

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Etykieta w życiu publicznym						Kod podmiotu	S-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		stacjonarne								
Semestr studiów		I								
Tryb zaliczenia przedmiotu		zaliczenie		Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	1	Zajęcia kontaktowe	0,5	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym		0
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %
Wykład		30	15	15	Zaliczenie końcowe w formie pisemnej/Zaliczenie końcowe w formie prezentacji przygotowywanej przez grupę studentów					50/50
Razem:		30	15	15					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>		2
2.	Proces porozumiewania się: język, tematy do rozmowy, korespondencja tradycyjna, telefon, Internet, netykieta		2
3.	Precedencja: powitanie, pożegnanie, na uczelni, przy stole, w samochodzie		2
4.	<i>Savoir vivre</i> w pracy, miejscach publicznych, na uczelni, podczas uroczystości i spotkań prywatnych		2
5.	Mowa ciała i ubiór (dress code, elegancja)		2
6.	Spotkania towarzyskie: obowiązki gościa i gospodarza, przygotowanie stołu, zachowanie przy stole, spożywanie posiłków		2
7.	Dobre obyczaje w pracy – podstawy etykiety biznesu		3
Razem liczba godzin:			15

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)		Biologia medyczna					Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-BIOM_I		
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		stacjonarna								
Semestr studiów		I								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie			Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	2	Zajęcia kontaktowe	1	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %
Wykład		30	15	15	Zaliczenie testowe					50
Ćwiczenia		30	15	15	Zaliczenie testowe					50
Razem:		60	30	30					Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)							Efekty kierunkowe	Formy zajęć
Wiedza	1.	potrafi określić miejsce biologii medycznej w podstawowych zakresach medycyny klinicznej							K_W19	wykład
	2.	potrafi określić i wytłumaczyć poziomy organizacji w przyrodzie, potrafi opisać obieg materii i energii w ekosystemie, zna podstawy epidemiologii chorób zakaźnych oraz mechanizmy immunologiczne zwalczające zakażenia							K_W03 K_W06	wykład
	3.	zna składniki ontocenozy narządowych człowieka w ontogenezie utajonej / prenatalnej/ jak i ujawnionej / postnatalnej/, rozumie wpływ transmisji wewnątrzosobniczej i międzysobniczej na składniki ontocenozy							K_W03 K_W04 K_W08	wykład
	4.	zna rezerwuary chorobotwórczych czynników biotycznych w aerosferze, hydrosferze i litosferze							K_W06 K_W17 K_W18 K_W20	wykład
	5.	potrafi opisać objawy kliniczne najczęstszych zakażeń i zatruc pokarmowych oraz zna najczęściej spotykane zatrucia roślinami trującymi i grzybami oraz ich objawy kliniczne							K_W17 K_W18 K_W20	wykład
Umiejętności	1.	zna zasady udzielania pierwszej pomocy przedlekarskiej i dietetycznej w zatruciach i zakażeniach pokarmowych, a przede wszystkim nie zapomina o konieczności zabezpieczenia materiałów biologicznych do badań bakteriologicznych, toksykologicznych i biologicznych							K_U04 K_U05 K_U09 K_U19	ćwiczenia
	2.	zna zasady udzielania pierwszej pomocy w zatruciach roślinami trującymi i grzybami, i nie zapomina o zabezpieczeniu materiału biologicznego do badań toksykologicznych i biologicznych							K_U04 K_U05 K_U09 K_U19	ćwiczenia
	3.	potrafi zalecić odpowiednią dietę w zespołach biegunkowych							K_U04	ćwiczenia
	4.	posiada umiejętności obsługi komputera i prezentowania wyników							K_U17	ćwiczenia
Kompetencje społeczne	1.	ma świadomość własnych ograniczeń i nie zapomina o konsultacji z lekarzem i ze stacją sanitarno-epidemiologiczną							K_K01 K_K02 K_K04	ćwiczenia
	2.	posiada umiejętność stałego dokształcania się							K_K01	ćwiczenia
	3.	skutecznie sugeruje choremu potrzebę konsultacji lekarskiej							K_K02 K_K04	ćwiczenia

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	multimedialne
L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin	
1.	Ontogeneza człowieka - utajona i jawna. Zakażenia charakterystyczne dla ontogenezy utajonej i jawnej.	2	
2.	Rezerwuary chorobotwórczych czynników w środowisku człowieka – biosfera, hydrosfera i litosfera.	4	
3.	Składniki ontocenozy narządowych człowieka w różnych okresach ontogenezy.	2	
4.	Zakażenia pasożytnicze: układ pasożyt – żywiciel, mechanizm działań chorobotwórczych pasożytów, przystosowanie pasożytów do żywiciela, diagnostyka.	3	
5.	Rośliny trujące i lecznicze, grzyby trujące – wpływ na organizm, postępowanie w zatruciach.	2	
6.	Zatrucie jadami i toksynami pochodzenia zwierzęcego – objawy, zapobieganie i pierwsza pomoc.	2	
Razem liczba godzin:			15

Ćwiczenia		Metody dydaktyczne	multimedialne
L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin	
1.	Podstawowe pojęcia biologiczne, ekologiczne i epidemiologiczne.	2	
2.	Mechanizmy immunologiczne zwalczające zakażenia.	2	
3.	Ekosystem. Produktynność ekosystemów. Krążenie pierwiastków w ekosystemie. Ekosystemy lądowe. Ekosystemy wodne.	2	
4.	Poziomy organizacji w przyrodzie. Biocenoza. Struktura troficzna biocenozy.	2	
5.	Udział biosfery w przenoszeniu czynników zakaźnych, hydrosfera jako źródło zakażeń, znaczenie litosfery w przenoszeniu infekcji.	3	
6.	Grzyby trujące – objawy zatrucia, zapobieganie, pierwsza pomoc – kontakty lekarzem Toksykologii Klinicznej lub Oddziału Ostrego Zatrucia.	2	
7.	Zatrucia i zakażenia pokarmowe – objawy kliniczne, pierwsza pomoc, zapobieganie, kontakt z lekarzem i z Stacją Sanitarno - Epidemiologiczną.	2	
Razem liczba godzin:			15

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)				Język angielski					Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-JEZA_I			
Kierunek studiów				dietetyka									
Profil kształcenia				praktyczny									
Poziom studiów				studia pierwszego stopnia									
Specjalność				przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności									
Forma studiów				stacjonarne									
Semestr studiów				I									
Tryb zaliczenia przedmiotu				Zaliczenie			Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	1	Zajęcia kontaktowe	1	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	1			
Ćwiczenia praktyczne				35	5	30	wypowiedzi ustne na zajęciach, prace domowe: ćwiczenia leksykalne i gramatyczne, prezentacje multimedialne o charakterze popularnonaukowym związane z kierunkiem studiów, testy kontrolne, testy zaliczeniowe					100	
Razem:				35	5	30						Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu0 (przedmiotu)								Efekty kierunkowe	Forma zajęć		
Wiedza	1.												
Umiejętności	1.	potrafi swobodnie uczestniczyć w rozmowie towarzyskiej i na tematy zawodowe, wyrażać swą opinię, udzielać rad / prosić o poradę i przekazywać sugestie, wykazując się stosunkowo dużym stopniem płynności i spontaniczności oraz poprawności językowej								K_U18	ćwiczenia		
	2.	potrafi właściwie zrozumieć zarówno poglądy i nastawienie mówiących, jak i treść ich wypowiedzi, rozumie większość radiowych nagrań dokumentalnych nagranych w standardowej odmianie języka, potrafi także właściwie określić nastrój i ton mówiącego, jego intencje itp., rozumie wywiady udzielane na żywo, programy typu talk-show i większość filmów w standardowej odmianie języka								K_U18	ćwiczenia		
	3.	potrafi z zachowaniem poprawności gramatycznej i stylistycznej, napisać recenzję filmu, potrafi napisać poprawne wypracowanie na szereg różnorodnych tematów, przedstawić swoją argumentację za lub przeciw konkretnemu punktowi widzenia, swobodnie radzi sobie z rutynową korespondencją zawodową								K_U18	ćwiczenia		
	4.	potrafi ze zrozumieniem czytać różnego rodzaju teksty, szybko odnajdując istotne informacje, rozumie treść prywatnych listów pisanych językiem potocznym, rozpoznaje cechy charakterystyczne dla tekstów oficjalnych i nieoficjalnych, rozumie ogólną treść instrukcji / literatury fachowej związanej z przyszłym zawodem.								K_U18	ćwiczenia		
Kompetencje społeczne	1.												

Treści kształcenia

Ćwiczenia praktyczne		Metody dydaktyczne	metody: gramatyczno-tłumaczeniowa, audiolingwalna, kognitywna, komunikacyjna, bezpośrednia
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Dietetyka i żywienie jako dziedzina nauki.		2
2.	Studiowanie dietetyki i żywienia. Teksty akademickie. List formalny, e-mail.		2
3.	Zawód dietetyka. Zadania dietetyka.		2
4.	Miejsca pracy. Zawodowy profil dietetyka. Pisanie listu motywacyjnego i życiorysu.		4
5.	Części ciała. Podstawowa struktura ludzkiego ciała. Jamy i organy.		2
6.	Układy i organy ludzkiego ciała. Struktura i funkcje.		2
7.	Układ trawienny i proces trawienia – słownictwo i czytanie.		2
8.	Organy układu trawiennego. Układ trawienny we współpracy z innymi układami.		2
9.	Enzymy trawienne i hormony. Drugi mózg. Słuchanie ze zrozumieniem.		2
10.	Konwersacje – prezentacje studentów.		2
11.	Różnorodne ćwiczenia gramatyczne.		2
12.	Zdrowy tryb życia.		2
13.	Zatrucia pokarmowe.		2
14.	Test zaliczeniowy.		2
Razem liczba godzin:			30

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Język niemiecki					Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-JEZN_I		
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		stacjonarne								
Semestr studiów		I								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	1	Zajęcia kontaktowe	1	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym		1
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %
Ćwiczenia praktyczne		35	5	30	wypowiedzi ustne na zajęciach, prace domowe: ćwiczenia leksykalne i gramatyczne, prezentacje multimedialne o charakterze popularnonaukowym związane z kierunkiem studiów, testy kontrolne, testy zaliczeniowe					100
Razem:		35	5	30				Razem	100	
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Forma zajęć	
Wiedza	1.									
Umiejętności	1.	dysponuje kompetencją językową umożliwiającą generowanie wypowiedzi zrozumiałych dla rodzimego użytkownika danego języka, potrafi relacjonować wydarzenia, opisywać własne przeżycia, reakcje i wrażenia oraz radzić sobie w większości sytuacji występujących podczas kontaktów prywatnych i zawodowych zarówno w kraju, jak i zagranicą						K_U18	ćwiczenia	
	2.	rozumie ze słuchu główne myśli wypowiedziane w standardowej odmianie języka, rozumie główne wątki wielu programów radiowych i telewizyjnych traktujących o sprawach bieżących oraz zawodowych						K_U18	ćwiczenia	
	3.	potrafi napisać spójną, poprawną pod względem gramatycznym i leksykalnym wypowiedź pisemną na tematy ogólne lub związane z zainteresowaniami, potrafi swobodnie redagować e-mail						K_U18	ćwiczenia	
	4.	potrafi zinterpretować główny sens tekstu czytanego, rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w jasnych, standardowych wypowiedziach, które dotyczą znanych spraw typowych dla pracy, szkoły, czasu wolnego itd.						K_U18	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.									

Treści kształcenia

Ćwiczenia praktyczne		Metody dydaktyczne	metody: gramatyczno-tłumaczeniowa, audiolingwalna, kognitywna, komunikacyjna, bezpośrednia
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Sytuacja mieszkaniowa/wystrój wnętrz/ogłoszenia na rynku nieruchomości/zdania bezokolicznikowe z „zu”		2
2.	Etapy życia/życiorys/wspomnienia/zdania czasowe ze spójnikami „als” i „wenn”		2
3.	„Nigdy tego nie zapomnę”-zjednoczenie Niemiec/zdania czasowe ze spójnikiem „nachdem”/czas zaprzeszły Plusquamperfekt		2
4.	Lipsk/targi/nocleg/tryb przypuszczający Konjunktiv II		2
5.	Partnerstwo/uczucia/samemu czy razem?/czasowniki zwrotne/zdania przydawkowe		2
6.	Fantazja i tajemnice/przepowiadanie przyszłości/jasnowidz, wróżka/zdania okolicznikowe celu/czas przyszły Futur I		2
7.	Medycyna alternatywna-choroby, metody leczenia, lekarstwa/strona bierna Passiv		2
8.	Części ciała i organy		2
	Niedobór/nadmiar mikro/makroelementów/składniki mineralne/suplementy diety/toksyny		
9.	Układ trawienny		2
10.	Choroby wywołane przez błędy żywieniowe		2
11.	Cukrzyca		2
12.	Choroba wrzodowa		2
13.	Alergie pokarmowe/produkty wywołujące reakcje alergiczne		2
14.	Niedobór/nadmiar mikro/makroelementów/składniki mineralne/suplementy diety/toksyny		2
15.	Kolokwium – zaliczenie		2
Razem liczba godzin:			30

Literatura podstawowa:

1	Tangram 2A Deutsch als Fremdsprache, Max Hueber Verlag
---	--

Literatura uzupełniająca:

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

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Anatomia człowieka					Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-ANAC_I			
Kierunek studiów		dietetyka									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia									
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności									
Forma studiów		stacjonarne									
Semestr studiów		I									
Tryb zaliczenia przedmiotu		Egzamin		Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	3	Zajęcia kontaktowe	1,5	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym		2	
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %	
Wykład		30	15	15	Egzamin					50	
Ćwiczenia praktyczne		60	30	30	Zaliczenie					50	
Razem:		90	45	45						Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)							Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania							K_W01	wykład, ćwiczenia	
	2.	rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym							K_W01	wykład, ćwiczenia	
Umiejętności	1.	potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem							K_U02	wykład, ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów							K_K01	wykład, ćwiczenia	
	2.	posiada umiejętność stałego doksztalcania się							K_K01	wykład, ćwiczenia	

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Podstawy anatomii człowieka. Podstawy anatomii topograficznej. Układ kostno stawowy - kości i stawy, kręgosłup, kończyny.		1
2.	Układ kostno stawowy - klatka piersiowa, czaszka. Mięśnie, przyczepy mięśni		2
3.	Układ nerwowy ośrodkowy, obwodowy i autonomiczny		2
4.	Układ krążenia – serce, duże naczynia		2
5.	Układ oddechowy		1
6.	Układ pokarmowy – przewód pokarmowy		2
7.	Układ pokarmowy – wątroba, trzustka		2
8.	Układ moczowo-płciowy		1
9.	Gruczoły wydzielania wewnętrznego		2
Razem liczba godzin:			15

Ćwiczenia praktyczne		Metody dydaktyczne	Prezentacje zespołowe, dyskusja, praca własna na preparatach zwierzęcych, sprawdziany cząstkowe
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Pojęcia podstawowe. Układ kostny. Układ narządów ruchu – stawy i mięśnie		2
2.	Układ oddechowy		2
3.	Układ krążenia – serce		2
4.	Układ krążenia – tętnice, żyły, naczynia limfatyczne		3
5.	Przewód pokarmowy – jama ustna, przełyk, żołądek		3
6.	Przewód pokarmowy – jelito cienkie i jelito grube		3
7.	Przewód pokarmowy – wątroba, trzustka		3
8.	Przewód pokarmowy – unaczynienie i unerwienie		2
9.	Nerki i narządy płciowe.		2
10.	Gruczoły dokrewne		2
11.	Ośrodkowy i obwodowy układ nerwowy. Narządy zmysłów		2
12.	Autonomiczny układ nerwowy		2
13.	Powtórzenie materiału i zaliczenie		2
Razem liczba godzin:			30

Literatura podstawowa:

1	W. Sylwanowicz - Anatomia człowieka – podręcznik dla studentów medycyny
2	E. Suder, S. Brużewicz – Anatomia człowieka. Podręcznik i atlas dla studentów licencjatów medycznych

Literatura uzupełniająca:

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

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Psychologia ogólna					Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-PSYO_I			
Kierunek studiów		dietetyka									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia									
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności									
Forma studiów		stacjonarne									
Semestr studiów		I									
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	2	Zajęcia kontaktowe	1		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	0
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %	
Wykład		60	30	30	Kolokwium pisemne – pytania problemowe					100	
Razem:		60	30	30						Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe		Formy zajęć	
Wiedza	1.	rozumie procesy rozwoju jednostki od dzieciństwa do starości i uwzględnia ich znaczenie w funkcjonowaniu człowieka w cyklu życia						K_W08 K_W10		wykład	
	2.	zna teoretyczne podstawy mechanizmów psychospołecznych warunkujących kontakt z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu						K_W09 K_W22 K_W23		wykład	
	3.	rozumie i potrafi wyjaśnić psychologiczne uwarunkowania zdrowia psychicznego, normy i czynników wpływających na jego stan						K_W09 K_W10 K_W13 K_W19 K_W22 K_W23		wykład	
Umiejętności	1.	potrafi zaprojektować i zaprezentować model działań edukacyjnych uwzględniający wybrane strategie wpływu społecznego						K_U01 K_U02 K_U03		wykład	
Kompetencje społeczne	1.	posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się po pomoc do profesjonalistv						K_K01 K_K02		wykład	

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	wykład
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Procesy psychiczne: czynnościowe i poznawcze; pojęcia inteligencji, przebiegu procesów uczenia się (warunkowania, nawyków).		6
2.	Główne zagadnienia z zakresu psychologii procesów społecznych: interakcji społecznych spostrzegania interpersonalnego, komunikacji, barier w komunikowaniu. Etyką wykonywania zawodu.		6
3.	Stresem psychologiczny i jego konsekwencje dla funkcjonowania jednostki.		6
4.	Style i strategie radzenia sobie ze stresem.		6
5.	Główne koncepcje psychologiczne człowieka (podejście biologiczne, poznawcze, psychodynamiczne i społeczno-kulturowe).		6
Razem liczba godzin:			30

Literatura podstawowa:

1	Ogden J. (2011); <i>Psychologia odżywiania się</i> . Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.
2	Strelau J. Doliński D. (2016); <i>Psychologia akademicka. Podręcznik Tom 1</i> . Gdańsk: Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne.
3	Strelau J. Doliński D. (2016); <i>Psychologia akademicka. Podręcznik Tom 2</i> . Gdańsk: Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne.

Literatura uzupełniająca:

1	Głębocka A. (2010); <i>Niezadowolenie z wyglądu a rozpaczliwa kontrola wagi</i> . Kraków: Oficyna Wydawnicza Impuls.
2	Wiatrowska A. (2009); <i>Jakość życia w zaburzeniach odżywiania</i> . Lublin: Wydawnictwo UMCS.

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Chemia żywności					Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-CHEZ_I		
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		stacjonarne								
Semestr studiów		I								
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		3
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %
Wykład		30	15	15	Egzamin pisemny					80
Ćwiczenia		90	60	30	Kolokwium pisemne z zakresu problemów obliczeniowych					20
Razem:		120	75	45					Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Forma zajęć	
Wiedza	1.	zna i rozumie podstawowe właściwości funkcjonalne składników żywności						K_W02 K_W03 K_W04	wykład	
	2.	wyjaśnia wpływ warunków przechowywania i przetwarzania na składniki żywności						K_W02 K_W03 K_W04	wykład	
Umiejętności	1.	przelicza stężenia substancji wyrażone w różnych jednostkach						K_U11 K_U14	ćwiczenia	
	2.	rozwiązuje problemy obliczeniowe związane ze składem chemicznym żywności						K_U10 K_U11 K_U14	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	pracuje samodzielnie i w zespole nad wyznaczonym zadaniem						K_K08	ćwiczenia	

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna
Lp.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Wstęp do chemii żywności		2
2.	Woda jako składnik żywności		2
3.	Sacharydy - właściwości funkcjonalne, przemiany w czasie przetwarzania i przechowywania żywności.		2
4.	Lipidy - właściwości funkcjonalne, przemiany w czasie przetwarzania i przechowywania żywności.		2
5.	Białka i niebiałkowe związki azotowe - właściwości funkcjonalne, przemiany w czasie przetwarzania i przechowywania żywności.		4
6.	Dodatki do żywności.		3
Razem liczba godzin:			15

Ćwiczenia		Metody dydaktyczne	Ćwiczenia tablicowe –rozwiązywanie zadań
Lp.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Ogólne zasady wykonywania obliczeń, jednostki miar wybranych wielkości fizycznych, dokładność obliczeń		5
2.	Stężenia procentowe, procent masowy, procent objętościowy		5
3.	Stężenie masowo-objętościowe, sposoby wyrażania stężeń mikroskładników (ppm, ppb)		5
4.	Obliczanie stężeń składników w produktach spożywczych poddanych przetwarzaniu (mieszanie, rozcieńczanie, zateżnianie)		5
5.	Stężenie molowe		5
6.	Równowagi w wodnych roztworach elektrolitów – iloczyn jonowy wody, pH		5
Razem liczba godzin:			30

Literatura podstawowa:

1	Sikorski Z. Chemia żywności, T. 1. Składniki żywności, WNT, Warszawa 2017.
2	Sikorski Z. Chemia żywności, T. 2. Sacharydy, lipidy i białka, WNT, Warszawa 2017.
3	Sikorski Z. Chemia żywności, T. 3. Odżywcze i zdrowotne właściwości składników żywności, WNT, Warszawa 2017.

Literatura uzupełniająca:

1	Pazdro K.M. Zbiór zadań z chemii. Wydaw. Oficyna Edukacyjna – Krzysztof Pazdro.
---	---

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Mikrobiologia ogólna i żywności						Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-MOZ_I	
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		stacjonarne								
Semestr studiów		I								
Tryb zaliczenia przedmiotu		egzamin		Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	5	Zajęcia kontaktowe	2		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %
Wykład		75	45	30	Egzamin pisemny					70
Ćwiczenia		75	45	30	Dwa kolokwia bieżące w semestrze. Przygotowanie prezentacji dotyczącej realizowanych zagadnień. Przedstawienie publikacji naukowej dotyczącej realizowanych zagadnień.					30
Razem:		150	90	60					Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)							Efekty kierunkowe	Forma zajęć
Wiedza	1.	opisuje miejsce drobnoustrojów w przyrodzie, z różnymi grupami drobnoustrojów ważnych w technologii żywności i żywieniu, przedstawia zadania mikrobiologii żywności, rozróżnia poszczególne grupy drobnoustrojów ważne dla technologii żywności i żywienia							K_W02 K_W06 K_W07	wykład
	2.	opisuje mikroflorę przewodu pokarmowego, charakteryzuje drobnoustroje powodujące zatrucia pokarmowe							K_W02 K_W06 K_W07	wykład
	3.	objaśnia, gdzie w przemyśle spożywczym znalazły zastosowanie drobnoustroje, rozróżnia metody mikrobiologiczne do oceny jakości procesów produkcyjnych i gotowego produktu spożywczego							K_W02 K_W06 K_W07	wykład
Umiejętności	1.	weryfikuje na podstawie objawów rodzaj zatrucia pokarmowego i jakie drobnoustroje mogą je wywoływać							K_U10 K_U13	ćwiczenia
	2.	sporządza preparaty mikroskopowe z zastosowaniem odpowiednich technik barwienia							K_U10 K_U13	ćwiczenia
	3.	sporządza preparaty mikroskopowe z zastosowaniem odpowiednich technik barwienia							K_U10 K_U13	ćwiczenia
	4.	wykrywa drobnoustroje powodujące psucie się żywności za pomocą metod instrumentalnych i szybkich testów							K_U10 K_U13	ćwiczenia
Kompetencje społeczne	1.	samodzielnie doksztalać się w zakresie mikrobiologii żywności							K_K01	ćwiczenia

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	Wykład –prezentacja multimedialna
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Mikrobiologia jako nauka. Rola i zadania mikrobiologii żywności		2
2.	Charakterystyka bakterii ważnych w technologii żywności i żywieniu człowieka		4
3.	Charakterystyka drożdży i pleśni ważnych w technologii żywności i żywieniu człowieka		2
4.	Mikroflora przewodu pokarmowego		2
5.	Stosowanie probiotyków w żywieniu człowieka		2
6.	Wpływ czynników środowiskowych na drobnoustroje		2
7.	Wpływ czynników fizycznych i chemicznych na mikroorganizmy		2
8.	Wykorzystanie drobnoustrojów do produkcji żywności		4
9.	Procesy biotechnologiczne wykorzystywane w produkcji żywności		2
10.	Zatrucia pokarmowe, ich rodzaje oraz przyczyny		4
11.	Choroby przenoszone przez żywność		2
12.	Kontrola sanitarna produkcji żywności. Nowoczesne systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Analiza i zarządzanie ryzykiem w zabezpieczaniu jakości mikrobiologicznej żywności		2
Razem liczba godzin:			30

Ćwiczenia		Metody dydaktyczne	Ćwiczenia tablicowe- prezentacja multimedialna
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Mikrobiologia jako nauka. Środowiska bytowania drobnoustrojów		2
2.	Metody dezynfekcji i sterylizacji stosowane podczas pracy w laboratorium mikrobiologicznym. Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w laboratorium mikrobiologicznym		2
3.	Morfologia bakterii i wirusów		2
4.	Morfologia drożdży i pleśni		2
5.	Fizjologia bakterii i wirusów		2
6.	Fizjologia drożdży i pleśni		2
7.	Badanie mikroskopowe. Budowa mikroskopu i zasady pracy z mikroskopem. Technika sporządzania preparatów mikroskopowych. Sporządzenie i oglądanie preparatów przyżyciowych		2
8.	Technika sporządzania preparatów barwionych. Metody barwienia. Oglądanie preparatów barwionych - barwienie proste, barwienie złożone, barwienie metodą Gramma		2
9.	Warunki i sposoby hodowli drobnoustrojów. Rodzaje podłoży mikrobiologicznych. Technika posiewów na podłoża płynne i stałe. Formy wzrostu kolonii i hodowli na podłożach płynnych i stałych		4
10.	Obserwacja grzybów w hodowlach oraz preparatach mikroskopowych. Wzajemne stosunki między drobnoustrojami.		2
11.	Metody mikrobiologicznych badań ilościowych: oznaczanie miana drobnoustrojów, oznaczanie najbardziej prawdopodobnej liczby (NPL) drobnoustrojów oraz oznaczanie ogólnej liczby drobnoustrojów		2
12.	Wykrywanie drobnoustrojów powodujących psucie żywności i wywołujących zatrucia pokarmowe.		2
13.	Badanie żywności w kierunku drobnoustrojów ważnych w mikrobiologii i analizie produktów żywnościowych		2
14.	Metody instrumentalne i szybkie testy w mikrobiologicznej analizie żywności		2
Razem liczba godzin:			30

Literatura podstawowa:

1	Burbianka M., Pliszka A., Burzyńska K.: Mikrobiologia żywności, PZWL, Warszawa 1983.
2	Kołożyn-Krajewska D.: Higiena produkcji żywności, Wyd. SGGW, Warszawa 2003
3	Schlegel Hanz G.: Mikrobiologia ogólna, PWN Warszawa 2005
4	Trojanowska A., Giebel H., Gołębiowska B.: Mikrobiologia żywności. Wyd. AR, Poznań 2004
5	Heczko P.B.: Mikrobiologia, PZWL Warszawa 2006
6	Jan Gawęcki, Zdzisława Libudzisz :MIKROORGANIZMY w żywności i żywieniu. Wyd. 2 popr.. Poznań : Wydaw. Akademii Rolniczej im. Augusta Cieszkowskiego w Poznaniu, 2006.

Literatura uzupełniająca:

1	Drewniak E., Drewniak T.: Mikrobiologia żywności, WSiP, Warszawa 2007
2	Zalewski S. (red.): Podstawy technologii gastronomicznej, WNT Warszawa 1998
3	Żakowska Z., Stoińska H. (red.): Mikrobiologia i higiena w przemyśle spożywczym, Wyd. Politechniki Łódzkiej Łódź 2000
4	Jarosińska M.: Mikrobiologia żywności. ,Format-AB Warszawa 2006
5	Stanisław Błażejczak i Iwona Gientka: Wybrane zagadnienia z mikrobiologii żywności. Warszawa : Wydawnictwo SGGW, 2010.

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Genetyka					Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-GEN_I			
Kierunek studiów		dietetyka									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia									
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich kierunków									
Forma studiów		stacjonarne									
Semestr studiów		I									
Tryb zaliczenia przedmiotu		Egzamin		Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	1	Zajęcia kontaktowe	0,5		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	0
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %	
Wykład		30	15	15	Egzamin					100	
Razem:		30	15	15					Razem	100	
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)							Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	rozumie ogólne zasady funkcjonowania komórki i organizmu w oparciu o mechanizmy genetyczne							K_W03 K_W08	wykład	
	2.	zna podstawy genetyki, rozumie ogólne zasady genetyki molekularnej oraz mechanizmy mutacji. Potrafi odnieść tę wiedzę do dziedziczenia cech i genezy nowotworów							K_W03 K_W08 K_W19	wykład	
Umiejętności	1.	rozumie zależności między indywidualnym genotypem a profilem fizjologicznym, mającym wpływ na indywidualne zapotrzebowanie organizmu na substraty.							K_U02 K_U03 K_U04	wykład	
	2.	potrafi w praktyce dietetycznej zastosować odpowiednie elementy zdobytej wiedzy (dostosować dietę do indywidualnego przypadku choroby genetycznej)							K_U02 K_U03 K_U04	wykład	
	3.	potrafi ocenić rzeczywiste możliwości i ewentualne zagrożenia wynikające z zastosowania inżynierii genetycznej i odróżnić je od nierealnych							K_U02 K_U03 K_U04	wykład	
	4.	rozumie międzynarodową terminologię naukową w zakresie nauk o zdrowiu							K_U18	wykład	
	5.	potrafi krytycznie podchodzić do niesprawdzonych informacji ze źródeł o małej wiarygodności							K_U04 K_U17	wykład	
Kompetencje społeczne	1.	ma świadomość posiadanych zasobów wiedzy z zakresu genetyki oraz konieczności stałego jej uzupełniania							K_K01	wykład	
	2.	potrafi zajmować stanowisko wobec zagadnień z zakresu genetyki na podstawie własnej wiedzy							K_K01 K_K02	wykład	

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	Wykład informacyjno-konwersatoryjny
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Podstawowe definicje genetyki. Zasada dominacji, zasada czystości gamet, niezależnej segregacji genów. Dziedziczenie niezależne i sprzężone. Dziedziczenie wielogenowe.		1
2.	Budowa jądra komórkowego, RNA, DNA, chromosomów. DNA liniowe i koliste - praktyczne konsekwencje budowy DNA dla charakterystycznych cech <i>Procaryota</i> i <i>Eucaryota</i> . DNA jako nośnik informacji genetycznej. Kod genetyczny. Organizacja informacji genetycznej.		2
3.	Replikacja, transkrypcja, translacja.		1
4.	Kontrola ekspresji genotów.		1
5.	Czynniki mutagenne. Rodzaje mutacji genowych, chromosomowych. Mutacje a rekombinacje. Mechanizmy naprawcze.		1
6.	Genetyka populacji. Równowaga Hardy'ego - Weinberga, pula genetyczna populacji, dryf genetyczny, selekcja. Genetyczne mechanizmy ewolucji. Poliploidy.		2
7.	Cykle komórkowe, podział komórki. Mechanizmy powstawania chorób genetycznych. Nowotwory.		2
8.	Prawidłowy genotyp człowieka, zmienność genetyczna, przykłady dziedziczenia cech, choroby genetyczne, dziedziczenie mitochondrialne.		2
9.	Historia i możliwości modyfikacji genetycznych. Inżynieria genetyczna - podstawowe techniki.		2
10.	GMO		1
Razem liczba godzin:			15

Literatura podstawowa:

1	<i>Genetyka molekularna</i> , Węgleński P. red, PWN, Warszawa 2012.
2	<i>Genetyka – krótkie wykłady</i> , Winter P.C. i wsp.: , PWN, Warszawa 2011.

Literatura uzupełniająca:

1	<i>Genetyka medyczna i molekularna</i> , Bal J., Wydawnictwo Naukowe PWN, 2017.
2	<i>Podstawy genetyki</i> , Błaszczyk M., Oficyna Wydawnicza PWSZ w Nysie, 2017
3	<i>Genetyka medyczna</i> , Bradley J.B. i wsp. PZWL, Warszawa 2008

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)				Kwalifikowana pierwsza pomoc				Kod podmiotu		S-DIET-I-P-DIET-KPP_I		
Kierunek studiów				dietetyka								
Profil kształcenia				praktyczny								
Poziom studiów				studia pierwszego stopnia								
Specjalność				przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów				stacjonarny								
Semestr studiów				I								
Tryb zaliczenia przedmiotu				Zaliczenie			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	3		
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe							Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć	
Wykład		60	30	30	Zaliczenie / test						40	
Ćwiczenia praktyczne		90	60	30	Zaliczenie praktyczne ćwiczeń na fantomie						60	
Razem:		150	90	60						Razem	100	
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)								+	Formy zajęć	
Wiedza	1.	potrafi scharakteryzować organizację oraz zasady funkcjonowania systemu ratownictwa medycznego w Polsce, zdefiniować pojęcie „łańcuch przeżycia”								K_W22 K_W23	wykład, ćwiczenia	
	2.	zna zasady prowadzenia resuscytacji krążeniowo-oddechowej osoby dorosłej, dziecka i niemowlęcia w stanie zagrożenia życia, uwzględniając odrębności wpływające na zmianą postępowania podczas udzielania pierwszej pomocy								K_W22 K_W23	wykład, ćwiczenia	
	3.	potrafi zdefiniować zagrożenia towarzyszące zdarzeniom masowym i katastrofom, zna pojęcie bioterroryzmu oraz zagrożenia towarzyszące atakowi terrorystycznemu								K_W22 K_W23	wykład, ćwiczenia	
	4.	potrafi rozpoznać stan bezpośredniego zagrożenia życia, zna zagrożenia i wskazania do zastosowania pozycji bocznej ustalonej, zna zasady prowadzenia ewakuacji poszkodowanych z pojazdu, zabezpieczenia miejsca wypadku na drodze oraz podczas ataku terrorystycznego i katastrof								K_W22 K_W23	wykład, ćwiczenia	
Umiejętności	1.	potrafi zabezpieczyć miejsce wypadku i zorganizować pierwszą pomoc w miejscu zdarzenia								K_U04 K_U19	wykład, ćwiczenia	
	2.	opanował umiejętność udzielania pierwszej pomocy osobie w stanie zagrożenia życia w przypadku NZK oraz w wyniku urazu								K_U04 K_U19	wykład, ćwiczenia	
	3.	opanował umiejętność udzielania pierwszej pomocy osobie w stanie zagrożenia życia z uwzględnieniem odrębności postępowania w sytuacjach szczególnych								K_U04 K_U19	wykład, ćwiczenia	
	4.	opanował umiejętność udzielania pierwszej pomocy dziecku oraz osobie zakrztuszonej, potrafi zastosować pozycję boczną ustaloną w stosunku do osób nieprzytomnych i nadzorować ich stan zdrowia								K_U04 K_U19	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	ma świadomość społecznego znaczenia udzielenia pierwszej pomocy i wykazuje chęć i aktywną postawę wobec ratowania życia drugiego człowieka								K_K02 K_K04 K_K06	ćwiczenia	
	2.	jest świadomy szacunku dla człowieka w stanie zagrożenia życia lub zdrowia bez względu na okoliczności je powodujące								K_K02 K_K05	ćwiczenia	

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	Wykład interaktywny, prezentacja multimedialna
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Ustawa o Państwowym Ratownictwie Medycznym		1
2.	Świadek zdarzenia,		2
3.	Resuscytacja Krążeniowo Oddechowa - RKO, wytyczne Europejskiej Rady ds. Resuscytacji, 2010 r. Nagłe zatrzymanie krążenia.		3
4.	Resuscytacja dzieci		2
5.	Resuscytacja po urazie		2
6.	Resuscytacja Krążeniowo Oddechowa w przypadkach szczególnych		3
7.	Oparzenia – pierwsza pomoc		2
8.	Porażenie prądem elektrycznym – pierwsza pomoc		2
9.	Postępowanie ratunkowe w przypadku utraty przytomności i zachłyśnięcia		2
10.	Bioterroryzm - podstawowe zagrożenia		2
11.	Katastrofy żywiołowe - zagrożenia i ogólne zasady bezpieczeństwa		3
12.	Postępowanie ratunkowe w wybranych stanach zagrożenia życia i zdrowia.		2
13.	Postępowanie ratunkowe podczas napadu drgawek		1
14.	AED – Wskazania, zasady postępowania i użycia		2
15.	Zaliczenie / test		1
Razem liczba godzin:			30

Ćwiczenia praktyczne		Metody dydaktyczne	Ćwiczenia praktyczne na fantomach	
L.p.	Tematyka zajęć			Liczba godzin
1.	RKO – masaż zewnętrzny serca			4
2.	RKO – oddechy ratunkowe			4
3.	RKO – wezwanie pomocy i algorytm postępowania (ERC 2010)			8
4.	RKO – dzieci			2
5.	RKO – osoby po urazie			3
6.	Pozycja boczna ustalona			2
7.	Pierwsza pomoc w zadławieniu i zakrztuszeniu u dorosłych i dzieci			3
8.	Zasady ewakuacji poszkodowanego po urazie			2
9.	Zaliczenie praktyczne RKO osoby nieprzytomnej			2
Razem liczba godzin:				30

Literatura podstawowa:

1	Pierwsza pomoc i organizacja ratownictwa medycznego z elementami patofizjologii wybranych stanów nagłych, red. M. Mandera, B. Bucki; wyd. SUM K-ce 2011, e-skrypt
2	Medycyna ratunkowa i katastrof; Podręcznik dla studentów uczelni medycznych, red. A. Zawadzki, PZWL, Warszawa 2006.

Literatura uzupełniająca:

1	Medycyna ratunkowa; Scott H. Plantz, Jonathan N. Adler, red. polska J. Jakubaszko, Urban & Partner, Wrocław 2000.
2	Wytyczne resuscytacji 2010. red. J.Andres, Fall, Kraków 2010.

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Żywnienie człowieka					Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-ZYWC_I		
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		stacjonarne								
Semestr studiów		I								
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	2,5	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	45	45	Zaliczenie pisemne końcowe semestralne					60
Ćwiczenia		90	60	30	Ćwiczenia praktyczne wykonywane samodzielnie i w grupie, prezentowanie przygotowanych prezentacji multimedialnych, prace zaliczeniowe					40
Razem:		180	105	75				Razem	100	
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	definiuje podstawowe pojęcia z zakresu żywienia człowieka						K_W01 K_W02	wykład, ćwiczenia	
	2.	posiada wiedzę na temat roli poszczególnych składników odżywczych pożywienia						K_W01 K_W02 K_W04	wykład, ćwiczenia	
	3.	analizuje procesy związane z trawieniem produktów spożywczych						K_W01 K_W02 K_W04	wykład	
	4.	wymienia schorzenia powstałe na tle wadliwego żywienia, klasyfikuje je według przyczyn ich występowania						K_W03 K_W10 K_W14 K_W18 K_W21	wykład, ćwiczenia	
	5.	zna społeczne i kulturowe wyznaczniki stylu życia i zachowań zdrowotnych przedstawia zasady wdrażania i koordynowania programów oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia						K_W13 K_W22 K_W23	wykład, ćwiczenia	
Umiejętności	1.	oblicza zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze						K_U11 K_U15 K_U17	ćwiczenia	
	2.	posługuje się tablicami wartości odżywczej produktów i potraw						K_U11	ćwiczenia	
	3.	dokonuje korekty w sposobie żywienia różnych grup ludności						K_U04 K_U05 K_U12 K_U15 K_U16	ćwiczenia	
	4.	przygotowuje materiały edukacyjne w zakresie profilaktyki przewlekłych niezakaźnych chorób metabolicznych prowadzi edukację żywieniową						K_U01 K_U02 K_U03 K_U08	ćwiczenia	
	5.	planuje odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom przewlekłych niezakaźnych chorób metabolicznych						K_U04 K_U06 K_U16	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	jest świadomy konieczności ustawicznego kształcenia się i rozwoju zawodowego						K_K01	wykład, ćwiczenia	

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	wykład
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Rys historyczny nauk żywieniowych. Żywnienie a rozwój osobniczy.		2
2.	Składniki odżywcze: tłuszcze, podział, źródła. Znaczenie dla organizmu. Procesy trawienia. Produkty bogate w tłuszcze (oleje, margaryny, masło – otrzymywanie, zalecenia żywieniowe. Wolne rodniki, powstawanie proces peroksydacji.		6
3.	Węglowodany – podział, źródła, trawienie. Rola w organizmie. Indeks glikemiczny., wymienniki węglowodanowe. Błonnik pokarmowy znaczenie dla organizmu, źródła.		6
4.	Węglowodany – podział, źródła, trawienie. Rola w organizmie. Indeks glikemiczny., wymienniki węglowodanowe. Błonnik pokarmowy znaczenie dla organizmu, źródła.		6
5.	Białka – podział, źródła, trawienie. Rola w organizmie.		5
6.	Rola wody w organizmie.		
7.	Funkcje w organizmie witamin, źródła. Antyoksydanty.		
8.	Mikro- i makroelementy źródła i znaczenie dla organizmu. Nadmiary i niedobory.		5
9.	Bilans energetyczny organizmu, źródła energii. Podział produktów spożywczych na grupy.		5
10.	Piramida zdrowia, zasady racjonalnego żywienia.		4
11.	Nawyki żywieniowe, błędy żywieniowe. Schorzenia dietozależne		5
Razem liczba godzin:			45

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	Pojęcie prawidłowego żywienia i niedożywienia: - rozumieć interdyscyplinarny charakter nauki o żywieniu, - zdefiniować pojęcia: sposób żywienia, żywność, produkt spożywczy, składnik pokarmowy, odżywczy, - rozróżniać składnik pokarmowy a odżywczy.		2
2	Problemy żywieniowe w Polsce i na świecie: - analizować problemy żywieniowe Polski i świata, - wymienić organizacje międzynarodowe zajmujące się problemami wyżywienia ludzi, - określać zadania IŻŻ, SSE.		2
3	Zasady racjonalnego żywienia: - uzasadniać znaczenie prawidłowego żywienia, - omówić zalecany przez Światową Organizację Zdrowia model spożycia, - wyjaśnić model optymalnego żywienia na przykładzie piramidy zdrowia wg W. Szostaka - określić przykładowe porcje produktów w piramidzie żywieniowej, - ułożyć dzienny jadłospis z wykorzystaniem zalecanych w racjonalnym żywieniu ilości porcji produktów spożywczych.		4
4	Wady żywieniowe a choroby powstałe na tle wadliwego żywienia: - wymienić najczęściej popełniane błędy żywieniowe w różnych grupach społecznych, - nazywać wady żywieniowe pierwotne i wtórne - sklasyfikować wady żywieniowe wg przyczyn, które je wywołują, - wyliczyć choroby powstające na tle wadliwego żywienia, - porównać model z aktualnym spożyciem w Polsce, - opracować działania naprawcze.		6
5	Pojęcie procesów przemiany materii i energii: - wyjaśnić pojęcie przemiany materii (metabolizmu), - wyjaśnić rolę biologicznych katalizatorów, - rozróżniać procesy anaboliczne i kataboliczne, - określać intensywność przemian metabolicznych w zależności od wieku.		2
6	Pojęcie procesów przemiany materii i energii, cd.: - omówić metodę pomiaru wydatkowania energii - kalorymetrię bezpośrednią, - charakteryzować kalorymetrię pośrednią i określać współczynnik oddechowy, - wymienić równoważniki energetyczne wg Atwatera, - porównać i dowieść różnice pomiędzy równoważnikami fizycznymi i fizjologicznymi. - nazwać jednostki energetyczne, - przeliczać jednostki kcal, kJ, cal, MJ - zastosować równoważniki i jednostki energetyczne do obliczeń wartości odżywczej.		2
7	Pojęcie procesów przemiany materii i energii, cd: - zdefiniować pojęcie podstawowej przemiany materii i spoczynkowej: - wyjaśnić różnice pomiędzy podstawową a spoczynkową przemianą materii oraz sposób obliczania, - wymienić czynniki, od których uzależniona jest wartość PPM, - wymienić elementy ponadpodstawowej przemiany materii.		3

	- wyjaśnić pojęcie termogenezy posiłkowej /swoiście dynamicznego działania pokarmu/, - rozróżniać i zastosować wydatki energetyczne na różne formy aktywności - obliczyć całkowitą przemianę energii - oszacować zużycie energetyczne podczas wykonywania czynności z wykorzystaniem metody chronometryczno-tabelarycznej	
8	Podział, charakterystyka oraz znaczenie żywieniowe białek, węglowodanów i tłuszczów: - wyjaśnić budowę, - dokonać podziału, - rozróżnić węglowodany wg podziału, - charakteryzować poszczególne składniki odżywcze, - określać znaczenie żywieniowe oraz normy spożycia	2
9	Charakterystyka oraz znaczenie żywieniowe składników pokarmowych, cd.: - obliczać zapotrzebowanie na składniki odżywcze - określać gęstość odżywczą produktu INQ - definiować i obliczać wskaźnik aminokwasu ograniczającego CS - definiować, obliczać i interpretować indeks glikemiczny (IG) oraz ładunek glikemiczny (ŁG) - wskazywać źródła kwasów tłuszczowych i cholesterolu.	6
10	Zaliczenie semestru I	1
Razem liczba godzin:		30

Literatura podstawowa:

1	Kompedium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. Red. J. Gawęcki, T. Mossor-Pietraszewska, PWN, Warszawa 2018
2	Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o Żywieniu. Red. J. Gawęcki, L. Hryniewiecki, PWN, Warszawa 2015
3	Normy Żywnienia dla populacji polskiej-nowelizacja. Red. M. Jarosz, IŻŻ, Warszawa 2017
4	Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Red. H. Kunachowicz, PZWL, Warszawa 2016
5	Ciborowska H, Rudnicka A.: Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, 2014

Literatura uzupełniająca:

1	Praktyczny podręcznik dietetyki, pod red. Mirosława Jarosza. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2012.
2	Album fotografii produktów i potraw. Lucjan Szponar, Katarzyna Wolnicka, Ewa Rychlik, IŻŻ, Warszawa 2008.
3	Gawęcki J.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN Warszawa, 2012