablicowe:

Sposoby wyrażania stężeń, stężenie procentowe, procent masowy, procent objętościowy, stężenie molowe, przeliczanie stężeń. Właściwości funkcjonale; przemiany chemiczne i biochemiczne sacharydów, lipidów i białek; przemiany w czasie przetwarzania i przechowywania żywności. Niebiałkowe związki azotowe. Witaminy. Substancje mutagenne i rakotwórcze w żywności, skażenia żywności. Dodatki do żywności, interakcje między dodatkami do żywności a żywnością. Woda jako składnik żywności.

14.3. Laboratorium/ Ćwiczenia praktyczne:

14.4. Projekt:

14.5. Seminarium:

15. Literatura podstawowa:

Sikorski Z., Chemia żywności. Skład, przemiany i właściwości żywności, WNT, Warszawa 2006.
Sikorski Z., Chemia żywności, t1, t2, t3, WNT, Warszawa 2007.

16. Literatura towarzysząca:

Sienko M., Plane R., Chemia – podstawy i zastosowania, WNT, Warszawa 2002.

**Opis przedmiotu**

1. Nazwa przedmiotu: **Kwalifikowana pierwsza pomoc**

2. Kod przedmiotu:

3. Język wykładowy: polski

4. Kierunek: Dietetyka

5. Specjalność:

6. Rok: 2007/2008 Semestr: I

7. Tytuł/stopień oraz imię i nazwisko prowadzącego przedmiot:

**dr n. med. Bogusław Bucki**

8. Tytuły/stopnie oraz imiona i nazwiska pozostałych członków zespołu:

**dr n. med. Andrzej Kozowicz**

9. Formy zajęć wchodzące w skład przedmiotu, wymiar godzinowy, forma zaliczenia:

| Forma zajęć | Wykład | Ćwiczenia/ Ćwiczenia tablicowe | Laboratorium/ Ćwiczenia praktyczne | Projekt | Seminarium |
|---|---|---|---|---|---|
| Liczba godzin w semestrze | 30 | - | 30 | - | - |
| Forma zaliczenia | zaliczenie na ocenę | - | zaliczenie na ocenę | - | - |

10. Liczba punktów ECTS: 4

11. Poziom podstawowy

12. Wymagania wstępne:

| |
|---|
| |

13. Cele kształcenia:

| |
|---|
| Kształcenie w trakcie nauczania przedmiotu Pierwsza Pomoc, obejmuje zagadnienia rozpoznawania stanów zagrożenia życia. Uruchamiania „łańcucha przeżycia". Resuscytacji bezprzyrządowej dorosłych i dzieci w stanach nagłego zagrożenia życia, również w wyniku działania czynników zewnętrznych i zagrożeń środowiskowych. Resuscytacji poszkodowanych w urazach. Unieruchamiania kończyn po urazie. Tamowania krwotoku zewnętrznego. Zabezpieczenia miejsca zdarzenia z uwzględnieniem bezpieczeństwa ratującego i ratowanego. Posługiwania się automatycznym defibrylatorem serca.<br>W wyniku procesu kształcenia student powinien:<br>- w prawidłowy sposób wezwać służby ratownicze,<br>- przeprowadzić resuscytację krążeniowo-oddechową u osoby dorosłej i dziecka,<br>- zorganizować i udzielić pomocy osobie zakrztuszonej oraz w sytuacjach szczególnych,<br>- umiejętnie zabezpieczyć poszkodowanego i miejsce zdarzenia. |

14. Opis treści kształcenia w ramach poszczególnych form zajęć:

14.1. Wykład:

Wykłady: 30 godzin ( semestr I )

| Lp. | TEMATYKA | Liczba godzin |
|---|---|---|
| **1.** | Organizacja Ratownictwa Medycznego w Polsce - Podstawy prawne udzielania pierwszej pomocy.<br>-Ustawa o Państwowym Ratownictwie Medycznym, Kodeks Karny. | 2 |
| **2.** | ABC resuscytacji - Wytyczne ERC 2005<br>- udrożnienie dróg oddechowych<br>- wentylacja metodą usta-usta<br>- zewnętrzny masaż serca | 2 |
| **3.** | ABC resuscytacji dzieci i osoby po urazie - Wytyczne ERC 2005,<br>AED- defibrylacja automatyczna;<br>- udrożnienie dróg oddechowych u dzieci<br>- sposoby sztucznej wentylacji dzieci<br>- zewnętrzny masaż serca u dzieci<br>- resuscytacja osoby po urazie<br>- AED wskazania, zastosowanie | 2 |
| **4.** | Resuscytacja krążeniowo-oddechowa, w sytuacjach szczególnych;<br>- pierwsza pomoc kobiecie ciężarnej<br>- pierwsza pomoc osobie podtopionej<br>- pierwsza pomoc osobie porażonej prądem<br>- pierwsza pomoc osobie porażonej piorunem<br>- pierwsza pomoc osobie poparzonej | 3 |
| **5.** | Zabezpieczenie i stabilizacja obrażeń ciała w wyniku działania czynników zewnętrznych;<br>- zasady zaopatrywania oparzenia<br>- zasady opatrywania ran<br>- zasady unieruchamiania złamań<br>- postępowanie z porażonym prądem | 2 |
| **6.** | Sposoby udrażniania dróg oddechowych w przypadku zachłyśnięcia<br>- u dorosłych<br>- u dzieci<br>Pozycja boczna ustalona<br>- wskazania<br>- zasady wykonania | 2 |
| **7.** | Zasady zabezpieczenia miejsca zdarzenia w katastrofach;<br>Bioterroryzm, zagadnienia wstępne. | 2 |

14.2.Ćwiczenia/Ćwiczenia tablicowe:

14.3. Laboratorium/ Ćwiczenia praktyczne:

Ćwiczenia: 30 godzin ( semestr I )

| Lp. | TEMATYKA | Liczba godzin |
|---|---|---|
| **1.** | ABC resuscytacji dorosłych<br>Ćwiczenia praktyczne;<br>- udrażnianie dróg oddechowych w sposób typowy i u osoby po urazie<br>- zewnętrzny masaż serca - wyznaczanie miejsca ucisku klatki piersiowej | 2 |
| **2.** | ABC resuscytacji dzieci i noworodka<br>Ćwiczenia praktyczne;<br>- udrażnianie dróg oddechowych,<br>- zewnętrzny masaż serca - wyznaczanie miejsca ucisku klatki piersiowej | 2 |
| **3.** | ABC resuscytacji<br>Ćwiczenia praktyczne;<br>- algorytm postępowania podczas resuscytacji krążeniowo-oddechowej u dorosłych i dzieci | 2 |
| **4.** | Ćwiczenia praktyczne;<br>- zabezpieczenie miejsca wypadku i ewakuacja poszkodowanego z pojazdu<br>- pozycja boczna ustalona | 2 |
| **5.** | Ćwiczenia praktyczne;<br>- zaopatrywanie krwotoków zewnętrznych<br>- zaopatrywanie złamań | 2 |
| **6.** | Ćwiczenia praktyczne prowadzenia resuscytacji krążeniowo-oddechowej; | 3 |
| **7.** | Zaliczenie nabytych umiejętności praktycznych | 2 |

14.4. Projekt:

14.5. Seminarium:

15. Literatura podstawowa:

1. Medycyna ratunkowa i katastrof; Podręcznik dla studentów uczelni medycznych, red. A. Zawadzki, PZWL, Warszawa 2006.
2. ABC Resuscytacji; red. J. Jakubaszki, Urban & Partner Wrocław 2004

16. Literatura towarzysząca:

1. Medycyna ratunkowa; Scott H.Plantz, Jonathan N. Adler, red. polska J. Jakubaszko, Urban & Partner Wrocław 2000

**Opis przedmiotu**

1. Nazwa przedmiotu: **Mikrobiologia ogólna i żywności**

2. Kod przedmiotu:

3. Język wykładowy: polski

4. Kierunek: Dietetyka

5. Specjalność:

6. Rok: 2007/2008 Semestr: I

7. Tytuł/stopień oraz imię i nazwisko prowadzącego przedmiot:

**dr inż. Marzena Zołoteńka-Synowiec**……

8. Tytuły/stopnie oraz imiona i nazwiska pozostałych członków zespołu:

……..

9. Formy zajęć wchodzące w skład przedmiotu, wymiar godzinowy, forma zaliczenia:

| Forma zajęć | Wykład | Ćwiczenia/ Ćwiczenia tablicowe | Laboratorium/ Ćwiczenia praktyczne | Projekt | Seminarium |
|---|---|---|---|---|---|
| Liczba godzin w semestrze | 30 | 30 | - | - | - |
| Forma zaliczenia | egzamin | zaliczenie na ocenę | - | - | - |

10. Liczba punktów ECTS: 5

11. Poziom (podstawowy/zaawansowany): zaawansowany

12. Wymagania wstępne:

| |
|---|
| Podstawowe wiadomości z biologii z zakresu szkoły ponadgimnazjalnej |

13. Cele kształcenia:

| |
|---|
| Zapoznanie studenta<br>z miejscem drobnoustrojów w przyrodzie,<br>różnymi grupami drobnoustrojów ważnych w technologii żywności i żywieniu,<br>zadaniami mikrobiologii żywności,<br>mikroflorą przewodu pokarmowego,<br>zatruciami pokarmowymi<br>procesami technologicznymi a stanem mikrobiologicznym żywności,<br>oceną mikrobiologiczną procesów produkcyjnych i gotowej żywności. |

14. Opis treści kształcenia w ramach poszczególnych form zajęć:

14.1. Wykład:

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.
Szczegółowa mikrobiologia żywności – mikroflora surowców oraz gotowych produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.
Żywność jako środowisko ekologiczne dla drobnoustrojów
Procesy technologiczne a stan mikrobiologiczny żywności.
Kontrola sanitarna produkcji żywności.
Nowoczesne systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.
Analiza i zarządzanie ryzykiem w zabezpieczaniu jakości mikrobiologicznej żywności.

14.2.Ćwiczenia/Ćwiczenia tablicowe:

Mikrobiologia jako nauka. Środowiska bytowania drobnoustrojów.
Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w laboratorium mikrobiologicznym.
Metody dezynfekcji i sterylizacji stosowane podczas pracy w laboratorium mikrobiologicznym.
Morfologia bakterii i wirusów.
Morfologia drożdży i pleśni.
Fizjologia drobnoustrojów.
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 Grama.
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.

14.3.Laboratorium/ Ćwiczenia praktyczne:

| |
|---|
| |

14.4.Projekt:

| |
|---|
| |

14.5.Seminarium:

| |
|---|
| |

15. Literatura podstawowa:


1. Burbianka M.,Pliszka A.,Burzyńska K.: Mikrobiologia żywności, PZWL, Warszawa1983.
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


16. Literatura towarzysząca:


1. Drewniak E.,Drewniak T.: Mikrobiologia żywności, WSiP, Warszawa 1999
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

**Opis przedmiotu**

1. Nazwa przedmiotu: **Psychologia ogólna**

2. Kod przedmiotu:

3. Język wykładowy: polski

4. Kierunek: Dietetyka

5. Specjalność:

6. Rok: 2007/2008 Semestr: I

7. Tytuł/stopień oraz imię i nazwisko prowadzącego przedmiot:

**dr Małgorzata Przepióra -Kapusta**……

8. Tytuły/stopnie oraz imiona i nazwiska pozostałych członków zespołu:

……..

9. Formy zajęć wchodzące w skład przedmiotu, wymiar godzinowy, forma zaliczenia:

| Forma zajęć | Wykład | Ćwiczenia/ Ćwiczenia tablicowe | Laboratorium/ Ćwiczenia praktyczne | Projekt | Seminarium |
|---|---|---|---|---|---|
| Liczba godzin w semestrze | 30 | - | - | - | - |
| Forma zaliczenia | Test pisemny Zaliczenie na ocenę | - | - | - | - |

10. Liczba punktów ECTS: 3

11. Poziom (podstawowy/zaawansowany): podstawowy

12. Wymagania wstępne:

| |
|---|
| |

13. Cele kształcenia:

| |
|---|
| Nabycie wiedzy o podstawowych pojęciach w psychologii: przedmiocie i zadaniach psychologii. Przybliżenie problematyki z zakresu komunikacji interpersonalnej, ze szczególnym uwzględnieniem relacji z pacjentem. |

14. Opis treści kształcenia w ramach poszczególnych form zajęć:

14.1. Wykład:

| |
|---|
| Omówione zostaną zagadnienia dotyczące procesów psychicznych: czynnościowych i poznawczych; pojęcia inteligencji, przebiegu procesów uczenia się (warunkowania, nawyków). Główne zagadnienia z zakresu psychologii procesów społecznych: interakcji społecznych spostrzegania interpersonalnego, komunikacji, barier w komunikowaniu. |

Poruszone zostaną problemy związane z etyką wykonywania zawodu.
Przybliżone zostaną zagadnienia związane ze stresem psychologicznym i jego konsekwencjami dla funkcjonowania jednostki. Style i strategie radzenia sobie ze stresem.
Studenci zostaną zaznajomieni z głównymi koncepcjami psychologicznymi człowieka (podejście biologiczne, poznawcze, psychodynamiczne i społeczno-kulturowe).

14.2.Ćwiczenia/Ćwiczenia tablicowe:

14.3. Laboratorium/ Ćwiczenia praktyczne:

14.4. Projekt:

14.5. Seminarium:

15. Literatura podstawowa:


1. Trzcieniecka- Green A. (2006); *Psychologia. Podręcznik dla studentów kierunków medycznych.* Universitar, Kraków.
2. Sheridan Ch.L. Radmacher S.A. (1998); *Psychologia zdrowia. Wyzwanie dla biomedycznego modelu zdrowia.* Warszawa: Instytut Psychologii Zdrowia PTP.
3. Strelau J. (2000); *Psychologia. Podręcznik akademicki. Podstawy psychologii.* Warszawa: PWN.
4. Zimbardo P.G., Ruch F.L. (1998); *psychologia i życie.* Warszawa: PWN.


16. Literatura towarzysząca:


1. Aronson E, Wilson T.D., Akert R.M. (1997); P*sychologia społeczna. Serce i umysł* Poznań: Wydawnictwo Zysk i S-ka.
2. Bishop G.D. (2000); *psychologia zdrowia. Zintegrowany umysł i ciało.* Wrocław: Wydawnictwo Astrum.
3. Barański J., Waszyński E., Steciwka A. (2000); *Komunikowanie się lekarza z pacjentem.* Wrocław: Wydawnictwo Astrum.
4. Griffin E. (2003); *Podstawy komunikacji społecznej.* Gdańsk: GWP.

**Opis przedmiotu**

1. Nazwa przedmiotu: **Żywienie człowieka**

2. Kod przedmiotu:

3. Język wykładowy: polski

4. Kierunek: Dietetyka

5. Specjalność:

6. Rok: 2007/2008 Semestr: I

7. Tytuł/stopień oraz imię i nazwisko prowadzącego przedmiot:

**dr inż. Ewa Malczyk**

8. Tytuły/stopnie oraz imiona i nazwiska pozostałych członków zespołu:

**dr n. farm. Elżbieta Grochowska-Niedworok**

9. Formy zajęć wchodzące w skład przedmiotu, wymiar godzinowy, forma zaliczenia:

| Forma zajęć | Wykład | Ćwiczenia/ Ćwiczenia tablicowe | Laboratorium/ Ćwiczenia praktyczne | Projekt | Seminarium |
|---|---|---|---|---|---|
| Liczba godzin w semestrze | 45 | 30 | - | - | - |
| Forma zaliczenia | zaliczenie na ocenę | zaliczenie na ocenę | - | - | - |

10. Liczba punktów ECTS: 7

11. Poziom (podstawowy/zaawansowany): podstawowy.

12. Wymagania wstępne:

| |
|---|
| podstawowe wiadomości z chemii i biologii w zakresie szkoły średniej. |

13. Cele kształcenia:

| |
|---|
| przedstawienie podstawowych wiadomości o składzie chemicznym organizmu, roli składników odżywczych w żywieniu człowieka, normach żywienia i wyżywienia, bilansie energetycznym ustroju oraz stosowanych dietach w żywieniu zdrowego i chorego człowieka; umiejętność rozróżnienia składników odżywczych oraz określenia ich roli w organizmie człowieka. |

14. Opis treści kształcenia w ramach poszczególnych form zajęć:

14.1. Wykład:

| |
|---|
| Rys historyczny ewolucji odżywiania. Skład organizmu człowieka. Żywienie a rozwój osobniczy. Białka, węglowodany, tłuszcze – podział, rola w żywieniu, trawienie i wchłanianie, wartość odżywcza, źródła, normy. Błonnik pokarmowy. Rola wody |

w organizmie. Składniki mineralne, witaminy – funkcje w organizmie, zapotrzebowanie i źródła. Procesy przemiany materii, bilans energetyczny ustroju. Źródła energii. Metody pomiaru energii, czynniki określające jej wysokość. Wartość energetyczna pożywienia. Normy żywienia i wyżywienia. Podział produktów spożywczych. Tabele składu i wartości odżywczych żywności. Klasyfikacja i charakterystyka diet.

Ćwiczenia/Ćwiczenia tablicowe:

Pojęcie prawidłowego żywienia i niedożywienia:
- zdefiniować: sposób żywienia, żywność, produkt spożywczy, składnik pokarmowy, odżywczy,
- rozróżniać składnik pokarmowy a odżywczy,
- zdefiniować pojęcie racjonalnego żywienia,
- uzasadniać znaczenie prawidłowego żywienia.

Problemy żywieniowe w Polsce i na świecie:
- rozumieć interdyscyplinarny charakter nauki o żywieniu,
- scharakteryzować historię nauki ożywieniu w Polsce,
- wymienić organizacje międzynarodowe zajmujące się problemami wyżywienia ludzi,
- analizować problemy żywieniowe Polski i Świata,
- określać zadania IŻŻ, SSE.

Wady żywieniowe a choroby powstałe na tle wadliwego żywienia:
- wymienić najczęściej popełniane błędy żywieniowe,
- nazwać wady żywieniowe pierwotne i wtórne,
- sklasyfikować wady żywieniowe wg przyczyn, które je wywołują,
- model żywienia w Polsce zalecany przez Światową Organizację Zdrowia,
- wyliczyć choroby powstające na tle wadliwego żywienia,
- omówić zalecany przez Światową Organizacje Zdrowia model spożycia,
- porównać model z aktualnym spożyciem w Polsce,
- wyjaśnić model optymalnego żywienia na przykładzie piramidy zdrowia wg W. Szostaka,
- określić przykładowe porcje produktów w piramidzie żywieniowej.

Pojęcie procesów przemiany materii i energii:
- wyjaśnić pojęcie przemiany materii (metabolizmu),
- wyjaśnić rolę biologicznych katalizatorów,
- rozróżniać procesy anaboliczne i kataboliczne,
- określać intensywność przemian metabolicznych w zależności od wieku,
- omówić metodę pomiaru wydatkowania energii - kalorymetrię bezpośrednią,
- charakteryzować kalorymetrię pośrednią i określać współczynnik oddechowy,
- wymienić równoważniki energetyczne wg Atwatera,
- porównać i dowieść różnice pomiędzy równoważnikami fizycznymi i fizjologicznymi,
- nazwać jednostki energetyczne,
- przeliczać jednostki kcal, kJ, cal, MJ,
- zastosować równoważniki i jednostki energetyczne do obliczeń wartości odżywczej /pierwszy kontakt z tablicami wartości odżywczej/

14.3. Laboratorium/ Ćwiczenia praktyczne:

14.4. Projekt:

| |
|---|
| |

14.5. Seminarium:

| |
|---|
| |

15. Literatura podstawowa:


1.Gawęcki J., Hryniewiecki L.: Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Cz. I. PWN, Warszawa 2000.
2.Hasik J., Gawęcki J.: Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Cz. II. PWN, Warszawa 2000.
3.Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K.: Tabele wartości odżywczej produktów spożywczych. IŻŻ, Warszawa 1998.


16. Literatura towarzysząca:


1.Kierst W.: Nauka o żywieniu zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa 1989.
2.Szczygieł A.: Normy żywienia i wyżywienia. IŻŻ, Warszawa 1987.
3.Wieczorek-Chełmińska Z.: Nowoczesna dietetyczna książka kucharska. Warszawa 2000.
4.Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa 2002.
5.Hasik J., Hryniewiecki L., Grzymisławski M.: Dietetyka. PZWL, Warszawa 1999.
6.Wieczorek-Chełmińska Z.: Zasady żywienia i dietetyka stosowana. PZWL, Warszawa 1992.
7.Ziemiański Św.: Normy żywienia człowieka. PZWL, Warszawa 2001.

**Opis przedmiotu**

1. Nazwa przedmiotu: **Biochemia ogólna i żywności**

2. Kod przedmiotu:

3. Język wykładowy: polski

4. Kierunek: Dietetyka (stacjonarne)

5. Specjalność:

6. Rok: 2007/2008 Semestr: II

7. Tytuł/stopień oraz imię i nazwisko prowadzącego przedmiot:

**dr hab. n. med. Zbigniew Ciemniewski**…

8. Tytuły/stopnie oraz imiona i nazwiska pozostałych członków zespołu:

**dr hab. n. med. Ryszard Braczkowski**

**dr inż. Ewa Malczyk**…

9. Formy zajęć wchodzące w skład przedmiotu, wymiar godzinowy, forma zaliczenia:

| Forma zajęć | Wykład | Ćwiczenia/ Ćwiczenia tablicowe | Laboratorium/ Ćwiczenia praktyczne | Projekt | Seminarium |
|---|---|---|---|---|---|
| Liczba godzin w semestrze | 30 | - | 30 | - | - |
| Forma zaliczenia | egzamin | - | zaliczenie na ocenę | - | - |

10. Liczba punktów ECTS: 5

11. Poziom (podstawowy/zaawansowany): podstawowy

12. Wymagania wstępne:

Znajomość podstaw chemii organicznej i biochemii na poziomie szkoły podstawowej

13. Cele kształcenia:

Zapoznanie ze związkami chemicznymi będącymi podstawowymi składnikami żywności. Wartością kaloryczną pokarmów. Budową i funkcją komórki jako środowiska przemian metabolicznych. Rolę enzymów i ich funkcją w procesie trawienia i przyswajania pokarmów. Nauczenie zrozumienia podstawowych procesów metabolicznych

14. Opis treści kształcenia w ramach poszczególnych form zajęć:

14.1. Wykład:

1. Biochemia jako nauka o życiu. 2 godz.
2. Przemiany energetyczne. Kcal. Bilans energetyczny 2 godz.
3. Węglowodany 2 godz.

4.Tłuszcze. Rola, powstawanie, przemiany i funkcja cholesterolu. 3 godz
5. Przemiany aminokwasów 2 godz.
6. Budowa (z uwzględnieniem struktury pierwszo-, drugo-,trzecio i czwartorzędowej) powstawanie i funkcja białek 3 godz.
7. Budowa i funkcja błony komórkowej 2 godz.
8. Kwasy nukleinowe 2 godz
9. Enzymy i hormony – budowa i działanie 3 godz.
10. Procesy utleniania 2 godz
11. Cykl azotowy 2 godz
12. Witaminy rola i budowa 2 godz.
13. Mikroelementy 1 godz.
14. Metabolizm 2 god.

14.2.Ćwiczenia/Ćwiczenia tablicowe:

14.3. Laboratorium/ Ćwiczenia praktyczne:

1. Zasady BHP w laboratorium biochemicznym. Pierwsza pomoc w nagłych wypadkach. Podstawowy sprzęt i odczynniki w laboratorium biochemicznym.
2. Obliczenia biochemiczne niezbędne do prowadzenia prac laboratoryjnych.
3. Sporządzanie roztworów o zadanym stężeniu.
4. Wybrane metody oznaczania białka – analiza jakościowa.
5. Kolorymetryczne oznaczanie białek. Oznaczanie stężenia białka metodą biuretową.
6. Wpływ czynników fizycznych na szybkość reakcji enzymatycznych.
7. Ocena aktywności enzymów jako wskaźnik uszkodzenia narządów.
8. Badanie właściwości redukujących glukozy, sacharozy, skrobi przed hydrolizą i po niej.
9. Oznaczanie stężenia glukozy – właściwości redukujące cukrów.
10. Badanie właściwości fizykochemicznych lipidów: zmydlanie tłuszczów, liczba zmydlania, liczba jodowa.

14.4. Projekt:

14.5. Seminarium:

15. Literatura podstawowa:

1.Bańkowski E.: Biochemia.Podręcznik dla studentów studiów licencjackich i magisterskich . Wyd. Medpharm, Wrocław 2006.
2. Angielski S., Rogulski J.: Biochemia kliniczna i analityka. Wyd. lek. PZWL, Warszawa 1990.
3. Murray R.K., Granner D.K., Mayes P.A., Rodwell V.W.: Biochemia Harpera. Wyd. Lek. PZWL, Warszawa 2001.
4. Kączkowski J.: Podstawy biochemii. Wyd. WNT, Warszawa 2002.

16. Literatura towarzysząca:

1.Stryer L.: Biochemia. Wyd. PWN, Warszawa 2002.
2.Tomaszewski J.J.: Diagnostyka laboratoryjna. Podręcznik dla studentów medycyny. Wyd. Lek. PZWL, Warszawa 2001.
3.Kłyszejko-Stefanowicz L. (red.): Ćwiczenia z biochemii. Wyd. PWN, Warszawa 2003.

## Opis przedmiotu

1. Nazwa przedmiotu: **Fizjologia człowieka**

2. Kod przedmiotu:

3. Język wykładowy: polski

4. Kierunek: Dietetyka

5. Specjalność:

6. Rok: 2007/2008 Semestr: II

7. Tytuł/stopień oraz imię i nazwisko prowadzącego przedmiot:

   **dr n. med. Bogusław Bucki**

8. Tytuły/stopnie oraz imiona i nazwiska pozostałych członków zespołu:

9. Formy zajęć wchodzące w skład przedmiotu, wymiar godzinowy, forma zaliczenia:

| Forma zajęć | Wykład | Ćwiczenia/ Ćwiczenia tablicowe | Laboratorium/ Ćwiczenia praktyczne | Projekt | Seminarium |
|---|---|---|---|---|---|
| Liczba godzin w semestrze | 30 | 30 | - | - | - |
| Forma zaliczenia | Zaliczenie na ocenę | Zaliczenie na ocenę | - | - | - |

10. Liczba punktów ECTS: 4

11. Poziom podstawowy

12. Wymagania wstępne:

| |
|---|
| brak |

13. Cele kształcenia:

| |
|---|
| Kształcenie w trakcie nauczania przedmiotu fizjologia, obejmuje podstawowe zagadnienia dotyczące fizjologii człowieka. Student zapoznaje się szczegółowo z fizjologią układu pokarmowego, poznaje istotną dla człowieka rolę wchłaniania pokarmów w jelitach, znaczenie układu dokrewnego w funkcjonowaniu organizmu, oraz funkcję układu oddechowego, krążenia, i wydalniczego, oraz nerwowego, Rolę różnych substancji zawartych w pokarmach, mikroelementów, jonów oraz trójglicerydów, cholesterolu i wolnych kwasów tłuszczowych w przemianach metabolicznych.<br>W wyniku procesu kształcenia student powinien:<br>- poznać budowę narządów i tkanek. człowieka. Definicję i znaczenie homeostazy organizmu ludzkiego,<br>- szczegółowo poznać budowę i funkcję układu pokarmowego człowieka oraz fizjologię trawienia i wchłaniania,<br>- poznać budowę i funkcję układu oddechowego człowieka i podstawowe zagadnienia i prawa wymiany gazowej oraz oddychania komórkowego,<br>- rolę i budowę układu krwionośnego i limfatycznego w utrzymaniu homeostazy, oraz |

| |
|---|
| znaczenie płynów ustrojowych,<br>- anatomię i fizjologię układu wydalniczego, pojęcie wydalania i osmoregulacji,<br>- budowę i funkcje układu rozrodczego człowieka,<br>- funkcjonowanie układ ruchu człowieka w tym budowę i fizjologię pracy mięśni,<br>- zapoznać się z fizjologią i budową narządów zmysłów człowieka, oraz mechanizmami odbierania bodźców.<br>- budowę i funkcje układu nerwowego człowieka, w tym neuronu i jego działanie,<br>- hormonalną regulację procesów życiowych, oraz budową i funkcjonowaniem gruczołów wydzielania wewnętrznego, oraz rolą hormonów i sposobem ich działania,<br>- budową i funkcją ludzkiej skóry. |

14. Opis treści kształcenia w ramach poszczególnych form zajęć:

14.1. Wykład:

| Lp. | TEMATYKA | Liczba godzin |
|---|---|---|
| 1. | Fizjologia układu oddechowego; mechanika i regulacja oddychania, wymiana gazowa | 2 |
| 2. | Fizjologia układu krążenia; krążenie i właściwości fizyko-chemiczne krwi | 2 |
| 3. | Fizjologia układu pokarmowego; rola i czynność jamy ustnej, żołądka, jelit, wątroby, przemiana materii | 3 |
| 4. | Gruczoły wydzielania wewnętrznego; rola i korelacja ustrojowa | 2 |
| 5. | Fizjologia układu nerwowego i ruchu; narządy czucia, ośrodkowy i autonomiczny układ nerwowy, mięśnie poprzecznie prążkowane i gładkie. | 2 |
| 6. | Fizjologia układu wydalniczego i skóry; nerki ich rola i czynność, obszary wodne ustroju, rola skóry i czynność gruczołu mlecznego, | 2 |
| 7. | Przemiana materii; tłuszcze, białka, cukry, ogólne zasady przemiany materii, | 2 |

14.2.Ćwiczenia/Ćwiczenia tablicowe:

| |
|---|
| 1. Mechanika oddychania, regulacja oddychania, wymiana gazowa, oddychanie komórkowe, oddychanie płodu, dług tlenowy.<br>2. Krążenie krwi, serce i układ krążenia, właściwości fizyko-chemiczne krwi, składniki krwi, chłonka.<br>3. Rola jamy ustnej w procesie trawienia i połykania, czynność żołądka, trawienie i wchłanianie w jelitach, czynność wątroby.<br>4. Obszary wodne ustroju, rola i czynność gruczołu mlecznego.<br>5. Rola i czynność nerek, termoregulacja.<br>6. Regulacja hormonalna ustroju, hormony przewodu pokarmowego, rola i czynność narządu wyspowego trzustki.<br>7. Definicja tkanki i narządu. Fizjologia mięśni. Termoregulacja. Rola i funkcja skóry. |

14.3.Laboratorium/ Ćwiczenia praktyczne:

| |
|---|
| |

14.4.Projekt:

| |
|---|
| |

14.5.Seminarium:

| |
|---|
| |

15. Literatura podstawowa:

| |
|---|
| 1. Fizjologia człowieka w zarysie; Traczyk W.Z., PZWL 2006.<br>2.Anatomia i fizjologia człowieka; Michalik A., Ramotowski W., PZWL 2006 |

16. Literatura towarzysząca:

| |
|---|
| |

**Opis przedmiotu**

1. Nazwa przedmiotu: **Organizacja pracy**

2. Kod przedmiotu:

3. Język wykładowy: polski

4. Kierunek: Dietetyka

5. Specjalność:

6. Rok: 2007/2008 Semestr: II

7. Tytuł/stopień oraz imię i nazwisko prowadzącego przedmiot:

**mgr Beata Całyniuk**

8. Tytuły/stopnie oraz imiona i nazwiska pozostałych członków zespołu:

……..

9. Formy zajęć wchodzące w skład przedmiotu, wymiar godzinowy, forma zaliczenia:

| Forma zajęć | Wykład | Ćwiczenia/ Ćwiczenia tablicowe | Laboratorium/ Ćwiczenia praktyczne | Projekt | Seminarium |
|---|---|---|---|---|---|
| Liczba godzin w semestrze | 30 | - | - | - | - |
| Forma zaliczenia | zaliczenie na ocenę | - | - | - | - |

10. Liczba punktów ECTS: 2

11. Poziom (podstawowy/zaawansowany):

12. Wymagania wstępne:

| |
|---|
| |

13. Cele kształcenia:

| |
|---|
| W wyniku procesu kształcenia student powinien:<br>- organizować i zarządzać procesem technologicznym<br>- korzystać z obowiązujących aktów prawnych<br>- oceniać funkcjonalność pomieszczeń w zakładach gastronomicznych |

14. Opis treści kształcenia w ramach poszczególnych form zajęć:

14.1. Wykład:

| **Lp.** | **TEMATYKA** | **Liczba godzin** |
|---|---|---|
| **1.** | Charakterystyka zawodu dietetyka<br>-zadania dietetyka | 2 |

| | | |
|---|---|---|
| | -miejsce pracy<br>-kształcenie dietetyków w Polsce i Europie | |
| **2.** | Towarzystwa Naukowe zrzeszające dietetyków<br>-działalność towarzystw<br>-cele i zadania PTD | 2 |
| **3.** | Zasady organizowania pracy i czynniki wpływające na proces pracy<br>-cel organizowania pracy<br>-zasady organizowania pracy<br>-czynniki wpływające na proces pracy<br>-środowisko i warunki pracy | 2 |
| **4.** | Organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii<br>-pojęcie pracy i zasady ergonomii<br>-przygotowanie stanowiska<br>-pojęcie fizjologii pracy | 2 |
| **5.** | Prawo pracy<br>-przepisy regulujące | 2 |
| **6.** | Klasyfikacja zakładów żywienia zbiorowego<br>-zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego<br>-punkty gastronomiczne<br>-zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego | 2 |
| **7.** | Zasady BHP i organizacja pracy działów produkcyjnych<br>-podział zakładu gastronomicznego na działy<br>-rodzaje pomieszczeń działu produkcyjnego<br>-rodzaje pomieszczeń działu administracyjno – socjalnego<br>-znaczenie funkcjonalnego powiązania pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym | 2 |
| **8.** | Zasady BHP i organizacja pracy w pomieszczeniach magazynowych<br>-rodzaje pomieszczeń<br>-warunki przechowywania żywności<br>-zakres obowiązków magazyniera żywności | 2 |
| **9.** | Zasady BHP i organizacja pracy w pomieszczeniach ekspedycyjnych i kuchence oddziałowej<br>-rodzaje pomieszczeń ekspedycyjnych<br>-transport żywności<br>-wyposażenie kuchenki oddziałowej | 2 |
| **10.** | Przepisy przeciw pożarowe<br>-przepisy regulujące | 2 |
| **11.** | System dietetyczny działu żywienia szpitala<br>-pojęcie systemu dietetycznego<br>-system centralnej dystrybucji<br>-system cateringowy | 2 |
| **12.** | Rola jakości w przemyśle spożywczym<br>- jakość zdrowotna żywności, bezpieczeństwo żywności<br>- zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP)<br>- zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) | 2 |
| **13.** | Zasady systemu HACCP<br>-tworzenie procedur<br>-dokumentacja | 2 |
| **14.** | Struktura organizacyjna, zakres i podział pracy personelu w dziale żywienia leczniczego | 2 |

| | | |
|---|---|---|
| | -zakres obowiązków dietetyka w dziale żywienia i kierownika działu żywienia<br>- zakres pracy personelu działu żywienia<br>- plan pracy personelu kuchni | |
| **15.** | Zakres obowiązków dietetyka oddziałowego<br>-zadania dietetyka<br>-rola dietetyka w zespole terapeutycznym | 2 |

14. Literatura podstawowa:


1. red. Wielenda A. – *Praktyka higieny żywienia i żywności*, Forum, Poznań 2000
2. Pigłowski M., Wierzowiecka J. – *Zarządzanie jakością wyrobów*, AM, Gdynia 2002


15. Literatura towarzysząca:


Kodeks pracy
Dzienniki Ustaw

**Opis przedmiotu**

1. Nazwa przedmiotu: **Podstawy żywienia człowieka**

2. Kod przedmiotu:

3. Język wykładowy: polski

4. Kierunek: Dietetyka

5. Specjalność:

6. Rok: 2007/2008 Semestr: II

7. Tytuł/stopień oraz imię i nazwisko prowadzącego przedmiot:

**dr n.farm. Elżbieta Grochowska-Niedworok**…

8. Tytuły/stopnie oraz imiona i nazwiska pozostałych członków zespołu:

… **dr inż. Marzena Zołoteńka-Synowiec** ……..

9. Formy zajęć wchodzące w skład przedmiotu, wymiar godzinowy, forma zaliczenia:

| Forma zajęć | Wykład | Ćwiczenia/ Ćwiczenia tablicowe | Laboratorium/ Ćwiczenia praktyczne | Projekt | Seminarium |
|---|---|---|---|---|---|
| Liczba godzin w semestrze | 30 | 45 | - | - | - |
| Forma zaliczenia | zaliczenie na ocenę | zaliczenie na ocenę | - | - | - |

10. Liczba punktów ECTS: 5

11. Poziom (podstawowy/zaawansowany): podstawowy

12. Wymagania wstępne:

| |
|---|
| |

13. Cele kształcenia:

| |
|---|
| Zapoznanie z zasadami żywienia człowieka zdrowego w zależności od wieku i aktywności.<br>Zdobycie umiejętności zastosowania poznanych zasad żywienia w planowaniu jadłospisów. |

14. Opis treści kształcenia w ramach poszczególnych form zajęć:

14.1. Wykład:

| |
|---|
| WPŁYW ŻYWIENIA NA ZDROWIE W RÓŻNYCH ETAPACH ŻYCIA CZŁOWIEKA<br>Przedstawienie podziału ludności.<br>Określenie wieku metrykalnego, wieku biologicznego.<br>Przedstawienie długości życia w Polsce.<br>Określenie zależności długości życia a sposobu odżywiania.<br>ZASADY ŻYWIENIA NIEMOWLĄT |

Przedstawienie schematu sztucznego żywienia.
Omówienie zasad żywienia niemowląt karmionych sztucznie.
Określenie norm żywienia dla niemowląt.
Przedstawienie uwag technologicznych obowiązujących przy przygotowaniu posiłków.
ZASADY ŻYWIENIA DZIECI W WIEKU PONIEMOWLĘCYM (1 – 3 )
Omówienie zasad żywienia
Określenie norm żywienia i racji pokarmowych.
Przedstawienie uwag technologicznych obowiązujących przy przygotowaniu posiłków.
ZASADY ŻYWIENIA DZIECI W WIEKU PRZEDSZKOLNYM (4 – 6 )
Omówienie zasad żywienia
Określenie norm żywienia i racji pokarmowych.
Przedstawienie uwag technologicznych obowiązujących przy przygotowaniu posiłków.
ZASADY ŻYWIENIA DZIECI W WIEKU SZKOLNYM I MŁODZIEŻY
Omówienie zasad żywienia dla poszczególnych grup wiekowych.
Określenie norm żywienia i racji pokarmowych.
Przedstawienie uwag technologicznych obowiązujących przy przygotowaniu posiłków.

14.2. Ćwiczenia/Ćwiczenia tablicowe:

ANALIZA NORM ŻYWIENIA
Dokonanie podziału ludności zależnie od wieku płci i aktywności.
Zastosowanie tabeli produktów zamiennych.
PLANOWANIE JADŁOSPISÓW DLA DZIECI W WIEKU PONIEMOWLĘCYM
Omówienie zasad planowania jadłospisów.
Zastosowanie zasady w ćwiczeniach praktycznych.
Uwzględnienie produktów zabronionych i zalecanych dla dzieci.
Posługiwanie się tabelami produktów zamiennych.
PLANOWANIE JADŁOSPISÓW DLA DZIECI W WIEKU PRZEDSZKOLNYM
Omówienie zasad planowania jadłospisów.
Zastosowanie zasady w ćwiczeniach praktycznych.
Uwzględnienie produktów zabronionych i zalecanych dla dzieci.
Posługiwanie się tabelami produktów zamiennych.
PLANOWANIE ZESTAWÓW DLA STOŁÓWKI PRZEDSZKOLNEJ
PLANOWANIE JADŁOSPISÓW DLA DZIECI W WIEKU SZKOLNYM
Omówienie zasad planowania jadłospisów uwzględniając wiek i płeć dziecka.
Zastosować zasady w ćwiczeniach praktycznych.
Uwzględnienie produktów zabronionych i zalecanych dla dzieci.
Posługiwanie się tabelami produktów zamiennych.
Uzasadnienie konieczności spożywania drugich śniadań.
PLANOWANIE ŻYWIENIA DLA STOŁÓWKI SZKOLNEJ

14.3.Laboratorium/ Ćwiczenia praktyczne:

14.4.Projekt:

14.5.Seminarium:

15. Literatura podstawowa:


1. Gawęcki J., Hryniewiecki L.: Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, PWN, Warszawa 1998
2. Kunachowicz H.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw, PZWL, Warszawa 2003


16. Literatura towarzysząca:


1. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL,Warszawa 2000
2. Hasik J., Gawęcki J.: Żywienie człowieka zdrowego i chorego, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2003
3. Holford P.: Smak zdrowia. Zasady prawidłowego odżywiania, Świat Ksiażki, Warszawa 1999
4. Ziemlański S.: Normy żywienia człowieka- fizjologiczne podstawy, Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2001

**Opis przedmiotu**

1. Nazwa przedmiotu: **Pracownia żywienia i dietetyki**

2. Kod przedmiotu:

3. Język wykładowy: polski

4. Kierunek: Dietetyka

5. Specjalność:

6. Rok: 2007/2008Semestr: II

7. Tytuł/stopień oraz imię i nazwisko prowadzącego przedmiot:

**mgr Beata Całyniuk**

8. Tytuły/stopnie oraz imiona i nazwiska pozostałych członków zespołu:

……..

9. Formy zajęć wchodzące w skład przedmiotu, wymiar godzinowy, forma zaliczenia:

| Forma zajęć | Wykład | Ćwiczenia/ Ćwiczenia tablicowe | Laboratorium/ Ćwiczenia praktyczne | Projekt | Seminarium |
|---|---|---|---|---|---|
| Liczba godzin w semestrze | 30 | - | 45 | - | - |
| Forma zaliczenia | zaliczenie pisemne na ocenę | - | zaliczenie na ocenę | - | - |

10. Liczba punktów ECTS: 5

11. Poziom (podstawowy/zaawansowany):

12. Wymagania wstępne:

| |
|---|
| |

13. Cele kształcenia:

| |
|---|
| W wyniku procesu kształcenia student powinien:<br>- dokonywać oceny sposobu żywienia ludności<br>- planować jadłospisy stosowane w żywieniu ludzi dorosłych zdrowych i chorych<br>- modyfikować jadłospisy uwzględniając sytuację ekonomiczną<br>- oceniać jadłospisy różnymi metodami<br>- dokonywać oceny stanu odżywienia |

14. Opis treści kształcenia w ramach poszczególnych form zajęć:

14.1. Wykład:

| Lp | TEMATYKA | Liczba godzin |
|---|---|---|
| 1. | Metodologia badań spożycia żywności<br>-cel badań i znaczenie<br>-badanie indywidualnego spożycia<br>-badanie gospodarstw domowych<br>-badania krajowe i handlowe | 2 |
| 2. | Techniki badawcze stosowane w badaniach spożycia żywności<br>-techniki obliczeniowe<br>-techniki rejestracyjne<br>-techniki wywiadowcze | 2 |
| 3. | Jakościowa ocena sposobu żywienia<br>-cel oceny jakości żywienia<br>-metoda ankietowa<br>-metoda punktowa | 2 |
| 4. | Ilościowa ocena sposobu żywienia<br>-cel oceny ilościowe<br>-metoda inwentarzowa<br>-metoda wagowa<br>-metoda szacunkowa<br>-metoda chemiczno analityczna | 2 |
| 5. | Jakościowo-ilościowa ocena sposobu żywienia<br>-metoda historii żywienia<br>-metoda bieżących notowań | 2 |
| 6. | Wady i zalety metod oceny sposobu żywienia<br>-porównanie metod<br>-ograniczenia w zastosowaniu | 2 |
| 7. | Wyniki badań sposobu żywienia i stanu odżywienia ludności w Polsce<br>-projekt badawczy SENECA<br>-projekt badawczy WOBASZ<br>-badania IŻŻ | 2 |
| 8. | Przebieg procesu planowania żywienia<br>-etapy planowania żywienia zbiorowego w szpitalu<br>-etapy i czynności w planowaniu żywienia zbiorowego w systemie restauracyjnym | 2 |
| 9. | Zasady planowania jadłospisów jednodniowych<br>-charakterystyka posiłków<br>-struktura racji pokarmowej w posiłku | 2 |
| 10. | Zasady planowania jadłospisów okresowych<br>-celowość planowania<br>-zasady<br>-współpraca z magazynem i zaopatrzeniem | 2 |
| 11. | Zasady planowania jadłospisów dla diet leczniczych<br>-modyfikacje w doborze produktów<br>-modyfikacje technologiczne | 2 |
| 12. | Zastosowanie norm żywienia i wyżywienia w pracy dietetyka<br>-poziomy norm żywienia<br>-poziomy ekonomiczne racji pokarmowych | 2 |
| 13. | Tworzenie racji pokarmowych<br>-zasady tworzenia racji<br>-korelacja norm żywienia i wyżywienia<br>-znaczenie tabeli zamiany produktów | 2 |
| 14. | Zastosowanie wymienników dietetycznych i tabeli zamiany produktów w planowaniu żywienia<br>-rodzaje wymienników dietetycznych<br>-zasady zamiany produktów w obrębie grupy<br>-wymiana produktów pomiędzy grupami | 2 |
| 15. | Dokumentacja żywieniowa<br>-dokumentacja biura żywienia szpitala<br>-obieg dokumentów | 2 |

14.2.Laboratorium/ Ćwiczenia praktyczne:

| Lp | TEMATYKA | Liczba godzin |
|---|---|---|
| 1. | Przeprowadzanie 24-godzinnego wywiadu żywieniowego<br>-wyjaśniać cel wywiadu<br>- określać etapy wywiadu<br>- przeprowadzić wywiad<br>- rejestrować wywiad<br>- korzystać z „albumu fotografii produktów i potraw”<br>- przeprowadzić badania antropometryczne | 5 |
| 2. | Obróbka danych z wywiadu w programie komputerowym<br>- korzystanie z programu komputerowego do obliczania wartości odżywczej<br>- analiza wyników | 5 |
| 3. | Przeprowadzanie wywiadu badającego częstość spożycia<br>-wyjaśniać cel wywiadu<br>- określać etapy wywiadu<br>- przeprowadzić wywiad<br>- rejestrować wywiad<br>- analiza wyników | 5 |
| 4. | Analiza norm żywienia i wyżywienia<br>-wyjaśniać i rozróżniać normy żywienia i wyżywienia<br>-analizować normy żywienia wg. Ziemiańskiego<br>-analizować podział produktów na 12 grup i praktycznie wykorzystywać racje pokarmową<br>-przeliczać produkty w obrębie grupy<br>-rozkładać racje pokarmową na posiłki | 5 |
| **5.** | Planowanie jadłospisów dekadowych dla ludzi dorosłych w zależności od aktywności<br>-wymieniać zasady planowania jadłospisów jednodniowych i okresowych<br>-planować jadłospis okresowy<br>-dokonać oceny jakościowej jadłospisu okresowego | 5 |
| **6.** | Sporządzanie gramatury potraw do zaplanowanych jadłospisów<br>-sporządzać gramówkę do zaplanowanego jadłospisu | 5 |
| **7.** | Ocena jakościowa i ilościowa jadłospisów<br>-charakteryzować metody oceny jadłospisów i stosowną dokumentacje<br>-korzystać z gramatury potraw<br>-dokonać oceny jakościowej jadłospisów<br>-obliczać wartość odżywczą i energetyczną jadłospisów<br>-porównanie z normami, sformułować wnioski | 5 |
| **8.** | Ocena wykorzystania racji pokarmowej w jadłospisach<br>-ćwiczenia w sporządzaniu gramówki do jadłospisów okresowych<br>-przeliczanie produktów w obrębie grupy<br>-obliczanie średnich racji pokarmowych<br>- porównanie z normami, sformułować wnioski | 5 |
| **9.** | Tworzenie średnich racji pokarmowych<br>- obliczanie średnich racji pokarmowych różnymi metodami | 5 |

15. Literatura podstawowa:

1.red. Kunachowicz H. – Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw, PZWL, Warszawa 2003
2.Szczygłowa H. – System dietetyczny dla zakładów służby zdrowia, IŻŻ, Warszawa 1992

16. Literatura towarzysząca:

1. Wieczorek – Chełmińska Z. – Dietetyczna książka kucharska, PZWL, Warszawa 2000

# Opis przedmiotu

1. Nazwa przedmiotu: **Żywienie człowieka**

2. Kod przedmiotu:

3. Język wykładowy: polski

4. Kierunek: Dietetyka

5. Specjalność:

6. Rok: 2007/2008 Semestr: II

7. Tytuł/stopień oraz imię i nazwisko prowadzącego przedmiot:

**dr n.farm. Elżbieta Grochowska-Niedworok**

8. Tytuły/stopnie oraz imiona i nazwiska pozostałych członków zespołu:

**dr n.med. Andrzej Kozowicz**

9. Formy zajęć wchodzące w skład przedmiotu, wymiar godzinowy, forma zaliczenia:

| Forma zajęć | Wykład | Ćwiczenia/ Ćwiczenia tablicowe | Laboratorium/ Ćwiczenia praktyczne | Projekt | Seminarium |
|---|---|---|---|---|---|
| Liczba godzin w semestrze | 45 | 30 | - | - | - |
| Forma zaliczenia | egzamin | zaliczenie na ocenę | - | - | - |

10. Liczba punktów ECTS: 8

11. Poziom (podstawowy/zaawansowany): podstawowy

12. Wymagania wstępne:

podstawowe wiadomości z chemii i biologii w zakresie szkoły średniej.

13. Cele kształcenia:

W wyniku procesu kształcenia student powinien:
- znać produkty spełniające rolę żywności funkcjonalnej,
- wymienić procesy w których istotną rolę pełni żywność funkcjonalna,
- określać funkcje żywności funkcjonalnej,
- zaplanować jadłospis,
- określić sposób żywienia,
- znać nazewnictwo diet,
- znać schorzenia powstałe na tle wadliwego żywienia

14. Opis treści kształcenia w ramach poszczególnych form zajęć:

14.1. Wykład:

| Treści | Liczba planowanych godzin dydaktycznych |
|---|---|
| 1. Żywność wzbogacona. | 3 |
| 2. Żywność funkcjonalna. Definicja, przykłady. | 5 |
| 3. Zasady planowania jadłospisów. | 4 |
| 4. Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia. Normy żywieniowe w Polsce. | 6 |
| 5. Żywienie w sporcie. | 2 |
| 6. Żywienie osób dorosłych i osób w wieku podeszłym. | 5 |
| 7. Wegetarianizm. Weganizm. | 3 |
| 8. Niedożywienie. Bulimia i anoreksja. | 3 |
| 9. Postępowanie dietetyczne w chorobach. Nazewnictwo diet | 3 |
| 10. Podstawy leczenia dietetycznego chorób żywieniowo-zależnych. Leczenie żywieniowe | 5 |
| 11. Żywienie w alergiach, nietolerancji pokarmowej i zespołach złego wchłaniania. | 5 |
| 12. Żywienie w otyłości. | 5 |

14.2.Ćwiczenia/Ćwiczenia tablicowe:

Podstawowa i ponadpodstawowa przemiana materii.
Zdefiniować pojęcie podstawowej przemiany materii i spoczynkowej:
- wyjaśnić różnice pomiędzy podstawową a spoczynkową przemianą materii oraz sposób obliczania,
- wymienić czynniki, od których uzależniona jest wartość PPM,
- wymienić elementy ponadpodstawowej przemiany materii,
- wyjaśnić pojęcie termogenezy posiłkowej /swoiście dynamicznego działania pokarmu/,
- rozróżniać i zastosować wydatki energetyczne na różne formy aktywności
- obliczyć całkowitą przemianę energii.
Bilans wodny organizmu.
Wyjaśnić bilans zerowy, dodatni, ujemny:
- określać skutki bilansu dodatniego i ujemnego,
- rozróżnić normy energetyczne dla wszystkich grup ludności,
- wyliczyć % udział składników odżywczych w pokryciu zapotrzebowania,
- obliczyć % i kcal udziału poszczególnych składników.
Rola wody w organizmie człowieka:
- porównać rozmieszczenie wody w organizmie /wiadomości z fizjologii/,
- wyjaśnić rolę wody w organizmie,
- wymienić źródła wody dla organizmu,
- objaśnić pochodzenie wody metabolicznej,
- określić zróżnicować zawartość wody w produktach spożywczych,
- wyjaśnić skutki zaburzeń bilansu wodnego,
- identyfikować mechanizmy regulujące gospodarką wodną /wiad. z fizjologii/,
- zaproponować warunki, jakim powinna odpowiadać woda - uzdatnianie wody.
Podział, charakterystyka oraz znaczenie żywieniowe białek, węglowodanów i tłuszczów:
- wyjaśnić budowę,
- dokonać podziału,
- rozróżnić węglowodany wg podziału,
- charakteryzować poszczególne składniki odżywcze,

- określać znaczenie żywieniowe.
Żywieniowe źródła białek i normy spożycia.
Żywieniowe źródła węglowodanów i normy spożycia.
Żywieniowe źródła tłuszczów i normy spożycia.
Błonnik pokarmowy - rola, źródła.
Źródła witamin i ich rola w organizmie.
Makro i mikroelementy znaczenie i źródła.
Podział produktów spożywczych na grupy, charakterystyka każdej z nich.

14.3. Laboratorium/ Ćwiczenia praktyczne:

14.4. Projekt:

14.5. Seminarium:

15. Literatura podstawowa:

1. Żywienie człowieka zdrowego i chorego. red. J. Gawęcki, J. Hasik, PWN, Warszawa 2003
2. Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. red. J. Gawęcki, L. Hryniewiecki, PWN, Warszawa 2005
3. Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. red. J. Gawęcki, T. Mossor-Pietraszewska, PWN, Warszawa 2004
4. Normy żywienia człowieka. red. Ś. Ziemiański, PZWL, Warszawa 2001
5. Zasady żywienia człowieka. H. Kunachowicz, E. Czarnowska- Misztal, H. Turlejska WSiP, Warszawa 2005
6. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. red. H. Kunachowicz, PZWL, Warszawa 2003

16. Literatura towarzysząca:

1.Kierst W.: Nauka o żywieniu zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa 1989.
2.Szczygieł A.: Normy żywienia i wyżywienia. IŻŻ, Warszawa 1987.
3.Wieczorek-Chełmińska Z.: Nowoczesna dietetyczna książka kucharska. Warszawa 2000.
4.Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa 2002.
5.Hasik J., Hryniewiecki L., Grzymisławski M.: Dietetyka. PZWL, Warszawa 1999.
6.Wieczorek-Chełmińska Z.: Zasady żywienia i dietetyka stosowana. PZWL, Warszawa 1992.
7.Ziemiański Św.: Normy żywienia człowieka. PZWL, Warszawa 2001.