Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)				**Język angielski**						**Kod podmiotu**	N-DIET-I-P-DIET-JEZA _IV
Kierunek studiów				dietetyka							
Profil kształcenia				praktyczny							
Poziom studiów				studia pierwszego stopnia							
Specjalność				przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności							
Forma studiów				niestacjonarne							
Semestr studiów				IV							
Tryb zaliczenia przedmiotu				Egzamin	**Liczba punktów ECTS**						Sposób ustalania oceny z przedmiotu
Formy zajęć i inne		**Liczba godzin zajęć w semestrze**			Całkowita	2	Zajęcia kontaktowe	1	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	2	
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	**Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć**						Waga w %
Ćwiczenia praktyczne		60	30	30	wypowiedzi ustne na zajęciach, prace domowe: ćwiczenia leksykalne i gramatyczne, prezentacje multimedialne o charakterze popularnonaukowym związane z kierunkiem studiów, testy kontrolne, testy zaliczeniowe						100
Razem:		60	30	30					Razem		100
Kategoria efektów	**Lp.**	**Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)**							**Efekty kierunkowe**		**Forma zajęć**
Wiedza	1.										
Umiejętności	1.	potrafi w miarę poprawnie pod względem gramatycznym i leksykalnym wyrażać swą opinię w kwestiach abstrakcyjnych i kulturowych, potrafi dość swobodnie uczestniczyć w rozmowie towarzyskiej na różne tematy, sugerować rozwiązania, formułować prośby i składać propozycje, udzielać porad i wskazówek							K_U18		ćwiczenia
	2.	potrafi zrozumieć dłuższe wypowiedzi i wykłady dotyczące znanej tematyki							K_U18		ćwiczenia
	3.	potrafi napisać krótki tekst użytkowy o ogólnym / rutynowym charakterze lub prosty list opisujący fakty i wydarzenia, zna ogólne zasady interpunkcji							K_U18		ćwiczenia
	4.	rozumie treść artykułu prasowego, ogólny sens utworu literackiego oraz listu wyrażającego osobiste poglądy / opinie, rozumie ogólny sens dłuższego tekstu o charakterze informacyjnym lub popularnonaukowym na znany temat							K_U18		ćwiczenia
Kompetencje społeczne	1.										

Treści kształcenia

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	metody: gramatyczno-tłumaczeniowa, audiolingwalna, kognitywna, komunikacyjna, bezpośrednia

L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin
1.	Dieta w ciąży i przy karmieniu piersią. Talerz z dobrymi produktami żywnościowymi.	2
2.	Konsultacja dietetyczna. Podejście skierowane na pacjenta. Skróty.	2
3.	Raporty laboratoryjne i antropometryczne. Terminologia specjalistyczna a codzienna terminologia.	2
4.	Telefoniczne umawianie się na wizytę. Historia medyczna. Prowadzenie wywiadu dietetycznego.	2
5.	Raport przypadku pacjenta. Odtworzenie 24 – godzinnej diety. Preferencje żywieniowe.	2
6.	Kliniczne zaburzenia żywieniowe.	2
7.	Anoreksja.	2
8.	Bulimia.	2
9.	Podjadanie i jedzenie kompulsywne.	2
10.	Konwersacje – prezentacje studentów.	2
11.	Różnorodne ćwiczenia gramatyczne.	2
12.	Alergie pokarmowe.	2
13.	Diety odchudzające.	2
14.	Interesujące, najnowsze fakty z dziedziny dietetyki.	2
15.	Powtórzenie – vocabulary quiz.	2
	Razem liczba godzin:	**30**

Literatura podstawowa:

1	Christaki A., Dooley J.: Nutrition and dietetics. Wyd. Express Publishing 2018
2	Gorbacz-Gancarz B., Ostrowska L., Stefańska E., Supińska E., Szczepaniak E.. English for Dietetics. PZWL, 2016
3	Oxenden Clive, Latham-Koenig Christina. New English File Intermediate. Oxford: OUP, 2007

Literatura uzupełniająca:

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

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Opis modułu kształcenia

<table>
<tr><td colspan="2">Nazwa modułu (przedmiotu)</td><td colspan="4">Język niemiecki</td><td>Kod podmiotu</td><td>N-DIET-I-P-DIET-JEZN _IV</td></tr>
<tr><td colspan="2">Kierunek studiów</td><td colspan="6">dietetyka</td></tr>
<tr><td colspan="2">Profil kształcenia</td><td colspan="6">praktyczny</td></tr>
<tr><td colspan="2">Poziom studiów</td><td colspan="6">studia pierwszego stopnia</td></tr>
<tr><td colspan="2">Specjalność</td><td colspan="6">przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności</td></tr>
<tr><td colspan="2">Forma studiów</td><td colspan="6">niestacjonarne</td></tr>
<tr><td colspan="2">Semestr studiów</td><td colspan="6">IV</td></tr>
<tr><td colspan="2">Tryb zaliczenia przedmiotu</td><td colspan="2">egzamin</td><td colspan="4">Liczba punktów ECTS</td><td rowspan="2">Sposób ustalania oceny z przedmiotu</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Formy zajęć i inne</td><td colspan="3">Liczba godzin zajęć w semestrze</td><td>Całkowita</td><td>2</td><td>Zajęcia kontaktowe</td><td>1</td><td>Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Całkowita</td><td>Pracy studenta</td><td>Zajęcia kontaktowe</td><td colspan="5">Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć</td><td>Waga w %</td></tr>
<tr><td>Ćwiczenia praktyczne</td><td>60</td><td>30</td><td>30</td><td colspan="5">wypowiedzi ustne na zajęciach, prace domowe: ćwiczenia leksykalne i gramatyczne, prezentacje multimedialne o charakterze popularnonaukowym związane z kierunkiem studiów, testy kontrolne, testy zaliczeniowe</td><td>100</td></tr>
<tr><td colspan="2">Razem:</td><td>60</td><td>30</td><td>30</td><td colspan="4"></td><td>Razem</td><td>100</td></tr>
<tr><td>Kategoria efektów</td><td>Lp.</td><td colspan="6">Efekty uczenia się dla modułu0 (przedmiotu)</td><td>Efekty kierunkowe</td><td>Forma zajęć</td></tr>
<tr><td>Wiedza</td><td>1.</td><td colspan="6"></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">Umiejętności</td><td>1.</td><td colspan="6">potrafi swobodnie uczestniczyć w rozmowie towarzyskiej i na tematy zawodowe, wyrażać swą opinię, udzielać rad / prosić o poradę i przekazywać sugestie, wykazując się stosunkowo dużym stopniem płynności i spontaniczności oraz poprawności językowej</td><td>K_U18</td><td>ćwiczenia</td></tr>
<tr><td>2.</td><td colspan="6">potrafi właściwie zrozumieć zarówno poglądy i nastawienie mówiących, jak i treść ich wypowiedzi, rozumie większość radiowych nagrań dokumentalnych nagranych w standardowej odmianie języka, potrafi także właściwie określić nastrój i ton mówiącego, jego intencje itp., rozumie wywiady udzielane na żywo, programy typu talk-show i większość filmów w standardowej odmianie języka</td><td>K_U18</td><td>ćwiczenia</td></tr>
<tr><td>3.</td><td colspan="6">potrafi z zachowaniem poprawności gramatycznej i stylistycznej, napisać recenzję filmu, potrafi napisać poprawne wypracowanie na szereg różnorodnych tematów, przedstawić swoją argumentację za lub przeciw konkretnemu punktowi widzenia, swobodnie radzi sobie z rutynową korespondencją zawodową</td><td>K_U18</td><td>ćwiczenia</td></tr>
<tr><td>4.</td><td colspan="6">potrafi ze zrozumieniem czytać różnego rodzaju teksty, szybko odnajdując istotne informacje, rozumie treść prywatnych listów pisanych językiem potocznym, rozpoznaje cechy charakterystyczne dla tekstów oficjalnych i nieoficjalnych, rozumie ogólną treść instrukcji / literatury fachowej związanej z przyszłym zawodem.</td><td>K_U18</td><td>ćwiczenia</td></tr>
<tr><td>Kompetencje społeczne</td><td>1.</td><td colspan="6"></td><td></td><td></td></tr>
</table>

Treści kształcenia

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	metody: gramatyczno-tłumaczeniowa, audiolingwalna, kognitywna, komunikacyjna, bezpośrednia

L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin
1.	Studia lub praktyki zagraniczne	2
2.	Unia Europejska/Instytucje/Euroregiony	2
3.	Pieniądze/waluta/reakcje na euro	2
4.	Europejska polityka rolna/gospodarstwa ekologiczne	2
5.	Bioetyka/klonowanie/manipulacja genetyczna	2
6.	Odnawialne źródła energii(energia wiatrowa i solarna)	2
7.	Procesy informacyjno-komunikacyjne/literatura kontra Internet	2
8.	1.Żywienie zbiorowe	2
9.	2.Układanie jadłospisów	2
10.	3.Żywienie w szpitalach/ośrodkach rehabilitacyjnych	2
11.	4.Prawidłowe żywienie niemowląt i małych dzieci	2
12.	5.Potrzeby i prawidłowa dieta młodzieży w wieku gimnazjalnym	2
13.	6.Otyłość	2
14.	7.Bulimia/anoreksja	2
15.	8.Dieta niskokaloryczna/lekkostrawna/standardowa/niskobiałkowa/płynna/bezglutenowa	2
	Razem liczba godzin:	**30**

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Opis modułu kształcenia

<table>
<tr><td colspan="2">Nazwa modułu (przedmiotu)</td><td colspan="3">Kliniczny zarys chorób</td><td colspan="2">Kod podmiotu</td><td>N-DIET-I-P-DIET-KZC _IV</td></tr>
<tr><td colspan="2">Kierunek studiów</td><td colspan="6">dietetyka</td></tr>
<tr><td colspan="2">Profil kształcenia</td><td colspan="6">praktyczny</td></tr>
<tr><td colspan="2">Poziom studiów</td><td colspan="6">studia pierwszego stopnia</td></tr>
<tr><td colspan="2">Specjalność</td><td colspan="6">przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności</td></tr>
<tr><td colspan="2">Forma studiów</td><td colspan="6">niestacjonarne</td></tr>
<tr><td colspan="2">Semestr studiów</td><td colspan="6">IV</td></tr>
<tr><td colspan="2">Tryb zaliczenia przedmiotu</td><td colspan="2">Zaliczenie</td><td colspan="4">Liczba punktów ECTS</td><td rowspan="2">Sposób ustalania oceny z przedmiotu</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Formy zajęć i inne</td><td colspan="3">Liczba godzin zajęć w semestrze</td><td>Całkowita</td><td>3</td><td>Zajęcia kontaktowe</td><td>0,9</td><td>Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Całkowita</td><td>Pracy studenta</td><td>Zajęcia kontaktowe</td><td colspan="5">Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć</td><td>Waga w %</td></tr>
<tr><td>Wykład</td><td>30</td><td>21</td><td>9</td><td colspan="5">Zaliczenie na ocenę</td><td>50</td></tr>
<tr><td>Ćwiczenia</td><td>60</td><td>42</td><td>18</td><td colspan="5">Sprawdziany cząstkowe, prezentacja zespołowa</td><td>50</td></tr>
<tr><td>Razem:</td><td>90</td><td>63</td><td>27</td><td colspan="4"></td><td>Razem</td><td>100</td></tr>
<tr><td>Kategoria efektów</td><td>Lp.</td><td colspan="5">Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)</td><td>Efekty kierunkowe</td><td>Formy zajęć</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Wiedza</td><td>1.</td><td colspan="5">zna podstawowe objawy i wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, układu moczowego i niedokrwistości</td><td>K_W17</td><td>wykład, ćwiczenia</td></tr>
<tr><td>2.</td><td colspan="5">zna metodologię postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależnościom stopnia zaawansowania choroby, zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym</td><td>K_W18
K_W20</td><td>wykład, ćwiczenia</td></tr>
<tr><td>3.</td><td colspan="5">zna podstawowe pojęcia z zakresu chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, układu moczowego i niedokrwistości</td><td>K_W19</td><td>wykład, ćwiczenia</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Umiejętności</td><td>1.</td><td colspan="5">potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad chorym</td><td>K_U02</td><td>wykład, ćwiczenia</td></tr>
<tr><td>2.</td><td colspan="5">rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą</td><td>K_U04</td><td>wykład, ćwiczenia</td></tr>
<tr><td>3.</td><td colspan="5">potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe</td><td>K_U05</td><td>wykład, ćwiczenia</td></tr>
<tr><td>4.</td><td colspan="5">potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia</td><td>K_U06</td><td>wykład, ćwiczenia</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Kompetencje społeczne</td><td>1.</td><td colspan="5">posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów</td><td>K_K01</td><td>wykład, ćwiczenia</td></tr>
<tr><td>2.</td><td colspan="5">posiada umiejętność stałego dokształcania się</td><td>K_K01</td><td>wykład, ćwiczenia</td></tr>
</table>

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna

L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin
1.	Medycyna kliniczna działy, zaburzenia somatyczne i psychiczne	1
2.	Nauka o chorobach wewnętrznych działy	1
3.	Kardiologia – objawy chorób serca, niewydolność krążenia zawał mięśnia sercowego	1
4.	Nadciśnienie tętnicze, choroby naczyń	1
5.	Choroby płuc, oskrzeli	1
6.	Hematologia, czyli nauka o chorobach krwi	1
7.	Choroby nerek – zapalenia, kamica, niewydolność nerek i dializoterapia	2
8.	Choroby przewodu pokarmowego	1
	Razem liczba godzin:	**9**

Ćwiczenia	Metody dydaktyczne	Dyskusja, zespołowe prezentacje multimedialne, sprawdziany cząstkowe

L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin
1.	Objawy chorób somatycznych i psychicznych sposoby rozpoznawania	2
2.	Otyłość, nadwaga i niedożywienie sposoby rozpoznawania	2
3.	Kardiologia – objawy chorób serca, niewydolność krążenia zawał mięśnia sercowego	2
4.	Nadciśnienie tętnicze, choroby naczyń tętniczych, żylaki - praktyczne mierzenie ciśnienia	2
5.	Choroby płuc, oskrzeli	2
6.	Ostre i przewlekłe choroby zakaźne, epidemie	2
7.	Hematologia, czyli nauka o chorobach krwi	2
8.	Choroby nerek – zapalenia, kamica, niewydolność nerek i dializoterapia	2
9.	Choroby przewodu pokarmowego - wpływ zaburzeń odżywienia na rozwój chorób, zaburzenia łaknienia w chorobach somatycznych i innych niż choroby przewodu pokarmowego	2
	Razem liczba godzin:	**18**

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

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)	**Analiza i ocena jakości żywności**	**Kod podmiotu**	N-DIET-I-P-DIET-AOJZ _IV
Kierunek studiów	dietetyka		
Profil kształcenia	praktyczny		
Poziom studiów	pierwszego stopnia		
Specjalność	przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności		
Forma studiów	niestacjonarne		
Semestr studiów	IV		

Tryb zaliczenia przedmiotu	Egzamin	**Liczba punktów ECTS 4**						Sposób ustalania oceny z przedmiotu
Formy zajęć i inne	**Liczba godzin zajęć w semestrze**	Całkowita	4	Zajęcia kontaktowe	1,5	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	2	
	Całkowita / Pracy studenta / Zajęcia kontaktowe	**Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć**						Waga w %
Wykład	60 / 42 / 18	Egzamin pisemny						60
Ćwiczenia praktyczne	60 / 33 / 27	Sprawdzanie umiejętności i wiedzy na poszczególnych ćwiczeniach laboratoryjnych						40
Razem:	120 / 75 / 45					Razem		100

Kategoria efektów	**Lp.**	**Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)**	**Efekty kierunkowe**	**Formy zajęć**
Wiedza	1.	definiuje pojęcie norm jakościowych, zna zasady i metody pobierania i przygotowania prób do analiz, charakteryzuje błędy w analizie żywności	K_W02 K_W06 K_W07	wykład
	2.	definiuje analizę sensoryczną, wskazuje zmysły biorące udział w ocenie sensorycznej, wymienia czynniki wpływające na wyniki analizy sensorycznej, charakteryzuje warunki przeprowadzenia ocen sensorycznych, zna sensoryczne metody kontroli jakości, rozpoznaje metody ocen konsumenckich	K_W02 K_W04 K_W06	wykład
Umiejętności	1.	przeprowadza ocenę sensoryczną i chemiczną produktów spożywczych, interpretuje uzyskane wyniki przeprowadzonych badań	K_U10 K_U11	ćwiczenia
	2.	przeprowadza ocenę chemiczną produktów spożywczych, interpretuje uzyskane wyniki przeprowadzonych badań	K_U10 K_U11	ćwiczenia
	3.	rozróżnia techniki stosowane w ocenie jakości żywności, dobiera metody oznaczania podstawowych składników żywności	K_U10 K_U11	ćwiczenia
Kompetencje społeczne	1.	Postępuje zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, dba o powierzony sprzęt	K_K07	ćwiczenia
	2.	Współpracuje w zespole, aktywnie uczestniczy w wyznaczonych zadaniach	K_K08	ćwiczenia

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna

L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin
1.	Normy jakości żywności	1
2.	Zasady i metody pobierania i przygotowania prób do analiz	1
3.	Błędy w analizie żywności	1
4.	Podstawy analizy sensorycznej	1
5.	Zmysły biorące udział w ocenie	1
6.	Czynniki wpływające na wyniki analizy sensorycznej	1
7.	Warunki przeprowadzenia ocen sensorycznych	1
8.	Sensoryczne metody kontroli jakości	1
9.	Metody ocen konsumenckich	1
10.	Techniki stosowane w ocenie jakości żywności	1
11.	Metody oznaczania podstawowych składników żywności	2
12.	Analiza wagowa	2
13.	Analiza objętościowa	2
14.	Analiza instrumentalna	2
	Razem liczba godzin:	**18**

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	Ćwiczenia laboratoryjne

L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin
1.	Analiza sensoryczna i ocena organoleptyczna żywności	4
2.	Oznaczanie zawartości wody i suchej substancji w wybranych produktach spożywczych. Oznaczenie gęstości płynnych produktów spożywczych.	4
3.	Oznaczenie zawartości popiołu i składników mineralnych. Oznaczanie zawartości soli kuchennej	4
4.	Oznaczanie kwasowości produktów spożywczych	3
5.	Oznaczanie zawartości białka w produktach spożywczych	4
6.	Oznaczanie zawartości tłuszczów	4
7.	Oznaczenie zawartości cukrów	4
	Razem liczba godzin:	**27**

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)	**Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo**	**Kod podmiotu**	N-DIET-I-P-DIET-TZPOT_IV
Kierunek studiów	dietetyka		
Profil kształcenia	praktyczny		
Poziom studiów	pierwszego stopnia		
Specjalność	przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności		
Forma studiów	niestacjonarne		
Semestr studiów	IV		

Tryb zaliczenia przedmiotu	Egzamin	**Liczba punktów ECTS**						Sposób ustalania oceny z przedmiotu
Formy zajęć i inne	**Liczba godzin zajęć w semestrze**	Całkowita	4	Zajęcia kontaktowe	1	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	2	
	Całkowita / Pracy studenta / Zajęcia kontaktowe	**Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć**						Waga w %
Wykład	60 / 45 / 15	Egzamin pisemny z materiału wykładowego. Kolokwium zaliczeniowe na koniec semestru. Przygotowanie prezentacji dotyczącej realizowanych zagadnień. Przedstawienie publikacji naukowej dotyczącej realizowanych zagadnień						50
Ćwiczenia praktyczne	60 / 45 / 15	Sprawozdania z każdych zajęć. Praktyczne przygotowanie potraw na każdych zajęciach. Kolokwium zaliczeniowe na koniec semestru.						50
Razem:	120 / 90 / 30					Razem		100

Kategoria efektów	**Lp.**	**Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)**	**Efekty kierunkowe**	**Formy zajęć**
Wiedza	1.	posiada wiedzę o zmianach sensorycznych przygotowanych potraw (barwa, smak, konsystencja), zna i dobiera produkty spożywcze dla potrzeb produkcji kulinarnej	K_W02 K_W04 K_W05 K_W07	wykład, ćwiczenia
	2.	zna elementy oceny towaroznawczej produktu i sprzęt stosowany do produkcji potraw, zna zasady organizacji stanowisk pracy	K_W05 K_W06 K_W07	wykład, ćwiczenia
Umiejętności	1.	ocenia wartość odżywczą produktu i potrawy	K_U11	ćwiczenia
	2.	ocenia towaroznawczo przydatność produktu do produkcji potrawy	K_U10 K_U11	ćwiczenia
	3.	analizuje procesy technologiczne wykorzystywane w produkcji różnych potraw	K_U10 K_U11	wykład, ćwiczenia
	4.	stosuje odpowiednie techniki sporządzania potraw, wskazuje punkty krytyczne przy przygotowaniu potrawy na każdym etapie technologicznym	K_U10 K_U11	wykład, ćwiczenia
	5.	ocenia organoleptycznie jakość potrawy po zastosowaniu obróbki cieplnej	K_U10 K_U11	ćwiczenia
	6.	planuje i tworzy prawidłowe warunki do przetwarzania żywności	K_U10 K_U11	ćwiczenia
Kompetencje społeczne	1.	jest świadomy obsługi zgodnie z zasadami BHP sprzętu gastronomicznego w sporządzaniu potraw	K_K07	ćwiczenia
	2.	bierze odpowiedzialność za swoje działania i właściwie organizuje pracę własną podczas procesu technologicznego	K_K06 K_K08	ćwiczenia
	3.	jest świadomy zagrożeń mikrobiologicznych potraw, sposoby ich eliminacji w systemach kontroli jakości produkcji	K_K07	wykład, ćwiczenia

Treści kształcenia

Wykład	**Metody dydaktyczne**	wykład, dyskusja dydaktyczna, metody eksponujące – prezentacja multimedialna przy użyciu komputera

L.p.	**Tematyka zajęć**	**Liczba godzin**
1.	Kształtowanie cech jakościowych produktów spożywczych przez dobór parametrów cieplnych	7
2.	Metody rozmrażania produktów spożywczych oraz potraw	5
3.	Struktura i konsystencja potraw	5
4.	Technologia produkcji ciast	3
5.	Wykorzystanie przypraw, nasion strączkowych oraz grzybów w technologii gastronomicznej	7
6.	Higiena produkcji żywności	3
	Razem liczba godzin:	**30**

Ćwiczenia praktyczne	**Metody dydaktyczne**	dyskusja dydaktyczna, ćwiczenia praktyczne (pisemne, problemowe, analityczne) wykonywane w podgrupach, pokaz z objaśnieniem, zajęcia praktyczne w kuchni z elementami planowania

L.p.	**Tematyka zajęć**	**Liczba godzin**
1.	Ocena organoleptyczna potraw z wykorzystaniem narządów zmysłu. Określanie wpływu różnych czynników na strukturę, konsystencję oraz barwę gotowych potraw. Wykorzystanie strukturotwórczej roli jaj w technologii potraw.	2
2.	Układanie własnego jadłospisu oraz obliczanie jego wartości odżywczej (energia, białko, tłuszcz, węglowodany). Ocena przydatności odmianowej na przykładzie ziemniaka. Zastosowanie ziemniaków w technologii potraw.	2
3.	Technologia sporządzania ciast drożdżowych, biszkoptowych, biszkoptowo-tłuszczowych, parzonych i kruchych.	2
4.	Ocena towaroznawcza produktów pochodzenia zwierzęcego (mięso drobiowe, wieprzowe, masło, śmietana). Technologia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu. Określanie wpływu różnych czynników na jakość i wydajność potraw z mięsa.	3
5.	Podział substancji dodatkowych stosowanych w żywności. Określanie i klasyfikacja zastosowanych dodatków w wybranych produktach spożywczych. Wykorzystanie nasion roślin strączkowych w technologii potraw.	2
6.	Klasyfikacja zanieczyszczeń żywności. Ocena wpływu poszczególnych rodzajów zanieczyszczeń na zdrowie człowieka. Charakterystyka sposobów przechowywania surowców. Technologia potraw z ryb.	2
7.	Sposoby utrwalania żywności metodą zakwaszania i chemiczną. Zaliczenie semestru.	2
	Razem liczba godzin:	**15**

Literatura podstawowa:

1.	Dominik P.: Gastronomia. Wyd. Almamer Szkoła Wyższa. Warszawa, 2013
2.	Czarniecka-Skubina E.: Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu. Wyd. SGGW, Warszawa, 2012
3.	Konarzewska M.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, Wyd. REA, Warszawa, 2007
4.	Górska – Warsewicz H., Sawicka B., Mikulska T.: Gastronomia tom III. Działalność gospodarcza w gastronomii. Wyd. WSiP, REA, Warszawa, 2014
5.	Świderski F.:, Towaroznawstwo żywności przetworzonej. Technologia i ocena jakościowa. Wyd. SGGW Warszawa 2003
6.	Kunachowicz H.(red): Tabele składu i wartości odżywczej. Wyd. PZWL Warszawa 2017
7.	Kasperek A., Kondratowicz M.: Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Wyd. REA, Warszawa, 2013
8.	Kasperek A., Kondratowicz M.: Wyposażenie zakładów gastronomicznych i gospodarstw domowych. Wyd. REA, Warszawa, 2011
9.	Dominik P.: Gastronomia. Wyd. Almamer Szkoła Wyższa. Warszawa, 2013

Literatura uzupełniająca:

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

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)	**Metodologia badań naukowych i seminarium dyplomowe**	**Kod podmiotu**	S-DIET-I-P-DIET-MBNSD_IV
Kierunek studiów	dietetyka		
Profil kształcenia	praktyczny		
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia		
Specjalność	przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności		
Forma studiów	stacjonarny		
Semestr studiów	IV		

Tryb zaliczenia przedmiotu	Zaliczenie	**Liczba punktów ECTS**						Sposób ustalania oceny z przedmiotu
Formy zajęć i inne	**Liczba godzin zajęć w semestrze**	Całkowita	1	Zajęcia kontaktowe	1	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	1	

	Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	**Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć**		Waga w %
Seminarium	35	5	30	Kolokwium / praca licencjacka		100
Razem:	35	5	30		Razem	100

Kategoria efektów	**Lp.**	**Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)**	**Efekty kierunkowe**	**Formy zajęć**
Wiedza	1.	potrafi analizować artykuły naukowe i oceniać ich przydatność do podjętego tematu badań	K_W13 K_W18 K_W21	ćwiczenia
Umiejętności	1.	nabył umiejętności korzystania z medycznych baz danych	K_U11 K_U15 K_U17	ćwiczenia
	2	potrafi przechowywać i zabezpieczyć dane wrażliwe	K_U11 K_U15 K_U17	ćwiczenia
	3	opanował umiejętność pozyskiwania, cytowania wykorzystania danych z piśmiennictwa	K_U08 K_U14 K_U15 K_U17	ćwiczenia
Kompetencje	1.	potrafi skonstruować plan podjętych badań, określić ich cel	K_K06 K_K08	ćwiczenia

Treści kształcenia

Seminarium	Metody dydaktyczne	Dyskusja, prezentacja, studium sytuacyjne,

L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin
1.	Zapoznanie z medycznymi bazami danych. Wyrobienie umiejętności korzystania ze źródeł literaturowych	3
2.	Rozwinięcie umiejętności analizy artykułów naukowych i oceny ich przydatności do podjętego tematu badań	3
3.	Wyrobienie umiejętności pisania opracowań naukowych. Zasady konstrukcji planu podjętych badań, określanie ich celu.	3
4.	Przeprowadzanie analizy metod stosowanych w badaniach żywieniowych.	6
5.	Selekcja pozycji literaturowych na podstawie zgodności z założeniami pracy na podstawie wartości naukowej: (czasopisma krajowe i zagraniczne) pojęcie Impact Factor. Typy publikacji (doświadczalne, teoretyczne, poglądowe). Źródła (publikacja książkowa, podręcznik, artykuł w czasopiśmie naukowym, popularnonaukowym, strona internetowa, materiały niepublikowane). Autorzy artykułu - afiliacja , zakres prowadzonych badań na ten temat). Aktualność artykułu (rok publikacji, rok prowadzenia badań).	2
6.	Uwagi pomocne w przygotowaniu pracy licencjackiej: - sposoby zbierania publikacji (odbitki i reprinty odpowiednio oznaczone), - przygotowanie notatek (wynotowane najważniejsze założenia, wyniki i wnioski z pracy oraz pełne dane bibliograficzne pozwalające w łatwy sposób odnaleźć pracę) -stworzenie bazy dla spisu piśmiennictwa (alfabetycznie wg nazwiska autora lub kolejności cytowania	3
7.	Przeczytanie artykułów zebranych przez studenta. Analiza wybranych artykułów naukowych z uwzględnieniem: • kolejność czytania rozdziałów artykułu i ich analiza: • założenia pracy (wstęp i cel), • podsumowanie i wnioski, • szczegóły pracy (metodyka, wyniki, dyskusja), • zaznaczanie istotnych fragmentów (na reprincie) lub sporządzenie notatek, • wstępna ocena przydatności i przeznaczenia danego artykułu (w jakiej części pracy mogą zostać wykorzystane informacje zawarte w czytanym opracowaniu).	8
8.	Wybranie istotnych faktów (udokumentowanych naukowo), teorii lub przesłanek dotyczących zagadnienia. Przyjęcie tez i założeń na podstawie zebranego piśmiennictwa.	3
	Razem liczba godzin:	30

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)	**Praktyki zawodowe**	**Kod podmiotu**	N-DIET-I-P-DIET-PRA _IV
Kierunek studiów	dietetyka		
Profil kształcenia	praktyczny		
Poziom studiów	pierwszego stopnia		
Specjalność	przedmiot wspólny dla wszystkich dla specjalności		
Forma studiów	niestacjonarne		
Semestr studiów	IV		

Tryb zaliczenia przedmiotu	Zaliczenie ustne	**Liczba punktów ECTS**						Sposób ustalania oceny z przedmiotu
Formy zajęć i inne	**Liczba godzin zajęć w semestrze**	Całkowita	7	Zajęcia kontaktowe	0	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	7	

	Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	**Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć**	Waga w %
Praktyki zawodowe	280	280	0	Wypełnienie dziennika praktyk, opinia opiekuna zakładowego	100
Razem:	280	280	0	Razem	100

Kategoria efektów	**Lp.**	**Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)**	**Efekty kierunkowe**	**Forma zajęć**
Wiedza	1.	zna strukturę organizacyjną placówki z uwzględnieniem zakresu funkcjonowania poszczególnych oddziałów, w tym działu żywienia, zna zasady przyjmowania pacjentów	K_W06 K_W07	praktyka
	2.	zna zasady żywienia pacjentów objętych leczeniem w placówce	K_W18	praktyka
	3.	zna nomenklaturę diet stosowanych w zakładach leczniczych	K_W18	praktyka
Umiejętności	1.	potrafi układać jadłospisy i realizować diety specjalistyczne	K_U15 K_U16	praktyka
	2.	potrafi ocenić wartość energetyczną i odżywczą realizowanych diet specjalistycznych	K_U11	praktyka
	3.	przeprowadza wywiad żywieniowy i dokonuje oceny sposobu oraz stanu odżywienia pacjentów, potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych dzieci i dorosłych	K_U07 K_U08 K_U09	praktyka
	4.	prowadzi edukację żywieniową dla chorych dzieci i dorosłych oraz ich rodzin	K_U01 K_U02 K_U03	praktyka
Kompetencje społeczne	1.	zna i przestrzega zasady BHP i regulamin pracy obowiązujący w miejscu odbywania praktyk (placówce)	K_K07	praktyka
	2.	przestrzega praw pacjenta i dba o jego dobro	K_K04 K_K05	praktyka
	3.	wykazuje potrzebę ciągłego doskonalenia się i konsultacji ze specjalistami	K_K01 K_K02	praktyka
	4.	pracuje samodzielnie nad wyznaczonym zadaniem, jest odpowiedzialny za własne działania	K_K06 K_K08	praktyka

RAMOWY HARMONOGRAM PRAKTYK

PO IV SEMESTRZE STUDIÓW

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

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

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)	**Żywienie kliniczne**	**Kod podmiotu**	N-DIET-I-P-DK-ZYWK _IV
Kierunek studiów	dietetyka		
Profil kształcenia	praktyczny		
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia		
Specjalność	dietetyka kliniczna		
Forma studiów	niestacjonarne		
Semestr studiów	IV		

Tryb zaliczenia przedmiotu	Zaliczenie	**Liczba punktów ECTS**						Sposób ustalania oceny z przedmiotu
Formy zajęć i inne	**Liczba godzin zajęć w semestrze**	Całkowita	6	Zajęcia kontaktowe	1,5	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	3	
	Całkowita / Pracy studenta / Zajęcia kontaktowe	**Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć**						Waga w %
Wykład	90 / 72 / 18	Zaliczenie pisemne na ocenę						50
Ćwiczenia praktyczne	90 / 63 / 27	Zaliczenie pisemne na ocenę						50
Razem:	180 / 135 / 45					Razem		100

Kategoria efektów	**Lp.**	**Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)**	**Efekty kierunkowe**	**Formy zajęć**
Wiedza	1.	potrafi klasyfikować i scharakteryzować diety stosowane u ludzi chorych i zasady racjonalnego żywienia, zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym	K_W17 K_W18 K_W20	wykład
	2.	potrafi scharakteryzować i zdefiniować diety lecznicze	K_W18	wykład, ćwiczenia
Umiejętności	1.	umie obliczać podstawowe parametry diet i je opracowywać	K_U11	ćwiczenia
	2.	umie dobierać produkty zalecane w poszczególnych dietach i wskazać produkty przeciwwskazane	K_U04 K_U11	ćwiczenia
	3.	umie dobrać odpowiednie techniki kulinarne do różnych diet i wykorzystać je w opracowaniu jadłospisów	K_U04 K_U11	ćwiczenia
Kompetencje społeczne	1.	ma świadomość, że wiedza żywieniowa jest elementem leczenia wielu chorób	K_K01 K_K02	wykład, ćwiczenia

Treści kształcenia

Wykład	**Metody dydaktyczne**	**Prezentacja multimedialna**

L.p.	**Tematyka zajęć**	**Liczba godzin**
1.	Dieta bogatobiałkowa i jej zastosowanie -wyjaśniać zastosowanie diety, cel, zasady -uzasadniać celowość diety -charakteryzować zadania, założenia diety -określać uwagi technologiczne -charakteryzować produkty, potrawy zalecane i przeciwwskazane -modyfikować dietę w zależności od schorzenia	2
2.	Dieta w chorobach nowotworowych -wyjaśniać cel, zasady diety -uzasadniać celowość diety -charakteryzować zadania, założenia diety -określać uwagi technologiczne -charakteryzować produkty, potrawy zalecane i przeciwwskazane -modyfikować dietę w zależności od stanu pacjenta i sposobu leczenia	2
3.	Dieta w osteoporozie -wyjaśniać cel, zasady diety -uzasadniać celowość diety -charakteryzować zadania, założenia diety -określać uwagi technologiczne -charakteryzować produkty, potrawy zalecane i przeciwwskazane -modyfikować dietę w zależności od schorzeń współistniejących	2
4.	Dieta niskobiałkowa i jej zastosowanie -wyjaśniać zastosowanie diety, cel, zasady -uzasadniać celowość diety -charakteryzować zadania, założenia diety -określać uwagi technologiczne -charakteryzować produkty, potrawy zalecane i przeciwwskazane -modyfikować dietę w zależności od zastosowania	2
5.	Dieta niskosodowa i jej zastosowanie -wyjaśniać zastosowanie diety, cel, zasady -uzasadniać celowość diety -charakteryzować zadania, założenia diety -klasyfikować diety z ograniczeniem sodu -określać uwagi technologiczne -charakteryzować produkty, potrawy zalecane i przeciwwskazane -modyfikować dietę w zależności od zastosowania	2
6.	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i jej zastosowanie w cukrzycy -wyjaśniać zastosowanie diety, cel, zasady -uzasadniać celowość diety -charakteryzować zadania, założenia diety -określać uwagi technologiczne -charakteryzować produkty, potrawy zalecane i przeciwwskazane -określać przyczyny, typy, objawy cukrzycy	2
7.	Dieta ubogoenergetyczna i jej zastosowanie w otyłości -omawiać zastosowanie diety, cel i zasady -charakteryzować zadania i założenia diety -określać uwagi technologiczne -charakteryzować produkty, potrawy zalecane, przeciwwskazane i stosowane w ograniczonych ilościach -określać przyczyny, objawy, typy otyłości -rozpoznać otyłość	2
8.	Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych i jej zastosowanie -wyjaśniać zastosowanie diety, cel, zasady -uzasadniać celowość diety -charakteryzować zadania, założenia diety -określać uwagi technologiczne -charakteryzować produkty, potrawy zalecane i przeciwwskazane -określać przyczyny, objawy, przebieg chorób układu krążenia -modyfikować diety w chorobach	2
9.	Dieta w prewencji chorób sercowo-naczyniowych -uzasadniać celowość diety -charakteryzować zadania, założenia diety -określać uwagi technologiczne -charakteryzować produkty, potrawy zalecane i przeciwwskazane	2
	Razem liczba godzin:	**18**

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	Studium przypadku, prezentacja multimedialna, praktyczne układanie diety dla pacjenta

L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin
1.	Planowanie i ocena diet o zmienionej konsystencji -klasyfikacja diet (diety fizjologiczne i niefizjologiczne) -rozróżniać diety o zmienionej konsystencji -planować całodzienne wyżywienie dla diety papkowatej, płynnej głodówkowej, kleikowej -planować zestawy posiłków dla diety płynnej wzmocnionej i płynnej do żywienia przez sondę -ocenić wartość odżywczą zaplanowanych diet	3
2.	Planowanie i ocena diet specjalnych i diagnostycznych -charakterystyka diet specjalnych i ich zastosowanie w żywieniu szpitalnym -planowanie diet specjalnych -diety diagnostyczne stosowane w żywieniu szpitalnym i ich charakterystyka, przykłady zestawów	3
3.	Planowanie i ocena diety bogatobiałkowej -określać zasady diety i wykorzystać w praktycznym planowaniu -analizować produkty i potrawy zalecane -wykazać sposoby wzbogacania diety (suplementy diety) -zaplanować jadłospis -ocenić wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami, sformułować wnioski i podjąć działania naprawcze	3
4.	Planowanie i ocena diety niskobiałkowej i niskosodowej -określać zasady diety i wykorzystać w praktycznym planowaniu -klasyfikować diety niskosodowe -analizować produkty i potrawy zalecane i zabronione -wskazać różnice w stosunku do diety normobiałkowej -zaplanować diety specjalne -zaplanować jadłospis dla 20g i 50g białka oraz ograniczenia sodu -ocenić wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami, sformułować wnioski i podjąć działania naprawcze	3
5.	Zastosowanie diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (bez indywidualizacji) -wymieniać, charakteryzować, analizować założenia diety, czyli podaż kcal, B, T, W -rozkłada energię i W na posiłki -określać uwagi technologiczne -wymieniać i charakteryzować produkty i potrawy zalecane, ograniczone i przeciwwskazane -uzasadniać konieczność indywidualizacji diety	3
6.	Planowanie diety metodą wymienników dietetycznych (m. Tatonia) -wymieniać i charakteryzować wymienniki dietetyczne -określać i charakteryzować etapy planowania diety metodą Tatonia Wykorzystanie wymienników dietetycznych w planowaniu diety -dobierać założenia diety do indywidualnego przypadku -planować dietę do indywidualnego przypadku	1
7.	Planowanie diety metodą wymienników węglowodanowych - zastosowanie wymienników węglowodanowych, tłuszczowych, białkowych -wymieniać, charakteryzować i klasyfikować WW, WT, WBz -obliczać podaż tych wymienników dla indywidualnego przypadku -uzasadniać konieczność stosowania tych wymienników	2
8.	Planowanie diety ubogoenergetycznej -określać zasady diety i wykorzystać w praktycznym planowaniu -analizować produkty i potrawy zalecane i ograniczane -porównać wartość energetyczną produktów i potraw -zaplanować zestawy posiłków dla diety 1000 kcal, 1200kcal, 1500kcal	3
9.	Planowanie i ocena diety z kontrolowaną zawartością kwasów tłuszczowych -określać zasady diety i wykorzystać w praktycznym planowaniu -analizować produkty i potrawy zalecane i zabronione -wskazać różnice w stosunku do diety łatwo strawnej -zaplanować jadłospis -ocenić jadłospis pod kątem produktów i potraw dozwolonych i zabronionych -ocenić wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami, ocena profilu kwasów tłuszczowych, sformułować wnioski i podjąć działania naprawcze	3
10.	Modyfikacje żywieniowe w nadciśnieniu tętniczym -klasyfikować diety niskosodowe -określa źródła sodu i sposoby ograniczania podaży -określać zasady żywienia -zaproponować sposoby ograniczenia spożycia sodu Żywienie po zawale mięśnia sercowego -charakteryzować dietę w poszczególnych okresach po zawale -zaplanować schemat żywienia po zawale	3
	Razem liczba godzin:	**27**

Literatura podstawowa:

1	Dietetyka kliniczna. M. Grzymisławski, PZWL 2019
2	Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, H. Ciborowska, A. Rudnicka, PZWL 2018
3	Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu, J.Gawęcki, T. Mossor-Pietraszewska PWN 2004
4	Praktyczny podręcznik dietetyki red. M. Jarosz IŻŻ 2011

Literatura uzupełniająca:

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

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)	**Żywieniowe leczenie dojelitowe**	**Kod podmiotu**	N-DIET-I-P-DS-ZYWLD_IV
Kierunek studiów	dietetyka		
Profil kształcenia	praktyczny		
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia		
Specjalność	dietetyka kliniczna		
Forma studiów	niestacjonarne		
Semestr studiów	IV		

Tryb zaliczenia przedmiotu	Zaliczenie	**Liczba punktów ECTS**						Sposób ustalania oceny z przedmiotu
Formy zajęć i inne	**Liczba godzin zajęć w semestrze**	Całkowita	1	Zajęcia kontaktowe	0,5	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	0	
	Całkowita / Pracy studenta / Zajęcia kontaktowe	**Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć**						Waga w %
Wykład	30 / 15 / 15	Zaliczenie pisemne						100
Razem:	30 / 15 / 15					Razem		100

Kategoria efektów	**Lp.**	**Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)**	**Efekty kierunkowe**	**Formy zajęć**
Wiedza	1.	potrafi klasyfikować i scharakteryzować diety stosowane u ludzi chorych	K_W17 K_W18 K_W20	wykład
	2.	zna zasady obliczania podstawowych parametrów diet	K_W18	wykład
	3.	charakteryzuje produkty zalecane w poszczególnych dietach i wskazuje produkty przeciwwskazane	K_W18	wykład
	4.	omawia techniki kulinarne wykorzystywane do przygotowania różnych diet	K_W18	wykład
	5.	wymienia schorzenia, w których mają zastosowanie poszczególne diety	K_W18	wykład
	6.	dobiera odpowiednią dietę do schorzenia pacjenta zależnie od stopnia zaawansowania choroby i wyników badań dodatkowych	K_W18 K_W20	wykład
Umiejętności	1.			
Kompetencje społeczne	1.	ma świadomość, że wiedza żywieniowa jest elementem leczenia wielu chorób	K_K01	wykład

Treści kształcenia

Wykład	**Metody dydaktyczne**	**Prezentacja multimedialna**

L.p.	**Tematyka zajęć**	**Liczba godzin**
1.	Fizjologia trawienia i wchłaniania pokarmów. Miejsce i sposób wchłaniania podstawowych składników pokarmowych, witamin i mikroelementów.	1
2.	Wskazania do żywienia dojelitowego. Jednostki chorobowe w których to żywienie jest prowadzone- krótka ich charakterystyka.	1
3.	Przeciwskazania do żywienia drogą przewodu pokarmowego	1
4.	Techniki prowadzenia żywienia dojelitowego, jego rodzaje i drogi podania.	1
5.	Diety stosowane w żywieniu dojelitowym. Wybór diety w zależności od stanu klinicznego i choroby podstawowej.	1
6.	Kwalifikacja pacjentów do żywienia dojelitowego. Metody oceny stanu odżywienia.	1
7.	Monitorowanie żywienia dojelitowego.	1
8.	Powikłania żywienia dojelitowego ze strony przewodu pokarmowego. Powikłania mechaniczne.	1
9.	Powikłania metaboliczne żywienia dojelitowego.	1
10.	Doustne suplementy diety, ONS.	1
11.	Żywienie dojelitowe w warunkach domowych- sposób prowadzenia, u jakich pacjentów, rola opiekunów i rodziny.	1
12.	Żywienie dojelitowe w chorobach przewodu pokarmowego.	1
13.	Żywienie dojelitowe w chorobach neurologicznych.	1
14.	Żywienie dojelitowe w innych wybranych chorobach przewlekłych – mukowiscydoza, choroby nerek.	1
15.	Dlaczego żywienie dojelitowe jest lepsze niż żywienie pozajelitowe?	1
	Razem liczba godzin:	**15**

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)	**Podstawy żywienia**	**Kod podmiotu**	N-DIET-I-P-DK-PODZ_III
Kierunek studiów	dietetyka		
Profil kształcenia	praktyczny		
Poziom studiów	pierwszego stopnia		
Specjalność	dietetyka kliniczna		
Forma studiów	niestacjonarne		
Semestr studiów	IV		

Tryb zaliczenia przedmiotu	egzamin	**Liczba punktów ECTS**						Sposób ustalania oceny z przedmiotu
Formy zajęć i inne	**Liczba godzin zajęć w semestrze**			Całkowita	5	Zajęcia kontaktowe	1,2	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	4	
	Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	**Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć**						Waga w %
Wykład	30	21	9	Egzamin pisemny z materiału wykładowego						60
Ćwiczenia	120	93	27	Kolokwium zaliczeniowe na koniec semestru. Przygotowanie prezentacji dotyczącej realizowanych zagadnień. Przedstawienie publikacji naukowej dotyczącej realizowanych zagadnień						40
Razem:	150	114	36					Razem		100%

Kategoria efektów	**Lp.**	**Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)**	**Efekty kierunkowe**	**Formy zajęć**
Wiedza	1.	Posiada wiedzę o błędach żywieniowych młodzieży i ich wpływie na rozwój chorób dietozależnych	K_W13 K_W15 K_W21	wykład
	2.	Posiada wiedzę o racjonalnym żywieniu ludzi dorosłych, dietach śródziemnomorskiej i alternatywnych	K_W08 K_W07	wykład
	3.	Zna zalecenia dla kobiet w ciąży i karmiących, osób starszych i uprawiających różne dyscypliny sportowe	K_W15 K_W25	wykład
Umiejętności	1.	Potrafi zaplanować i wdrożyć prawidłowe żywienie dla odpowiedniej grupy ludności	K_U11 K_U12 K_U13 K_U15	ćwiczenia
	2.	Potrafi udzielać porady dietetycznej i pracować w zespole wielodyscyplinarnym	K_U01 K_U02	ćwiczenia
	3.	Potrafi wdrożyć edukację żywieniową dla osób zdrowych	K_U01 K_U02 K_U03	ćwiczenia
	4.	Dokonuje podziału ludności zależnie od wieku płci i aktywności, charakteryzuje procesy rozwoju osobniczego dla określonej grupy	K_U11 K_U12, K_U13 K_U15	ćwiczenia
Kompetencje społeczne	1.	Bierze odpowiedzialność za swoje działania i właściwie organizuje pracę własną	K_K06	ćwiczenia

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna

L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin
1.	Błędy żywieniowe młodzieży szkolnej.	2
2.	Podstawy racjonalnego żywienia ludzi dorosłych. Dieta śródziemnomorska.	2
3.	Alternatywne sposoby żywienia niektórych grup ludności – na przykładach.	2
4.	Zasady żywienia kobiet w okresie prokreacyjnym, ciąży i karmiących.	2
5.	Zasady żywienia ludzi starszych.	2
6.	Zasady żywienia zgodne z dyscypliną sportową.	1
	Razem liczba godzin:	**9**

Ćwiczenia	Metody dydaktyczne	Ćwiczenia tablicowe

L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin
1.	Planowanie jadłospisów dla młodzieży 13-15 lat.	3
2.	Planowanie jadłospisów dla młodzieży 16-20 lat.	2
3.	Planowanie jadłospisów dla mężczyzn 21-64 lat (praca lekka i umiarkowanie ciężka).	2
4.	Planowanie jadłospisów dla mężczyzn 21-64 lat (praca ciężka i bardzo ciężka).	2
5.	Planowanie jadłospisów dla kobiet 21-59 lat (praca lekka, umiarkowanie ciężka i ciężka).	2
6.	Planowanie jadłospisów dla kobiet ciężarnych i karmiących.	3
7.	Planowanie jadłospisów dla ludzi w podeszłym wieku (mężczyźni 65-75 lat).	2
8.	Planowanie jadłospisów dla ludzi w podeszłym wieku (mężczyźni powyżej 75 lat).	2
9.	Planowanie jadłospisów dla ludzi w podeszłym wieku (kobiety 60-75 lat).	2
10.	Planowanie jadłospisów dla ludzi w podeszłym wieku (kobiety powyżej 75 lat).	2
11.	Planowanie jadłospisów dla sportowców.	2
12.	Zaliczenie.	3
	Razem liczba godzin:	**27**

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

1	Grzymisławski M., Gawęcki J.(red.): Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa, 2010
2	Bednorz W., Biernat J., Biernat P., Bronkowska M., Wyka J.: Co warto wiedzieć o leczeniu cukrzycy. Wyd. MedPharm, Wrocław, 2018
3	Grzymisławski M.(red.): Dietetyka kliniczna. Wyd. PZWL, Warszawa, 2019
4	Joan Webster-Gandy, Angela Madden, Michelle Holdsworth: Oxford Handbook of Nutrition and Dietetics OUP Oxford, 2012
5	Insel P., Turner R.E., Ross D. Nutrition. Jones and Bartlett Publisher, London, 2004
6	Payne A., Barker H.: Dietetyka i żywienie kliniczne, Wyd. Urban & Partner, Wrocław, 2013 (red. polskiego wydania Chojnacki J.)

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)	**Żywienie w rozwoju ontogenetycznym**	**Kod podmiotu**	N-DIET-I-P-DS-ZYWON_IV
Kierunek studiów	dietetyka		
Profil kształcenia	praktyczny		
Poziom studiów	pierwszego stopnia		
Specjalność	dietetyka sportowa		
Forma studiów	niestacjonarne		
Semestr studiów	IV		

Tryb zaliczenia przedmiotu	egzamin	**Liczba punktów ECTS**						Sposób ustalania oceny z przedmiotu
Formy zajęć i inne	**Liczba godzin zajęć w semestrze**	Całkowita	5	Zajęcia kontaktowe	1,2	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	4	

	Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	**Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć**	Waga w %
Wykład	30	21	9	Egzamin pisemny z materiału wykładowego	60
Ćwiczenia	120	93	27	Kolokwium zaliczeniowe na koniec semestru. Przygotowanie prezentacji dotyczącej realizowanych zagadnień. Przedstawienie publikacji naukowej dotyczącej realizowanych zagadnień	40
Razem:	150	114	36	Razem	100

Kategoria efektów	**Lp.**	**Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)**	**Efekty kierunkowe**	**Forma zajęć**
Wiedza	1.	posiada wiedzę o błędach żywieniowych młodzieży i ich wpływie na rozwój chorób dietozależnych	K_W13 K_W15 K_W21	wykład
	2.	posiada wiedzę o racjonalnym żywieniu ludzi dorosłych, dietach śródziemnomorskiej i alternatywnych	K_W08 K_W07	wykład
	3.	zna zalecenia dla kobiet w ciąży i karmiących i osób starszych	K_W15 K_W25	wykład
Umiejętności	1.	potrafi zaplanować i wdrożyć prawidłowe żywienie dla odpowiedniej grupy ludności	K_U11 K_U12, K_U13 K_U15	ćwiczenia
	2.	potrafi udzielać porady dietetycznej i pracować w zespole wielodyscyplinarnym	K_U01 K_U02	ćwiczenia
	3.	potrafi wdrożyć edukację żywieniową dla osób zdrowych	K_U01 K_U02 K_U03	ćwiczenia
	4.	dokonuje podziału ludności zależnie od wieku płci i aktywności, charakteryzuje procesy rozwoju osobniczego dla określonej grupy	K_U11 K_U12, K_U13 K_U15	ćwiczenia
Kompetencje społeczne	1.	bierze odpowiedzialność za swoje działania i właściwie organizuje pracę własną	K_K06	ćwiczenia

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	wykład

L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin
1.	Wady żywieniowe młodzieży (pierwotne, wtórne).	1
2.	Żywienie zdrowego dorosłego człowieka, podstawy racjonalnego żywienia.	2
3.	Diety niekonwencjonalne.	2
4.	Żywienie kobiet w zależności od stanu fizjologicznego (ciąża, laktacja).	2
5.	Żywienie w wieku podeszłym.	2
	Razem liczba godzin:	**9**

Ćwiczenia	Metody dydaktyczne	Ćwiczenia tablicowe

L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin
1.	Zasady planowania i organizacji żywienia w oparciu o normy dla młodzieży 13-15 lat. Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.	3
2.	Zasady planowania i organizacji żywienia w oparciu o normy dla młodzieży 16-18 lat. Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.	2
3.	Zasady planowania i organizacji żywienia w oparciu o normy dla mężczyzn 21-64 lat (praca lekka i umiarkowanie ciężka). Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.	2
4.	Zasady planowania i organizacji żywienia w oparciu o normy dla mężczyzn 21-64 lat (praca ciężka i bardzo ciężka). Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.	2
5.	Zasady planowania i organizacji żywienia w oparciu o normy dla. kobiet 21-64 lat (praca lekka, umiarkowanie ciężka i ciężka). Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.	2
6.	Zasady planowania i organizacji żywienia w oparciu o normy dla kobiet ciężarnych i karmiących. Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.	3
7.	Zasady planowania i organizacji żywienia w oparciu o normy dla. ludzi w podeszłym wieku (mężczyźni 60-75 lat). Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.	2
8.	Zasady planowania i organizacji żywienia w oparciu o normy dla ludzi w podeszłym wieku (mężczyźni powyżej 75 lat).Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.	2
9.	Zasady planowania i organizacji żywienia w oparciu o normy dla ludzi w podeszłym wieku (kobiety 60-75 lat). Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.	3
10.	Zasady planowania i organizacji żywienia w oparciu o normy dla ludzi w podeszłym wieku (kobiety powyżej 75 lat). Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.	3
11.	Zasady planowania i organizacji żywienia w oparciu o normy dla sportowców. Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.	2
12.	Zaliczenie	1
	Razem liczba godzin:	**27**

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)	**Żywienie kliniczne**	**Kod podmiotu**	N-DIET-I-P-DS-ZYWK _IV
Kierunek studiów	dietetyka		
Profil kształcenia	praktyczny		
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia		
Specjalność	dietetyka sportowa		
Forma studiów	niestacjonarne		
Semestr studiów	IV		

Tryb zaliczenia przedmiotu	Zaliczenie	**Liczba punktów ECTS**						Sposób ustalania oceny z przedmiotu
Formy zajęć i inne	**Liczba godzin zajęć w semestrze**	Całkowita	4	Zajęcia kontaktowe	0,9	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	3	

	Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	**Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć**	Waga w %
Wykład	30	21	9	Zaliczenie pisemne na ocenę	50
Ćwiczenia praktyczne	90	72	18	Zaliczenie pisemne na ocenę	50
Razem:	120	93	27	Razem	100

Kategoria efektów	**Lp.**	**Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)**	**Efekty kierunkowe**	**Forma zajęć**
Wiedza	1.	potrafi klasyfikować i scharakteryzować diety stosowane u ludzi chorych, zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym	K_W17 K_W18 K_W20	wykład
	2.	potrafi wymienić schorzenia, w których mają zastosowanie poszczególne diety	K_W18	wykład
Umiejętności	1.	umie obliczać podstawowe parametry diet i je opracowywać	K_U11	ćwiczenia
	2.	umie dobierać produkty zalecane w poszczególnych dietach i wskazać produkty przeciwwskazane	K_U04 K_U11	ćwiczenia
	3.	umie dobrać odpowiednie techniki kulinarne do różnych diet i wykorzystać je w opracowaniu jadłospisów	K_U04 K_U11	ćwiczenia
	4.	potrafi dobrać odpowiednią dietę do schorzenia pacjenta i skorygować ją zależnie od stopnia zaawansowania choroby i wyników badań dodatkowych	K_U04 K_U05 K_U06 K_U07 K_U15 K_U16	ćwiczenia
	5.	potrafi dobrać odpowiednią dietę przy współistnieniu kilku chorób u jednego pacjenta	K_U04 K_U05 K_U06 K_U07 K_U15 K_U16	ćwiczenia
Kompetencje społeczne	1.	potrafi klasyfikować i scharakteryzować diety stosowane u ludzi chorych, zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym	K_W17 K_W18 K_W20	wykład

Treści kształcenia

Wykład	**Metody dydaktyczne**	**Prezentacja multimedialna**

L.p.	**Tematyka zajęć**	**Liczba godzin**
1.	Żywienie w wybranych chorobach przewodu pokarmowego. Żywienie w chorobach trzustki.	1
2.	Żywienie w chorobach wątroby. Żywienie w kamicy żółciowej.	1
3.	Żywienie w chorobach zapalnych jelit.	1
4.	Żywienie dojelitowe w warunkach domowych.	1
5.	Żywienie wspomagające odporność. Żywienie w zespołach złego wchłaniania.	1
6.	Żywienie w chorobach sercowo-naczyniowych.	1
7.	Żywienie w chorobach nerek.	1
8.	Żywienie w profilaktyce i leczeniu chorób nowotworowych.	1
9.	Fenyloketonuria, rozpoznawanie, leczenie żywieniowe	1
	Razem liczba godzin:	**9**

Ćwiczenia praktyczne	**Metody dydaktyczne**	**Studium przypadku, prezentacja multimedialna, praktyczne układanie diety dla pacjenta**

L.p.	**Tematyka zajęć**	**Liczba godzin**
1.	Żywienie w wybranych chorobach przewodu pokarmowego - żywienie w chorobach jamy ustnej, przełyku i żołądka. Zaplanować jadłospis. Oceniać wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami.	2
2.	Żywienie w wybranych chorobach przewodu pokarmowego - diety w chorobach jelit. Zaplanować jadłospis. Oceniać wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami.	2
3.	Żywienie w wybranych chorobach przewodu pokarmowego - żywienie w chorobach miąższu wątroby. Zaplanować jadłospis. Oceniać wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami.	2
4.	Żywienie w wybranych chorobach przewodu pokarmowego - żywienie w zapaleniu pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych oraz kamicy żółciowej. Zaplanować jadłospis. Oceniać wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami.	2
5.	Żywienie w wybranych chorobach przewodu pokarmowego - żywienie w ostrym i przewlekłym zapaleniu trzustki. Zaplanować jadłospis. Oceniać wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami.	2
6.	Żywienie w chorobach układu moczowego. Zaplanować jadłospis. Oceniać wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami.	2
7.	Planowanie diety dla pacjentów dializowanych - studium przypadku. Zaplanować jadłospis. Oceniać wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami.	2
8.	Żywienie w kamicach nerkowych - dobór produktów w zależności od postaci kamicy, planowanie żywienia. Zaplanować jadłospis. Oceniać wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami.	1
9.	Planowanie żywienia w dnie moczanowej - analiza produktów i potraw zabronionych i stosowanych, planowanie jadłospisów z wykorzystaniem wymienników. Zaplanować jadłospis. Oceniać wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami.	1
10.	Żywienie w oparzeniach - zaplanować podaż składników odżywczych do przypadku, zaplanować jadłospis, wskazać możliwości wzbogacania diety, ocenić zawartość białka i podaż płynów.	1
11.	Profilaktyka chorób nowotworowych oraz postępowanie żywieniowe w chorobie - charakteryzować żywienie w profilaktyce i chorobie w zależności rodzaju nowotwory i sposobu leczenia, planować schemat żywienia.	1
	Razem liczba godzin:	**18**

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)	**Podstawy dietetyki**	**Kod podmiotu**	N-DIET-I-P-DS-PODD_IV
Kierunek studiów	dietetyka		
Profil kształcenia	praktyczny		
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia		
Specjalność	dietetyka sportowa		
Forma studiów	niestacjonarne		
Semestr studiów	IV		

Tryb zaliczenia przedmiotu	Egzamin	**Liczba punktów ECTS**						Sposób ustalania oceny z przedmiotu
Formy zajęć i inne	**Liczba godzin zajęć w semestrze**	Całkowita	2	Zajęcia kontaktowe	0,7	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	1	
	Całkowita / Pracy studenta / Zajęcia kontaktowe	**Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć**						Waga w %
Wykład	30 / 21 / 9	Egzamin						50
Ćwiczenia praktyczne	30 / 18 / 12	Zaliczenie pisemne na ocenę						50
Razem:	60 / 39 / 21					Razem		100

Kategoria efektów	**Lp.**	**Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)**	**Efekty kierunkowe**	**Forma zajęć**
Wiedza	1.	potrafi klasyfikować i scharakteryzować diety stosowane u ludzi chorych. zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym	K_W17 K_W18 K_W20	wykład
	2.	umie obliczać podstawowe parametry diet i je opracowywać	K_W18	wykład, ćwiczenia
Umiejętności	1.	umie dobierać produkty zalecane w poszczególnych dietach i wskazać produkty przeciwwskazane	K_U04 K_U11	ćwiczenia
	2.	umie dobrać odpowiednie techniki kulinarne do różnych diet i wykorzystać je w opracowaniu jadłospisów	K_U04 K_U11	ćwiczenia
	3.	potrafi wymienić schorzenia w których mają zastosowanie poszczególne diety	K_U04 K_U05 K_U06 K_U07 K_U09	ćwiczenia
	4.	potrafi dobrać odpowiednią dietę do schorzenia pacjenta i skorygować ją zależnie od stopnia zaawansowania choroby i wyników badań dodatkowych	K_U04 K_U05 K_U06 K_U07 K_U09 K_U16	wykład, ćwiczenia
Kompetencje społeczne	1.	przestrzega zasad etyki zawodowej i umie rozwiązać typowe problemy związane z zawodem	K_K03	wykład, ćwiczenia

Treści kształcenia

Wykład	**Metody dydaktyczne**	**Prezentacja multimedialna**

L.p.	**Tematyka zajęć**	**Liczba godzin**
1.	Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu. Zasady komponowania diety. Dobór produktów oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów.	1
2.	Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych. Zasady komponowania diety. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów.	1
3.	Dieta w osteoporozie. Zasady komponowania diety w osteoporozie. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów.	1
4.	Wybrane choroby przewodu pokarmowego. Wybrane diety eliminacyjne. Dieta bezglutenowa.	2
5.	Dietoterapia alergii pokarmowych. Zasady komponowania diety z ograniczeniem alergenów pochodzenia żywieniowego. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów.	2
6.	Dieta w chorobach nowotworowych. Zasady komponowania diety w chorobach nowotworowych. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów.	2
	Razem liczba godzin:	**9**

Ćwiczenia praktyczne	**Metody dydaktyczne**	**Studium przypadku, prezentacja multimedialna, praktyczne układanie diety dla pacjenta**

L.p.	**Tematyka zajęć**	**Liczba godzin**
1.	Planowanie i ocena diety bogatobiałkowej, produkty i potrawy zalecane i zabronione, wykazać sposoby wzbogacania diety (suplementy diety), zaplanować jadłospis, ocenić wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami, sformułować wnioski.	2
2.	Planowanie i ocena diet o zmienionej konsystencji, klasyfikacja diet (diety fizjologiczne i niefizjologiczne), rozróżniać diety o zmienionej konsystencji, zaplanować wyżywienie dla diety papkowatej, płynnej, kleikowej, ocenić wartość odżywczą zaplanowanych diet.	2
3.	Planowanie i ocena diety łatwo strawnej z ograniczeniem tłuszczu, produkty i potrawy zalecane i zabronione, zaplanować jadłospis, ocenić wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami, sformułować wnioski.	2
4.	Planowanie i ocena diety z kontrolowaną zawartością kwasów tłuszczowych, produkty i potrawy zalecane i zabronione, zaplanować jadłospis, ocenić wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami, sformułować wnioski.	2
5.	Planowanie i ocena diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, produkty i potrawy zalecane i zabronione, zaplanować jadłospis, ocenić wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami, sformułować wnioski.	2
6.	Planowanie i ocena diety niskobiałkowej i niskosodowej, wskazać różnice w stosunku do diety normobiałkowej, klasyfikować diety niskosodowe, produkty i potrawy zalecane i zabronione, planować diety specjalne, ocenić wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami, sformułować wnioski i podjąć działania naprawcze.	2
	Razem liczba godzin:	**12**

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)	**Dietoprofilaktyka i diety lecznicze**	**Kod przedmiotu**	N-DIET-I-P-PD-DIETPROF_IV
Kierunek studiów	dietetyka		
Profil kształcenia	praktyczny		
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia		
Specjalność	psychodietetyka		
Forma studiów	niestacjonarne		
Semestr studiów	IV		

Tryb zaliczenia przedmiotu	zaliczenie	**Liczba punktów ECTS**						Sposób ustalania oceny z przedmiotu
Formy zajęć i inne	**Liczba godzin zajęć w semestrze**	Całkowita	7	Zajęcia kontaktowe	1,5	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	4	

	Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	**Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć**	Waga w %
Wykład	90	81	9	Zaliczenie pisemne - test	50
Ćwiczenia praktyczne	120	84	36	Zaliczenie pisemne na ocenę, studium przypadku, ocena bieżąca na ćwiczeniach	50
Razem:	210	165	45	Razem	100%

Kategoria efektów	**Lp.**	**Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)**	**Efekty kierunkowe**	**Formy zajęć**
Wiedza	1.	potrafi klasyfikować i scharakteryzować diety stosowane u ludzi chorych i w profilaktyce	K_W18 K_W19	wykład, ćwiczenia
	2.	zna metody pracy z pacjentem	K_W14	wykład, ćwiczenia
Umiejętności	1.	potrafi wskazać schorzenia, w których mają zastosowanie poszczególne diety lecznicze	K_U05	wykład, ćwiczenia
	2.	umie obliczać podstawowe parametry diet i planować diety w zależności od potrzeb pacjenta	K_U11 K_U12	ćwiczenia
	3.	potrafi rozpoznać potrzeby pacjenta i przekonać do stosowania diety	K_U04 K_U11	ćwiczenia
	4.	potrafi dobrać odpowiednią dietę do schorzenia pacjenta i skorygować ją zależnie od stopnia zaawansowania choroby i wyników badań dodatkowych	K_U04 K_U08	ćwiczenia
Kompetencje społeczne	1.	ma świadomość, że wiedza żywieniowa jest elementem leczenia wielu chorób	K_K01 K_K02	wykład, ćwiczenia

Treści kształcenia

Wykład	**Metody dydaktyczne**	**Prezentacja multimedialna**

L.p.	**Tematyka zajęć**	**Liczba godzin**
1.	Dieta bogatobiałkowa. Zastosownie w chorobach i profilaktyce. Zasady komponowania diety bogatobiałkowej	1
2.	Zasady komponowania diety niskobiałkowej. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów. Zastosowanie w chorobach	1
3.	Cukrzyca jako podstawowa choroba dietozależna- znaczenie diety w profilaktyce i leczeniu. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Zasady komponowania diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów. Zastosowanie w chorobach	1
4.	Dietoprofilaktyka w chorobach sercowo-naczyniowych. Zaburzenia lipidowe - związek z trybem życia, znaczenie profilaktyki	1
5.	Zasady komponowania diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów. Zastosowanie w chorobach	1
6.	Profilaktyka chorób układu sercowo naczyniowego. Rodzaje diet	1
7.	Profilaktyka i leczenie osteoporozy. Zasady komponowania diety w osteoporozie. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów	1
8.	Profilaktyka otyłości. Znaczenie diety w profilaktyce nadwagi i otyłości - metody kontroli łaknienia. Zdrowotne następstwa otyłości.	1
9.	Dieta w profilaktyce chorób przewodu pokarmowego	1
	Razem liczba godzin:	**9**

Ćwiczenia praktyczne	**Metody dydaktyczne**	**Studium przypadku, prezentacja multimedialna, praktyczne układanie diety dla pacjenta**

L.p.	**Tematyka zajęć**	**Liczba godzin**
1.	Planowanie i ocena diet o zmienionej konsystencji, diety głodówkowe. Diety płynne wzmocnione do żywienia przez sondę lub przetokę	4
2.	Pacjent wymagający diety przemysłowej. Planowanie i ocena diet specjalnych i diagnostycznych	4
3.	Zastosowanie diety bogatobiałkowej w chorobach i profilaktyce. Planowanie diety. Diety proteinowe w leczeniu otyłości	4
4.	Planowanie i ocena diety niskobiałkowej i niskosodowej z uwzględnieniem różnej podaży białka i sodu	4
5.	Produkty zalecane i przeciwwskazane w profilaktyce i leczeniu cukrzycy. Planowanie diety metodą wymienników dietetycznych (m. Tatonia). Planowanie diety metodą wymienników węglowodanowych – zastosowanie wymienników pracy z pacjentem	4
6.	Praca z pacjentem wymagającym diety ubogoenergetycznej – przyjęcie pacjenta, wywiad. Zastosowanie diety ubogoenergetycznej w leczeniu i profilaktyce otyłości – planowanie diet indywidualnych. Studium przypadku	4
7.	Diety niekonwencjonalne w leczeniu otyłości, przegląd diet. Planowanie i ocena diety z kontrolowaną zawartością kwasów tłuszczowych	4
8.	Diety stosowane w profilaktyce chorób układu sercowo-naczyniowego	4
9.	Diety w profilaktyce chorób przewodu pokarmowego – studium przypadku.	4
	Razem liczba godzin:	**36**

Literatura podstawowa:

1	Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, H. Ciborowska, A. Rudnicka, PZWL
2	Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, pod red. J. Gawęckiego PWN
3	Dietoterapia. Włdarek, Lange, Kozłowska, Głąbsak PZWL
4	Praktyczny podręcznik do dietetyki red. M. Jarosz IŻŻ

Literatura uzupełniająca:

1	Nowoczesna, dietetyczna książka kucharska. Chełminska PZWL
2	Dietetyka kliniczna. M. Grzymisławski, PZWL 2019

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Opis modułu kształcenia

<table>
<tr><td colspan="2">Nazwa modułu (przedmiotu)</td><td colspan="4">Psychologia odżywiania</td><td colspan="2">Kod przedmiotu</td><td>N-DIET-I-P-PD-PO_IV</td></tr>
<tr><td colspan="2">Kierunek studiów</td><td colspan="7">dietetyka</td></tr>
<tr><td colspan="2">Profil kształcenia</td><td colspan="7">praktyczny</td></tr>
<tr><td colspan="2">Poziom studiów</td><td colspan="7">pierwszego stopnia</td></tr>
<tr><td colspan="2">Specjalność</td><td colspan="7">psychodietetyka</td></tr>
<tr><td colspan="2">Forma studiów</td><td colspan="7">niestacjonarne</td></tr>
<tr><td colspan="2">Semestr studiów</td><td colspan="7">IV</td></tr>
<tr><td colspan="2">Tryb zaliczenia przedmiotu</td><td colspan="2">zaliczenie</td><td colspan="4">Liczba punktów ECTS</td><td rowspan="2">Sposób ustalania oceny z przedmiotu</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Formy zajęć i inne</td><td colspan="3">Liczba godzin zajęć w semestrze</td><td>Całkowita</td><td>2</td><td>Zajęcia kontaktowe</td><td>0,6</td><td>Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Całkowita</td><td>Pracy studenta</td><td>Zajęcia kontaktowe</td><td colspan="5">Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć</td><td>Waga w %</td></tr>
<tr><td colspan="2">Wykład</td><td>60</td><td>42</td><td>18</td><td colspan="5">Egzamin testowy, wykonanie projektu/praca pisemna.</td><td>100</td></tr>
<tr><td colspan="2">Razem:</td><td>60</td><td>42</td><td>18</td><td colspan="5">Razem</td><td>100%</td></tr>
<tr><td>Kategoria efektów</td><td>Lp.</td><td colspan="6">Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)</td><td>Efekty kierunkowe</td><td>Formy zajęć</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Wiedza</td><td>1.</td><td colspan="6">posiada wiedzę z zakresu psychologicznych mechanizmów związanych z odżywianiem się</td><td>K_W13
K_W14</td><td>wykład</td></tr>
<tr><td>2.</td><td colspan="6">posiada wiedzę z zakresu wpływu żywienia na funkcjonowanie jednostki</td><td>K_W13
K_W14</td><td>wykład</td></tr>
<tr><td>3.</td><td colspan="6">zna teoretyczne podstawy mechanizmów psychospołecznych warunkujących skuteczną komunikację z pacjentem</td><td>K_W08
K_W09</td><td>wykład</td></tr>
<tr><td>4.</td><td colspan="6">posiada wiedzę z zakresu wpływu składników odżywczych na regulację czynności psychicznych</td><td>K_W13
K_W14</td><td>wykład</td></tr>
<tr><td>Umiejętności</td><td>1.</td><td colspan="6">posiada umiejętności wyboru i przeprowadzania odpowiednich oddziaływań wspierających w kształtowaniu indywidualnego wizerunku ciała</td><td>K_U01
K_U02
K_U03</td><td>wykład</td></tr>
<tr><td>Kompetencje społeczne</td><td>1.</td><td colspan="6">posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się po pomoc do profesjonalisty</td><td>K_K01
K_K02</td><td>wykład</td></tr>
</table>

Treści kształcenia

Wykład	**Metody dydaktyczne**	**Prezentacja multimedialna**

L.p.	**Tematyka zajęć**	**Liczba godzin**
1.	Zdrowe odżywianie się.	1
2.	Wybory żywieniowe.	1
3.	Pożywienie jako manifestacja Ja.	1
4.	Pożywienie jako forma interakcji społecznych.	1
5.	Pożywienie jako tożsamość kulturowa.	1
6.	Znaczenie wymiarów ciała.	1
7.	Niezadowolenie z ciała i jego konsekwencje.	1
8.	Diety i psychologiczne konsekwencje ich stosowania.	1
9.	Jedzenie a regulacja emocji.	1
10.	Psychologia odchudzania.	2
11.	Nawyki żywieniowe i ich zmiana.	2
12.	Psychologiczny aspekt otyłości.	2
13.	Zaburzenia odżywiania się.	2
14.	Komunikacja z pacjentem.	1
	Razem liczba godzin:	**18**

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)			**Żywienie różnych grup ludności**				**Kod przedmiotu**		N-DIET-I-P-PD-ŻRGL_IV
Kierunek studiów			dietetyka						
Profil kształcenia			praktyczny						
Poziom studiów			pierwszego stopnia						
Specjalność			psychodietetyka						
Forma studiów			niestacjonarne						
Semestr studiów			IV						
Tryb zaliczenia przedmiotu			egzamin	**Liczba punktów ECTS**					Sposób ustalania oceny z przedmiotu
Formy zajęć i inne	**Liczba godzin zajęć w semestrze**			Całkowita	3	Zajęcia kontaktowe	1,2	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym 2	
	Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	**Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć**					Waga w %
Wykład	30	21	9	Egzamin, test					50
Ćwiczenia	60	33	27	Przygotowanie prezentacji dotyczącej realizowanych zagadnień. Przedstawienie publikacji naukowej dotyczącej realizowanych zagadnień					50
Razem:	90	54	36					Razem	100%

Kategoria efektów	**Lp.**	**Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)**	**Efekty kierunkowe**	**Formy zajęć**
Wiedza	1.	posiada wiedze o zasadach prawidłowego żywienia młodzieży, dorosłych i starszych	K_W13	wykład
	2.	posiada wiedze o zasadach prawidłowego żywienia kobiet w różnych stanach fizjologicznych (ciąża, laktacja) oraz ludzi o zwiększonej aktywności fizycznej	K_W15 K_W08	wykład
Umiejętności	1.	potrafi zaplanować i wdrożyć prawidłowe żywienie dla odpowiedniej grupy ludności	K_U11 K_U12, K_U13 K_U15,	ćwiczenia
	2.	potrafi udzielać porady dietetycznej i pracować w zespole wielodyscyplinarnym	K_U01 K_U02	ćwiczenia
	3.	potrafi wdrożyć edukację żywieniową dla osób zdrowych	K_U01 K_U02 K_U03	ćwiczenia
	4.	dokonuje podziału ludności zależnie od wieku płci i aktywności, charakteryzuje procesy rozwoju osobniczego dla określonej grupy	K_U11 K_U12, K_U13 K_U15	ćwiczenia
Kompetencje społeczne	1.	bierze odpowiedzialność za swoje działania i właściwie organizuje pracę własną	K_K06	ćwiczenia

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Wykład multimedialny

L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin
1.	Zasady żywienia młodzieży. Zaburzenia żywienia na przykładach: ortoreksja, bigoreksja, anoreksja, bulimia	2
2.	Zasady żywienia osób dorosłych. Stresory środowiska i stylu życia (m.in. używki)	1
3.	Niekonwencjonalne sposoby żywienia dorosłych na przykładach (dieta wegetariańska)	1
4.	Zasady żywienia kobiet przygotowujących się do ciąży, w ciąży, karmiących	2
5.	Zasady żywienia osób starszych. Odporność psychiczna a choroby przewlekłe na tle nerwowym uwarunkowane jakością środowiska życia człowieka	2
6.	Zasady żywienia osób aktywnych fizycznie. Rola aktywności fizycznej w przeciwdziałaniu stresowi	1
	Razem liczba godzin:	**9**

Ćwiczenia	Metody dydaktyczne	

L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin
1.	Ocena zawartości składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla młodzieży 13-15 lat. Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.	3
2.	Ocena zawartości składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla młodzieży 16-18 lat. Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.	3
3.	Ocena zawartości składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla mężczyzn 21-64 lat (praca lekka i umiarkowanie ciężka). Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.	3
4.	Ocena zawartości składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla mężczyzn 21-64 lat (praca ciężka i bardzo ciężka) Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.	2
5.	Ocena zawartości składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla kobiet 21-64 lat (praca lekka, umiarkowanie ciężka i ciężka). Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.	2
6.	Ocena zawartości składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla kobiet ciężarnych i karmiących. Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.	2
7.	Ocena zawartości składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla ludzi w podeszłym wieku (mężczyźni 60- 75 lat). Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.	3
8.	Ocena zawartości składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla ludzi w podeszłym wieku (mężczyźni powyżej 75 lat).Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.	2
9.	Ocena zawartości składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla ludzi w podeszłym wieku (kobiety 60-75 lat). Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.	2
10.	Ocena zawartości składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla ludzi w podeszłym wieku (kobiety powyżej 75 lat). Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.	2
11.	Ocena zawartości składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla sportowców. Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.	2
12.	Zaliczenie	1
	Razem liczba godzin:	**27**

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

1	Grzymisławski M., Gawęcki J.(red.): Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa, 2010
2	Grzymisławski M.(red.): Dietetyka kliniczna. Wyd. PZWL, Warszawa, 2019
3	Joan Webster-Gandy, Angela Madden, Michelle Holdsworth: Oxford Handbook of Nutrition and Dietetics OUP Oxford, 2012
4	Insel P., Turner R.E., Ross D. Nutrition. Jones and Bartlett Publisher, London, 2004
5	Payne A., Barker H.: Dietetyka i żywienie kliniczne, Wyd. Urban & Partner, Wrocław, 2013 (red. polskiego wydania Chojnacki J.)
6	Wydawnictwa IMiD : Środowisko gimnazjów w opinii uczniów i dyrektorów szkół. Warszawa, 2015
7	Wydawnictwa IMiD : Zdrowie uczniów w 2018 roku na tle nowego modelu badań HBSC, Warszawa, 2018