

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Etykieta w życiu publicznym					Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DIET-EZP_I		
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		niestacjonarne								
Semestr studiów		I								
Tryb zaliczenia przedmiotu		zaliczenie		Liczba punktów ECTS 1					Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne	Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	1	Zajęcia kontaktowe	0,3	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	21	9	Zaliczenie końcowe w formie pisemnej/Zaliczenie końcowe w formie prezentacji przygotowywanej przez grupę studentów					50/50
Razem:		30	21	9					Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	zna podstawowe zasady <i>savoir vivre</i> oraz ich normatywne i kulturowe przesłanki						K_W09	wykład	
	2.	rozumie aksjologiczne i pragmatyczne uwarunkowania taktownego sposobu bycia w interakcjach społecznych						K_W09 K_W12 K_W26	wykład	
Umiejętności	1.	analizuje działanie w perspektywie zasad etykiety						K_U01 K_U02	wykład	
Kompetencje społeczne	1.	potrafi stosować w praktyce podstawowe zasady etykiety w życiu publicznym						K_K03	wykład	
	2.	potrafi stosować w praktyce podstawowe zasady etykiety biznesu						K_K03	wykład	
	3.	potrafi modyfikować swoje działanie zgodnie z zasadami etykiety						K_K01	wykład	

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	Wykład z wykorzystaniem środków audiowizualnych
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Etyczne i kulturowe wyznaczniki zachowań człowieka. Filozofia <i>savoir vivre</i>		1
2.	Proces porozumiewania się: język, tematy do rozmowy, korespondencja tradycyjna, telefon, Internet, netykieta		1
3.	Precedencja: powitanie, pożegnanie, na uczelni, przy stole, w samochodzie		1
4.	<i>Savoir vivre</i> w pracy, miejscach publicznych, na uczelni, podczas uroczystości i spotkań prywatnych		1
5.	Mowa ciała i ubiór (dress code, elegancja)		1
6.	Spotkania towarzyskie: obowiązki gościa i gospodarza, przygotowanie stołu, zachowanie przy stole, spożywanie posiłków		2
7.	Dobre obyczaje w pracy – podstawy etykiety biznesu		2
Razem liczba godzin:			9

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Bioetyka					Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DIET-BIOE_VI		
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		niestacjonarne								
Semestr studiów		VI								
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		0
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %
Wykład		60	42	18	Zaliczenie w formie testu pisemnego/ Zaliczenie końcowe w formie prezentacji przygotowywanej przez grupę studentów					50/50
Razem:		60	42	18					Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	rozdziela i wyjaśnia podstawowe pojęcia etyczne						K_W26	wykład	
	2.	rozpoznaje moralny aspekt działań ludzkich						K_W26	wykład	
	3.	zna podstawowe problemy etyczne, bioetyczne						K_W26	wykład	
Umiejętności	1.	łączy zagadnienia bioetyki z pracą z pacjentem w systemach opieki zdrowotnej						K_U01 K_U03 K_U09	wykład	
	2.	interpretuje sytuacje społeczne w kategoriach aksjologicznych						K_U01 K_U02	wykład	
Kompetencje społeczne	1.	kreuje indywidualne działanie opierające się na aksjologicznych przesłankach						K_K01	wykład	
	2.	pracuje w zespole rozumiejąc i szanując wartości wyznawane przez współpracowników (rozpoznawanie i tolerancja dla inności, umiejętność dostrzegania i eliminowanie stereotypów, uprzedzeń i dyskryminacji)						K_K01 K_K02 K_K04 K_K05	wykład	

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Filozofia i etyka – podstawowe pojęcia: moralność, norma moralna, warunki czynu moralnego. Etyka ogólna a etyki szczegółowe. Kodyfikacja standardów działania etycznego.		2
2.	Powstanie i rozwój bioetyki – zakres pojęcia; bioetyka jako dyscyplina naukowa i dyskurs społeczny.		2
3.	Autonomia pacjenta w świetle etyki personalistycznej. Problematyka świadomej zgody i przymusu w medycynie.		2
4.	Początki ludzkiego życia. Definicje osoby ludzkiej. Moralna problematyka zdrowia reprodukcyjnego i praw reprodukcyjnych.		2
5.	Etyczne aspekty końca życia ludzkiego. Ruch hospicyjny i opieka paliatywna. Prawne uregulowania eutanazji i pomocy w samobójstwie. Etyka transplantacji.		2
6.	Moralna problematyka racjonowania świadczeń zdrowotnych.		2
7.	Etyczny kontekst badań naukowych z użyciem ludzi i zwierząt kręgowych.		3
8.	Problematyka błędów w systemach opieki zdrowotnej. Odpowiedzialność społeczna, cywilna, karna i zawodowa.		3
Razem liczba godzin:			18

Literatura podstawowa:

1	Człowiek chory - aspekty biopsychosocjalne, red. nauk. Konrad Janowski, Andrzej Cudo. Lublin 2009.
2	Bioetyka : wprowadzenie dla studentów nauk biologicznych / Ben Mepham ; tł. z ang. Ewa Bartnik, Paweł Golik, Joanna Klimczyk ; red. nauk. tł. Paweł Łuków. Warszawa : Wydaw. Naukowe PWN, 2008
3	PRZEWODNIK po etyce / red. Peter Singer; [red. nauk. wyd. pol. Joanna Górnicka]; tł. z ang. Wojciech J. Bober [et al.]; Brenda Almond [et al.]. - Wyd. 2. - Warszawa : Książka i Wiedza, 2002.
4	MEDYCYNĄ : bioetyka i polityka / Jerzy L. Kurkowski. - [Bielsko-Biała] : Alfa-medica press, 2002.
5	O wartościach w sztuce leczenia / Zygmunt Pucko. - Kraków : Wydaw. Uniwersytetu Jagiellońskiego, 2002.
6	DOBRO, zło i medycyna : filozoficzne podstawy bioetyki kulturowej / Kazimierz Szewczyk. - Warszawa ; Łódź : Wydaw. Naukowe PWN, 2001.
7	ENCYKLOPEDIA bioetyki : personalizizm chrześcijański, głos Kościoła / red. Andrzej Muszala; Janusz Andres [et al.]. - Radom : Polskie Wydaw. Encyklopedyczne, 2005.
8	ETYCZNE i finansowe dylematy reformowania służby zdrowia a jej społeczny wizerunek / red. Danuta Walczak-Duraj; Uniwersytet Łódzki. - Łódź : Wydaw. Naukowe Novum, 2004.
9	Bioetyka. Medycyna na granicach życia / Kazimierz Szewczyk. – Warszawa : Wydaw. Naukowe PWN, 2009.
10	Bioetyka. Pacjent w systemie opieki zdrowotnej / Kazimierz Szewczyk. – Warszawa : Wydaw. Naukowe PWN, 2009.

Literatura uzupełniająca:

1	Elementy etyki lekarskiej / Tadeusz Biesaga. Kraków : Medycyna Praktyczna, 2006.
2	ETYKA społeczna : podręcznik dla studentów / Jenny Teichman; tł. z ang. Anna Gąsior-Niemiec. - Warszawa : Oficyna Naukowa, 2002.
3	Czy etyka się opłaca? Zagadnienia etyki biznesu/ Czesław Porębski, Warszawa 2000.
4	KRÓTKA historia etyki : filozofia moralności od czasów Homera do XX wieku / Alasdair MacIntyre; [tł., wprowadzenie, przypisy Adam Chmielewski]. - Wyd. 3. - Warszawa : Wydaw. Naukowe PWN, 2002.
5	Etyka biznesu / pod redakcją Jerzy Dietl, Wojciech Gasparski, Warszawa 1997.
6	Wykłady z etyki biznesu/ Wojciech Gasparski, Warszawa 2000.
7	MAŁY słownik etyczny / Józef Dębowski [et al.]; red. Stanisław Jedynak. - Wyd. 2 uzupeł., popr.. - Bydgoszcz : Branta, cop. 1999.
8	WPROWADZENIE do filozofii / Arno Anzenbacher; tł. z niem. Juliusz Zychowicz. - Wyd. 2. - Kraków : Wydaw. WAM, 2005.

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Komunikacja społeczna					Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DIET-KOMS_VI			
Kierunek studiów		dietetyka									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia									
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności									
Forma studiów		niestacjonarne									
Semestr studiów		VI									
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	0,3	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	21	9	Zaliczenie końcowe w formie pisemnej					100	
Razem:		30	21	9						Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe		Formy zajęć	
Wiedza	1.	definiuje podstawowe pojęcie i problemy komunikacji społecznej						K_W22 K_W23		wykład	
	2.	zna mechanizmy wpływu społecznego, rozróżnia podstawowe techniki manipulacyjne						K_W22 K_W23		wykład	
	3.	zna zasady komunikacji z pacjentami, ludźmi chorymi w systemach opieki zdrowotnej i współpracownikami						K_W22 K_W23 K_W25		wykład	
Umiejętności	1.	potrafi logicznie dobierać elementy zdobytej wiedzy teoretycznej w celu zinterpretowania zagadnień praktycznych w dietetyce						K_U01 K_U02 K_U17		wykład	
	2.	potrafi rozpoznawać i interpretować podstawowe mechanizmy regulujące procesy komunikacji społecznej						K_U01 K_U02 K_U17		wykład	
	3.	stosuje zasady komunikacji z pacjentami, ludźmi chorymi w systemach opieki zdrowotnej i współpracownikami						K_U01 K_U02 K_U17		wykład	
Kompetencje społeczne	1.	rozumie potrzebę ciągłego doskonalenia posiadanej wiedzy i kompetencji społecznych						K_K01		wykład	
	2.	dba o dobro pacjenta						K_K02 K_K04 K_K05		wykład	
	3.	potrafi przyjmować właściwe role społeczne, współpracować w grupie, realizować zadania indywidualne i grupowe						K_K08		wykład	

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Pojęcie komunikacji. Kanały i kody komunikacyjne. Modele komunikacji		1
2.	Zjawisko konformizmu. Informacyjny wpływ społeczny, normatywny wpływ społeczny		1
3.	Teoria dysonansu poznawczego L. Festingera		1
4.	Wpływ społeczny i obrona przed manipulacją. Podstawowe techniki manipulacji społecznej		1
5.	Komunikacja w reklamie. Człowiek w reklamie i zasada dopasowania. Marketing MIX		1
6.	Istota procesu atrybucyjnego (atrybucje wewnętrzne, zewnętrzne, podstawowy błąd atrybucji)		1
7.	Poznanie społeczne – w jaki sposób ludzie nadają sens światu (rola schematów, efekt pierwszeństwa, efekt świeżości)		1
8.	Komunikacja z pacjentem i personelem medycznym		2
Razem liczba godzin:			9

Literatura podstawowa:

1	Grzeczność w komunikacji językowej / Małgorzata Marcjanik. Wyd. 1, dodr. 2. - Warszawa : Wydawnictwo Naukowe PWN, 2008
2	Szkola dyskusyjna : techniki argumentacji, dyskusje, dialogi / Heinz Lemmermann ; [tł. Beata Sierocka]. Wyd. 2. - Wrocław : Astrum, 2006.
3	E. Aronson, <i>Człowiek - istota społeczna</i> .
4	E. Aronson, T. Wilson, R.M. Akert, <i>Psychologia społeczna</i>
5	E. Griffin, <i>Podstawy komunikacji społecznej</i> , Gdańsk 2003.
6	T. Witkowski, <i>Psycho-manipulacje</i> .
7	K. Oppermann, E. Webber, <i>Style porozumiewania się</i> , Gdańsk 2007.
8	<i>Komunikowanie się lekarza z pacjentem</i> , red. J. Barański i in., Wrocław 2000.

Literatura uzupełniająca:

1	J. Stewart, <i>Mosty zamiast murów</i> , Warszawa 2007.
2	S.P. Morreale, B. H. Spitzberg, J. K. Barge, <i>Komunikacja między ludźmi</i> , Warszawa 2008.
3	A. Jaskółka, <i>Mowa ciała</i> , Kielce 2007.
4	S. Hamlin, <i>Jak mówić, żeby nas słuchali. Komunikacja we współczesnym miejscu pracy</i> . Poznań 2008.

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Podstawy socjologii						Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DIET-PODS_VI		
Kierunek studiów		dietetyka									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia									
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności									
Forma studiów		niestacjonarne									
Semestr studiów		VI									
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	0,3		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	21	9	Zaliczenie końcowe w formie pisemnej/Zaliczenie końcowe w formie prezentacji przygotowywanej przez grupę studentów					50/50	
Razem:		30	21	9						Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć		
Wiedza	1.	definiuje podstawowe pojęcie i problemy socjologiczne						K_W22 K_W23	wykład		
	2.	zna mechanizmy kształtowania się i instytucjonalizacji interakcji społecznych, zna podstawowe problemy społeczne współczesnego świata (globalizacja, migracje, kryzysy, nierówności)						K_W22 K_W23	wykład		
	3.	zna, omawia i interpretuje koncepcje zdrowia i choroby						K_W10 K_W22 K_W23	wykład		
Umiejętności	1.	potrafi logicznie dobierać elementy zdobytej wiedzy teoretycznej w celu zinterpretowania zagadnień praktycznych w interakcjach społecznych						K_U01 K_U02 K_U17	wykład		
	2.	analizuje i interpretuje podstawowe mechanizmy regulujące procesy społeczne						K_U01 K_U02 K_U17	wykład		
	3.	potrafi interpretować funkcjonowania systemu opieki zdrowotnej w kategoriach dewiacji i kontroli społecznej, naznaczania społecznego, władzy dyscyplinującej i biowładzy						K_U01 K_U02 K_U17	wykład		
Kompetencje społeczne	1.	rozumie potrzebę ciągłego doskonalenia posiadanej wiedzy i kompetencji społecznych						K_K01	wykład		
	2.	dba o dobro pacjentów i współpracowników						K_K02 K_K04 K_K05	wykład		
	3.	potrafi przyjmować właściwe role społeczne, współpracować w grupie, realizować zadania indywidualne i grupowe						K_K08	wykład		

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	Wykład z prezentacją multimedialną	
L.p.	Tematyka zajęć			Liczba godzin
1.	Socjologia. Definicja, przedmiot, funkcje i główne idee			2
2.	Grupa społeczna. Wiąż społeczna			1
3.	Kultura i społeczeństwo			1
4.	Socjologia gospodarki			2
5.	Globalizacja			1
6.	Socjologiczne koncepcje zdrowia i choroby			2
Razem liczba godzin:				9

Literatura podstawowa:

1	Od socjologii medycyny do socjologii żywienia / pod red. Beaty Tobiasz-Adamczyk. Kraków : Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, cop. 2013. - 236, [1] s. : il. ; 24 cm
2	P. Sztompka, <i>Socjologia. Analiza społeczeństwa</i> , Kraków 2002.
3	A. Giddens, <i>Socjologia</i> , Warszawa 2004.
4	B. Szacka, <i>Wprowadzenie do socjologii</i> , Warszawa 2003.
5	<i>Elementy socjologii dla pielęgniarek</i> , red. Iwona Taranowicz, Anita Majchrowska, Zofia Kawczyńska-Butrym. - Lublin : Czelej, 2000
6	<i>Wybrane elementy socjologii. Podręcznik dla studentów i absolwentów wydziałów pielęgniarstwa i nauk o zdrowiu akademii medycznych</i> , red. A. Majchrowska. Lublin 2003.

Literatura uzupełniająca:

1	J. Szacki, <i>Historia myśli socjologicznej</i> , Warszawa 2004.
2	P. Berger, <i>Zaproszenie do socjologii</i> , Warszawa 2001.
3	E. Goffman, <i>Człowiek w teatrze życia codziennego</i> , Warszawa 1987.
4	J. Turowski, <i>Socjologia: wielkie struktury społeczne</i> , Lublin 2000.
5	J. Turowski, <i>Socjologia: małe struktury społeczne</i> , Lublin 2000

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia					Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DIET-PEOZ _VI			
Kierunek studiów		dietetyka									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		pierwszego stopnia									
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności									
Forma studiów		niestacjonarne									
Semestr studiów		VI									
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		0	
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %	
Wykład		30	12	18	Pisemny test					100	
Razem:		30	12	18						Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć		
Wiedza	1.	zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady związane z obowiązywaniem regulacji prawnych						K_W12 K_W24	wykład		
	2.	ma podstawową wiedzę niezbędną do zrozumienia prawnych uwarunkowań funkcjonowania państwa i jego instytucji						K_W22 K_W23	wykład		
	3.	zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego						K_W22 K_W23	wykład		
	4.	zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia						K_W24 K_W26	wykład		
Umiejętności	1.	posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania, gromadzenia i interpretowania danych związanych z wykonywanym zawodem; posiada umiejętności prezentowania wyników						K_U07 K_U17	wykład		
Kompetencje społeczne	1.	efektywnie działa wg wskazówek oraz potrafi pracować samodzielnie i w zespole nad wyznaczonym zadaniem badawczym						K_K07 K_K08	wykład		

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	wykład
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Struktura i organizacja służby zdrowia w Polsce		1
2.	Zasady i warunki finansowania opieki zdrowotnej. Zadania państwa w zakresie służby zdrowia		1
3.	Model ochrony zdrowia w Polsce – struktura kosztów i zakres świadczeń zdrowotnych w podstawowej opiece zdrowotnej. Specyfika rynku usług ochrony zdrowia		2
4.	Programy promocji zdrowia i ich realizacja w Polsce i w innych krajach w ujęciu kosztowo-finansowym		1
5.	Zasady funkcjonowania różnych systemów ochrony zdrowia oraz form ich finansowania		1
6.	Przestrzeganie zasad prawa i ekonomiki w służbie zdrowia – popyt na ochronę zdrowia i jej podaż.		1
7.	Podstawy prawne prowadzenia działalności gospodarczej		1
8.	Konstruowanie biznesplanu dla zakładu świadczącego usługi zdrowotne		1
9.	Kontraktowanie usług medycznych – charakterystyka przyjętych rozwiązań organizacyjnych		1
10.	Finansowanie świadczeń zdrowotnych		1
11.	Gospodarka lekami – aspekty finansowe		1
12.	Zasady, struktura i finansowanie ubezpieczeń zdrowotnych		1
13.	Modele ubezpieczeń zdrowotnych przyjęte w państwach UE		2
14.	Zasady i metody oceny ekonomicznej. Pomiar i ocena wyników opieki zdrowotnej		2
15.	Powtórzenie materiału		1
Razem liczba godzin:			18

Literatura podstawowa:

1	Witczak I., <i>Ekonomika szpitala, uwarunkowania, element, zasady</i> , Wyd. Cedewu 2011
2	Morris S., Devlin N., Parkin D., <i>Ekonomia w ochronie zdrowia</i> , Wyd. Wolters Kluwer Polska, Warszawa 2011
3	Jaworzyńska M., <i>Planowanie finansowe w zakładach opieki zdrowotnej</i> , Wyd. Cedewu 2010
4	L. Paul Dolan, J. Abel Olsen, <i>Dystrybucja usług medycznych. Zagadnienia ekonomiczne i etyczne</i> , Warszawa 2008
5	Stępniewski J., <i>Strategie, finanse i koszty opieki zdrowotnej. Poradnik branżowy</i> , Wyd. Wolter Kluwer Polska-ABC 2008
6	Kubiak R., <i>Prawo medyczne</i> , Wyd. C.H. Beck, Warszawa 2014

Literatura uzupełniająca:

1	Stosowanie przepisów prawa i zasad ekonomiki w ochronie zdrowia (EBook PDF)
2	Opolski K., Waśniewski K., <i>Zarządzanie jakością i ryzykiem w usługach zdrowotnych</i> , Wyd. Cedewu 2011
3	Buliński L., M.B., <i>Polityczne uwarunkowania zmian w ochronie zdrowia</i> , Wyd. Cedewu 2010
4	Filarowski T., Sroka T., <i>Zrozumieć prawa pacjenta</i> , Wyd. NFZ, Warszawa 2014
5	Dobska M., Rogoziński K., <i>Podstawy zarządzania zakładami opieki zdrowotnej</i> , Warszawa 2008

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Praca dyplomowa					Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DIET-PD_VI		
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		niestacjonarny								
Semestr studiów		VI								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	10	Zajęcia kontaktowe	0	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym		0
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się					Waga w %
Praca dyplomowa		210	200	10	Przygotowanie pracy dyplomowej					100
Razem:		210	200	10					Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	ma uporządkowaną podstawową wiedzę z zakresu nauk o zdrowiu, jej poszczególnych dziedzin oraz powiązań z innymi obszarami wiedzy zorientowaną na praktyczne zastosowanie podczas pisania pracy dyplomowej						K_W13 K_W18	konsultacje	
	2.	zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady dotyczące prawa autorskiego						K_W11	konsultacje	
	3.	ma podstawową wiedzę o metodyce prowadzenia badań						K_W21	konsultacje	
Umiejętności	1.	potrafi wyszukiwać, analizować, oceniać i wykorzystywać informacje z różnych źródeł, znajdując im praktyczne zastosowanie podczas pisania pracy dyplomowej						K_U08 K_U11	konsultacje	
	2.	ma umiejętności badawcze (formułowanie i analiza problemów, dobór metod i narzędzi, opracowanie i prezentacja wyników) pozwalające na rozwiązywanie problemów podczas pisania pracy dyplomowej						K_U13	konsultacje	
	3.	posiada wiedzę w zakresie technologii informacyjnej						K_U17	konsultacje	
Kompetencje	1.	ma świadomość potrzeby samodzielnego rozwijania swojej wiedzy i umiejętności						K_K01	konsultacje	
	2.	potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonych zadań						K_K06	konsultacje	
	3.	potrafi pracować samodzielnie, przyjmując odpowiedzialność za efekty swojej pracy						K_K06	konsultacje	
	4.	respektuje zasady etyczne podczas pisania pracy dyplomowej						K_K03	konsultacje	

Treści kształcenia

Konsultacje		
L.p.	Tematyka	Liczba godzin
1.	Prezentowanie planu pracy dyplomowej.	
2.	Omówienie metody badań, charakterystyka badanej grupy.	
3.	Stosowanie metod statystycznych umożliwiających interpretację wyników badań.	
4.	Prezentacja multimedialna podstawowych założeń, wyników i wniosków z prowadzonych analiz.	
5.	Przygotowanie dysertacji z wykorzystaniem nabytych umiejętności.	
Razem liczba godzin:		

Literatura podstawowa:

1	Kwaśniewska K.: Jak pisać prace dyplomowe. wskazówki praktyczne (e-book), Wydawca: Kujawsko-Pomorska Wyższa Szkoła w Bydgoszczy, 2015
2	Welskop W.: Jak napisać pracę licencjacką i magisterską? Poradnik dla studentów, Wydawnictwo Naukowe Wyższej Szkoły Biznesu i Nauk o Zdrowiu, Łódź 2014
3	Jędrychowski W.: Zasady planowania prowadzenia badań naukowych w medycynie. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2004

Literatura uzupełniająca:

1	Wojcik K. Piszę akademicką pracę dyplomową - licencjacką, magisterską, doktorską. Wydawnictwo: Wolters Kluwer, 2012
---	---

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Żywienie kliniczne					Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DK-ZYWK_VI			
Kierunek studiów		dietetyka									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia									
Specjalność		dietetyka kliniczna									
Forma studiów		niestacjonarne									
Semestr studiów		VI									
Tryb zaliczenia przedmiotu		Egzamin		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		4	
	Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć						Waga w %	
Wykład		60	42	18	Zaliczenie pisemne na ocenę					60	
Ćwiczenia praktyczne		120	93	27	Zaliczenie pisemne na ocenę					40	
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.	Leczenie żywieniowe: wskazania, przeciwwskazania, powikłania. Niedożywienie. Metody rozpoznawania.		1
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.		1
9.	Żywienie osób w stanach wzmoczonego katabolizmu.		1
10.	Żywienie osób w wieku podeszłym w zdrowiu i chorobie.		1
11.	Profilaktyka żywieniowa i żywienie w chorobach stomatologicznych.		1
12.	Znaczenie żywienia dzieci w profilaktyce chorób dietozależnych.		1
13.	Zaliczenie.		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 -przygotowanie żywieniowe do zabiegu, rodzaje zabiegów na przewodzie pokarmowym, sposoby rozszerzania diety (tworzenie planów żywieniowych) po zabiegu na żołądku, jelicie grubym i po usunięciu pęcherzyka żółciowego		2
2.	Żywienie DOJELITOWE –PLANOWANIE DIETY -metody podawania żywienia do przewodu pokarmowego –zglebnik, przetoka, gastrostomia, jejunostomia, wskazania do żywienia jelitowego, rodzaje diet przemysłowych stosowanych w żywieniu dojelitowym, planowanie żywienia na podstawie znajomości składu mieszanek, działanie pompy, powikłania		2
3.	LECZENIE ŻYWIENIOWE POZAJELITOWE -określać wskazania do żywienia pozajelitowego (leczenie żywieniowe), charakteryzować skład diety, analiza preparatów do żywienia pozajelitowego		2
4.	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		3
5.	PLANOWANIE ŻYWIENIA W NIEDOKRWISTOŚCIACH -analiza produktów zalecanych, planowanie jadłospisów i obliczanie podaży białka, żelaza		2
6.	ŻYWIENIE W SCHORZENIACH NEUROLOGICZNYCH		2
7.	ŻYWIENIE W CHOROBAH GRUCZOŁÓW DOKREWNYCH		2
8.	DIETA W CHOROBAH ZAKAŻNYCH PRZEBIEGAJĄCYCH Z GORĄCZKĄ -studium przypadku		2
9.	ŻYWIENIE W CHOROBAH NARZĄDU RUCHU -analiza produktów zalecanych, planowanie jadłospisów i obliczanie podaży białka, magnezu i wapnia		3
10.	ŻYWIENIOWA PROFILAKTYKA CHOROÓB ZĘBÓW -przygotowanie konspektu pogadanki dla dzieci i młodzieży, przeprowadzenie pogadanki		2
11.	DIETA KETOGENNA -analiza przypadku		2
12.	DIETA BOGATOPOTASOWA I BEZPOTASOWA -produkty zasobne w potas i niskopotasowe, sposoby obniżenia i podniesienia potasu w diecie		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	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. Kapala: 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_VI		
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		dietetyka kliniczna								
Forma studiów		niestacjonarne								
Semestr studiów		VI								
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_W09 K_W26		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.	Opracowanie diety o zmienionej konsystencji: płynnej, kleikowej, papkowatej, płynnej wzmocnionej oraz do żywienia przez zgłębnik lub przetokę. Wskazanie różnic między poszczególnymi dietami. Omówienie celu i zastosowania poszczególnych diet. Przygotowanie przykładowych potraw dla wybranych diet ze wskazaniem zastosowania szczególnych warunków higieniczno – sanitarnych.		3
2.	Opracowanie diety z kontrolowaną zawartością kwasów tłuszczowych. Omówienie celu i zastosowania diety. Charakterystyka oraz obliczanie udziału tłuszczu w diecie. Ustalanie zaleceń co do potraw i posiłków. Omówienie modelu żywienia z uwzględnieniem właściwego stosunku kwasów tłuszczowych. Opracowanie założeń diety w miazdżycy. Przygotowanie przykładowych potraw z zastosowaniem zaleceń technologicznych. Ocena zgodności przygotowanych potraw z dietą.		3
3.	Opracowanie diety łatwo strawnej bogatobiałkowej. Omówienie celu i zastosowania diety. Dobór produktów białkowych pokrywający dzienną rację pokarmową w diecie. Zaproponowanie dziennego jadłospisu dla chorego z rozległym oparzeniem. Przygotowanie przykładowych potraw bogato białkowych.		3
4.	Opracowanie diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Omówienie celu i zastosowania diety. Sformułowanie zaleceń żywieniowych w cukrzycy. Opracowanie założeń diety. Posługując się tabelami wymienników pokarmowych stosowanych w żywieniu diabetyków, ułożenie dziennego jadłospisu dla chorego na cukrzycę typu II. Przygotowanie przykładowych potraw z produktów o niskim indeksie glikemicznym.		3
5.	Opracowanie diety łatwo strawnej niskobiałkowej. Omówienie celu i zastosowania diety. Opracowanie wykazu produktów zalecanych i przeciwwskazanych w diecie. Zaproponowanie dziennego jadłospisu dla pacjenta z przewlekłą niewydolnością nerek zgodnego z opracowanymi wytycznymi diety. Przygotowanie wybranych potraw. Obliczanie podaży białka w przygotowanych potrawach i porównanie z założeniami diety.		3
6.	Opracowanie diety bezglutenowej. Wskazania do zastosowania diety. Sformułowanie porady dietetycznej dla matki dotyczącej sposobu żywienia jej dziecka chorującego na celiakię. Nakreślenie konsekwencji nieprzestrzegania diety. Przygotowanie potraw z produktów bezglutenowych. Dokonanie oceny organoleptycznej przygotowanych potraw.		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)		Wypośażenie techniczne					Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DK-WYPT_VI		
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		dietetyka kliniczna								
Forma studiów		niestacjonarne								
Semestr studiów		VI								
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	0,9	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	Kolokwium zaliczeniowe					50
Ćwiczenia		30	12	18	Rozwiązywanie zadań w trakcie ćwiczeń. Opracowanie i prezentacja multimedialna z wybranego zagadnienia na podstawie literatury fachowej. Dyskusja nad prezentacją multimedialną.					50
Razem:		60	33	27					Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	potrafi prawidłowo ocenić wpływ podstawowych czynników wpływających na dobór maszyn i urządzeń przy projektowaniu stanowisk pracy w zakładach gastronomicznych						K_W06 K_W07	wykład	
	3.	ma podstawową wiedzę dotyczącą zarządzania jakością, gwarantującą bezpieczeństwo i wysoką jakość zdrowotną posiłków w żywieniu zbiorowym przy wdrażaniu do codziennej praktyki tzw. systemów zarządzania i zapewnienia jakości GHP, GMP, HACCP						K_W06 K_W07	wykład	
Umiejętności	1.	potrafi wyjaśnić wpływ warunków składowania surowców żywnościowych w pomieszczeniach magazynowych na terminy ich przechowywania i wpływ tych warunków na ich wartości odżywcze						K_U10 K_U13	ćwiczenia	
	2.	potrafi wykorzystać przepisy zawarte w systemach: GHP, GMP, HACCP do codziennej praktyki zarządzania jakością w zbiorowym żywieniu						K_U10 K_U13 K_U14	ćwiczenia	
	3.	potrafi analizować, oceniać i użytkować informacje zawarte w systemach w tych systemach w sytuacjach krytycznych						K_U10 K_U13 K_U15	ćwiczenia	
	4.	posiada umiejętności obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia oraz interpretowania danych związanych z wykonywanym zawodem; posiada umiejętności prezentowania wyników						K_U17	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	rozumie potrzebę stałego korzystania z najnowszych doniesień literaturowych dotyczących wypośażenia technologicznego zakładów gastronomicznych, systemów zarządzania i zapewnienia jakości w zakładach żywienia zbiorowego						K_K01	ćwiczenia	
	2.	prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga problemy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka w zakładach żywienia zbiorowego						K_K06	ćwiczenia	
	3.	przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.						K_K07	ćwiczenia	
	4.	potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role						K_K08	ćwiczenia	

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	Wykład multimedialny
L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin	
1.	Struktura przestrzenna i funkcjonalna zakładów gastronomicznych. Podstawowe rodzaje zakładów gastronomicznych. Drogi technologiczne. Lokalizacja pomieszczeń w zależności od stron świata.	1	
2.	Dział magazynowy. Podstawowe zasady określania powierzchni magazynowej, wyposażenia oraz warunków składowania surowców i artykułów w pomieszczeniach magazynowych. Magazyny bez zmian temperaturowych. Zasady określania powierzchni pomieszczeń. Typowe wyposażenie.	1	
3.	Magazyny chłodnicze. Rodzaje magazynów. Asortyment magazynowany. Warunki magazynowania. Typowe wyposażenie. Zasady określania powierzchni pomieszczeń.	1	
4.	Dział produkcyjny. Zasady określania powierzchni pomieszczeń produkcyjnych. Podstawowe wyposażenie technologiczne.	1	
5.	Kuchnia potraw zimnych i gorących. Wyposażenie technologiczne. Rozmieszczenie sprzętu technologicznego. Zasady doboru wyposażenie do obróbki termicznej. Zmywalnia naczyń kuchennych.	1	
6.	Dział ekspedycyjny. Rozdzielnia kelnerska. Zmywalnia naczyń stołowych. Transport wewnętrzny.	1	
7.	Dział handlowy. Sala konsumenta. System obsługi konsumenta. Dział administracyjno-socjalny. Wyposażenie.	1	
8.	Transport wewnętrzny w zakładach gastronomicznych zamkniętych. Zadania transportu wewnętrznego.	1	
9.	Zaliczenie przedmiotu.	1	
Razem liczba godzin:		9	

Ćwiczenia		Metody dydaktyczne	Rozwiązywanie zadań w trakcie ćwiczeń. Prezentacja multimedialna z wybranego zagadnienia na podstawie literatury fachowej. Dyskusja nad prezentacją multimedialną.
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Materiały konstrukcyjne stosowane w gastronomii.		2
2.	Podstawowe wiadomości dotyczące projektowania instalacji elektrycznych, wentylacyjnych, wodnych i kanalizacyjnych. Wpływ tych instalacji na prawidłowe działanie zakładu gastronomicznego.		2
3.	Zagadnienia związane z projektowaniem technologicznym zakładów żywienia zbiorowego - projektowanie magazynów z uwzględnieniem warunków przechowywania żywności.		2
4.	Zagadnienia związane z projektowaniem technologicznym zakładów żywienia zbiorowego - projektowanie przygotowalni i kuchni zimnej i gorącej, działu ekspedycji i działu handlowego.		2
5.	Budowa i działanie maszyn do obróbki mechanicznej i cieplnej surowców żywnościowych.		2
6.	Bezpieczeństwo żywności a wyposażenie techniczne. System HACCP, GHP, GMP.		2
7.	Budowa i działanie maszyn i urządzeń do mycia naczyń, sporządzania i ekspedycji napojów.		2
8.	Urządzenia transportowe w gastronomii		2
9.	Zaliczenie przedmiotu		2
Razem liczba godzin:			18

Literatura podstawowa:

1.	Koziorowska B., E-book - Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych kuchni hotelowych i szpitalnych dostępny na stronie http://www.gastro-projekt.pl
2.	Jastrzębski W., Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych, WSiP, ISBN: 9788302071201, Warszawa 2013.

Literatura uzupełniająca:

1.	A. Kasperek, M. Kondratowicz. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii, Wydawnictwo WSiP, REA, ISBN: 9788302147364, Warszawa 2013.
----	---

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Praktyki zawodowe						Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DIET-PRA_VI	
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		dietetyka kliniczna								
Forma studiów		niestacjonarne								
Semestr studiów		VI								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie ustne		Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	8	Zajęcia kontaktowe	0	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym		8
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %
Praktyki zawodowe		320	320	0	Wypełnienie dziennika praktyk, opinia opiekuna zakładowego					100
Razem:		320	320	0					Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Forma zajęć	
Wiedza	1.	zna strukturę organizacyjną i zasady funkcjonowania oraz charakter działalności placówki						K_W06 K_W07	praktyka	
	2.	zna zasady żywienia pacjentów objętych leczeniem w placówce, zna zasady ustalania planu dietetycznego dostosowanego do indywidualnych potrzeb i preferencji						K_W18	praktyka	
	3.	zna nomenklaturę diet stosowanych w zakładach leczniczych						K_W18	praktyka	
	4.	zna metody oceny stanu odżywienia pacjenta i jego nawyków żywieniowych						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 pacjentów						K_U07 K_U08 K_U09	praktyka	
	4.	prowadzi edukację żywieniową pacjentów						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
NA VI SEMESTRZE STUDIÓW**

Praktyka w poradniach chorób układu pokarmowego i/lub chorób metabolicznych, gabinetach dietetycznych, sanatoriach, uzdrowiskach, szpitalach		
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 instytucje, w których istnieje możliwość wykonywania zadań wynikających z niniejszego programu praktyk, w tym w szczególności poradnie: metaboliczna, zaburzeń odżywiania, diabetologiczna, gastroenterologiczna, ośrodki sanatoryjne prowadzące dietoterapię oraz szpitale.	
Czas trwania praktyki	320 godz. (40 dni roboczych)	
Miejsce odbywania praktyk	Lp.	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 oraz charakteru działalności placówki.
	3.	Zapoznanie się z organizacją żywienia na terenie placówki.
	4.	Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia.
	5.	Zapoznanie się z metodami diagnostycznymi w zakresie przewlekłych chorób niezakaźnych.
	6.	Współpraca z zespołem leczącym.
	7.	Poznanie zasad żywienia pacjentów w różnym stanie klinicznym.
	8.	Nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych.
	9.	Branie czynnego udziału w ocenie sposobu żywienia pacjentów oraz ich edukacji żywieniowej.
	10.	Wdrażanie w codziennej pracy zasad bezpieczeństwa żywności i przepisy sanitarne zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi.

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)			Żywnienie w sporcie					Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DS-ZWSP_VI		
Kierunek studiów			dietetyka								
Profil kształcenia			praktyczny								
Poziom studiów			studia pierwszego stopnia								
Specjalność			dietetyka sportowa								
Forma studiów			niestacjonarne								
Semestr studiów			VI								
Tryb zaliczenia przedmiotu					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		2,5
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %	
Wykład		45	27	18	Zaliczenie pisemne końcowe semestralne					50	
Ćwiczenia praktyczne		75	57	18	Ćwiczenia praktyczne wykonywane samodzielnie i w grupie, prezentowanie przygotowanych prezentacji multimedialnych, prace zaliczeniowe					50	
Razem:		120	84	36						Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)					Efekty kierunkowe			Forma zajęć	
Wiedza	1.	zna role nawodnienia oraz masy ciała w sporcie					K_W01 K_W02 K_W04			wykład ćwiczenia	
	2.	rozumie istotność odpowiednich zasad żywienia sportowców w zależności od uprawianej dyscypliny, a także w zależności czy sportowcy są w okresie treningów, zawodów czy odnowy.					K_W13 K_W14 K_W20 K_W21			wykład ćwiczenia	
Umiejętności	1.	potrafi zaplanować i wdrożyć prawidłowe żywienie dla odpowiedniej grupy sportowców					K_U13 K_U14 K_U20 K_U21			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_W01 K_W02 K_W03			ćwiczenia	
	4.	dokonuje podziału sportowców zależnie od uprawianej dyscypliny sportowej					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.	Nawadnianie organizmu podczas wysiłku fizycznego.		4
2.	Specyfika żywienia sportowców w okresie treningów, zawodów i odnowy.		4
3.	Pora, częstotliwość i rodzaj posiłków podczas treningów i zawodów.		4
4.	Regulowanie masy ciała w sporcie.		4
5.	Zaliczenie.		2
Razem liczba godzin:			18

Ćwiczenia praktyczne		Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna, praktyczne układanie diety
L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin	
1.	Zasady układania jadłospisów	2	
2.	Układanie jadłospisów dla grupy I (gimnastyka, jeździectwo, pięciobój nowoczesny, szermierka, strzelectwo, łucznictwo i sport żużlowy)	2	
3.	Układanie jadłospisów dla grupy II (biegi krótkie i skok w dal, biegi średnie, skoki, łyżwiarstwo szybkie, zjazdy narciarskie i slalom, skoki narciarskie, pływanie-krótkie dystanse)	2	
4.	Układanie jadłospisów dla grupy III A (podnoszenie ciężarów, rzut oszczepem, dziesięciobój)	2	
5.	Układanie jadłospisów dla grupy IIIB (miotanie kulą, dyskiem i młotem)	2	
6.	Układanie jadłospisów dla grupy IV (kolarstwo szosowe, kolarstwo torowe, wioślarstwo, kajakarstwo)	2	
7.	Układanie jadłospisów dla grupy V (maraton, biegi długie, chód sportowy, biegi z przeszkodami, biegi długie narciarskie, dwubój zimowy, żeglarsstwo, sport motocyklowy)	2	
8.	Układanie jadłospisów dla grupy VI (sporty walki: boks, judo, zapasy)	2	
9.	Układanie jadłospisów dla grupy VII (gry zespołowe: siatkówka, koszykówka, piłka nożna, piłka ręczna, hokej na trawie, hokej na lodzie, tenis ziemny, tenis stołowy, piłka wodna)	2	
Razem liczba godzin:		18	

Literatura podstawowa:

1	I. Celejowa. Żywnienie w sporcie. Wydawnictwo Lekarskie PZWL. Warszawa 2008.
2	A. Zajac, 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)		Suplementy diety i środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla sportowców						Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DS-SDSS_VI	
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		dietetyka sportowa								
Forma studiów		niestacjonarne								
Semestr studiów		VI								
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	0,9	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	Zaliczenie pisemne końcowe. Przedmiot kończy się egzaminem pisemnym					60
Ćwiczenia		30	12	18	Ćwiczenia praktyczne wykonywane samodzielnie i w grupie, prezentowanie przygotowanych prezentacji multimedialnych, prace zaliczeniowe					40
Razem:		60	33	27					Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Forma zajęć	
Wiedza	1.	posiada wiedzę z zakresu aspektów prawnych w Polsce i na świecie dotyczących suplementów diety.						K_W24	wykład	
	2.	posiada wiedzę na temat na temat składników czynnych zawartych w suplementach diety i mechanizmach ich działania.						K_W16	wykład	
	3.	rozwija zdolności doboru suplementów diety do określonej jednostki chorobowej						K_W22 K_W23	wykład	
	4.	zna rodzaje środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego stosowane przez osoby uprawiające sport						K_W16	wykład	
Umiejętności	1.	umie wskazać rodzaje suplementów diety i ich postacie						K_U04	ćwiczenia	
	2.	potrafi zalecić suplementy diety osobom o zwiększonej aktywności fizycznej						K_U04 K_U05 K_U06 K_U09	ćwiczenia	
	3.	umie wskazać osobom trenującym cel stosowania środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego						K_U04 K_U05 K_U06 K_U09	ćwiczenia	
	4.	umie wyjaśnić zagrożenia związane z nieprawidłowym stosowaniem suplementów diety						K_U04 K_U05 K_U06 K_U09	ćwiczenia	
	5.	potrafi wskazać działanie składników czynnych zawartych w suplementach diety						K_U04 K_U05 K_U06 K_U09	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	pracuje samodzielnie i w zespole nad wyznaczonym zadaniem badawczym						K_K08	wykład, ćwiczenia	

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	Wykłady multimedialne
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Suplementy diety aspekt prawny w Polsce i na świecie. Znaczenie oraz bezpieczeństwo ich zastosowania, oraz interakcje z lekami.		2
2.	Składniki czynne zawarte w suplementach diety – mechanizmy działania, wpływ na metabolizm. Witaminy w aspekcie suplementacji. Mikro- makroelementy jako suplementy diety		3
3.	Znaczenie oraz bezpieczeństwo i zastosowania suplementów diety oraz interakcje z lekami.		2
4.	Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, definicja, znaczenie, przykłady. Stosowanie środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego przez sportowców.		2
Razem liczba godzin:			9

Ćwiczenia		Metody dydaktyczne	dyskusja dydaktyczna, indywidualne ćwiczenia praktyczne, praca w grupie, metody eksponujące – prezentacja multimedialna przy użyciu komputera, ćwiczeniowe oparte na wykorzystaniu różnych źródeł wiedzy (film, fotografie, materiały archiwalne, teksty źródłowe, dokumenty, roczniki statystyczne, mapy, Internet itp.)
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Ocenić postacie stosowanych suplementów diety. Wskazać czynniki odgrywające rolę w biodostępności substancji czynnej.		4
2.	Makro i mikroelementy znaczenie i przykłady suplementów: - klasyfikuje składniki mineralne wg zapotrzebowania organizmu na makroelementy i mikroelementy - określa konsekwencje niedoboru i nadmiaru składników mineralnych w organizmie - określa biodostępność składników mineralnych - wskazuje źródła składników mineralnych w produktach - szacuje spożycie wapnia z diety i ocenia zasadność suplementacji		3
3.	Witaminy jako suplementy diety: - zna metabolizm - umie wskazać postacie i przykłady - ocenić zasadność suplementacji		3
4.	Ocena suplementacji w zakresie bezpieczeństwa stosowania - przykłady, - umie wskazać rodzaje interakcji suplementów z lekami i żywnością		3
5.	Przykłady środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego: - wskazać rodzaje i zastosowanie - umie zalecić ich stosowanie w określonych stanach fizjologicznych		3
6.	Zaliczenie semestru		2
Razem liczba godzin:			18

Literatura podstawowa:

1	Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, H. Ciborowska, A. Rudnicka, PZWL 2018
2	Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o Żywieniu. red. J. Gawęcki, L. Hryniewiecki, PWN, Warszawa 2015
4	Normy Żywienia dla populacji polskiej-nowelizacja. red. M. Jarosz, IŻŻ, Warszawa 2012
5	60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych. L. Chevalier, wyd. II Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2015

Literatura uzupełniająca:

1	Podstawy żywienia i dietoterapia. Nancy J. Peckenpaugh, Wyd. 1 polskie / red. Danuta Gajewska. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2011.
2	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.

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Podstawy technologii przygotowania posiłków dla sportowców					Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DS-PTPP_VI		
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		dietetyka sportowa								
Forma studiów		niestacjonarne								
Semestr studiów		VI								
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.	Przygotowanie przykładowych potraw dla sportowców uprawiających lekkoatletykę.		3
2.	Przygotowanie przykładowych potraw dla sportowców uprawiających gry zespołowe.		3
3.	Przygotowanie przykładowych potraw dla sportowców uprawiających sporty walki.		3
4.	Przygotowanie przykładowych potraw dla trenujących fitness.		3
5.	Przygotowanie przykładowych potraw dla osób na diecie redukcyjnej-kobiety.		2
6.	Przygotowanie przykładowych potraw dla osób na diecie redukcyjnej-mężczyźni.		2
7.	Żywienie sportowców w okresie przedstartowym, dniu startu, w okresie postartowym (odnowy).		2
Razem liczba godzin:			18

Literatura podstawowa:

1	Żywienie 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	Żywienie 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)		Praktyki zawodowe							Kod podmiotu	N-DIET-I-P-DS-PRA_VI	
Kierunek studiów		dietetyka									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		pierwszego stopnia									
Specjalność		dietetyka sportowa									
Forma studiów		niestacjonarne									
Semestr studiów		VI									
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie ustne			Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	8	Zajęcia kontaktowe	0	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym		8
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %	
Praktyki zawodowe		320	320	0	Wypełnienie dziennika praktyk, opinia opiekuna zakładowego					100	
Razem:		320	320	0						Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)							Efekty kierunkowe	Forma zajęć	
Wiedza	1.	zna strukturę organizacyjną i zasady funkcjonowania placówki (ośrodka sportu i rekreacji)							K_W06 K_W07	praktyka	
	2.	posiada wiedzę z zakresu teorii sportu i żywienia osób aktywnych fizycznie							K_W25	praktyka	
Umiejętności	1.	potrafi konstruować jadłospisy i realizować diety dla osób aktywnych fizycznie, trenujących rekreacyjnie i zawodowo							K_U15 K_U16	praktyka	
	2.	potrafi ocenić wartość odżywczą realizowanych diet dla osób aktywnych fizycznie, trenujących rekreacyjnie lub zawodowo							K_U11	praktyka	
	3.	przeprowadza wywiad żywieniowy i dokonuje oceny sposobu oraz stanu odżywienia podopiecznych, potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się osób aktywnych fizycznie							K_U07 K_U08 K_U09	praktyka	
	4.	prowadzi edukację żywieniową dla osób aktywnych fizycznie, trenujących rekreacyjnie lub zawodowo							K_U01 K_U02 K_U03 K_U20	praktyka	
Kompetencje społeczne	1.	zna i przestrzega zasady BHP i regulamin pracy obowiązujący w miejscu odbywania praktyk (placówce)							K_K07	Praktyka	
	2.	przestrzega praw podopiecznego i dba o jego dobro, dba o odpowiedni poziom sprawności fizycznej							K_K04 K_K05 K_K09	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 NA VI SEMESTRZE STUDIÓW

Praktyka w ośrodkach sportowych i rekreacyjnych		
Cel praktyki	Zapoznanie studenta ze strukturą organizacyjną oraz zasadami funkcjonowania ośrodka sportu i rekreacji, charakterem świadczonych usług, ze sposobem organizacji pracy, z rodzajami diet oraz komponowaniem jadłospisów dla osób aktywnych fizycznie.	
Placówki	Miejscem odbywania praktyk są wybrane przez studenta placówki, w których istnieje możliwość wykonywania zadań wynikających z niniejszego programu praktyk, w tym w szczególności ośrodki sportowe i rekreacyjne oraz rehabilitacyjne, m.in.: kluby fitness, siłownie, baseny, ośrodki olimpijskie, ośrodki SPA, gabinety odnowy biologicznej.	
Czas trwania praktyki	320 godz. (40 dni roboczych)	
Miejsce odbywania praktyk	Lp.	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 ośrodka sportu i rekreacji.
	3.	Zapoznanie się z praktycznym ujęciem poznanych zagadnień teoretycznych dotyczących żywienia osób aktywnych fizycznie.
	4.	Pogłębianie wiedzy i umiejętności z zakresu teorii sportu i żywienia osób aktywnych fizycznie.
	5.	Przygotowanie się do realizacji podstawowych funkcji o charakterze konsultanta żywieniowego osób aktywnych fizycznie.
	6.	Kształtowanie umiejętności skutecznego komunikowania się, negocjowania oraz pracy w zespole.
	7.	Wdrażanie w praktyce podstawowych zasady projektowania, organizacji i przebiegu treningu sportowego.
	8.	Planowanie indywidualnych jadłospisów dla osób aktywnych fizycznie, trenujących rekreacyjnie lub zawodowo.

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)				Motywacja i komunikacja w poradnictwie żywieniowym				Kod przedmiotu		N-DIET-I-P-PD-MKPŻ_VI		
Kierunek studiów				dietetyka								
Profil kształcenia				praktyczny								
Poziom studiów				pierwszego stopnia								
Specjalność				psychodietetyka								
Forma studiów				niestacjonarne								
Semestr studiów				VI								
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	1		
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć						Waga w %	
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 wpływu barier związanych ze zmianą stylu życia na kształtowanie się określonych nawyków żywieniowych								K_W13	wykład	
	2.	zna problemy zdrowotne i uwzględnia je w kompleksowym postępowaniu psychodietetycznym wykorzystując elementy skutecznej komunikacji interpersonalnej								K_W09 K_W14	wykład	
	3.	zna cele i zasady coachingu żywieniowego								K_W09 K_W08	wykład	
Umiejętności	1.	analizuje i wyjaśnia związki pomiędzy czynnikami psychologicznymi, społecznymi i fizjologicznymi a kształtowaniem się określonych nawyków żywieniowych w odniesieniu do wybranej grupy ludzkości								K_U01 K_U12	ćwiczenia	
	2.	planuje i realizuje kompleksowe postępowanie obejmujące poradnictwo żywieniowe z wykorzystaniem metod i technik skutecznej motywacji i komunikacji								K_U03 K_U14	ćwiczenia	
	3.	definiuje i rozpoznaje problemy zdrowotne, uwzględniając je w postępowaniu psychodietetycznym								K_U05 K_U06	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.	Bariery związane ze zmianą stylu życia (filozoficzne, psychologiczne i społeczne).		2
2.	Komunikowanie się z pacjentem/klientem (umiejętność słuchania i zadawania pytań, elementy NLP).		2
3.	Zastosowanie psychodietetyki w praktyce żywieniowej.		2
4.	Techniki psychologicznych podczas zmiany nawyków żywieniowych.		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 - SCORE, SWOT, GROW, etc.		1
2.	Pacjent z zaburzeniami odżywiania w gabinecie dietetycznym - studium przypadku - anoreksja, bulimia.		2
3.	Pacjent z zaburzeniami odżywiania w gabinecie dietetycznym - studium przypadku - ortoreksja.		2
4.	Pacjent z zaburzeniami odżywiania w gabinecie dietetycznym - studium przypadku - bigoreksja.		2
5.	Pacjent z chorobą przewlekłą w gabinecie dietetycznym – wybrane studium przypadku (cukrzyca, celiakia, HIV/AIDS, choroby nowotworowe, etc.).		2
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)			Terapia osób z zaburzeniami odżywiania				Kod przedmiotu		N-DIET-I-P-PD-TOZO_VI		
Kierunek studiów			dietetyka								
Profil kształcenia			praktyczny								
Poziom studiów			pierwszego stopnia								
Specjalność			psychodietetyka								
Forma studiów			niestacjonarne								
Semestr studiów			VI								
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		2
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć						Waga w %
Wykład			60	33	27	Egzamin testowy					60
Ćwiczenia			60	51	9	Wykonanie projektu i badania grupowego					40
Razem:			120	84	36					Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)							Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	posiada wiedzę z zakresu psychologicznych mechanizmów, psychopatologii oraz terapii zaburzeń wizerunku ciała							K_W13 K_W14	wykład	
	2.	posiada wiedzę z zakresu psychologicznych mechanizmów psychopatologii oraz terapii zaburzeń odżywiania i otyłości							K_W13 K_W14	wykład	
Umiejętności	1.	posiada umiejętności wyboru i przeprowadzania odpowiednich oddziaływań wspierających w kształtowaniu indywidualnego wizerunku ciała							K_U01 K_U02	wykład, ćwiczenia	
	2.	potrafi zaprojektować i przeprowadzić działania związane z psychoedukacją żywieniową							K_U03	wykład, ćwiczenia	
	3.	posiada umiejętności wyboru i przeprowadzania odpowiednich oddziaływań wspierających w leczeniu zaburzeń odżywiania i otyłości							K_U01 K_U02	wykład, ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	posiada kompetencje w relacjach wspierających rozwój Ja cielesnego oraz zmianę negatywnych postaw wobec własnego ciała u osób w różnym wieku							K_K01 K_K02 K_K06	wykład, ćwiczenia	
	2.	posiada kompetencje pomagania osobą cierpiącym na zaburzenia odżywiania, otyłość oraz ich rodzinom							K_K01 K_K02 K_K06	wykład, ćwiczenia	

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Pojęcie wizerunku ciała. Podstawowe podejścia teoretyczne.		2
2.	Zaburzenia wizerunku ciała.		2
3.	Psychopatologiczny obraz anoreksji i bulimii.		6
4.	Psychologiczne mechanizmy zaburzeń odżywiania i otyłości.		4
5.	Psychologiczne modele teoretyczne wykorzystywane w przygotowaniu interwencji mających na celu zmianę diety, aktywności fizycznej i wagi ciała.		2
6.	Interwencje psychologiczne w zaburzeniach odżywiania.		4
7.	Psychoterapia zaburzeń odżywiania.		4
8.	Teoretyczne podstawy terapii poznawczo-behawioralnej.		1
9.	Główne treści w procesie leczenia.		1
10.	Pacjent w roli swojego terapeuty.		4
11.	Podstawowe etapy terapii zaburzeń odżywiania.		1
12.	Metody pracy w ramach terapii poznawczo-behawioralnej stosowane w zaburzeniach odżywiania.		8
13.	Postępowanie wobec obaw dotyczących jedzenia, sylwetki i masy ciała w zaburzeniach odżywiania.		2
14.	Terapia poznawczo-behawioralna dzieci i młodzieży z zaburzeniami odżywiania oraz ich rodzin.		4
Razem liczba godzin:			45

Ćwiczenia		Metody dydaktyczne	
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Metody diagnozowania wizerunku ciała.		3
2.	Korelaty zaburzeń odżywiania.		3
3.	Prewencja otyłości wśród zdrowych osób dorosłych: interwencje oparte na teoriach psychologicznych, mające na celu zmianę diety.		3
4.	Prewencja otyłości wśród zdrowych osób dorosłych: interwencje oparte na teoriach psychologicznych, mające na celu zwiększenie aktywności fizycznej.		3
5.	Prewencja i leczenie nadwagi i otyłości a dieta i aktywność fizyczna wśród osób przewlekle chorych.		3
Razem liczba godzin:			15

Literatura podstawowa:

1	Fairburn C. G., Terapia poznawczo behawioralna i zaburzenia odżywiania. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków, 2013
2	Maine M., Hartman McGilley B., Bunnell D. Leczenie zaburzeń odżywiania. Elsevier Urban & Partner, Wrocław, 2013
3	Łuszczynska A. Nadwaga i otyłość. Interwencje terapeutyczne. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2008

Literatura uzupełniająca:

1	Józefik B. Relacje rodzinne w anoreksji i bulimii psychicznej. Wydawnictwo UJ, Kraków, 2006
2	Boma J., Józefik B. Leczenie anoreksji i bulimii psychicznej: co, kiedy, komu? Polskie Towarzystwo Psychiatryczne, Kraków, 2003

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Zajęcia praktyczne z dietoprofilaktyki i diet leczniczych					Kod podmiotu	N-DIET-I-P-PD-ZPDP_VI		
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		psychodietetyka								
Forma studiów		niestacjonarne								
Semestr studiów		VI								
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.	Opracowanie diety o zmienionej konsystencji. Przygotowanie przykładowych potraw dla wybranych diet ze wskazaniem zastosowania szczególnych warunków higieniczno – sanitarnych.		3
2.	Opracowanie diety z kontrolowaną zawartością kwasów tłuszczowych. Przygotowanie przykładowych potraw z zastosowaniem produktów bogatych w antyoksydanty. Wpływ spożycia orzechów w profilaktyce i leczeniu chorób sercowo-naczyniowych.		3
3.	Opracowanie diety łatwo strawnej niskobiałkowej i bogatobiałkowej. Przygotowanie przykładowych potraw bogatobiałkowych. dla chorego z rozległym oparzeniem oraz niskobiałkowych dla chorego z przewlekłą niewydolnością nerek. Indeks sytości a kontrola apetytu.		3
4.	Opracowanie diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Rola β-glukanów z owsa w profilaktyce i terapii chorób układu krążenia oraz cukrzycy typu 2. Wpływ diety wysokotłuszczowej na działanie insuliny.		3
5.	Dietoterapia w leczeniu zaburzeń tarczycowych. Alergeny w żywności jak pszenica, jaja kurze, mleko krowie, drożdże i gluten a dolegliwości ze strony układu pokarmowego. Przygotowanie przykładowych potraw.		3
6.	Dietoterapia w profilaktyce osteoporozy. Najlepsze źródła witaminy D w diecie. Przygotowanie przykładowych potraw z uwzględnieniem produktów bogatych w wapń.		2
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)

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Praktyki zawodowe						Kod podmiotu	N-DIET-I-P-PD-PRA_VI		
Kierunek studiów		dietetyka									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		pierwszego stopnia									
Specjalność		psychodietetyka									
Forma studiów		niestacjonarne									
Semestr studiów		VI									
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie ustne		Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	8	Zajęcia kontaktowe	0	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym		8	
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %	
Praktyki zawodowe		320	320	0	Wypełnienie dziennika praktyk, opinia opiekuna zakładowego					100	
Razem:		320	320	0						Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Forma zajęć		
Wiedza	1.	zna strukturę organizacyjną i zasady funkcjonowania oraz charakter działalności placówki						K_W06 K_W07	praktyka		
	2.	zna zasady żywienia pacjentów objętych leczeniem w placówce, zna zasady ustalania planu dietetycznego dostosowanego do indywidualnych potrzeb i preferencji						K_W18	praktyka		
	3.	zna metody oceny stanu odżywienia pacjenta z zaburzeniami odżywiania oraz jego nawyków żywieniowych						K_W18	praktyka		
	4.	zna metody leczenia zaburzeń odżywiania						K_W14 K_W18	praktyka		
Umiejętności	1.	potrafi układać jadłospisy i realizować diety dla pacjentów z zaburzeniami odżywiania, łaknienia						K_U04 K_U05 K_U06	praktyka		
	2.	potrafi ocenić wartość energetyczną i odżywczą realizowanych diet dla pacjentów z zaburzeniami odżywiania, łaknienia						K_U11	praktyka		
	3.	przeprowadza wywiad żywieniowy i dokonuje oceny sposobu oraz stanu odżywienia pacjentów z zaburzeniami odżywiania, potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się pacjentów z zaburzeniami odżywiania						K_U07 K_U08 K_U09	praktyka		
	4.	prowadzi edukację żywieniową pacjentów z zaburzeniami odżywiania						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
NA VI SEMESTRZE STUDIÓW**

Praktyka w poradniach psychologicznych, ośrodkach, gabinetach psychoterapii, ośrodkach terapii i leczenia zaburzeń odżywiania, zaburzeń łaknienia, gabinetach dietetycznych		
Cel praktyki	Zdobycie umiejętności praktycznych oraz zapoznanie z funkcjonowaniem poradni, ośrodków, gabinetów w zakresie diagnostyki, poradnictwa psychodietetycznego, terapii i leczenia zaburzeń odżywiania. Praktyka ma służyć zapoznaniu studenta z zadaniami psychodietetyka, jako współpracownika biorącego czynny udział w realizacji edukacji psychologicznej i żywieniowej.	
Placówki	Miejscem odbywania praktyk są wybrane przez studenta instytucje, w których istnieje możliwość wykonywania zadań wynikających z niniejszego programu praktyk, w tym w szczególności poradnie: psychologiczne, zaburzeń odżywiania, zaburzeń łaknienia, gabinety dietetyczne	
Czas trwania praktyki	320 godz. (40 dni roboczych)	
Miejsce odbywania praktyk	Lp.	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 oraz charakteru działalności placówki.
	3.	Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia pacjenta z zaburzeniami odżywiania, łaknienia.
	4.	Zapoznanie się z metodami diagnostycznymi w zakresie zaburzeń odżywiania, łaknienia.
	5.	Poznanie zasad żywienia pacjentów z zaburzeniami odżywiania, łaknienia.
	6.	Nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet dla pacjentów z zaburzeniami odżywiania, łaknienia.
	7.	Branie czynnego udziału w ocenie sposobu żywienia pacjentów oraz ich edukacji żywieniowej.
	8.	Poznanie metod leczenia zaburzeń odżywiania.
	9.	Współpraca z zespołem leczącym.
	10.	Wdrażanie w codziennej pracy zasad bezpieczeństwa żywności i przepisy sanitarne zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi.