

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)			Podstawy ochrony własności intelektualnej				Kod podmiotu		S-DIET-I-P-DIET-POWI_II		
Kierunek studiów			dietetyka								
Profil kształcenia			praktyczny								
Poziom studiów			pierwszego stopnia								
Specjalność			przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów			stacjonarne								
Semestr studiów			II								
Tryb zaliczenia przedmiotu			Zaliczenie		Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	1	Zajęcia kontaktowe	0,5	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym		
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć						Waga w %
Wykład			30	15	15	pisemne kolokwium					100
Razem:			30	15	15					Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)							Efekty kierunkowe		Formy zajęć
Wiedza	1.	zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego; potrafi korzystać z zasobów informacji patentowej.							K_W11		wykład
	2.	ma podstawową wiedzę niezbędną do zrozumienia prawnych uwarunkowań funkcjonowania państwa i jego instytucji							K_W12 K_W24 K_W26		wykład
Umiejętności	1.	posiada umiejętność obsługi baz informacji patentowej, potrafi pozyskiwać, gromadzić i interpretować dane związane z korzystaniem z baz informacji patentowej, posiada umiejętności prezentowania wyników							K_U17		wykład
Kompetencje społeczne	1.	efektywnie działa wg wskazówek oraz potrafi pracować samodzielnie i w zespole nad wyznaczonym zadaniem badawczym							K_K08		wykład

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	wykład
L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin	
1.	Własność intelektualna – charakterystyka pojęcia i systematyka kategorii zaliczanych do własności intelektualnej	1	
2.	Prawna ochrona autora. Autorskie prawa osobiste i majątkowe – zakres prawnej ochrony.	2	
3.	Ochrona firmy, nazw handlowych i znaków towarowych w obrocie gospodarczym	2	
4.	Patent i warunki jego uzyskania. Procedura patentowa. Projekt racjonalizatorski	1	
5.	Urząd Patentowy – status, funkcje i zadania. Bazy Informacji Patentowej i ich znaczenie dla działalności gospodarczej i ochrony własności intelektualnej. Zasady posługiwania się Bazami Informacji Patentowej	1	
6.	Międzynarodowa ochrona własności intelektualnej i własności przemysłowej	2	
7.	Prawna ochrona wzorów użytkowych. Ochrona wzorów przemysłowych – ustawowe regulacje prawa krajowego i europejskiego	2	
8.	Ochrona praw autorskich w kontekście pisania pracy dyplomowej jako efektu pracy studenta na koniec studiów licencjackich	2	
9.	Instytucjonalizacja prawnej ochrony własności intelektualnej. Prawne aspekty zarządzanie prawami własności intelektualnej w organizacji gospodarczej	2	
Razem liczba godzin:		15	

Literatura podstawowa:

1.	R. Gola, Prawo autorskie i prawa pokrewne, Warszawa 2018
2.	J. Barta, R. Markiewicz, Prawo autorskie i prawa pokrewne, Warszawa 2019
3.	Hetman J., Podstawy prawa własności intelektualnej, Biblioteka Analiz, Warszawa 2010
4.	G. Michniewicz Ochrona własności intelektualnej, Warszawa 2010
5.	Kostański P., Prawo własności przemysłowej. Komentarz, Wydawnictwo C.H.Beck, Warszawa 2010

Literatura uzupełniająca:

1.	Domańska-Baer A. Co pracownik i student szkoły wyższej o prawie autorskim wiedzieć powinien: (informator dla pracowników i studentów szkół wyższych), Warszawa 2009
2.	Mroziewski M., kapitał intelektualny współczesnego przedsiębiorstwa. Koncepcje, metody wartościowania i warunki jego rozwoju, Wyd. Difin, Warszawa 2008
3.	Ustawa z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych
4.	Konstytucja Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 2 kwietnia 1997 roku

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Język angielski					Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-JEZA_II		
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		stacjonarne								
Semestr studiów		II								
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.	potrafi porozumiewać się płynnie i spontanicznie, prowadzić swobodne rozmowy na różnorodne tematy, potrafi brać czynny udział w dyskusjach, wyrażając własne opinie i poglądy, w sposób aktywny wykorzystuje znajomość słownictwa związanego z profilem kształcenia						K_U18	ćwiczenia	
	2.	rozumie ze słuchu różne teksty o tematyce ogólnej i specjalistycznej, dłuższe wypowiedzi oraz wykłady, większość wiadomości telewizyjnych i radiowych w standardowej odmianie języka						K_U18	ćwiczenia	
	3.	potrafi pisać szczegółowe, poprawne gramatycznie i stylistycznie teksty na dowolne tematy, listy prywatne i formalne, list motywacyjny, CV						K_U18	ćwiczenia	
	4.	potrafi korzystać z obcojęzycznych źródeł informacji, w szczególności literatury specjalistycznej, Internetu, czyta ze zrozumieniem oryginalne teksty dotyczące problemów współczesnego świata.						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.	Chemia żywnościowa. Podstawowa terminologia chemiczna.		2
2.	Liczby i równania chemiczne. Makroelementy i mikroelementy. Elektrolity. Składniki odżywcze. Witaminy.		2
3.	Wskazówki dietetyczne. Typy żywności.		2
4.	Historia piramidy żywieniowej w USA. Nowa piramida żywieniowa. Mój talerz.		2
5.	Piramida żywieniowa w Polsce.		2
6.	Planowanie jadłospisu a kultura. Nawyki żywieniowe oparte na kulturze, zwyczajach, religii i filozofii.		2
7.	Jadłospisy i diety. Tworzenie jadłospisu.		4
8.	Posiłki i techniki gotowania. Wykresy w prezentowaniu problemów dietetycznych.		2
9.	Nowa żywność – genetycznie modyfikowana, funkcjonalna, wygodna.		2
10.	Konwersacje – prezentacje studentów.		2
11.	Różnorodne ćwiczenia gramatyczne.		2
12.	Centra SPA w Polsce i ich oferta.		2
13.	Żywność typu fast food a slow food. Zalety i wady.		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	Olejniki 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_II	
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		stacjonarne								
Semestr studiów		II								
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.	potrafi w miarę poprawnie pod względem gramatycznym i leksykalnym wyrażać swą opinię w kwestiach abstrakcyjnych i kulturowych, potrafi dość swobodnie uczestniczyć w rozmowie towarzyskiej na różne tematy, sugerować rozwiązania, formułować prośby i składać propozycje, udzielać porad i wskazówek							K_U18	ćwiczenia
	2.	potrafi zrozumieć dłuższe wypowiedzi i wykłady dotyczące znanej tematyki							K_U18	ćwiczenia
	3.	potrafi napisać krótki tekst użytkowy o ogólnym / rutynowym charakterze lub prosty list opisujący fakty i wydarzenia, zna ogólne zasady interpunkcji							K_U18	ćwiczenia
	4.	rozumie treść artykułu prasowego, ogólny sens utworu literackiego oraz listu wyrażającego osobiste poglądy / opinie, rozumie ogólny sens dłuższego tekstu o charakterze informacyjnym lub popularnonaukowym na znany temat							K_U18	ćwiczenia
Kompetencje społeczne	1.									

Treści kształcenia

Ćwiczenia praktyczne		Metody dydaktyczne	metody: gramatyczno-tłumaczeniowa, audiolingwalna, kognitywna, komunikacyjna, bezpośrednia
L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin	
1.	Niemcy-druga ojczyzna/pobyt zagranicą/podwójne obywatelstwo/zdania okolicznikowe celu z „um..zu”, „damit”	2	
2.	Marzenia-o czym marzą ludzie?/zdania porównawcze z „als ob”	2	
3.	Zawód czy powołanie?/warunki pracy/wymagania/wady i zalety poszczególnych zawodów/zdania skutkowe z „so dass”	2	
4.	Problemy na stanowisku pracy/konflikty personalne/przysłowki zaimkowe i zaimki pytające	2	
5.	Klient nasz pan/konflikty w życiu publicznym/skargi i reklamacje/	2	
6.	Ochrona środowiska/zdania poboczne z „statt..zu+Inf.”, „(an)statt dass”	2	
7.	Media: telewizja, internet, prasa/ zdania okolicznikowe czasu z „seit”, „bis”, „bevor”/strona bierna określająca stan-Zustandpassiv	2	
8.	Artykuły spożywcze	2	
9.	Upodobania żywieniowe w Niemczech	2	
10.	Zdrowe odżywianie/zdrowy tryb życia	2	
11.	Jedzenie w restauracji/karta dań	2	
12.	Bary szybkiej obsługi/Fast food	2	
13.	Gotowanie/ulubione dania/przepisy	2	
14.	Kuchnia niemiecka-typowe potrawy/lokalne specjały	2	
15.	Kolokwium – zaliczenie	2	
Razem liczba godzin:		30	

Literatura podstawowa:

1	Tangram 2B Deutsch als Fremdsprache, Max Hueber Verlag, 2002
---	--

Literatura uzupełniająca:

1	Beata Ćwikowska, Beata Jaroszewicz, Język Niemiecki, repetytorium gramatyczne, LektorKlett, Poznań 2004
2	Renate Lüscher 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)		Fizjologia człowieka					Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-FIZC_II		
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		stacjonarne								
Semestr studiów		II								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Egzamin		Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	5	Zajęcia kontaktowe	2	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym		2,5
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %
Wykład		75	45	30	Egzamin ustny					50
Ćwiczenia praktyczne		75	45	30	Kolokwium zaliczeniowe					50
Razem:		150	90	60					Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)							Efekty kierunkowe	Formy zajęć
Wiedza	1.	definiuje podstawowe pojęcie fizjologii oraz potrafi opisać fizjologię komórki, oraz scharakteryzować podstawowe procesy fizjologiczne niezbędne dla zachowania homeostazy i wzrostu organizmu							K_W01 K_W04 K_W08	wykład
	2.	zna w podstawowym zakresie fizjologię ważnych dla życia układów i narządów, potrafi objaśnić ich znaczenie dla funkcjonowania organizmu człowieka z uwzględnieniem procesów ważnych dla asymilacji składników pożywienia oraz przebiegu procesów metabolicznych i zachowania homeostazy							K_W01 K_W04 K_W08	wykład
	3.	zna fizjologię układu pokarmowego i dokrewnego oraz potrafi objaśnić ich znaczenie dla zdrowia człowieka w aspekcie odżywiania							K_W01 K_W04 K_W08	wykład
Umiejętności	1.	potrafi integrować znane mu informacje i wyciągać wnioski w celu formułowania opinii i logicznie dobierać elementy zdobytej wiedzy teoretycznej, aby zinterpretować zagadnienia praktyczne w dietetyce							K_U01 K_U02 K_U04 K_U05 K_U09	ćwiczenia
	2	potrafi powiązać budowę anatomiczną z procesami fizjologicznymi człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania							K_U01 K_U03 K_U04 K_U05 K_U08 K_U09	ćwiczenia
	3	opanował pozyskiwanie informacji z piśmiennictwa i baz danych w celu uzupełnienia zagadnień z zakresu fizjologii człowieka, niezbędnych do prawidłowego wykorzystanie wiedzy teoretycznej							K_U04 K_U05 K_U07	ćwiczenia
	4	potrafi zinterpretować podstawowe parametry wybranych funkcji życiowych człowieka w aspekcie wykorzystania składników pokarmowych w procesach metabolicznych							K_U07 K_U11 K_U13 K_U17	ćwiczenia
Kompetencje społeczne	1.	ma świadomość posiadanych zasobów wiedzy z zakresu fizjologii człowieka oraz konieczności stałego jej uzupełniania							K_K01	ćwiczenia
	2.	ma świadomość istotnego znaczenia prawidłowego funkcjonowania organizmu dla ogólnie pojętego zdrowia człowieka i choroby.							K_K01	ćwiczenia

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Wykład interaktywny, prezentacja multimedialna
L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin
1.	Fizjologia człowieka - wprowadzenie	1
2.	Komórka - struktura i czynność	1
3.	Homeostaza - równowaga metaboliczna organizmu	2
4.	Fizjologia układu krążenia	2
5.	Krew	2
6.	Fizjologia układu oddechowego	2
7.	Fizjologia układu nerwowego w zarysie	2
8.	Smak i węch.	2
9.	Słuch i wzrok	1
10.	Pobudliwość komórki	1
11.	Mięśnie	2
12.	Fizjologia układu kostno-szkieletowego	1
13.	Fizjologia układu pokarmowego	4
14.	Układ wydalniczy	2
15.	Układ wydzielania wewnętrznego	1
16.	Trawienie i wchłanianie	4
Razem liczba godzin:		30

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	Dyskusja problemowa, prezentacja multimedialna
L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin
1.	Definiuje i rozwija oraz potrafi w uporządkowanej formie przedstawić zagadnienia z zakresu fizjologii komórki i homeostazy	2
2.	Definiuje i rozwija oraz potrafi w uporządkowanej formie przedstawić zagadnienia homeostazy i równowagi metabolicznej organizmu człowieka	2
3.	Definiuje i rozwija oraz potrafi w uporządkowanej formie przedstawić zagadnienia obejmujące fizjologię układu krążenia i wykazać związki z żywieniem	2
4.	Definiuje i rozwija oraz potrafi w uporządkowanej formie przedstawić zagadnienia obejmujące fizjologię krwi	1
5.	Definiuje i rozwija oraz potrafi w uporządkowanej formie przedstawić zagadnienia obejmujące fizjologię układu oddechowego	1
6.	Definiuje i rozwija oraz potrafi w uporządkowanej formie przedstawić zagadnienia obejmujące fizjologię układu nerwowego i wykazać związek z trawieniem i wchłanianiem	2
7.	Definiuje i rozwija oraz potrafi w uporządkowanej formie przedstawić zagadnienia obejmujące fizjologię zmysłów smaku i węchu w aspekcie żywienia człowieka	2
8.	Definiuje i rozwija oraz potrafi w uporządkowanej formie przedstawić zagadnienia obejmujące fizjologię zmysłu wzroku oraz zmysłu słuchu	2
9.	Definiuje i rozwija oraz potrafi w uporządkowanej formie przedstawić zagadnienia obejmujące fizjologię pobudliwości komórki	1
10.	Definiuje i rozwija oraz potrafi w uporządkowanej formie przedstawić zagadnienia obejmujące fizjologię komórki mięśniowej	2
11.	Definiuje i rozwija oraz potrafi w uporządkowanej formie przedstawić zagadnienia obejmujące fizjologię układu kostno-szkieletowego	2
12.	Definiuje i rozwija oraz potrafi w uporządkowanej formie przedstawić zagadnienia obejmujące fizjologię układu pokarmowego	3
13.	Definiuje i rozwija oraz potrafi w uporządkowanej formie przedstawić zagadnienia obejmujące fizjologię układu wydalniczego	2
14.	Definiuje i rozwija oraz potrafi w uporządkowanej formie przedstawić zagadnienia obejmujące fizjologię układu wewnątrzwydalniczego	2
15.	Definiuje i rozwija oraz potrafi w uporządkowanej formie przedstawić zagadnienia obejmujące trawienie i wchłanianie pokarmów z uwzględnieniem gruczołów wewnątrzwydalniczych przewodu pokarmowego	4
Razem liczba godzin:		30

Literatura podstawowa:

1	Fizjologia człowieka w zarysie. red. Wł. Traczyk. PZWL. W-wa 2008
2	Fizjologia człowieka - podręcznik dla studentów licencjatów medycznych. red. L. Borodulin-Nadzieja. Górnicki Wydawnictwo Medyczne, 2005

Literatura uzupełniająca:

1	Fizjologia człowieka Podręcznik dla studentów medycyny. red. St. Konturek Elsevier Urban & Partner, 2007,
2	Podstawy fizjologii człowieka. H. Krauss, P. Sosnowski , AM Poznań, 2009,

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)				Biochemia ogólna i żywności				Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-BOZ _II		
Kierunek studiów				dietetyka							
Profil kształcenia				praktyczny							
Poziom studiów				pierwszego stopnia							
Specjalność				przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności							
Forma studiów				stacjonarne							
Semestr studiów				II							
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	3	
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć						Waga w %
Wykład		60	30	30	Ocena wiedzy i umiejętności wykazana na egzaminie						60
Ćwiczenia praktyczne		90	60	30	Ocena przygotowania studenta do poszczególnych ćwiczeń laboratoryjnych (sprawdzian - „wejściówka”) Ocena sprawozdania z przeprowadzonych ćwiczeń						40
Razem:		150	90	60					Razem	100	
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)							Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	zna, rozumie i wyjaśnia budowę, funkcje oraz mechanizmy przemian biochemicznych związków organicznych							K_W02 K_W04	wykład	
	2.	rozumie i wyjaśnia wybrane procesy biochemiczne zachodzące w żywności							K_W02 K_W04	wykład	
	3.	zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym.							K_W20	wykład	
Umiejętności	1.	oznacza związki organiczne w oparciu o metody, sprzęt i aparaturę wykorzystywaną w laboratorium							K_U13	ćwiczenia	
	2.	oznacza aktywność enzymów w oparciu o metody, sprzęt i aparaturę wykorzystywaną w laboratorium							K_U13	ćwiczenia	
	3.	pisze sprawozdania z przeprowadzonych doświadczeń							K_U14	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	pracuje samodzielnie i w zespole nad wyznaczonym zadaniem badawczym							K_K07 K_K08	ćwiczenia	
	2.	przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w laboratorium							K_K07 K_K08	ćwiczenia	

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Wykład multimedialny
L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin
1.	Biochemia i medycyna. Główne czynniki odpowiedzialne za powstawanie chorób u ludzi i zwierząt.	2
2.	Budowa i funkcje ważniejszych związków chemicznych występujących w organizmie ludzkim: woda. Budowa i funkcje aminokwasów i białek.	2
3.	Budowa i funkcje lipidów. Budowa i funkcje węglowodanów.	2
4.	Składniki mineralne – podział na makro- i mikroelementy, biologiczne znaczenie.	2
5.	Witaminy – podział wg właściwości fizykochemicznych, rola w organizmie człowieka. Koenzymy witaminowe.	2
6.	Mechanizmy przemian biochemicznych: glikoliza, metabolizm pirogronianu.	2
7.	Mechanizmy przemian biochemicznych: cykl kwasu cytrynowego.	2
8.	Mechanizmy przemian biochemicznych: utlenianie biologiczne, fosforylacja oksydacyjna.	2
9.	Mechanizmy przemian biochemicznych: glukoneogeneza, szlak pentozofosforanowy, metabolizm glikogenu.	2
10.	Mechanizmy przemian biochemicznych: metabolizm kwasów tłuszczowych. Ketogeneza.	2
11.	Mechanizmy przemian biochemicznych: metabolizm białkowo-azotowy.	2
12.	Magazynowanie i zużytkowanie energii w układach biologicznych.	2
13.	Teoria katalizy enzymatycznej. Rola enzymów w regulacji metabolizmu człowieka.	2
14.	Ocena aktywności enzymów jako wskaźnik uszkodzenia narządów.	2
15.	Przemiany biochemiczne w żywności.	2
Razem liczba godzin:		30

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	Ćwiczenia laboratoryjne
L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin
1.	Zapoznanie z aktualnymi przepisami prawnymi dotyczącymi substancji niebezpiecznych. Zapoznanie z przepisami BHP w laboratorium biochemicznym. Podstawowy sprzęt i odczynniki w laboratorium biochemicznym. Podstawowe jednostki układu SI. Obliczenia biochemiczne niezbędne do prowadzenia prac laboratoryjnych (stężenie procentowe, molowe, przeliczanie stężeń, pH).	4
2.	Sporządzanie roztworów o zadanym stężeniu. Rozwiązywanie zadań.	4
3.	Równowagi w wodnych roztworach elektrolitów – dysocjacja elektrolityczna, pH, hydroliza. Rozwiązywanie zadań.	4
4.	Wybrane metody oznaczania białka – analiza jakościowa. Kolorymetryczne oznaczanie białek. Oznaczanie stężenia białka metodą biuretową.	4
5.	Badanie właściwości redukujących glukozy, sacharozy, skrobi przed hydrolizą i po niej. Oznaczanie stężenia glukozy.	4
6.	Badanie właściwości fizykochemicznych lipidów: zmydlanie tłuszczów, liczba zmydlania, liczba jodowa, liczba kwasowa, liczba nadtlenkowa.	4
7.	Wpływ czynników fizycznych na szybkość reakcji enzymatycznych. Ocena aktywności enzymów.	4
8.	Zaliczenie ćwiczeń	2
Razem liczba godzin:		30

Literatura podstawowa:

1.	Bańkowski E. Biochemia: podręcznik dla studentów uczelni medycznych. Wyd. Edra Urban & Partner, Wrocław 2016.
2.	Appleton A, Vanbergen O. Metabolizm i żywienie. Wyd. Edra Urban & Partner, Wrocław 2017. (tłumaczenie z języka angielskiego Jolanta Majka, Aleksandra Szlachcic; red. nauk. Tomasz Brzozowski)
3.	Sikorski Z. Chemia żywności. Skład, przemiany i właściwości żywności, WNT, Warszawa 2006.

Literatura uzupełniająca:

1.	Kączkowski J. Podstawy biochemii. Wyd. WNT, Warszawa 2002.
2.	Tomaszewski J.J. Diagnostyka laboratoryjna. Podręcznik dla studentów medycyny. Wyd. Lek. PZWL, Warszawa 2001.
3.	Kłyszajko-Stefanowicz L. (red.) Ćwiczenia z biochemii. Wyd. PWN, Warszawa 2003.

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Żywnienie człowieka						Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-ZYWC_II	
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		stacjonarne								
Semestr studiów		II								
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	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. Przedmiot kończy się egzaminem pisemnym				60	
Ćwiczenia		90	60	30	Ćwiczenia praktyczne wykonywane samodzielnie i w grupie, prezentowanie przygotowanych prezentacji multimedialnych, prace zaliczeniowe				40	
Razem:		180	135	75					Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	posiada wiedzę z zakresu aspektów prawnych w Polsce i na świecie dotyczących suplementów diety						K_W23 K_W24	wykład	
	2.	posiada wiedzę na temat na temat składników czynnych zawartych w suplementach diety i mechanizmach ich działania						K_W01 K_W02 K_W04	wykład	
	3.	rozwija zdolności doboru suplementów diety do określonej jednostki chorobowej						K_W18 K_W22	wykład	
	4.	zna metody badania sposobu żywienia						K_W20 K_W21	wykład	
Umiejętności	1.	posługuje się normami żywienia i wyżywienia oraz tabelami wartości odżywczej						K_U11	ćwiczenia	
	2.	oblicza udział składników odżywczych w zapotrzebowaniu energetycznym						K_U11 K_U15 K_U17	ćwiczenia	
	3.	oblicza bilans energetyczny i wodny ustroju						K_U11 K_U15 K_U17	ćwiczenia	
	4.	określa intensywność przemian metabolicznych w zależności od wieku						K_U11 K_U12	ćwiczenia	
	5.	charakteryzuje produkty z 12 grup produktów spożywczych						K_U10 K_U11	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	pracuje samodzielnie i współpracuje z zespołem biorąc odpowiedzialność za powierzone zadania						K_K06 K_K08	wykład, ćwiczenia	

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	Wykłady multimedialne	
L.p.	Tematyka zajęć			Liczba godzin
1.	Żywność wzbogacona. Suplementy diety. Substancje czynne zawarte w suplementach diety.			10
2.	Żywność funkcjonalna. Definicja, przykłady.			10
3.	Zasady planowania jadłospisów.			9
4.	Planowanie jadłospisów dla osoby zdrowej. Normy żywieniowe w Polsce.			6
5.	Metody badania sposobu żywienia			5
6.	Zasady żywienia w wybranych schorzeniach dietozależnych			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.	Źródła witamin i ich rola w organizmie: - klasyfikuje witaminy na rozpuszczalne w wodzie i w tłuszczach - określa konsekwencje niedoboru i nadmiaru witamin w organizmie - wskazuje źródła witamin w produktach - określa biodostępność witamin - omawia synergizm i antagonizm witamin oraz składników mineralnych - oblicza zawartość wit C w przykładowym jadłospisie		3
2.	Makro i mikroelementy znaczenie i źródła: - 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 dietą		3
3.	Bilans wodny organizmu: - wyjaśnić bilans zerowy, dodatni, ujemny, - określić skutki bilansu dodatniego i ujemnego, - rozróżnić normy energetyczne dla wszystkich grup ludności, - wyliczyć % udział składników odżywczych w pokryciu zapotrzebowania, - obliczyć % i kcal udział poszczególnych składników.		2
4.	Rola wody w organizmie człowieka: - porównać rozmieszczenie wody w organizmie /wiadomości z fizjologii/, - wyjaśnić rolę wody w organizmie, - wymienić źródła wody dla organizmu, - objaśnić pochodzenie wody metabolicznej, - określić zróżnicować zawartość wody w produktach spożywczych, - wyjaśnić skutki zaburzeń bilansu wodnego,		2
5.	Rola wody w organizmie człowieka, cd: - identyfikować mechanizmy regulujące gospodarką wodną /wiad. z fizjologii/, - zaproponować warunki, jakim powinna odpowiadać woda - uzdatnianie wody. - oszacować zawartość wody w dziennym jadłospisie - obliczyć ilość wody metabolicznej w oparciu o skład odżywczy jadłospisu		3
6.	Podział produktów spożywczych na grupy.		2
7.	Charakterystyka grupy I, II produktów spożywczych.		2
8.	Charakterystyka grupy III, IV produktów spożywczych.		2
9.	Charakterystyka grupy V, VI produktów spożywczych.		2
10.	Charakterystyka grupy VII- VIII produktów spożywczych.		2
11.	Charakterystyka grupy IX, X produktów spożywczych.		2
12.	Charakterystyka grupy XI, XII produktów spożywczych.		2
13.	Normy żywienia i wyżywienia		2
14.	Zaliczenie semestru II		1
Razem liczba godzin:			30

Literatura podstawowa:

1	Kompendium 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 Żywnienia, 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

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Pracownia żywienia i dietetyki					Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-PZD _II			
Kierunek studiów		dietetyka									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		pierwszego stopnia									
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności									
Forma studiów		stacjonarna									
Semestr studiów		II									
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	2,5	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym		3	
	Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć						Waga w %	
Wykład		60	30	30	Zaliczenie w formie testu					50	
Ćwiczenia praktyczne		90	45	45	Ocena bieżąca ćwiczeń, 2 kolokwia, zaliczenie pisemne (studium przypadku)					50	
Razem:		150	75	75						Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć		
Wiedza	1.	zna i wdraża w praktyce metodologię badań sposobu żywienia pojedynczych osób i grup oraz wykorzystuje w korygowaniu żywienia						K_W10 K_W21	wykład		
Umiejętności	1.	umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami żywienia; planuje jadłospisy jednodniowe i okresowe do podanego przypadku; sporządza gramaturę do potraw; ocenia zaplanowane jadłospisy (jakościowo, ilościowo, finansowo)						K_U11 K_U12 K_U16	ćwiczenia		
	2.	przeprowadza wywiad żywieniowy i dokonuje oceny sposobu żywienia i spożycia						K_U08	ćwiczenia		
	3.	oblicza wartość energetyczną i odżywczą diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów i potraw oraz programów komputerowych, prowadzi dokumentację żywieniową						K_U12 K_U15	ćwiczenia		
	4.	oblicza indywidualne zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze						K_U12	ćwiczenia		
Kompetencje społeczne	1.	bierze odpowiedzialność za zaplanowane żywienie i organizuje swoją pracę						K_K06	ćwiczenia		

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna, pokaz
L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin	
1.	Metodologia badań spożycia żywności -cel badań i znaczenie -badanie indywidualnego spożycia -badanie gospodarstw domowych -badania krajowe i handlowe	2	
2.	Techniki badawcze stosowane w badaniach spożycia żywności -techniki obliczeniowe -techniki rejestracyjne -techniki wywiadowcze	2	
3.	Jakościowa ocena sposobu żywienia -cel oceny jakości żywienia -metoda ankietowa -metoda punktowa	2	
4.	Ilościowa ocena sposobu żywienia -cel oceny ilościowe -metoda inwentarzowa -metoda wagowa -metoda szacunkowa -metoda chemiczno analityczna	2	
5.	Jakościowo-ilościowa ocena sposobu żywienia -metoda historii żywienia -metoda bieżących notowań	2	
6.	Badanie zachowań żywieniowych -nawyki żywieniowe -zachowania żywieniowe -obyczaje żywieniowe -uwarunkowania zachowań (analiza czynników) -badanie preferencji	2	
7.	Wyniki badań sposobu żywienia i stanu odżywienia ludności w Polsce -projekt badawczy SENECA -projekt badawczy WOBASZ -badania IŻŻ	2	
8.	Przebieg procesu planowania żywienia -etapy planowania żywienia zbiorowego w szpitalu -etapy i czynności w planowaniu żywienia zbiorowego w systemie restauracyjnym	2	
9.	Zasady planowania jadłospisów jednodniowych -charakterystyka posiłków -struktura racji pokarmowej w posiłku	2	
10.	Zasady planowania jadłospisów okresowych -celowość planowania -zasady -współpraca z magazynem i zaopatrzeniem	2	
11.	Zasady planowania jadłospisów dla diet leczniczych -modyfikacje w doborze produktów -modyfikacje technologiczne	2	
12.	Zastosowanie norm żywienia i wyżywienia w pracy dietetyka -poziomy norm żywienia -poziomy ekonomiczne racji pokarmowych	2	
13.	Tworzenie racji pokarmowych -zasady tworzenia racji -korelacja norm żywienia i wyżywienia -znaczenie tabeli zamiany produktów	2	
14.	Zastosowanie wymienników dietetycznych i tabeli zamiany produktów w planowaniu żywienia -rodzaje wymienników dietetycznych -zasady zamiany produktów w obrębie grupy -wymiana produktów pomiędzy grupami	2	
15.	Dokumentacja żywieniowa -dokumentacja biura żywienia szpitala -obieg dokumentów	2	
Razem liczba godzin:			30
Ćwiczenia praktyczne		Metody dydaktyczne	Ćwiczenia, studium przypadku
L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin	
1,2	Ocena ilościowa jadłospisów -charakteryzuje i dobierać metody oceny jadłospisów i stosowną dokumentację -korzysta z gramatury do potraw -oblicza wartość odżywczą i energetyczną jadłospisów -porównuje z normami, formułuje wnioski	6	

3.	Ocena jakościowa jadłospisu -dokonuje oceny jakościowej jadłospisu z wykorzystaniem różnych testów -planuje zestawy wzorcowe -wskazuje błędy w jadłospisie i dokonuje korekty	3
4.	Ocena wykorzystania racji pokarmowej w jadłospisach -sporządza gramaturę do jadłospisu -przelicza produkty w obrębie grupy -oblicza średnie racje pokarmowe -porównuje z normami, formułuje wnioski	3
5,6.	Przeprowadzanie 24-godzinnego wywiadu żywieniowego -wyjaśnia cel wywiadu -określa etapy wywiadu -przeprowadza wywiad -rejestruje wywiad -korzysta z „albumu fotografii produktów i potraw” -przeprowadza badania antropometryczne	6
7.	Obróbka danych z wywiadu w programie komputerowym -korzysta z programu komputerowego do obliczania wartości odżywczej i tabel wartości odżywczej -analizuje wyniki, wyciąga wnioski	3
8.	Przeprowadzanie wywiadu badającego częstość spożycia -wyjaśnia cel wywiadu -określa etapy wywiadu -przeprowadza wywiad -rejestruje wywiad -analizuje wyniki, wyciąga wnioski	3
9.	Analiza norm żywienia i wyżywienia -posługuje się normami żywienia i wyżywienia -analizuje normy żywienia -analizuje podział produktów na 12 grup i praktycznie wykorzystuje racje pokarmową -przelicza produkty w obrębie grupy -rozkłada racje pokarmową na posiłki	3
10,11.	Planowanie jadłospisów dekadowych dla ludzi dorosłych w zależności od aktywności -wymienia zasady planowania jadłospisów jednodniowych i okresowych -planuje jadłospis okresowy -dokonuje oceny jakościowej jadłospisu okresowego	6
12,13.	Sporządzanie gramatury potraw do zaplanowanych jadłospisów -sporządza gramaturę do zaplanowanego jadłospisu	6
14.	Obliczanie kosztów żywienia -oblicza koszty żywienia wg. cen rynkowych -planuje okresowe koszty żywienia	3
15.	Zaliczenie pisemne	3
Razem liczba godzin:		45

Literatura podstawowa:

1	Kunachowicz H. (red): – Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. PZWL, Warszawa 2016 i późn.
2	Jarosz M.: Normy żywienia człowieka. IŻŻ, Warszawa 2017 i późn.
3	Turlejska H., Pelzner U., Szpona L., Konecka-Matyjek E. Zasady racjonalnego żywienia – zalecane racje pokarmowe dla wybranych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego, wyd. Gdańsk 2006
4	Szczygłowa H. – System dietetyczny dla zakładów służby zdrowia. IŻŻ, Warszawa 1992
5	Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa 2014 i późn.
6	Jeżewska – Zychowicz M.: Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania. Wydaw. SGGW, Warszawa 2004

Literatura uzupełniająca:

1	Wieczorek – Chelmińska Z.: Dietetyczna książka kucharska. PZWL, Warszawa 2012 i późn.
2	Album fotografii produktów i potraw. IŻŻ
3	red. Biernat J.: Wybrane zagadnienia z nauki o żywieniu człowieka. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, Wrocław 2009
4	Dzieniszewski J., Szponar L., Szczygieł B., Socha J. Podstawy naukowe żywienia w szpitalach. IŻŻ, Warszawa 2001
5	Gertig H., Duda G.: Żywność a zdrowie i prawo. PZWL, Warszawa 2004 i późn.
6	Peckenpaugh N.J. (red. wydania polskiego Gajewska D.): Podstawy żywienia i dietoterapia. Elsevier Wrocław, 2011

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)			Organizacja pracy					Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-ORGP_VI	
Kierunek studiów			dietetyka							
Profil kształcenia			praktyczny							
Poziom studiów			pierwszego stopnia							
Specjalność			przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności							
Forma studiów			stacjonarne							
Semestr studiów			II							
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	0	
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					
Wykład			35	5	30	Test sprawdzający				100
Razem:			35	5	30				Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)							Efekty kierunkowe	Formy zajęć
Wiedza	1.	zna i rozumie podstawowe zasady organizowania pracy; zna organizację stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii;							K_W06	wykład
	2.	zna warunki higieniczno sanitarne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego;							K_W07	wykład
	3.	ma wiedzę niezbędną do zaprojektowania i wdrożenia współczesnych systemów zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności i żywienia							K_W06 K_W07	wykład
	4.	zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego; zna podstawowe zasady podejmowania działalności gospodarczej w tym zakresie							K_W07	wykład
Umiejętności	1.									
Kompetencje społeczne	1.	potrafi organizować pracę własną i pracę innych							K_K06	wykład

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna, pokaz
L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin	
1.	Charakterystyka zawodu dietetyka -zadania dietetyka -miejsce pracy -kształcenie dietetyków w Polsce i Europie, PTD EFAD	2	
2.	Zasady organizowania pracy i czynniki wpływające na proces pracy -cel organizowania pracy -zasady organizowania pracy -czynniki wpływające na proces pracy -środowisko i warunki pracy	2	
3.	Organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii -pojęcie pracy i zasady ergonomii -przygotowanie stanowiska -pojęcie fizjologii pracy	2	
4.	Prawo pracy -przepisy regulujące	2	
5.	Klasyfikacja zakładów żywienia zbiorowego -zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego -punkty gastronomiczne -zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego	2	
6.	Zasady BHP i organizacja pracy działów produkcyjnych -podział zakładu gastronomicznego na działy -rodzaje pomieszczeń działu produkcyjnego -rodzaje pomieszczeń działu administracyjno – socjalnego -znaczenie funkcjonalnego powiązania pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym	2	
7.	Zasady BHP i organizacja pracy w pomieszczeniach magazynowych -rodzaje pomieszczeń -warunki przechowywania żywności -zakres obowiązków magazyniera żywności	1	
8.	Zasady BHP i organizacja pracy w pomieszczeniach ekspedycyjnych i kuchence oddziałowej -rodzaje pomieszczeń ekspedycyjnych -transport żywności -wyposażenie kuchenki oddziałowej	1	
9.	Przepisy przeciwpożarowe -przepisy regulujące	2	
10.	System dietetyczny działu żywienia szpitala i dokumentacja żywieniowa -pojęcie systemu dietetycznego -system centralnej dystrybucji -system cateringowy -obieg dokumentów	2	
11.	Rola jakości w przemyśle spożywczym -jakość zdrowotna żywności, bezpieczeństwo żywności -zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) -zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP)	2	
12.	Zasady systemu HACCP i ISO 22000 -tworzenie procedur -dokumentacja	2	
13.	Struktura organizacyjna, zakres i podział pracy personelu w dziale żywienia szpitala -zakres obowiązków dietetyka w dziale żywienia i kierownika działu żywienia -zakres pracy personelu działu żywienia -plan pracy personelu kuchni	4	
14.	Zakres obowiązków dietetyka klinicznego, koordynatora w przypadku systemu cateringowego -zadania dietetyka -rola dietetyka w zespole terapeutycznym	2	
15.	Wyniki kontroli prowadzonych w zakładach żywienia zbiorowego -omówienie publikowanych wyników NIK	2	
Razem liczba godzin:		30	

Literatura podstawowa:

1	Wielenda A. (red.): Praktyka higieny żywienia i żywności. Forum, Poznań 2003
2	Peckenpaugh N.J. (red. wydania polskiego Gajewska D.): Podstawy żywienia i dietoterapia. Elsevier Wrocław, 2011
3	Kołóżyn – Krajewska D. (red, Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa 2003
4	Gertig H., Duda G.: Żywność a zdrowie i prawo. PZWL, Warszawa 2004
5	Kołóżyn – Krajewska D., Sikora T.: HACCP. Koncepcja i system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Wyd. SITSpoż NOT, Warszawa 1999
6	Witkiewicz Z., Wilgocki S. Organizacja i techniki pracy w Zakładzie Gastronomicznym. WSTiH Gdańsk 2008

Literatura uzupełniająca:

1	Morgan Gareth: Obrazy organizacji. PWN 2008
2	Błaszczuk W. (red.): Metody organizacji i zarządzania. PWN 2006
3	Koncepcja zarządzania Praca zbiorowa C.H. Beck 2010
4	Kmiotek K., Piecuch T. Zachowania organizacyjne. Teoria i przykłady. Delfin 2012
5	Kodeks pracy
6	Dzienniki Ustaw

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)			Praktyki zawodowe						Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-PRA_II	
Kierunek studiów			dietetyka								
Profil kształcenia			praktyczny								
Poziom studiów			pierwszego stopnia								
Specjalność			przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów			stacjonarne								
Semestr studiów			II								
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	0	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	6		
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć						Waga w %
Praktyki zawodowe			240	240	0	Wypełnienie dziennika praktyk, opinia opiekuna zakładowego					100
Razem:			240	240	0				Razem	100	
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Forma zajęć		
Wiedza	1.	zna strukturę organizacyjną placówki z uwzględnieniem zakresu funkcjonowania poszczególnych oddziałów, w tym działu żywienia; zna zasady przyjmowania pacjentów						K_W06 K_W07	praktyka		
	2.	zna organizację żywienia pacjentów						K_W06 K_W07	praktyka		
	3.	zna klasyfikację diet stosowanych w żywieniu osób chorych						K_W13 K_W14 K_W18	praktyka		
	4.	zna systemy kontroli i zarządzania jakością zdrowotną żywności						K_W06	praktyka		
	5.	zna podstawy prawne funkcjonowania placówki oraz zasady obiegu dokumentacji w tej placówce						K_W12 K_W24	praktyka		
Umiejętności	1.	komunikuje się z pacjentem w różnym stanie klinicznym i na różnym poziomie intelektualnym, potrafi udzielić pomocy w żywieniu chorych						K_U01 K_U02	praktyka		
	2.	planuje jadłospisy dekadowe diet leczniczych						K_U15 K_U16	praktyka		
	3.	wdraża edukację żywieniową dla osób chorych						K_U01 K_U02 K_U03	praktyka		
	4.	przeprowadza wywiad żywieniowy i dokonuje oceny sposobu i stanu odżywiania pacjenta, potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych						K_U07 K_U08 K_U09	praktyka		
	5.	prowadzi dokumentację żywieniową						K_U14	praktyka		
Kompetencje społeczne	1.	zna i przestrzega zasady BHP i regulamin pracy obowiązujący w miejscu odbywania praktyk (placówce)						K_K07	praktyka		
	2.	przestrzega praw pacjenta i dba o jego dobro						K_K04 K_K05	praktyka		
	3.	wykazuje potrzebę ciągłego doskonalenia się i konsultacji ze specjalistami						K_K01 K_K02	praktyka		
	4.	pracuje samodzielnie nad wyznaczonym zadaniem, jest odpowiedzialny za własne działania						K_K06 K_K08	praktyka		

RAMOWY HARMONOGRAM PRAKTYK PO II SEMESTRZE STUDIÓW

Wstępna praktyka w szpitalu		
Cel praktyki	Zapoznanie studenta z organizacją i funkcjonowaniem szpitala oraz z jego rolą i zadaniami. Nabycie praktycznych umiejętności z zakresu działania tej placówki.	
Placówki	Miejscem odbywania praktyk są wybrane przez studenta placówki, w których istnieje możliwość wykonywania zadań wynikających z niniejszego programu praktyk, w tym w szczególności: szpitale gminne, powiatowe, miejskie, wojewódzkie, kliniczne, placówki ochrony zdrowia.	
Czas trwania praktyki	120 godz. (15 dni roboczych)	
Miejsce odbywania praktyk	Lp.	Zadania szczegółowe do realizacji w ramach praktyki
szpital	1.	Zapoznanie się z przepisami BHP i regulaminem pracy obowiązującym w placówce.
	2.	Poznanie struktury organizacyjnej placówki z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych oddziałów.
	3.	Poznanie zasad przyjmowania pacjentów na oddział szpitalny.
	4.	Poznanie organizacji żywienia pacjentów.
	5.	Zapoznanie się z podstawami prawnymi funkcjonowania placówki, jawną dokumentacją regulującą jej działalność, obiegiem dokumentów.
	6.	Zapoznanie z systemem kontroli i zarządzania jakością (laboratoria kontrolne).
Praktyka w dziale żywienia w szpitalu		
Cel praktyki	Zapoznanie studenta z funkcjonowaniem działu żywienia w szpitalu oraz z zadaniami dietetyka uczestniczącego w realizacji żywienia pacjentów. Zdobywanie podstawowych praktycznych umiejętności wykonywania posiłków dla pacjentów.	
Placówki	Miejscem odbywania praktyk są wybrane przez studenta placówki, w których istnieje możliwość wykonywania zadań wynikających z niniejszego programu praktyk, w tym w szczególności: szpitale gminne, powiatowe, miejskie, wojewódzkie, kliniczne.	
Czas trwania praktyki	80 godz. (10 dni roboczych)	
Miejsce odbywania praktyk	L.p.	Zadania szczegółowe do realizacji w ramach praktyki
dział żywienia w szpitalu	1.	Poznanie struktury organizacyjnej działu żywienia.
	2.	Zapoznanie się z zasadami przechowywania poszczególnych artykułów spożywczych oraz oceną warunków ich magazynowania.
	3.	Poznanie organizacji żywienia pacjentów, uczestniczenie w przygotowaniu posiłków, porcjowaniu i ich wydawaniu.
	4.	Pomoc w żywieniu chorych.
	5.	Zapoznanie się z rodzajem diet stosowanych w żywieniu szpitalnym.
	6.	Sporządzanie i wypełnianie dokumentacji żywieniowej.
	7.	Planowanie jadłospisów dekadowych diet stosowanych w żywieniu szpitalnym.

Praktyka w domu opieki społecznej		
Cel praktyki	Zdobycie umiejętności praktycznych oraz zapoznanie z zasadami funkcjonowania i zakresem działalności ośrodków, w których realizowane są zalecenia dietetyczne.	
Placówki	Miejscem odbywania praktyk są wybrane przez studenta placówki, w których istnieje możliwość wykonywania zadań wynikających z niniejszego programu praktyk, w tym w szczególności: domy pomocy społecznej, sanatoria, domy opieki, domy spokojnej starości, zakłady opiekuńcze, hospicja, zakłady opieki leczniczej.	
Czas trwania praktyki	40 godz. (5 dni roboczych)	
Miejsce odbywania praktyk	Lp.	Zadania szczegółowe do realizacji w ramach praktyki
poszczególne działy w placówce	1.	Zapoznanie się z przepisami BHP i regulaminem pracy obowiązującym w placówce.
	2.	Poznanie struktury organizacyjnej placówki z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych działów.
	3.	Poznanie organizacji żywienia: zaopatrzenie, magazynowanie żywności, produkcja posiłków, ich wydawanie i rozdział, rodzaje stosowanych diet w żywieniu osób starszych.
	4.	Zapoznanie się z podstawami prawnymi funkcjonowania placówki, jawną dokumentacją regulującą jej działalność, obiegiem dokumentów.
	5.	Zapoznanie się z systemem kontroli i zarządzania jakością.
	6.	Szerzenie profilaktyki i edukacji żywieniowej wśród pensjonariuszy.