

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Podstawy przedsiębiorczości i zasad prowadzenia działalności gospodarczej					Kod podmiotu		N-DIET-I-P-DIET-PPZPDG_V		
Kierunek studiów		dietetyka									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia									
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności									
Forma studiów		niestacjonarne									
Semestr studiów		V									
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie			Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	1	Zajęcia kontaktowe	0,5	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym		1
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %	
Ćwiczenia praktyczne		30	15	15	Kolokwium					100	
Razem:		30	15	15						Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)							Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	posiada wiedzę na temat form prowadzenia działalności gospodarczej							K_W12	ćwiczenia	
	2.	zna formy opodatkowania jednostek gospodarczych							K_W12	ćwiczenia	
	3.	posiada wiedzę na temat form rozliczeń finansowych w przedsiębiorstwie							K_W12	ćwiczenia	
Umiejętności	1.	potrafi wybrać odpowiednią formę opodatkowania oraz podać jej wady i zalety							K_U17	ćwiczenia	
	2.	rozdzieli przychody od kosztów i potrafi obliczyć zobowiązanie podatkowe przedsiębiorstwa							K_U17	ćwiczenia	
	3.	potrafi wskazać różnice pomiędzy umową o pracę a umową cywilnoprawną							K_U17	ćwiczenia	
	4.	potrafi wybrać lokatę bankową oraz oszacować koszt kredytu							K_U17	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	jest świadomy konsekwencji wynikających z nadmiernego zadłużania przedsiębiorstwa							K_K06	ćwiczenia	
	2.	jest świadomy obowiązków pracodawcy wobec pracowników							K_K05 K_K06	ćwiczenia	
	3.	zna normy etyczne prowadzenia przedsiębiorstwa							K_K03	ćwiczenia	
	4.	identyfikuje znaczenie przedsiębiorczych zachowań							K_K06	ćwiczenia	

Treści kształcenia

Ćwiczenia praktyczne		Metody dydaktyczne	Ćwiczenia tablicowe, prezentacja multimedialna
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Człowiek przedsiębiorczy: cechy osoby przedsiębiorczej, analiza SWOT własnych działań, typy osobowości człowieka, sposób podejmowania decyzji.		2
2.	Rachunek i lokata bankowa, kredyt bankowy. Zaciągamy kredyt. Jak wybrać dobrą lokatę bankową.		2
3.	Cele i rodzaje działalności gospodarczej. Różnorodność form prowadzenia działalności gospodarczej. Procedura rejestracyjna przedsiębiorstwa		3
4.	Pomysł na działalność. Otoczenie konkurencyjne przedsiębiorstwa.		2
5.	Księgowość w firmie – wybór formy opodatkowania.		2
6.	Zasady rozliczeń finansowych przedsiębiorstw. Przedsiębiorstwo a ZUS. Przedsiębiorstwo a US. Formy zatrudnienia – umowa o pracę, umowy cywilnoprawne.		2
7.	Biznes plan - budowa		2
Razem liczba godzin:			15

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Dietetyka pediatryczna				Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-DIEP_V				
Kierunek studiów		dietetyka									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia									
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności									
Forma studiów		stacjonarne									
Semestr studiów		V									
Tryb zaliczenia przedmiotu		Egzamin		Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	5	Zajęcia kontaktowe	2	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym		2,5	
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %	
Wykład		75	45	30	Egzamin ustny					50	
Ćwiczenia		75	45	30	Kolokwium zaliczeniowe / Prezentacja multimedialna					50	
Razem:		150	90	60						Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)					Efekty kierunkowe		Formy zajęć		
Wiedza	1.	zna w ogólnym zakresie zasady żywienia kobiet w okresie prekoncepcyjnym oraz w ciąży. potrafi wyjaśnić konieczność zmian w żywieniu kobiety ciężarnej i ich wpływ na rozwój płodu. potrafi zdefiniować i omówić okresy rozwoju człowieka uwzględniając dojrzewanie przewodu pokarmowego					K_W01 K_W08 K_W15		wykład, ćwiczenia		
	2.	zna zasady żywienia naturalnego i sztucznego niemowlęcia oraz potrafi wytłumaczyć wpływ nieprawidłowego żywienia na rozwój chorób powstałych na tle wadliwego żywienia					K_W03 K_W15		wykład		
	3.	potrafi wytłumaczyć związek zmian w sposobie odżywiania ze zmianami w zaleceniach żywienia dzieci w różnych stanach chorobowych					K_W03 K_W16 K_W18		wykład		
	4.	zna w ogólnym zakresie znaczenie i zasady suplementacji probiotyków i prebiotyków oraz witamin, makro i mikroelementów pożywienia. potrafi omówić ich związek z dojrzewaniem układu odpornościowego dziecka					K_W16 K_W08		wykład		
Umiejętności	1.	potrafi zaprojektować tygodniowy jadłospis dla zdrowych niemowląt z uwzględnieniem zaleceń IMDZ i oszacować niezbędne zapotrzebowanie na składniki odżywcze oraz witaminy, mikro i makroelementy, dobierając odpowiednie produkty w celu skalkulowania prawidłowej diety					K_U10 K_U11 K_U12 K_U15		ćwiczenia		
	2.	potrafi zaprojektować tygodniowy jadłospis dla niemowląt chorych z uwzględnieniem zaleceń IMDZ oraz oszacować niezbędne zapotrzebowanie na składniki odżywcze oraz witaminy, mikro i makroelementy, wyszukując odpowiednie produkty w celu skalkulowania prawidłowej diety, z uwzględnieniem produktów przeciwwskazanych w wybranych jednostkach chorobowych					K_U10 K_U11 K_U16		ćwiczenia		
	3.	potrafi zaprojektować tygodniowy jadłospis dla kobiety w ciąży i okresie przedkoncepcyjnym oraz oszacować zapotrzebowanie na niezbędne składniki odżywcze oraz witaminy, mikro i makroelementy, wyszukać odpowiednie produkty w cel skalkulowania i przygotowania prawidłowej diety					K_U10 K_U11 K_U12 K_U15		ćwiczenia		
	4.	potrafi analizować jadłospis i żywienie kobiet oraz ustalić przyczyny i ocenić niedobory diety niemowląt, kobiet w okresie prekoncepcyjnym, w ciąży i matek karmiących, oraz korzystając z dostępnych programów komputerowych umiejętnie planuje ich żywienie					K_U10 K_U11 K_U12 K_U15		ćwiczenia		
Kompetencje społeczne	1.	ma świadomość posiadanej wiedzy z zakresu żywienia niemowląt, kobiet ciężarnych oraz karmiących i konieczności stałego jej uzupełniania					K_K01		wykład, ćwiczenia		
	2.	wykazuje kreatywność w rozwiązywaniu zadań oraz tworzeniu projektów, jest otwarty i współpracuje w zespole nad rozwiązaniem problemów					K_K06 K_K08		wykład, ćwiczenia		

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	Wykład interaktywny, prezentacja multimedialna
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Etapy rozwoju człowieka		1
2.	Żywienie w okresie prenatalnym		1
3.	Ogólne założenia żywienia w pediatrii		2
4.	Rozwój czynnościowy przewodu pokarmowego		1
5.	Żywienie w Pediatrii żywienie dzieci zdrowych		2
6.	Problemy towarzyszące żywieniu enteralnemu dzieci		2
7.	Żywienie w Pediatrii -Karmienie sztuczne		2
8.	Żywienie dzieci a choroby cywilizacyjne		2
9.	Probiotyki w żywieniu dzieci		1
10.	Wpływ żywienia na rozwój odporności u dzieci		1
11.	Zaburzenia czynnościowe przewodu pokarmowego		1
12.	Zaburzenia czynnościowe przewodu pokarmowego - Biegunki ostre		1
13.	Zaburzenia czynnościowe przewodu pokarmowego - Biegunka przewlekła		1
14.	Alergie pokarmowe		1
15.	Glutenozależna choroba trzewna - CELIAKIA		1
16.	Żywienie w chorobach metabolicznych uwarunkowanych genetycznie		1
17.	Fenyloketonuria (PKU) hiperfenyloalaninemia		1
18.	Żywienie dzieci w chorobach nerek		2
19.	Żywienie dzieci w chorobach wątroby i trzustki		2
20.	Żywienie dzieci w różnych stanach chorobowych		1
21.	Żywienie dzieci ciężko chorych		1
23.	Alternatywne metody żywienia drogą przewodu pokarmowego		1
24.	Profilaktyka niedoboru wit.D3 u dzieci, kobiet ciężarnych i karmiących - zalecenia polskiego zespołu ekspertów		1
Razem liczba godzin:			30

Ćwiczenia		Metody dydaktyczne	Przygotowanie projektów (prezentacji multimedialnych), dyskusja problemowa.
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Etapy rozwoju człowieka i zasady żywienia		2
2.	Założenia żywienia kobiety ciężarnej i planującej ciążę		8
3.	Żywienie dzieci w pierwszych latach życia		2
4.	Pre i probiotyki w diecie, znaczenie dla zdrowia dzieci		2
5.	Zasady żywienia w alergii pokarmowej		2
6.	Żywienie dzieci z chorobami nerek		4
7.	Żywienie dzieci z chorobami wątroby i trzustki		4
8.	Żywienie dzieci w różnych stanach chorobowych		4
9.	Zasady suplementacji i profilaktyka niedoboru wit.D3		1
10.	Metody oceny rozwoju dzieci w pierwszych latach życia		1
Razem liczba godzin:			30

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Kliniczny zarys chorób							Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DIET-KZC_V
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		niestacjonarne								
Semestr studiów		V								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Egzamin		Liczba punktów ECTS						Sposób ustalania oceny z przedmiotu
Formy zajęć i inne	Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	3	Zajęcia kontaktowe	0,3	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	1,5	
	Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %	
Wykład	45	36	9	Egzamin					50	
Ćwiczenia	45	36	9	Sprawdziany cząstkowe, prezentacja zespołowa					50	
Razem:		90	72	18					Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)							Efekty kierunkowe	Formy zajęć
Wiedza	1.	zna podstawowe objawy i wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów							K_W17	wykład, ćwiczenia
	2.	zna metodologię postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależnościom stopnia zaawansowania choroby, zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym							K_W18 K_W20	wykład, ćwiczenia
	3.	zna podstawowe pojęcia z zakresu chorób układu pokarmowego, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów							K_W19	wykład, ćwiczenia
Umiejętności	1.	potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad chorym							K_U02	wykład, ćwiczenia
	2.	rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą							K_U04	wykład, ćwiczenia
	3.	potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe							K_U05	wykład, ćwiczenia
	4.	potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia							K_U06	wykład, ćwiczenia
Kompetencje społeczne	1.	posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów							K_K01	wykład, ćwiczenia
	2.	posiada umiejętność stałego dokształcania się							K_K01	wykład, ćwiczenia

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Choroby przewodu pokarmowego część II		2
2.	Zaburzenia układu wydzielania wewnętrznego i schorzenia metaboliczne		1
3.	Schorzenia układu nerwowego udary mózgu z uwzględnieniem rehabilitacji po udarze		1
4.	Urazy		1
5.	Nowotwory		1
6.	Choroby specyficznie powiązane z wiekiem – pediatria, geriatra		1
7.	Infekcje bakteryjne, wirusowe, choroby pasożytnicze u człowieka		1
8.	Schorzenia alergiczne		1
Razem liczba godzin:			9

Ćwiczenia		Metody dydaktyczne	Prezentacje zespołowe, dyskusja, sprawdziany częstkowe
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Choroby przewodu pokarmowego - zespół złego wchłaniania, nowotwory		1
2.	Zaburzenia układu wydzielania wewnętrznego i schorzenia metaboliczne ze szczególnym uwzględnieniem cukrzycy i chorób tarczycy		2
3.	Schorzenia układu nerwowego udary mózgu z uwzględnieniem rehabilitacji po udarze		1
4.	Urazy tkanek miękkich i twardych, urazy wielonarządowe		1
5.	Nowotwory		1
6.	Zaburzenia psychiczne – najtrudniejszy problem współczesnej medycyny (depresja- problem samobójstw, schizofrenia, alkoholizm i narkomania, zaburzenia odżywiania na tle zaburzeń psychicznych		1
7.	Choroby specyficznie powiązane z wiekiem cz. 1 – pediatria		1
8.	Choroby specyficznie powiązane z wiekiem cz. 2 - geriatra, problemy medycyny związane ze starzeniem się społeczeństwa		1
Razem liczba godzin:			9

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)			Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością					Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DIET-FFZOILZ_V		
Kierunek studiów			dietetyka								
Profil kształcenia			praktyczny								
Poziom studiów			pierwszego stopnia								
Specjalność			przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów			niestacjonarna								
Semestr studiów			V								
Tryb zaliczenia przedmiotu			Egzamin		Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	4	Zajęcia kontaktowe	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	Test sprawdzający					50	
Ćwiczenia		60	33	27	Test sprawdzający, ocena bieżąca ćwiczeń, przygotowanie przypadku					50	
Razem:		120	75	45					Razem	100	
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)							Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	potrafi wytłumaczyć procesy, którym podlega substancja lecznicza po podaniu do organizmu							K_W16 K_W19 K_W20	wykład	
	2.	potrafi objaśnić pojęcia dostępności farmaceutycznej i biologicznej substancji leczniczej							K_W16 K_W19 K_W20	wykład	
	3.	zna rodzaje postaci leku, umie wymienić czynniki wpływające na działanie leku.							K_W16 K_W19 K_W20	wykład	
	4.	zna leki stosowane w chorobach przewodu pokarmowego							K_W16 K_W19 K_W20	wykład	
Umiejętności	1.	rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakoterapii żywieniowej							K_U01 K_U02	ćwiczenia	
	2.	umie zidentyfikować interakcje leku z żywnością							K_U01 K_U02	ćwiczenia	
	3.	potrafi określić, jak pożywienie wpływa na biotransformację substancji leczniczej							K_U01 K_U02	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	pracuje samodzielnie i w zespole nad wyznaczonym zadaniem badawczym							K_K08	ćwiczenia	

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna, pokaz
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Mechanizmy działania leków. Losy substancji leczniczej w organizmie: uwalnianie, wchłanianie, dystrybucja i metabolizm (LADME)		3
2.	Dostępność farmaceutyczna, czynniki wpływające na dostępność biologiczną substancji leczniczej		3
3.	Postacie leków, ich rodzaje wpływ na dostępność biologiczną substancji leczniczej		2
4.	Czynniki wpływające na działanie leku. Farmakoterapia żywieniowa		2
5.	Zalecenia żywieniowe w schorzeniach przewodu pokarmowego		3
6.	Leki stosowane w chorobach przewodu pokarmowego.		2
7.	Rodzaje interakcji leków z pożywieniem.		3
Razem liczba godzin:			18

Ćwiczenia		Metody dydaktyczne	Ćwiczenia, dyskusja, studium przypadku
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Analiza zawartości ulotek, opakowań leków. Określanie postaci leku. Ocena procesów, jakim ulega postać leku w organizmie.		4
2.	Ocena mechanizmów losów substancji leczniczych w organizmie, wpływu postaci leku - na podstawie informacji zawartych w ulotkach.		4
3.	Ocena zachodzących procesów pod względem farmakokinetycznym. Wyszukiwanie czynników modyfikujących wchłanianie leków. Planowanie stosowania leków zależnie od posiłków. Nabycie umiejętności z zakresu modyfikowania diety w zależności od stosowanego leczenia farmakologicznego.		4
4.	Farmakoterapia choroby wrzodowej interpretacja przykładowego leczenia – studium przypadku. Stosowanie leków przeczyszczających - wyszukanie aprobowanych wskazań do ich stosowania i konsekwencje nadużywania. Wyszukiwanie leków stosowanych w chorobach wątroby i trzustki.		5
5.	Biegunki: projektowanie postępowania w biegunce zapalnej i niezapalnej. Opracowanie wskazań do stosowania leków zapierających.		5
6.	Wyszukiwanie przykładów interakcji leków z żywnością analiza przykładów.		5
Razem liczba godzin:			27

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)			Edukacja żywieniowa						Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DIET-EDUZ_V	
Kierunek studiów			dietetyka								
Profil kształcenia			praktyczny								
Poziom studiów			pierwszego stopnia								
Specjalność			przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów			niestacjonarne								
Semestr studiów			V								
Tryb zaliczenia przedmiotu			Zaliczenie		Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	2	Zajęcia kontaktowe	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			60	45	15	Zaliczenie pisemne z materiału wykładowego					100
Razem:			60	45	15					Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)							Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	zna i rozumie pojęcie zdrowia i choroby, potrafi wskazać główne elementy wpływające na ich definicje							K_W22 K_W23	wykład	
	2.	posiada wiedzę o czynnikach wpływających na zdrowie i choroby							K_W22 K_W23 K_W25	wykład	
	3.	zna elementy prozdrowotnego stylu życia, prawidłowego odżywiania różnych grup ludności							K_W08 K_W09 K_W22 K_W23	wykład	
	4.	zna programy edukacyjne prowadzone w Polsce i na świecie							K_W22 K_W23	wykład	
Umiejętności	1.	potrafi zanalizować czynniki pod względem wpływu na rozwój choroby							K_U13	wykład	
	2.	potrafi opracować racjonalną dietę dla różnych grup ludności							K_U04 K_U05 K_U16	wykład	
Kompetencje społeczne	1.	umie ocenić i zmienić materiały edukacyjne dla osoby zdrowej i chorej							K_K03	wykład	
	2.	potrafi opracować własne programy edukacyjne							K_K01 K_K03	wykład	

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	wykład
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Determinanty zdrowia		2
2.	Koncepcje i podstawy teoretyczne edukacji zdrowotnej		2
3.	Czynniki warunkujące zdrowie i dbałość o zdrowie		2
4.	Organizacja poradnictwa żywieniowego		2
5.	Zagadnienia zdrowia publicznego		2
6.	Edukacja prozdrowotna w Polsce		2
7.	Zagrożenia zdrowotne wynikające z nieprawidłowego żywienia i wpływ mass mediów na promocje zdrowia		2
8.	Nowe rodzaje żywności i elementy znakowania żywności informacją żywieniową		1
Razem liczba godzin:			15

Literatura podstawowa:

1	Edukacja zdrowotna. Podręcznik akademicki, B. Woynarowska, PWN, Warszawa, 2008
2	Edukacja prozdrowotna. J. Gromadzka-Ostrowska, D. Włodarek, Z. Toeplitz, Wyd. SGGW, Warszawa, 2003
3	Podręcznik Polskiego Forum Profilaktyki. Tom I. red. P. Podolec. Wyd. Medycyna Praktyczna, Kraków, 2007
4	Promocja zdrowia. Wprowadzenie do zagadnień krzewienia zdrowia. red. A. Karski, Z. Słońska, B.W. Wasilewski. Wyd. IGNIS, Warszawa, 1992
5	Pol-HEALTH. Otyłość, żywienie, aktywność fizyczna, zdrowie Polaków, M. Jarosz, Wyd. IŻŻ, Warszawa 2006

Literatura uzupełniająca:

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

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)			Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności					Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DIET-HTBZ _V	
Kierunek studiów			dietetyka							
Profil kształcenia			praktyczny							
Poziom studiów			pierwszego stopnia							
Specjalność			przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności							
Forma studiów			niestacjonarne							
Semestr studiów			V							
Tryb zaliczenia przedmiotu			Egzamin ustny		Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	4	Zajęcia kontaktowe	1,5	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %
Wykład		60	33	27	Ocena wiedzy i umiejętności wykazana na egzaminie					60
Ćwiczenia praktyczne		60	42	18	Ocena przygotowania studenta do poszczególnych ćwiczeń laboratoryjnych (sprawdzian - „wejściówka”) Ocena sprawozdania z przeprowadzonych ćwiczeń					40
Razem:		120	75	45					Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe		Formy zajęć
Wiedza	1.	zna podstawowe pojęcia i definicje z zakresu higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności oraz czynniki i kryteria oceny toksykologicznej substancji chemicznych						K_W02 K_W06		wykład, ćwiczenia
	2.	zna, rozumie i wyjaśnia cele, zasady i zagrożenia związane z zastosowaniem dodatków do żywności oraz wymienia i charakteryzuje naturalne substancje szkodliwe występujące w produktach pochodzenia roślinnego						K_W02 K_W06		wykład, ćwiczenia
	3.	definiuje zagrożenia chemiczne, fizyczne i biologiczne żywności						K_W02 K_W06		wykład
	4.	zna współczesne systemy zapewniania bezpieczeństwa żywności i żywienia						K_W02 K_W06		wykład
Umiejętności	1.	klasyfikuje substancje chemiczne na podstawie obliczonej toksyczności ostrej						K_U10		ćwiczenia
	2.	ocenia dzienne pobranie z diety dodatków do żywności i substancji wtórnych						K_U07 K_U10 K_U13		ćwiczenia
	3.	oznacza niektóre dodatki do żywności, substancje antyodżywcze oraz poziom zanieczyszczeń w żywności w oparciu o metody, sprzęt i aparaturę wykorzystywaną w laboratorium						K_U07 K_U10 K_U13		ćwiczenia
	4.	pisze sprawozdania z przeprowadzonych doświadczeń						K_U14		ćwiczenia
Kompetencje społeczne	1.	pracuje samodzielnie i w zespole nad wyznaczonym zadaniem badawczym						K_K07 K_K08		ćwiczenia
	2.	przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w laboratorium						K_K07 K_K08		ćwiczenia

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Wykład multimedialny
L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin
1.	Ogólne wiadomości o truciznach i zatruciach.	1
2.	Czynniki warunkujące toksyczność substancji chemicznych.	2
3.	Kryteria oceny toksykologicznej substancji szkodliwych.	1
4.	Metody utrwalania żywności: fizyczne, chemiczne oraz biologiczne; niekonwencjonalne.	2
5.	Cele, zasady i zagrożenia związane z zastosowaniem substancji dodatkowych – dodatków do żywności.	2
6.	Dodatki do żywności: substancje słodzące, barwniki.	2
7.	Dodatki do żywności: przedłużające trwałość, zapobiegające zmianom powodowanym przez drobnoustroje, zapobiegające zmianom chemicznym, zapobiegające zmianom fizycznym, nadające określone cechy organoleptyczne.	2
8.	Substancje antyodżywcze występujące w żywności.	2
9.	Zanieczyszczenia żywności – podział. Zanieczyszczenia chemiczne żywności – środowiskowe (metale toksyczne, pestycydy, dioksyny, WWA, polichlorowane bifenyle).	2
10.	Zanieczyszczenia chemiczne żywności. Substancje azotowe (azotyny, azotany, N-nitrozoaminy) w surowcach i żywności.	2
11.	Zanieczyszczenia chemiczne żywności – technologiczne. Wpływ procesów technologicznych na zanieczyszczenie żywności. Antybiotyki. Stymulatory wzrostu.	2
12.	Zanieczyszczenia fizyczne żywności.	2
13.	Skażenia radiologiczne żywności.	2
14.	Zanieczyszczenia biologiczne żywności.	2
15.	Nadzór nad jakością zdrowotną żywności w Polsce. Systemy zagwarantowania bezpieczeństwa żywności.	1
Razem liczba godzin:		27

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	Ćwiczenia laboratoryjne
L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin
1.	Zapoznanie z przepisami BHP w laboratorium. Podstawy toksykologii. Obliczanie dawki LD ₅₀ . Substancje dodatkowe w żywności. Wykrywanie syntetycznych barwników w produktach spożywczych.	3
2.	Substancje dodatkowe w żywności. Oznaczenie zawartości chemicznych substancji konserwujących (kwasu benzoowego, związków siarki) w wybranych produktach (napoje, ocet).	3
3.	Substancje dodatkowe w żywności. Wykrywanie przeciwutleniaczy w tłuszczach.	3
4.	Substancje dodatkowe w żywności. Ocena pobrania z diety substancji dodatkowych.	3
5.	Substancje antyodżywcze w żywności. Oznaczanie szczawianów rozpuszczalnych w wybranych użytkach. Wpływ procesów technologicznych na zawartość tiocyjanianów w warzywach.	3
6.	Zanieczyszczenia chemiczne żywności. Oznaczenie zawartości azotanów (V, III) w wybranych produktach spożywczych. Oszacowanie pobrania akryloamidu z racją pokarmową.	3
Razem liczba godzin:		18

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Metodologia badań naukowych i seminarium dyplomowe					Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DIET-MBNSD_V		
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		niestacjonarny								
Semestr studiów		V								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	1	Zajęcia kontaktowe	0,6	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym		1
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %
Seminarium		30	12	18	Kolokwium / praca					100
Razem:		30	12	18					Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	zna pojęcia i terminologię stosowaną podczas pisania prac naukowych, potrafi wytłumaczyć ich znaczenie						K_W18 K_W19 K_W21	ćwiczenia	
	2.	zna podstawowe miary statystyczne sposoby prezentacji danych, analizuje i interpretuje wyniki otrzymane na podstawie danych						K_W14 K_W18	ćwiczenia	
	3.	umie zaproponować metody badań do podjętego tematu badań						K_W18 K_W20 K_W21	ćwiczenia	
Umiejętności	1.	umie analizować uzyskane wyniki z zastosowaniem metod statystycznych						K_U11 K_U17	ćwiczenia	
	2.	umie przedyskutować wyniki i zaproponować wnioski						K_U17	ćwiczenia	
	3.	potrafi obliczyć i zinterpretować podstawowe miary statystyczne, umie ocenić poziom zależności między zmiennymi, potrafi zweryfikować testy statystyczne, odczytać kwantyle rozkładów, potrafi ocenić statystyczną istotność parametrów						K_U07 K_U11 K_U14 K_U17	ćwiczenia	
Kompetencje	1.	ma świadomość potrzeby samodzielnego rozwijania swojej wiedzy i umiejętności						K_K01	ćwiczenia	
	2.	jest przygotowany do przekazywania, przekonywania i obrony własnych poglądów w imię osiągania wspólnych celów						K_K02	ćwiczenia	

Treści kształcenia

Seminarium	Metody dydaktyczne	Dyskusja, prezentacja, studium sytuacyjne, wykonywanie przygotowanych zadań i projektów w programie Excel
L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin
1.	Opracowanie planu pracy dyplomowej uwzględniające temat, wyłonienie istotnych zagadnień opracowania oraz jej elementów uporządkowanych w logicznym porządku rozdziałów (wstępny podział treści)	1
2.	Wybór eksperymentów i metody badań związanych z podjętym tematem pracy. Dobór grup i wybranej metodyki badań.	1
3.	Dobór metod statystycznych umożliwiających wstępne opracowanie i interpretację wyników badań.	1
4.	Zasady porządkowania i omówienie wybranych, przykładowych wyników, dobór metod ich prezentacji w pracy dyplomowej.	1
5.	Konstruowanie narracji i zasady prowadzenia dyskusji w oparciu o stwierdzone fakty i przesłanki wynikające z przeprowadzonych analiz w konfrontacji z doniesieniami piśmiennictwa. Proponowanie wstępnych wniosków prowadzonych badań.	2
6.	Wstępne przygotowanie dysertacji z wykorzystaniem nabytych umiejętności	2
7.	Przygotowanie prezentacji multimedialnej przedstawiającej cele materiału i metody zastosowane w trakcie badania, wybrane wyniki prowadzonych analiz.	1
8.	Zdefiniowanie podstawowych pojęć statystycznych (populacja generalna, próba, cechy statystyczne, itp.), obliczanie podstawowych statystyk	1
9.	Obliczanie miar: średnich (średnia arytmetyczna, harmoniczna, mediana, modalna), pozycyjnych (kwantyle, decyle, centyle, percentyle), rozproszczenia (rozstęp, wariancja, odchylenie standardowe, błąd standardowy średniej, rozstęp kwartyłowy, współczynnik zmienności), asymetrii (współczynnik asymetrii (skośności), warunek konieczny symetrii), koncentracji (kurtoza),	2
10.	Budowanie szeregów rozdzielczych, obliczanie podstawowych statystyk, prezentacja tabelaryczna i graficzna, interpretacja wyników	1
11.	Współczynnik korelacji liniowej Pearsona, określanie stopnia zależności między zmiennymi, macierze korelacji,	1
12.	Model regresji liniowej, obliczanie współczynników regresji liniowej, linia trendu, interpretacja wyników	1
13.	Weryfikacja hipotez statystycznych, test dla dwóch średnich, test istotności współczynnika korelacji, odczytywanie kwantyli różnych rozkładów	2
14.	Testy nieparametryczne, Test niezależności chi kwadrat, test korelacji rang, współczynnik zależności V-Cramera, współczynnik τ Kendalla, Spearmana i ϕ	1
Razem liczba godzin:		18

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Żywnienie kliniczne				Kod podmiotu		N-DIET-I-P-DK-ZYWK_V		
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		dietetyka kliniczna								
Forma studiów		niestacjonarne								
Semestr studiów		V								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	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, 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.	ma świadomość, że wiedza żywieniowa jest elementem leczenia wielu chorób						K_K01		ćwiczenia

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna
L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin	
1.	Żywienie w wybranych chorobach przewodu pokarmowego. Żywienie w chorobach jamy ustnej. Nietolerancja laktozy. Choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy. Żywienie w stanach po resekcji żołądka oraz w zaburzeniach opróżniania żołądkowego.	2	
2.	Żywienie w chorobach trzustki. Żywienie do i poza jelitowe w tych chorobach. Żywienie w ostrym i przewlekłym zapaleniu trzustki. Mukowiscydoza.	1	
3.	Żywienie w chorobach wątroby. Stłuszczeniowe choroby wątroby. Żywienie w niewydolności wątroby w zależności o stadiów choroby. Marskość wątroby. Encefalopatia wątrobowa. Cholestatyczne choroby wątroby.	1	
4.	Żywienie w kamicy żółciowej. Stan ostry i przewlekły.	1	
5.	Żywienie w chorobach zapalnych jelit. Wrzodziejące zapalenie jelita grubego. Choroba Leśniowskiego Crohna. Zespół krótkiego jelita. Żywienie do i pozajelitowe.	2	
6.	Żywienie w warunkach domowych. Rys historyczny. Wskazania, przeciwwskazania. Powikłania	2	
7.	Żywienie wspomagające odporność. Immunomodulacja aminokwasami i kwasami tłuszczowymi. Żywienie w zespołach złego wchłaniania.	1	
8.	Żywienie w chorobach sercowo-naczyniowych. Działania profilaktyczne. Niewydolność krążenia. Zawał mięśnia sercowego. Żywienie u chorych poddawanych zabiegom kardiochirurgicznym. Żywienie w nadciśnieniu tętniczym. Żywienie w miażdżycy.	2	
9.	Żywienie w chorobach nerek. Zespół nerczycowy. Ostra i przewlekła niewydolność nerek. Żywienie pacjentów dializowanych.	2	
10.	Żywienie w profilaktyce i leczeniu chorób nowotworowych.	1	
11.	Diety niekonwencjonalne.	1	
12.	Fenyloketonuria, rozpoznawanie, leczenie żywieniowe.	1	
13.	Zaliczenie pisemne	1	
Razem liczba godzin:		18	

Ćwiczenia praktyczne		Metody dydaktyczne	Studium przypadku, prezentacja multimedialna, praktyczne układanie diety dla pacjenta
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	ŻYWIENIE W CHOROBAH JAMY USTNEJ I PRZĘŁYKU-zastosowanie diet o zmienionej konsystencji, planowanie diety		2
2.	PLANOWANIE ŻYWIENIA W NIEŻYTACH ŻOŁADKA- plan żywieniowy w ostrym nieżycie żołądka, dobór produktów zalecanych i zabronionych dla stanów przewlekłych, dobór produktów zalecanych i zabronionych w refluksie żołądkowo-przełykowym, dieta po resekcji żołądka		2
3.	DIETY W CHOROBAH JELIT-określać zasady żywienia ww/w stanach, różnicować dietę w zależności od stanu wydolności, zaplanować jadłospis dla różnych okresów leczenia, oceniać jadłospis pod kątem produktów i potraw zabronionych i zalecanych, oceniać wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami		2
4.	DIETA WE WRZODZIEJĄCYM ZALALENIU JELITA GRUBEGO -dobierać produkty w zależności od wywiadu, planować dietę		2
5.	ŻYWIENIE W CHOROBAH MIĄŻSZU WĄTROBY W ZALEŻNOŚCI OD STANU WYDOLNOŚCI NARZĄDU -określać zasady żywienia ww/w stanach, różnicować dietę w zależności od stanu wydolności, zaplanować jadłospis dla różnych okresów leczenia, oceniać jadłospis pod kątem produktów i potraw zabronionych i zalecanych, oceniać wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami		2
6.	ŻYWIENIE W ZAPALENIU PĘCHERZYKA ŻÓŁCIOWEGO I DRÓG ŻÓŁCIOWYCH ORAZ KAMICY ŻÓŁCIOWEJ -określać zasady żywienia ww/w stanach, różnicować dietę w zależności od stanu wydolności, zaplanować jadłospis dla różnych okresów leczenia, oceniać jadłospis pod kątem produktów i potraw zabronionych i zalecanych, oceniać wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami		2
7.	ŻYWIENIE W OSTRYM I PRZEWLEKŁYM ZAPALENIU TRZUSTKI - określać zasady żywienia w chorobach trzustki, różnicować dietę w zależności od stanu ostrego i przewlekłego, wskazać różnice w stosunku do diety w chorobach wątroby, zaplanować jadłospis do różnych okresów leczenia, oceniać jadłospis pod kątem produktów i potraw dozwolonych i zabronionych, oceniać wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami		2
8.	DIETA W CHOROBAH UKŁADU MOCZOWEGO –objawy, określać zasady żywienia w chorobach układu moczowego, różnicować dietę w zależności od stanu ostrego i przewlekłego (odmiedniczkowe, kłębuszkowe zapalenie nerek), planować dietę dla pacjentów w ostrej i przewlekłej niewydolności nerek bez leczenia dializą (dieta bezsodowa do 20g. białka; dieta uboga sodowa do 50g. białka)		2
9.	PLANOWANIE DIETY DLA PACJENTÓW DIALIZOWANYCH -studium przypadku		2
10.	ŻYWIENIE W KAMICACH NERKOWYCH -dobór produktów w zależności od postaci kamicy, planowanie żywienia w zależności od postaci kamicy		2

11.	PLANOWANIE ŻYWIENIA W DNIĘ MOCZANOWEJ -analiza produktów i potraw zabronionych i stosowanych, planowanie jadłospisów z wykorzystaniem wymienników, przygotowanie karty dietetycznej dla pacjenta	2
12.	ŻYWIENIE W OPARZENIACH - zaplanować podaż składników odżywczych do przypadku, zaplanować jadłospis, wskazać możliwości wzbogacania diety, ocenić zawartość białka i podaż płynów	2
13.	PROFILAKTYKA CHOROŃ NOWOTWOROWYCH ORAZ POSTĘPOWANIE ŻYWIENIOWE W CHOROBIĘ -charakteryzować żywienie w profilaktyce i chorobie w zależności rodzaju nowotwory i sposobu leczenia, planować schemat żywienia	2
14.	DIETY NIEKONWENCJONALNE I ICH ZASTOSOWANIE	1
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	Podstawy żywienia klinicznego. L. Sobotka. Scientifica, Kraków 2013
4	Praktyczny podręcznik dietetyki red. M. Jarosz IŻŻ 2011

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. Kapała: Praktyczny przewodnik po ONS. Scientifica, Kraków 2015
4.	M. Pertkiewicz, T. Korta: Standardy żywienia dojelitowego i pozajelitowego. Scientifica, Kraków 2015
5.	A. Payne, J. Chojnacki: Dietetyka i żywienie kliniczne. Elsevier Urban&Partner, Wrocław 2013

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Zajęcia praktyczne z dietetyki					Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DK-ZPD_V		
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		dietetyka kliniczna								
Forma studiów		niestacjonarne								
Semestr studiów		V								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie			Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	2	Zajęcia kontaktowe	0,6	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %
Ćwiczenia praktyczne		60	42	18	sprawozdania z każdych zajęć praktyczne przygotowanie potraw na każdych zajęciach pisemne kolokwium po semestrze					100
Razem:		60	42	18					Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe		Formy zajęć
Wiedza	1.	definiuje pojęcie dieta, klasyfikuje rodzaje diet szpitalnych według opracowania zakładu żywienia klinicznego						K_W07 K_W18 K_W19 K_W21		ćwiczenia
	2.	omawia zasady żywienia osób chorych						K_W18		ćwiczenia
	3.	jest świadomy konieczności indywidualnego podejścia do pacjenta						K_W26 K_W09		ćwiczenia
	4.	objaśnia wpływ różnych składników diety na rozwój i leczenie różnych schorzeń						K_W03 K_W09		ćwiczenia
Umiejętności	1.	ustala założenia dla poszczególnych diet szpitalnych						K_U04 K_U06 K_U10 K_U11		ćwiczenia
	2.	planuje odpowiednie postępowanie żywieniowe dla osób chorych w celu ich leczenia						K_U04 K_U08 K_U10 K_U16		ćwiczenia
	3.	oblicza wartość energetyczną i odżywczą diet						K_U11 K_U17		ćwiczenia
	4.	posługuje się tabelami wartości odżywczej, zamiany produktów oraz dziennej racji pokarmowej						K_U11 K_U15		ćwiczenia
	5.	dobiera odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii						K_U10		ćwiczenia
	6.	stosuje odpowiednie techniki sporządzania potraw						K_U04 K_U10 K_U13 K_U15		ćwiczenia
Kompetencje społeczne	1.	organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi oraz bezpieczeństwa pracy						K_K07		ćwiczenia
	2.	rozumie zastosowanie diet leczniczych w celach profilaktycznych oraz jako wspomaganie leczenia farmakologicznego						K_K02		ćwiczenia

Treści kształcenia

Ćwiczenia praktyczne		Metody dydaktyczne	dyskusja dydaktyczna, ćwiczenia praktyczne w podgrupach, pokaz z objaśnieniem, zajęcia praktyczne w kuchni
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Zasady sporządzania potraw dietetycznych. Opracowanie diety podstawowej. Zaplanowanie dziennego jadłospisu i przygotowanie przykładowych potraw.		3
2.	Opracowanie diety bogatoresztkowej. Omówienie celu i zastosowania diety. Zaplanowanie jadłospisu z produktów i potraw dozwolonych. Przygotowanie przykładowych potraw. Omówienie funkcji błonnika pokarmowego frakcji nierozpuszczalnej. Określenie produktów bogatych w błonnik. Obliczanie zawartości błonnika w przygotowanych potrawach.		3
3.	Opracowanie diety łatwo strawnej. Omówienie celu i zastosowania oraz modyfikacji diety. Podanie dziennej racji pokarmowej produktów spożywczych. Zaplanowanie dziennego jadłospisu zgodnego z założeniami diety. Przygotowanie przykładowych potraw z zastosowaniem technik kulinarnych czyniących potrawy lekko strawnymi oraz ich ocena organoleptyczna.		3
4.	Opracowanie diety łatwo strawnej z ograniczeniem tłuszczu. Omówienie celu i zastosowania oraz modyfikacji diety. Wybór zalecanych produktów. Przygotowanie przykładowych potraw oraz ocena ich zgodności z założeniami diety. Obliczanie zawartości tłuszczu w przygotowanej potrawie. Układanie jadłospisu z wykorzystaniem dziennej racji pokarmowej dla chorego z przewlekłym zapaleniem trzustki.		3
5.	Opracowanie diety łatwo strawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego. Omówienie celu i zastosowania diety. Dobór produktów i potraw hamujących wydzielanie żołądkowe. Zaplanowanie dziennego jadłospisu dla chorego z refluksem żołądkowo-jelitowym. Przygotowanie przykładowych potraw mających zastosowanie w diecie. Ocena zgodności przygotowanych potraw z zleceniami technologicznymi diety.		3
6.	Opracowanie diety ubogoenergetycznej. Omówienie celu i zastosowania oraz metodyki planowania diety. Obliczanie założeń diety dla wybranego pacjenta. Planowanie zbilansowanej diety ubogoenergetycznej w wykorzystaniem miar gospodarczych. Sporządzanie przykładowych potraw w celu określenia wielkości porcji i zawartej w nich wartości odżywczej.		2
7.	Zaliczenie semestru		1
Razem liczba godzin:			18

Literatura podstawowa:

1	Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. H. Ciborowska, A. Rudnicka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2018
2	Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. H. Kunachowicz, I. Nadolna, K. Iwanow, B. Przygoda. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2017
3	Nowoczesna dietetyczna książka kucharska. Z. Wieczorek- Chelmińska. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2014
4	Normy żywienia człowieka. M. Jarosz, B. Bulhak – Jachymczyk. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2017

Literatura uzupełniająca:

1	Podstawy żywienia i dietoterapia. Peckenpaugh N. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2011
2	51 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych Chevallier L. (Gajewska D., red. wydania polskiego), wyd. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2010.

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Żywnienie w sporcie						Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DS-ZWSP_V	
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		dietetyka sportowa								
Forma studiów		niestacjonarne								
Semestr studiów		V								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	3	Zajęcia kontaktowe	0,9	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	Zaliczenie pisemne końcowe semestralne					50
Ćwiczenia praktyczne		60	42	18	Ćwiczenia praktyczne wykonywane samodzielnie i w grupie, prezentowanie przygotowanych prezentacji multimedialnych, prace zaliczeniowe					50
Razem:		90	63	27				Razem	100	
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Forma zajęć	
Wiedza	1.	definiuje podstawowe pojęcia z zakresu żywienia człowieka o różnym poziomie aktywności fizycznej, zna normy żywienia						K_W01 K_W02	wykład	
	2.	posiada wiedzę na temat roli poszczególnych składników odżywczych pożywienia w wysiłku fizycznym						K_W01 K_W02 K_W04	wykład	
	3.	analizuje procesy związane z trawieniem produktów spożywczych						K_W01 K_W02 K_W04	wykład	
Umiejętności	1.	potrafi zaplanować i wdrożyć prawidłowe żywienie dla odpowiedniej grupy sportowców						K_U04 K_U05 K_U11 K_U12 K_U13 K_U15 K_U16 K_U19	ćwiczenia	
	2.	potrafi udzielać porady dietetycznej i pracować w zespole wielodyscyplinarnym						K_U02	ćwiczenia	
	3.	potrafi wdrożyć edukację żywieniową dla osób zdrowych, aktywnych fizycznie						K_U01 K_U03 K_U09	ćwiczenia	
	4.	dokonuje podziału sportowców zależnie od aktywności fizycznej						K_U11 K_U12 K_U13 K_U15	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	bierze odpowiedzialność za swoje działania i właściwie organizuje pracę własną						K_K06	ćwiczenia	

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Podstawy fizjologiczne wysiłku fizycznego.		1
2.	Przyczyny i skutki stresu oksydacyjnego.		2
3.	Ogólna charakterystyka i rola w wysiłku fizycznym podstawowych składników pokarmowych (węglowodany, białka, tłuszcze, witaminy i sole mineralne).		3
4.	Podział produktów spożywczych.		3
Razem liczba godzin:			9

Ćwiczenia praktyczne		Metody dydaktyczne	
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Normy żywienia i wyżywienia dla wybranych dyscyplin sportowych (podnoszenie ciężarów, kolarstwo, gry sportowe, gimnastyka, szermierka)		5
2.	Normy żywienia i wyżywienia dla wybranych dyscyplin sportowych (lekka atletyka, narciarstwo, biathlon, sporty wodne, łyżwiarstwo)		6
3.	Normy żywienia i wyżywienia dla wybranych dyscyplin sportowych (jeździectwo, łucznictwo, strzelectwo sportowe, sporty walki)		4
4.	Normy żywienia i wyżywienia dla wybranych dyscyplin sportowych (sport motorowy i żużlowy, turystyka, studenci wychowania fizycznego)		3
Razem liczba godzin:			18

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Fizjologia wysiłku					Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DS-FIWI_V		
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		dietetyka sportowa								
Forma studiów		niestacjonarne								
Semestr studiów		V								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	1	Zajęcia kontaktowe	0,5		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %
Wykład		30	15	15	Zaliczenie na ocenę					100
Razem:		30	15	15				Razem		100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)							Efekty kierunkowe	Forma zajęć
Wiedza	1.	zna fizjologię narządu ruchu, potrafi objaśnić budowę oraz funkcjonowanie mięśni i układu kostno-stawowego							K_W01	wykład
	2.	definiuje podstawowe pojęcia fizjologii wysiłku fizycznego: gospodarkę tlenową, ocenę obciążenia wysiłkiem, metabolizm białek, węglowodanów i tłuszczów							K_W01 K_W02 K_W04	wykład
	3	zna przyczyny zmian parametrów fizyko-chemicznych organizmu zachodzących podczas wysiłku fizycznego oraz rolę układów: oddechowego, krążenia, nerwowego, wydalniczego w utrzymaniu homeostazy							K_W01 K_W02 K_W04	wykład
Umiejętności	1.	potrafi interpretować wartości parametrów fizyko-chemicznych organizmu osób aktywnych fizycznie wyciągać wnioski i formułować opinie niezbędne dla opracowania diety, opanował umiejętność pozyskiwania informacji z piśmiennictwa oraz baz danych							K_U07 K_U08 K_U09 K_U11 K_U12 K_U13	wykład
Kompetencje społeczne	1.	ma świadomość posiadanych zasobów wiedzy z zakresu fizjologii wysiłku fizycznego oraz konieczności stałego jej uzupełniania							K_K01	wykład

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	Wykład interaktywny, prezentacja multimedialna
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Zarys fizjologii wysiłku fizycznego – metabolizm wysiłku		1
2.	Metabolizm substratów energetycznych podczas wysiłku fizycznego		2
3.	Fizjologia mięśni szkieletowych		1
4.	Fizjologia układu kostno-szkieletowego		1
5.	Fizjologia układu krążenia – czynność układu sercowo naczyniowego podczas wysiłku		2
6.	Fizjologia układu oddechowego - czynność układu oddechowego podczas wysiłku		2
7.	Fizjologia układu oddechowego - Dyfuzja i transport gazów		1
8.	Fizjologia układu nerwowego – czynność układu nerwowego podczas wysiłku		1
9.	Krew i równowaga wodo-elektrolitowa podczas wysiłku fizycznego		1
10.	Fizjologia układ wydalniczego podczas wysiłku fizycznego		1
11.	Rola układ wydzielania wewnętrzznego podczas wysiłku fizycznego		2
Razem liczba godzin:			15

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)				Żywnienie kliniczne					Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DS-ZYWK_V	
Kierunek studiów				dietetyka							
Profil kształcenia				praktyczny							
Poziom studiów				studia pierwszego stopnia							
Specjalność				dietetyka sportowa							
Forma studiów				niestacjonarne							
Semestr studiów				V							
Tryb zaliczenia przedmiotu				Egzamin		Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	4	Zajęcia kontaktowe	1,2	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	12	18	Egzamin pisemny						60
Ćwiczenia praktyczne		90	72	18	Egzamin pisemny						40
Razem:		120	84	36						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.	ma świadomość, że wiedza żywieniowa jest elementem leczenia wielu chorób							K_K01	ćwiczenia	

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Leczenie żywieniowe: wskazania, przeciwwskazania, powikłania. Niedożywienie. Metody rozpoznawania		2
2.	Żywienie pacjentów przed i po zabiegach operacyjnych.		1
3.	Żywienie osób z chorobami neurologicznymi. Udar mózgu Rola żywienia w chorobie Alzheimera		2
4.	Żywienie w stanach niedoborowych. Badania diagnostyczne pozwalające na ocenę niedoborów pokarmowych		2
5.	Żywienie w chorobach endokrynologicznych. Przypomnienie wiadomości dotyczących żywienia w cukrzycy		2
6.	Żywienie do i pozajelitowe wskazania, przeciwwskazania, powikłania		2
7.	Żywienie w chorobach narządów ruchu. Żywienie osób po urazach w zakresie układu kostnego.		2
8.	Żywienie a schorzenia dermatologiczne		2
9.	Żywienie osób w stanach wzmożonego katabolizmu		1
10.	Profilaktyka żywieniowa i żywienie w chorobach stomatologicznych		1
11.	Znaczenie żywienia dzieci w profilaktyce chorób dietozależnych		1
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 diet dla pacjentów po zabiegu operacyjnym, sposoby rozszerzania diety (tworzenie planów żywieniowych) po zabiegu na żołądku, jelicie grubym i po usunięciu pęcherzyka żółciowego.	2	
2.	Żywienie dojelitowe. Wskazania do żywienia jelitowego, rodzaje diet przemysłowych stosowanych w żywieniu dojelitowym, planowanie żywienia na podstawie znajomości składu mieszanek. Leczenie żywieniowe pozajelitowe - określać wskazania do żywienia pozajelitowego (leczenie żywieniowe), charakteryzować skład diety, analiza preparatów do żywienia pozajelitowego.	2	
3.	Diety w stanach niedoborowych - choroby z niedoboru, zmiany w organizmie w czasie niedoborów pokarmowych, dieta w stanach niedoborów energetycznych i białkowych (marasmus, kwashiorkor, niedowaga, wyniszczenie), tworzenie planów żywieniowych	2	
4.	Planowanie żywienia w niedokrwistościach - analiza produktów zalecanych, planowanie jadłospisów i obliczanie podaży białka, żelaza.	2	
5.	Żywienie w schorzeniach neurologicznych - analiza przypadku.	2	
6.	Żywienie w chorobach gruczołów dokrewnych - analiza przypadku.	2	
7.	Dieta w chorobach zakaźnych przebiegających z gorączką - studium przypadku.	1	
8.	Żywienie w chorobach narządu ruchu - analiza produktów zalecanych, planowanie jadłospisów i obliczanie podaży białka, magnezu i wapnia.	2	
9.	Dieta ketogeniczna - analiza przypadku.	1	
10.	Dieta bogatopotasowa i bezpotasowa - produkty zasobne w potas i niskopotasowe, sposoby obniżenia i podniesienia potasu w diecie.	2	
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, IZZ, 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 technologii przygotowania posiłków dla sportowców					Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DS-PTPP_V		
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		dietetyka sportowa								
Forma studiów		niestacjonarne								
Semestr studiów		V								
Tryb zaliczenia przedmiotu		zaliczenie		Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne	Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	2	Zajęcia kontaktowe	0,6	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	42	18	sprawozdania z każdych zajęć praktyczne przygotowanie potraw na każdych zajęciach pisemne kolokwium po semestrze					100
Razem:		60	42	18	Razem					100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Forma zajęć	
Wiedza	1.	omawia zasady żywienia osób aktywnych fizycznie						K_W08	ćwiczenia	
	2.	jest świadomy konieczności indywidualnego podejścia do pacjenta						K_W09	ćwiczenia	
Umiejętności	1.	ustala założenia dla diety sportowców poszczególnych dyscyplin sportowych						K_U04 K_U12	ćwiczenia	
	2.	oblicza wartość energetyczną i odżywczą posiłków						K_U11	ćwiczenia	
	3.	posługuje się tabelami wartości odżywczej, zamiany produktów oraz dziennej racji pokarmowej						K_U11	ćwiczenia	
	4.	dobiera odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w żywieniu sportowców						K_U10	ćwiczenia	
	5.	stosuje odpowiednie techniki sporządzania potraw						K_U14	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi oraz bezpieczeństwa pracy						K_K07	ćwiczenia	
	2.	rozumie zastosowanie diet leczniczych w celach profilaktycznych oraz jako wspomaganie leczenia farmakologicznego						K_K02 K_K04	ćwiczenia	

Treści kształcenia

Ćwiczenia praktyczne		Metody dydaktyczne	dyskusja dydaktyczna, ćwiczenia praktyczne w podgrupach, pokaz z objaśnieniem, zajęcia praktyczne w kuchni
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Zasady sporządzania posiłków dla sportowców.		2
2.	Przygotowanie przykładowych potraw dla sportowców uprawiających sporty wodne.		3
3.	Przygotowanie przykładowych potraw dla sportowców uprawiających narciarstwo.		3
4.	Przygotowanie przykładowych potraw dla sportowców uprawiających podnoszenie ciężarów.		3
5.	Przygotowanie przykładowych potraw dla sportowców uprawiających kulturystykę.		3
6.	Przygotowanie przykładowych potraw dla sportowców uprawiających kolarstwo szosowe.		2
7.	Przygotowanie przykładowych potraw dla sportowców uprawiających gimnastykę.		2
Razem liczba godzin:			18

Literatura podstawowa:

1	Żywnienie w sporcie. wyd 1. I. Celejowa. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014
2	Skuteczne odżywianie w treningu i sporcie. O. Lafay. Wydawnictwo AHA, Łódź 2014
3	Żywnienie w sporcie. Kompletny przewodnik. A. Bean. Wydawnictwo Zysk i S-ka, Poznań 2014
4	Dietetyczne i suplementacyjne wspomaganie procesu treningowego. A. Zajac i in. Wydawnictwo AWF, Katowice 2010

Literatura uzupełniająca:

1	Wybrane zagadnienia medycyny sportowej. pod red. A. Jegier, J. Krawczyk. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2012
2	Medycyna sportowa. Współczesne metody diagnostyki i leczenia. pod red. P.J. McMahon. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2009
3	Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. H. Kunachowicz, I. Nadolna, K. Iwanow, B. Przygoda. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2012

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Dietoprofilaktyka i diety lecznicze				Kod przedmiotu		N-DIET-I-P-PD-DIETPROF_V			
Kierunek studiów		dietetyka									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia									
Specjalność		psychodietetyka									
Forma studiów		niestacjonarne									
Semestr studiów		V									
Tryb zaliczenia przedmiotu		egzamin		Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne	Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	7	Zajęcia kontaktowe	1,4	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	84	6	Zaliczenie pisemne na ocenę					50	
Ćwiczenia praktyczne		120	84	36	Zaliczenie pisemne na ocenę					50	
Razem:		210	168	42						Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)							Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	potrafi klasyfikować i scharakteryzować diety stosowane u ludzi chorych, zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym							K_W17 K_W18 K_W20	wykład, ćwiczenia	
	2.	potrafi wymienić schorzenia, w których mają zastosowanie poszczególne diety							K_W18	wykład, ćwiczenia	
Umiejętności	1.	umie obliczać podstawowe parametry diet i je opracowywać							K_U11	ćwiczenia	
	2.	umie 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_U16	wykład, ćwiczenia	
	5.	potrafi dobrać odpowiednią dietę przy współistnieniu kilku chorób u jednego pacjenta							K_U04 K_U05 K_U06 K_U07 K_U16	wykład, ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	ma świadomość, że wiedza żywieniowa jest elementem leczenia wielu chorób							K_K01	wykład, ćwiczenia	

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Podstawowe wiadomości i definicje: pojęcie choroby dietozależnej, podstawowe pojęcia nutrigenomika, nutrigenetyka, wpływ diety na genom		1
2.	Zespół metaboliczny. Zaburzenia łaknienia – otyłość. Zaburzenia odżywiania - podział, objawy kliniczne.		1
3.	Żywienie w chorobach jamy ustnej i przełyku - zastosowanie diet o zmienionej konsystencji. Profilaktyka chorób przewodu pokarmowego. Żywienie w chorobach żołądka. Żywienie w profilaktyce i leczeniu chorób jelit		1
4.	Żywienie w chorobach miększu wątroby i trzustki w zależności od stanu wydolności narządu. Żywienie w chorobach pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych.		1
5.	Profilaktyka i leczenie chorób układu moczowego oraz nerek. Dieta w chorobach układu moczowego		1
6.	Profilaktyka chorób nowotworowych oraz postępowanie żywieniowe w chorobie. Diety alternatywne i ich znaczenie w prewencji chorób		1
Razem liczba godzin:			6

Ćwiczenia praktyczne		Metody dydaktyczne	Studium przypadku, prezentacja multimedialna, praktyczne układanie diety dla pacjenta
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.			4
2.	Planowanie diety dla pacjentów z insulinoopornością		4
3.	Planowanie diety w profilaktyce i leczeniu chorób jamy ustnej i przełyku. Planowanie diety w chorobach żołądka i profilaktyce choroby wrzodowej		4
4.	Planowanie diety w chorobach wątroby i trzustki w zależności od wydolności narządów		4
5.	Panowanie żywienia w stanach zapalnych jelit		4
6.	Planowanie żywienia w profilaktyce i leczeniu chorób nerek i układu moczowego		4
7.	Plany żywieniowe dla pacjentów oparzonych		4
8.	Plany żywieniowe w profilaktyce i leczeniu chorób nowotworowych		4
9.	Przegląd diet niekonwencjonalnych stosowanych w profilaktyce i leczeniu różnych chorób		4
Razem liczba godzin:			36

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)				Motywacja i komunikacja w poradnictwie żywieniowym				Kod przedmiotu		N-DIET-I-P-PD-MKPŻ_V		
Kierunek studiów				dietetyka								
Profil kształcenia				praktyczny								
Poziom studiów				pierwszego stopnia								
Specjalność				psychodietetyka								
Forma studiów				niestacjonarne								
Semestr studiów				V								
Tryb zaliczenia przedmiotu				zaliczenie		Liczba punktów ECTS						Sposób ustalania oceny z przedmiotu
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	1	Zajęcia kontaktowe	0,6	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	1		
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe							Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć	
Wykład		30	21	9	Zaliczenie pisemne						50	
Ćwiczenia		30	21	9	Praca zaliczeniowa w formie prezentacji multimedialnej						50	
Razem:		60	42	18							Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)								Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	posiada wiedzę na temat typów motywacji i mechanizmów z nią związanych								K_W09	wykład	
	2.	zna pojęcia, cele i zakres psychospołecznego wymiaru coachingu żywieniowego								K_W09	wykład	
	3.	zna czynniki wpływające na kształtowanie nawyków żywieniowych w kontekście psychodietetyki								K_W13 K_W09	wykład	
Umiejętności	1.	stosuje metody i narzędzia charakterystyczne dla coachingu żywieniowego								K_U12 K_U03	ćwiczenia	
	2.	planuje i realizuje kompleksowe postępowanie psychodietetyczne w poradnictwie dietetycznym w zależności od docelowej grupy ludności								K_U12	ćwiczenia	
	3.	definiuje i rozpoznaje problemy zdrowotne, uwzględniając je w postępowaniu psychodietetycznym								K_U12 K_U08	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	pracuje samodzielnie i współpracuje z zespołem biorąc odpowiedzialność za powierzone zadania								K_K06 K_K08	ćwiczenia	

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	Wykłady multimedialne z wykorzystaniem nowoczesnych technik dydaktycznych
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Rola motywacji w pracy dietetyka.		2
2.	Definicje, typy i mechanizmy motywacji.		2
3.	Psychospołeczny wymiar coachingu żywieniowego - pojęcie, cele i zakres.		2
4.	Czynniki wpływające na kształtowanie nawyków żywieniowych (np. stres, rodzina, media, kultura).		3
Razem liczba godzin:			9

Ćwiczenia		Metody dydaktyczne	Dyskusja dydaktyczna, indywidualne ćwiczenia praktyczne, praca w grupie, metody eksponujące – prezentacja multimedialna, wykorzystanie różnych źródeł wiedzy (film, fotografie, materiały archiwalne, teksty źródłowe, internet itp.)
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Metody i narzędzia wykorzystywane w coachingu dietetycznym (koło życia, sześć kapeluszy, SMART itp.).		2
2.	Pierwsza wizyta pacjenta z gabinecie dietetycznym - studium przypadku - dzieci i młodzież.		2
3.	Pierwsza wizyta pacjenta z gabinecie dietetycznym - studium przypadku - osoba dorosła.		2
4.	Pierwsza wizyta pacjenta z gabinecie dietetycznym - studium przypadku – osoby starsze po 60 roku życia.		1
5.	Pierwsza wizyta pacjenta z gabinecie dietetycznym - studium przypadku - kobieta w ciąży lub planująca ciążę.		1
6.	Pacjent z chorobą przewlekłą w gabinecie dietetycznym – wybrane studium przypadku (cukrzyca, celiakia, HIV/AIDS, choroby nowotworowe, etc.).		1
Razem liczba godzin:			9

Literatura podstawowa:

1	Morreale Sh.: Komunikacja między ludźmi. Motywacja, wiedza, umiejętności. PWN. Warszawa 2012.
2	Jablow M. Anoreksja, bulimia, otyłość. GWP. Gdańsk 2000.
3	Zimbardo P.: Psychologia i życie. PWN. Warszawa 2012.
4	Ogden J.: Psychologia odżywiania się. UJ. Kraków 2011.

Literatura uzupełniająca:

1	Duhigg Ch.: Siła nawyku. PWN. Warszawa 2012.
2	Mijkoska U.: Diet coaching. Edgard. Warszawa 2016.
3	Jankowska M.: Automotywacja. Edgard. Warszawa 2016.
4	Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ. Warszawa 2010.

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Zajęcia praktyczne z dietoprofilaktyki i diet leczniczych					Kod podmiotu	N-DIET-I-P-PD-ZPDP_V		
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		psychodietetyka								
Forma studiów		niestacjonarne								
Semestr studiów		V								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	2	Zajęcia kontaktowe	0,6	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	42	18	sprawozdania z każdych zajęć praktyczne przygotowanie potraw na każdych zajęciach pisemne kolokwium po semestrze					100
Razem:		60	42	18				Razem	100%	
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	definiuje pojęcie dieta, klasyfikuje rodzaje diet specjalistycznych						K_W07 K_W18 K_W19 K_W21	ćwiczenia	
	2.	omawia zasady żywienia osób zdrowych i chorych						K_W18	ćwiczenia	
	3.	jest świadomy konieczności indywidualnego podejścia do pacjenta						K_W09 K_W26	ćwiczenia	
	4.	objaśnia znaczenie różnych składników diety w zapobieganiu oraz leczeniu różnych schorzeń						K_W03 K_W09	ćwiczenia	
Umiejętności	1.	ustala założenia dla poszczególnych diet leczniczych						K_U04 K_U06 K_U10 K_U11	ćwiczenia	
	2.	planuje odpowiednie postępowanie żywieniowe dla osób zdrowych w celu zapobiegania występowania schorzeń oraz dla osób chorych w celu ich leczenia						K_U04 K_U08 K_U10 K_U16	ćwiczenia	
	3.	oblicza wartość energetyczną i odżywczą diet						K_U11 K_U17	ćwiczenia	
	4.	posługuje się tabelami wartości odżywczej, zamiany produktów oraz dziennej racji pokarmowej						K_U11 K_U15	ćwiczenia	
	5.	dobiera odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoprofilaktyce i dietoterapii						K_U10	ćwiczenia	
	6.	stosuje odpowiednie techniki sporządzania potraw						K_U04 K_U10 K_U13 K_U15	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi oraz bezpieczeństwa pracy						K_K07	ćwiczenia	
	2.	rozumie zastosowanie diet leczniczych w celach profilaktycznych oraz jako wspomaganie leczenia farmakologicznego						K_K02	ćwiczenia	

Treści kształcenia

Ćwiczenia praktyczne		Metody dydaktyczne	dyskusja dydaktyczna, ćwiczenia praktyczne w podgrupach, pokaz z objaśnieniem, zajęcia praktyczne w pracowni technologii żywności i dietetyki
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Zasady sporządzania potraw dietetycznych. Opracowanie diety podstawowej. Wygląd jedzenia i jego wpływ na apetyt.		3
2.	Opracowanie diety bogatoresztkowej. Omówienie celu i zastosowania diety. Błonnik pokarmowy w profilaktyce i leczeniu otyłości, cukrzycy i chorób układu krążenia.		3
3.	Opracowanie diety łatwo strawnej. Omówienie celu i zastosowania oraz modyfikacji diety. Podanie dziennej racji pokarmowej produktów spożywczych. Zaplanowanie dziennego jadłospisu zgodnego z założeniami diety. Przygotowanie przykładowych potraw z zastosowaniem technik kulinarnych czyniących potrawy lekko strawnymi oraz ich ocena organoleptyczna.		3
4.	Opracowanie diety łatwo strawnej z ograniczeniem tłuszczu. Przygotowanie przykładowych potraw z obniżoną zawartością NKT i cholesterolu. Opracowanie diety łatwo strawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego. Profilaktyka raka jelita grubego – przygotowanie przykładowych potraw.		3
5.	Opracowanie diety ubogoenergetycznej. Jak jeść, żeby nie zjeść zbyt dużo – zalecenia praktyczne. Właściwe i skuteczne podejście do diety redukcyjnej. Cytrusy w diecie redukcyjnej. Analiza możliwości obniżenia wartości energetycznej diety poprzez wykorzystanie produktów niskokalorycznych.		2
6.	Opracowanie diety niskosodowej. Ukryte źródła soli w diecie, zapoznanie ze sposobami ograniczania sodu w diecie. Przygotowanie przykładowych potraw z wyłączeniem soli kuchennej. Przeciwtleniacze w ziołach i przyprawach. Ocena zmian w spożyciu wybranych składników pokarmowych przez pacjentów z nadciśnieniem tętniczym.		3
7.	Zaliczenie semestru		1
Razem liczba godzin:			18

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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