

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Język angielski						Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-JEZA_III	
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		stacjonarne								
Semestr studiów		III								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS 1					Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	1	Zajęcia kontaktowe	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 wątki, 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.	Probiotyki i prebiotyki. Nawyki żywieniowe.		2
2.	Obawy związane z żywnością genetycznie modyfikowaną. Spożycie dogodnej żywności.		2
3.	Ocena odżywiania. Odtworzenie 24-godzinnej diety. Dzienniczek żywieniowy.		2
4.	Stan żywieniowy i jego cechy. Oznaki chorób spowodowanych niedoborami żywieniowymi. Kumulacyjne efekty żywienia.		2
5.	Wegetarianizm – żywność i zdrowie. Wegetarianizm a dieta oparta na różnorodnych warzywach.		2
6.	Dieta wegetariańska a zapobieganie chorobom. Źródła składników odżywczych inne niż zwierzęce.		2
7.	Dania i przepisy wegetariańskie. Techniki przygotowania żywności.		2
8.	Diety specjalne i terapeutyczne. Typy diet terapeutycznych.		2
9.	Choroby które można leczyć dietą.		2
10.	Konwersacje – prezentacje studentów.		2
11.	Różnorodne ćwiczenia gramatyczne.		2
12.	Nawyki żywieniowe w krajach anglojęzycznych.		2
13.	Problem otyłości.		2
14.	Powtórzenie. Słownictwo – quiz.		2
15.	Test zaliczeniowy.		2
Razem liczba godzin:			30

Literatura podstawowa:

1	Gorbacz-Gancarz B., Ostrowska L., Stefańska E., Supińska E., Szczepaniak E.. English for Dietetics. PZWL, 2016
2	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	Olejek 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_III		
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		stacjonarne								
Semestr studiów		III								
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.	Przekonania/wiara i religia/Kościół i związki wyznaniowe/		2
2.	Punkty zwrotne w życiu/narodziny dziecka/zmiana pracy/choroba/śmierć		2
3.	Reklama/ulotki,prospekty reklamowe/język reklamy-slogany reklamowe		2
4.	„Typowo niemieckie”-kultura, symbole, wzory, wartości		2
5.	Mobilność we współczesnym świecie (czas wolny i praca)		2
6.	Ważne wydarzenia w 20-tym wieku/historia i polityka Niemiec		2
7.	Literatura science fiction/wizje przyszłości/urlop na Marsie		2
8.	Wyposażenie kuchni		2
9.	Rodzaje diet/kuracji odchudzających		2
10.	Diety w chorobach cywilizacyjnych		2
11.	Plan odchudzania		2
12.	Produkty ekologiczne/żywność pełnowartościowa		2
13.	Dieta wegetariańska		2
14.	Planowanie diet leczniczych		2
15.	Kolokwium – zaliczenie		2
Razem liczba godzin:			30

Literatura podstawowa:

1	Tangram Zerifikat Deutsch, Hueber Verlag, Ismaning 2001
---	---

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

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)				Technologia informacyjna					Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-TECI_III	
Kierunek studiów				dietetyka							
Profil kształcenia				praktyczny							
Poziom studiów				pierwszego stopnia							
Specjalność				przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności							
Forma studiów				stacjonarne							
Semestr studiów				III							
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	1	
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe							
Wykład		30	15	15	Kolokwium pisemne						30
Ćwiczenia praktyczne		30	15	15	Zadania do realizacji przy komputerze						70
Razem:		60	30	30					Razem	100	
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)							Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	opisuje działanie systemu komputerowego oraz jego podstawowych podzespołów							K_W02	wykład	
	2.	zna zastosowanie podstawowych funkcji systemu biurowego							K_W02	wykład	
	3.	zna podstawowe metody związane z bezpieczeństwem danych w systemach komputerowych i sieciach komputerowych							K_W02	wykład	
Umiejętności	1.	umie opracowywać dokumentację w arkuszu kalkulacyjnym oraz w formie Word (MS, OpenOffice)							K_U17	ćwiczenia	
	2.	samodzielnie analizuje i przygotowuje obliczenia dla zadanego problemu w arkuszu kalkulacyjnym							K_U17	ćwiczenia	
	3.	umie przygotować samodzielnie prezentację w formie slajdów dla wybranego problemu							K_U17	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	potrafi nawiązywać kontakty i wymieniać się informacjami z użyciem odpowiedniego oprogramowania							K_K06	ćwiczenia	

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	wykład
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Wprowadzenie do architektury komputera: architektura von Neumanna, budowa procesora, pamięci i innych podzespołów.		2
2.	Rodzaje pamięci komputera ROM, RAM, cache – rola i zadania. Pojęcia algorytmu i programu.		2
3.	Realizacja prostego programu. Procesory RISC/CISC. Nowe generacje komputerów.		2
4.	Podstawy systemów operacyjnych Windows XP/Vista i Linux.		3
5.	System plików, pamięć wirtualna, grupy i zasady grup.		2
6.	Podstawy sieci komputerowych: topologie, model ISO/OSI/TCP/IP, adresacja IP, protokoły komunikacji.		2
7.	Bezpieczeństwo systemów i sieci komputerowych: systemy antywirusowe oraz zapory sieciowe – dobór, instalacja, konfiguracja.		2
Razem liczba godzin:			15

Ćwiczenia praktyczne		Metody dydaktyczne	
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Praktyczna nauka pakietów do pracy biurowej (Microsoft Office, OpenOffice).		3
2.	Przetwarzanie tekstów: formatowanie, wykorzystanie stylów tekstu, tabel i rysunków, automatyzacja dokumentów, wykorzystanie elementów programowalnych.		2
3.	Arkusze kalkulacyjne: automatyzacja wyszukiwania danych, realizacja obliczeń, wykorzystanie formantów.		2
4.	Bazy danych: projektowanie i realizacja prostej bazy danych, kwerend, raportów.		2
5.	Elementy grafiki prezentacyjnej, wykorzystanie prostej edycji obrazów graficznych, wykorzystanie animacji.		2
6.	Praktyczne aspekty konfiguracji połączeń sieciowych i komunikacji w sieci komputerowej		2
7.	Wykorzystanie poczty elektronicznej i komunikatorów.		2
Razem liczba godzin:			15

Literatura podstawowa:

1	Stallings W.: Organizacja i architektura systemu komputerowego: projektowanie systemu a jego wydajność. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 2009.
2	Skorupski A.: PODSTAWY budowy i działania komputerów. Wydawnictwa Komunikacji i Łączności, wyd. 3., Warszawa 2000.

Literatura uzupełniająca:

1	Metzger P.: ANATOMIA PC. Helion, Wyd. 7., Gliwice 2002.
---	---

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Parazytologia					Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-PAR_III			
Kierunek studiów		dietetyka									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		pierwszego stopnia									
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności									
Forma studiów		stacjonarne									
Semestr studiów		III									
Tryb zaliczenia przedmiotu		Egzamin		Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	2	Zajęcia kontaktowe	1		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	0
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %	
Wykład		60	30	30	Egzamin pisemny					100%	
Razem:		60	30	30						Razem	100 %
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)							Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	definiuje i objaśnia różne rodzaje pasożytnictwa, wskazuje przykłady; zna metody diagnostyki chorób pasożytniczych							K_W06 K_W10 K_W12 K_W17 K_W22	wykład	
	2.	potrafi objaśnić cykle rozwojowe poszczególnych pasożytów, umie wskazać drogi inwazji poszczególnych pasożytów i potrafi opisać objawy i przebieg chorób pasożytniczych							K_W06 K_W10 K_W17 K_W22	wykład	
Umiejętności	1.	umie formułować zalecenia dietetyczne w poszczególnych chorobach pasożytniczych.							K_U02 K_U04 K_U05	wykład	
	2.	potrafi wskazać działania profilaktyczne przy narażeniu na infekcje różnymi pasożytami							K_U01 K_U02 K_U04 K_U05	wykład	
	3.	umie opracować zalecenia profilaktyczne dla wyjeżdżających w różne rejony świata							K_U02 K_U04 K_U05	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_U02 K_U04 K_U05	wykład	
Kompetencje społeczne	1.	ma świadomość posiadanych zasobów wiedzy z zakresu parazytologii oraz konieczności stałego jej uzupełniania							K_K01	wykład	
	2.	potrafi zajmować stanowisko wobec zagadnień z zakresu parazytologii na podstawie własnej wiedzy							K_K01 K_K08	wykład	

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	Wykład informacyjno-konwersatoryjny
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Wiadomości ogólne o zależnościach między gatunkami, rodzaje pasożytnictwa. Podstawowe wiadomości o diagnostyce i terapii chorób pasożytniczych.		3
2.	Mechanizmy obrony pasożyta przed żywicielem oraz obrony żywiciela przed pasożytem.		3
3.	<i>Trypanosoma brucei gambiense</i> - świdrowiec gambijski <i>Leishmania donovani</i> . <i>Trichomonas vaginalis</i> - rzęsistek pochwowy. <i>Giardia lamblia</i> (<i>Lamblia intestinalis</i>).		3
4.	<i>Entamoeba histolytica</i> - pełzak czerwoni. <i>Plasmodium vivax</i> - zarodziec ruchliwy. <i>Toxoplasma gondii</i> <i>Balantidium coli</i> - szparkosz okrężnicy.		3
5.	<i>Fasciola hepatica</i> - motylca wątrobowa <i>Fasciolopsis busci</i> - przywra jelitowa. <i>Dicrocoelium dendriticum</i> - motyliczka. <i>Schistosoma haematobium</i> - przywra żylna.		3
6.	<i>Taenia saginata</i> - tasiemiec nieuzbrojony. <i>Taenia solium</i> - tasiemiec uzbrojony.		3
7.	<i>Diphyllobothrium latum</i> - bruzdogłowiec szeroki. <i>Echinococcus granulosus</i> - tasiemiec bąblowcowy <i>Hymenolepis nana</i> - tasiemiec karłowaty.		3
8.	<i>Ancylostoma duodenale</i> - tęgoryjec dwunastnicy. <i>Strongyloides stercoralis</i> - węgorek jelitowy. <i>Enterobius vermicularis</i> - owsik ludzki.		3
9.	<i>Ascaris lumbricoides hominis</i> - glista ludzka <i>Toxocara canis</i> - glista psia. <i>Trichus trichiura</i> - włosogłówka ludzka. <i>Trichinella spiralis</i> - włosień kręty		3
10.	<i>Sarcoptes scabiei</i> - świerzbowiec ludzki, <i>Pediculus humanus</i> - wesz, <i>Pulex irritans</i> pchła ludzka <i>Ixodes ricinus</i> - kleszcz pospolity		3
Razem liczba godzin:			30

Literatura podstawowa:

1	A. Deryło: <i>Parazytologia i akaroentomologia medyczna</i> ; PWN 2012
---	--

Literatura uzupełniająca:

1	Morozińska-Gogol J. <i>Parazytologia medyczna kompendium</i> ; PZWL 2016
2	Ferenc T., <i>Zarys parazytologii medycznej</i> ; Urban&Partner 2017

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo					Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-TZPOT_III		
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		stacjonarne								
Semestr studiów		III								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	4	Zajęcia kontaktowe	2,5	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym		2
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %
Wykład		60	15	45	Kolokwium zaliczeniowe na koniec semestru. Przygotowanie prezentacji dotyczącej realizowanych zagadnień. Przedstawienie publikacji naukowej dotyczącej realizowanych zagadnień					50
Ćwiczenia praktyczne		60	30	30	Sprawozdania z każdych zajęć. Praktyczne przygotowanie potraw na każdych zajęciach. Kolokwium zaliczeniowe na koniec semestru.					50
Razem:		120	45	75				Razem	100	
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	posiada wiedzę o wartości energetycznej i składzie surowców i produktów spożywczych oraz produkowanych z nich potraw, zna i dobiera produkty spożywcze dla potrzeb produkcji kulinarnej						K_W02 K_W04 K_W05 K_W07	wykład, ćwiczenia	
	2.	zna elementy oceny towaroznawczej produktu i sprzęt stosowany do produkcji potraw, zna zasady organizacji stanowisk pracy						K_W05 K_W06 K_W07	wykład, ćwiczenia	
	3.	wymienia zagrożenia mikrobiologiczne żywności						K_W02	wykład, ćwiczenia	
Umiejętności	1.	ocenia wartość odżywczą produktu i potrawy						K_U11	wykład, ćwiczenia	
	2.	ocenia towaroznawczo przydatność produktu do produkcji potrawy						K_U10 K_U11	ćwiczenia	
	3.	stosuje odpowiednie techniki sporządzania potraw						K_U10 K_U11	ćwiczenia	
	4.	wskazuje punkty krytyczne przy przygotowaniu potrawy na każdym etapie technologicznym						K_U10	wykład, ćwiczenia	
	5.	planuje i tworzy prawidłowe warunki do przetwarzania żywności						K_U10 K_U11	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	jest świadomy obsługi zgodnie z zasadami BHP sprzętu gastronomicznego w sporządzaniu potraw						K_K07	wykład, ćwiczenia	
	2.	bierze odpowiedzialność za swoje działania i właściwie organizuje pracę własną podczas procesu technologicznego						K_K06	wykład, ćwiczenia	
	3.	postrzega żywność jako możliwe źródło zakażeń pokarmowych						K_K07	wykład, ćwiczenia	

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	wykład, dyskusja dydaktyczna, metody eksponujące – prezentacja multimedialna przy użyciu komputera
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Podział produktów spożywczych i ich zastosowanie w produkcji potraw		10
2.	Charakterystyka produktów roślinnych		7
3.	Charakterystyka produktów zwierzęcych		10
4.	Podstawowy sprzęt używany w technologii gastronomicznej		10
5.	Podstawowe procesy cieplne stosowane w technologii gastronomicznej		8
Razem liczba godzin:			45

Ćwiczenia praktyczne		Metody dydaktyczne	dyskusja dydaktyczna, ćwiczenia praktyczne (pisemne, problemowe, analityczne) wykonywane w podgrupach, pokaz z objaśnieniem, zajęcia praktyczne w kuchni z elementami planowania
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Zajęcia organizacyjne. Bezpieczeństwo i higiena pracy podczas procesu produkcji potraw. Omówienie problematyki sanitarnohigienicznej procesu produkcji potraw.		5
2.	Wykorzystywanie i właściwy dobór sprzętu kuchennego w planowaniu technologii potraw oraz obliczanie jednostek kulinarnych. Wykorzystanie podstawowych techniki kulinarnych w sporządzaniu potraw. Interpretacja zjawisk fizykochemicznych zachodzących w procesach produkcji potraw.		5
3.	Ocena strat witaminy C w surowcach z uwzględnieniem strat kulinarnych oraz ocena wartości energetycznej tych surowców. Owoce, warzywa, grzyby, określanie wpływu form surowca na jakość, wydajność i wartość odżywczą potraw.		4
4.	Ocena towaroznawcza produktów pochodzenia roślinnego (chleb jasny i ciemny, mąka, makaron ugotowany i surowy). Sporządzanie potraw na bazie mąk, kasz i makaronów.		4
5.	Charakterystyka opakowań (szkło, papiernicze, metalowe, plastikowe i formy próżniowe). Omówienie funkcji opakowań. Odczytywanie i interpretowanie oznaczeń na opakowaniach. Technologia sporządzania deserów zimnych i gorących.		5
6.	Charakterystyka przypraw. Zastosowanie pieczarek i przypraw w technologii potraw.		3
7.	Ocena jakościowa mleka i produktów mlecznych. Technologia potraw z mleka i produktów mlecznych. Określanie wagi jednej porcji potrawy. Zaliczenie semestru.		4
Razem liczba godzin:			30

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Pracownia żywienia i dietetyki						Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-PZD_III	
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		stacjonarna								
Semestr studiów		III								
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	2,5	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	Egzamin w formie testu					50
Ćwiczenia praktyczne		90	45	45	Ocena bieżąca ćwiczeń, 1 kolokwium, 2 prace projektowe (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, stanu odżywienia, pojedynczych osób i grup oraz wykorzystuje w korygowaniu żywienia						K_W10 K_W21	wykład	
Umiejętności	1.	projektuje kwestionariusze ankiet do badań żywieniowych						K_U17	ćwiczenia	
	2.	dokonuje oceny stanu odżywienia; wykorzystuje kwestionariusze do badań przesiewowych i pogłębionej oceny stanu odżywienia, potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia/otyłości						K_U08 K_U05	ćwiczenia	
	3.	wykazuje rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu						K_U09	ćwiczenia	
	4.	potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych i antropometrycznych w planowaniu żywienia i ocenie stanu odżywienia						K_U07	ćwiczenia	
	5.	planuje indywidualnie dietę z zastosowaniem wymienników, oblicza indywidualne zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze						K_U11	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	bierze odpowiedzialność za podjęte działanie i organizuje swoją pracę						K_K06	ćwiczenia	

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna, pokaz
L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin	
1.	Stan odżywienia –definicja i stosowane metody -definicja stanu odżywienia -historia badań stanu odżywienia -rodzaje badań	2	
2.	Wywiad i badania ogólnolekarskie -przebieg wywiadu -ocena historii żywienia pacjenta -ocena sytuacji społecznej -historia występowania chorób -badanie ogólnolekarskie	2	
3.	Badania antropometryczne - ocena podstawowych rozmiarów ciała -masa ciała -wysokość ciała -wskaźnik WHR i interpretacja wyników -wskaźnik BMI i interpretacja wyników -ocena spadku masy ciała: względna masa ciała, spadek masy ciała, tempo zmian masy ciała -grubość fałdu skórnoego i interpretacja wyników	2	
4.	Badania antropometryczne – ocena składu ciała -densytometria -całkowita woda ustroju -inne metody: -całkowite przewodnictwo elektryczne ciała, impedancja ciała -ocena i znaczenie dokładności pomiarów	2	
5.	Badania biochemiczne stosowane w ocenie stanu odżywienia –wskaźniki laboratoryjne -testy stosowane w ocenie stanu odżywienia białkowego -testy stosowane w ocenie stanu odżywienia witaminowego -testy stosowane w ocenie stanu odżywienia składnikami mineralnymi	4	
6.	Epidemiologia zaburzeń odżywiania -stan odżywienia ludności Polski -niedożywienie –definicja i częstość występowania -otyłość –definicja i częstość występowania	2	
7.	Ocena stanu odżywienia dorosłych -badania przesiewowe - zastosowanie, zakres i kwestionariusz NRS 2002 -pogłębiona ocena stanu odżywienia – zastosowanie, zakres i Subiektywna Ocena Globalna SGA	4	
8.	Ocena stanu odżywienia dzieci -metody stosowane u dzieci do 3 –go roku życia: masa urodzeniowa, ocena tempa przyrostu masy ciała i wzrastania (siatki centylowe) -metody stosowane u dzieci starszych: ocena tempa przyrostu masy ciała i wzrastania (siatki centylowe), współczynnik masy ciała WMC na siatce centylowej	2	
9.	Przekarmianie i jego konsekwencje	2	
10.	Niedożywienie i jego konsekwencje	2	
11.	Wykrywanie niedożywienia u osób w wieku podeszłym -zmiany zachodzące w organizmie -zmiany w składzie organizmu -wytyczne ESPEN do przesiewowej oceny stanu odżywienia -minimalna cena stanu odżywienia	2	
12.	Leczenie żywieniowe -definicja -kwalifikacje do leczenia -odżywianie dojelitowe -odżywianie pozajelitowe	4	
Razem liczba godzin:		30	

Ćwiczenia praktyczne		Metody dydaktyczne	Ćwiczenia, studium przypadku
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Badania antropometryczne, ocena składu ciała i analiza wyników -dokonuje pomiaru: masy i wysokości ciała, obwodów ciała -oblicza współczynniki: BMI, talia/biodra -ocena składu ciała -interpretuje wyniki		3
2.	Ocena stanu odżywienia z wykorzystaniem testów przesiewowych -przeprowadza badanie testem przesiewowym -interpretuje wyniki -wyciąga wnioski		3
3.	Przygotowanie kwestionariusza ankiety do badań żywieniowych -znać zasady konstruowania kwestionariusza ankiety -rozdzielić kwestionariusz ankiety a kwestionariusz wywiadu		3

	-projektować kwestionariusz ankiety do badania częstotliwości spożycia żywności -projektować kwestionariusz ankiety do badania preferencji pokarmowych -projektować kwestionariusz ankiety do badania nawyków żywieniowych	
4,5,6.	Tworzenie racji pokarmowych do założeń diety -znać produkty bazowe w grupach i ich wartość energetyczną i odżywczą -znać zasady diety ubogoenergetycznej -planować racje pokarmową dostosowaną do zaleceń diety 1000 kcal -rozkładać racje na posiłki -zaplanować jadłospis z gramażem do wyliczonych założeń -zaplanowanie jadłospisu 3-dniowego z wykorzystaniem tabeli zamiany produktów	9
7,8.	Planowanie i ocena zestawów dla diety łatwo strawnej - znać zasady diety łatwo strawnej, założenia dla diety -analizować produkty i potraw zalecane, zabronione -wymieniać różnice w stosunku do diety podstawowej -zaplanować zestawy: śniadania, obiady, kolacje, posiłki dodatkowe -korzystać z <i>Dietetycznej książki kucharskiej</i> -oceniać zestawy pod kątem produktów zalecanych i zabronionych	6
9,10,11.	Wykorzystanie wymienników dietetycznych wg. Tatonia do planowania żywienia - posługiwać się tabelami wymienników dietetycznych -znać założenia diety dla chorych na cukrzycę -znać metodykę planowania diety - planować do indywidualnego przypadku chorego na cukrzycę (studium przypadku): ustalenie założeń, ustalenie liczby wymienników, rozkład wymienników na posiłki, 3-dniowy jadłospis z gramażką	9
12,13,14.	Wykorzystanie WW, WB, WT do planowania żywienia -posługiwać się tabelami wymienników WW, WB, WT -znać metodykę planowania diety - planować do indywidualnego przypadku chorego na cukrzycę (studium przypadku): ustalenie założeń, ustalenie liczby wymienników, rozkład wymienników na posiłki, 3-dniowy jadłospis z gramażką	9
15.	Zaliczenie	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
6.	Peckenpaugh N.J. (red. wydania polskiego Gajewska D.): Podstawy żywienia i dietoterapia. Elsevier Wrocław, 2011

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Praktyki zawodowe						Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-PRA_III		
Kierunek studiów		dietetyka									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		pierwszego stopnia									
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności									
Forma studiów		stacjonarne									
Semestr studiów		III									
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	3	Zajęcia kontaktowe	0	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym		3	
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %	
Praktyki zawodowe		120	120	0	Wypełnienie dziennika praktyk, opinia opiekuna zakładowego					100	
Razem:		120	120	0						Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Forma zajęć		
Wiedza	1.	zna strukturę organizacyjną zakładu żywienia zbiorowego						K_W06 K_W07	praktyka		
	2.	zna proces technologiczny przygotowywania potraw oraz podstawy towaroznawstwa						K_W05	praktyka		
	3.	zna systemy kontroli i zarządzania jakością zdrowotną żywności						K_W06	praktyka		
	4.	zna podstawy prawne funkcjonowania placówki oraz zasady obiegu dokumentacji w tej placówce						K_W12 K_W24	praktyka		
Umiejętności	1.	potrafi ocenić jakość produktów i potraw						K_U10 K_U11	praktyka		
	2.	wykorzystuje różne technologie w przygotowywaniu potraw						K_U10 K_U11 K_U12 K_U15	praktyka		
	3.	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.	wykazuje potrzebę ciągłego doskonalenia się i konsultacji ze specjalistami						K_K01 K_K02	praktyka		
	3.	pracuje samodzielnie nad wyznaczonym zadaniem, jest odpowiedzialny za własne działania						K_K06 K_K08	praktyka		

RAMOWY HARMONOGRAM PRAKTYK NA III SEMESTRZE STUDIÓW

Praktyka z technologii potraw		
Cel praktyki	Zapoznanie studenta z różnymi technologiami przygotowania potraw, zdobycie praktycznych umiejętności w zakresie przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia.	
Placówki	Miejsmem odbywania praktyk są wybrane przez studenta placówki, w których istnieje możliwość wykonywania zadań wynikających z niniejszego programu praktyk, w tym w szczególności: kuchnie szpitalne, zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego lub zamkniętego	
Czas trwania praktyki	120 godz. (15 dni roboczych)	
Miejsce odbywania praktyk	Lp.	Zadania szczegółowe do realizacji w ramach praktyki
kuchnie w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego (szpitale, domy pomocy społecznej, zakłady opiekuńczo-wychowawcze, szkoły, internaty, przedszkola, ośrodki wypoczynkowe, sanatoryjne, domy opieki, catering, itp.) kuchnie w zakładach żywienia zbiorowego otwartego (stołówki, jadalnie, bary, restauracje, itp.)	1.	Zapoznanie się z przepisami BHP i regulaminem pracy obowiązującym w placówce.
	2.	Poznanie struktury organizacyjnej zakładu żywienia zbiorowego.
	3.	Zapoznanie się z organizacją pracy działu magazynowego, warunkami przechowywania artykułów spożywczych. Udział w organizacji i realizacji zaopatrzenia w surowce i produkty spożywcze niezbędne do przygotowania potraw.
	4.	Zapoznanie się z wyposażeniem kuchni oraz instrukcją obsługi urządzeń do obróbki technologicznej potraw.
	5.	Poznanie procesu technologicznego przygotowywania potraw. Uczestniczenie w przygotowywaniu potraw, w porcjowaniu i rozdzielaniu posiłków. Poznanie zasad pakowania potraw oraz estetyki podawania potraw. Zapoznanie z organizacją działu ekspedycyjnego potraw.
	6.	Ocena organoleptyczna jakości produktów i potraw.
	7.	Zapewnienie bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej przetwarzanej żywności.

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)			Żywienie kliniczne				Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DK-ZYWK_III			
Kierunek studiów			dietetyka								
Profil kształcenia			praktyczny								
Poziom studiów			studia pierwszego stopnia								
Specjalność			dietetyka kliniczna								
Forma studiów			stacjonarne								
Semestr studiów			III								
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	3	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 - test					50	
Ćwiczenia praktyczne		90	45	45	Zaliczenie pisemne na ocenę, studium przypadku, ocena bieżąca na ćwiczeniach					50	
Razem:		180	90	90						Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe		Formy zajęć	
Wiedza	1.	potrafi klasyfikować i scharakteryzować diety stosowane u ludzi chorych i zasady racjonalnego żywienia, zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym						K_W17 K_W18 K_W20	wykład		
	2.	potrafi scharakteryzować i zdefiniować diety lecznicze						K_W18	wykład, ćwiczenia		
Umiejętności	1.	umie obliczać podstawowe parametry diet i je opracowywać						K_U11	ćwiczenia		
	2.	umie dobierać produkty zalecane w poszczególnych dietach i wskazać produkty przeciwwskazane						K_U04 K_U11	ćwiczenia		
	3.	umie dobrać odpowiednie techniki kulinarne do różnych diet i wykorzystać je w opracowaniu jadłospisów						K_U04 K_U11	ćwiczenia		
Kompetencje społeczne	1.	ma świadomość, że wiedza żywieniowa jest elementem leczenia wielu chorób						K_K01 K_K02	wykład, ćwiczenia		

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna
L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin	
1.	Dieta – definicja, podstawy, rys historyczny. Zasadność, ryzyko komponowania diety.	5	
2.	Żywienie podstawowe - jak skomponować dietę podstawą, aby spełniała warunki żywienia racjonalnego. Dieta podstawowa u chorych w szpitalu.	5	
3.	Dieta łatwo strawna Zasady komponowania diety łatwo strawnej. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) Dla kogo Czy są przeciwwskazania?	5	
4.	Dieta bogatobiałkowa. Dla kogo? Zasady komponowania diety bogatobiałkowej Zastosowanie.	5	
5.	Dieta niskobiałkowa. Przypomnienie z biochemii – białka. Zasady komponowania diety niskobiałkowej. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów. Zastosowanie w chorobach.	5	
6.	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Biochemia – węglowodany krótkie repetytorium. Dlaczego szkodliwe? Zasady komponowania diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów. Zastosowanie w chorobach.	5	
7.	Dieta ubogoenergetyczna Zasady komponowania diety ubogoenergetycznej. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów. Zastosowanie w chorobach.	5	
8.	Dieta z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego. Dobór diety do stanu pacjenta.	5	
9.	Dieta z ograniczeniem tłuszczu –cel, zastosowanie, modyfikacje w schorzeniach.	5	
Razem liczba godzin:		45	

Ćwiczenia praktyczne		Metody dydaktyczne	Studium przypadku, prezentacja multimedialna, praktyczne planowanie diety dla pacjenta (studium przypadku)
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Klasyfikacja i charakterystyka diet stosowanych w żywieniu ludzi chorych -wskazać właściwe nazewnictwo diet -wskazać jednostki chorobowe, w których mają zastosowanie poszczególne diety -uzasadnić nazewnictwo diet		3
2.	Dieta podstawowa w warunkach szpitalnych -wskazać zastosowanie, normy -analizować produkty zalecane -zaplanować zestaw posiłków dla diety podstawowej do warunków szpitalnych 2000 kcal		3
3,4	Zastosowanie diety bogatoresztkowej w leczeniu zaparć -wskazać źródła błonnika w diecie, normy spożycia, źródła i normy spożycia płynów -charakteryzować zasady diety -rozdzielić mechaniczne i termiczne sposoby pobudzania perystaltyki jelit -wskazać i uzasadniać możliwości, konieczność indywidualizacji -charakteryzować dietę w zaparciach nawykowych i spastycznych -zaplanować jadłospis stosowany w zaparciach nawykowych i spastycznych -ocenić jadłospis pod kątem produktów zalecanych i zabronionych, sformułować wnioski		6
5,6,7.	Planowanie i ocena diety łatwo strawnej jako podstawowej diety leczniczej -określać zasady diety łatwo strawnej i wykorzystać w praktycznym planowaniu -analizować produkty i potrawy zalecane i zabronione -wskazać różnice w stosunku do diety podstawowej -zaplanować jadłospis tygodniowy trzy posiłki (studium przypadku) -korzystać z <i>Dietetycznej książki kucharskiej</i> -ocenić zestawy pod kątem produktów zalecanych i zabronionych, sformułować wnioski		9
8,9.	Planowanie i ocena diety łatwo strawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego -określać zasady diety i wykorzystać w praktycznym planowaniu -analizować produkty i potrawy zalecane i zabronione -wskazać różnice w stosunku do diety łatwo strawnej -zaplanować jadłospis -ocenić jadłospis pod kątem produktów i potraw dozwolonych i zabronionych		6
10,11.	Planowanie i ocena diety łatwo strawnej z ograniczeniem tłuszczu -określać zasady diety i wykorzystać w praktycznym planowaniu -analizować produkty i potrawy zalecane i zabronione -wskazać różnice w stosunku do diety łatwo strawnej -zaplanować jadłospis -ocenić jadłospis pod kątem produktów i potraw dozwolonych i zabronionych		6

	-ocenić wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami, sformułować wnioski i podjąć działania naprawcze	
12,13.	Dieta w poszczególnych okresach choroby wrzodowej żołądka i dwunastnicy oraz powikłaniach -charakteryzować dietę w poszczególnych okresach choroby -określać schemat rozszerzania diety w poszczególnych okresach - zróżnicować dietę w przebiegu przewlekłego nieżytu żołądka przebiegającego z nadkwaśnością lub niedokwaśnością -planować żywienie dla poszczególnych okresów leczenia choroby wrzodowej	6
14,15.	Planowanie i modyfikacja diety łatwo strawnej w stanach biegunkowych -określać zasady diety w leczeniu biegunek- bez wskazania przyczyny, w biegunce fermentacyjnej, w biegunce gnilnej -porównać postępowanie dietetyczne -analizować racje pokarmową dla obydwu przypadków w zależności od nasilenia objawów -zaplanować jadłospis dla poszczególnych okresów biegunki gnilnej i fermentacyjnej (studium przypadku) -oceniać jadłospis pod kątem produktów zalecanych i zabronionych oraz sposobu rozszerzania diety	6
Razem liczba godzin:		45

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

1	Co warto wiedzieć o diecie łatwo strawnej? J. Mikołajczak, J. Wyka, J.Biernat. Wyd. MedPharm Polska, Wrocław 2007
2	Co warto wiedzieć o diecie w cukrzycy? J. Wyka, J. Mikołajczak, J. Biernat Wyd. MedPharm Polska, Wrocław 2008
3	Otyłość zespół metaboliczny. J. Tatoń, A. Czech, M. Bernas, PZWL 2007
4	Podstawy żywienia klinicznego. red. L. Sobotka, PZWL 2007

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Podstawy żywienia					Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DK- PODZ_III			
Kierunek studiów		dietetyka									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		pierwszego stopnia									
Specjalność		dietetyka kliniczna									
Forma studiów		stacjonarne									
Semestr studiów		III									
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie pisemne			Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	4	Zajęcia kontaktowe	2,5	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym		2
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %	
Wykład		60	30	30	Zaliczenie pisemne z materiału wykładowego					50	
Ćwiczenia		60	15	45	Kolokwium zaliczeniowe na koniec semestru. Przygotowanie prezentacji dotyczącej realizowanych zagadnień. Przedstawienie publikacji naukowej dotyczącej realizowanych zagadnień					50	
Razem:		120	45	75						Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)							Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	Posiada wiedzę o podziale norm żywienia dla poszczególnych grup wiekowych i problemach zdrowotnych ludności. Zna zalecenia żywieniowe dla dzieci w wieku przedszkolnym							K_W08	wykład	
	2.	Posiada wiedzę o żywieniu niemowląt (naturalne i sztuczne) i małych dzieci w wieku 1-3 lat							K_W08 K_W15	wykład	
	3.	Posiada wiedze o żywieniu dzieci w szkole podstawowej i młodzieży							K_W08 K_W15	wykład	
Umiejętności	1.	Potrafi zaplanować i wdrożyć prawidłowe żywienie dla odpowiedniej grupy ludności							K_U10 K_U11 K_U12 K_U13 K_U15	ćwiczenia	
	2.	Potrafi udzielać porady dietetycznej i pracować w zespole wielodyscyplinarnym							K_U01 K_U02	ćwiczenia	
	3.	Potrafi wdrożyć edukację żywieniową dla osób zdrowych							K_U01 K_U02 K_U03	ćwiczenia	
	4.	Dokonuje podziału ludności zależnie od wieku płci i aktywności, charakteryzuje procesy rozwoju osobniczego dla określonej grupy							K_U10 K_U11 K_U12 K_U13 K_U15	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	Bierze odpowiedzialność za swoje działania i właściwie organizuje pracę własną							K_K06	ćwiczenia	

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna	
L.p.	Tematyka zajęć			Liczba godzin
1.	Wpływ żywienia na zdrowie w różnych etapach życia człowieka.			6
2.	Zasady żywienia niemowląt.			6
3.	Zasady żywienia dzieci w wieku poniemowlęcym.			6
4.	Zasady żywienia dzieci w wieku przedszkolnym.			6
5.	Zasady żywienia dzieci w wieku szkolnym i młodzieży.			6
Razem liczba godzin:				30

Ćwiczenia		Metody dydaktyczne	Ćwiczenia tablicowe	
L.p.	Tematyka zajęć			Liczba godzin
1.	Analiza norm żywienia.			3
2.	Zasady żywienia niemowląt.			9
3.	Zasady żywienia dzieci w wieku poniemowlęcym.			9
4.	Zasady żywienia dzieci w wieku przedszkolnym.			9
5.	Planowanie zestawów dla stołówki przedszkolnej.			3
6.	Zasady żywienia dzieci w wieku szkolnym.			6
7.	Planowanie zestawów dla stołówki szkolnej.			3
8.	Zaliczenie.			3
Razem liczba godzin:				45

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Żywnienie w rozwoju ontogenetycznym						Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DS-ZYWON_III	
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		dietetyka sportowa								
Forma studiów		stacjonarne								
Semestr studiów		III								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	4	Zajęcia kontaktowe	2,5	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym		2
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %
Wykład		60	30	30	Zaliczenie pisemne z materiału wykładowego					50
Ćwiczenia		60	15	45	Kolokwium zaliczeniowe na koniec semestru. Przygotowanie prezentacji dotyczącej realizowanych zagadnień. Przedstawienie publikacji naukowej dotyczącej realizowanych zagadnień					50
Razem:		120	45	75				Razem	100	
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Forma zajęć	
Wiedza	1.	posiada wiedzę o podziale norm żywienia dla poszczególnych grup wiekowych i problemach zdrowotnych ludności, zna zalecenia żywieniowe dla dzieci w wieku przedszkolnym						K_W08	wykład	
	2.	posiada wiedzę o żywieniu niemowląt (naturalne i sztuczne) i małych dzieci w wieku 1-3 lat						K_W08 K_W15	wykład	
	3.	posiada wiedzę o żywieniu dzieci w szkole podstawowej i młodzieży						K_W08 K_W15	wykład	
Umiejętności	1.	potrafi zaplanować i wdrożyć prawidłowe żywienie dla odpowiedniej grupy ludności						K_U10 K_U11 K_U12 K_U13 K_U15	ćwiczenia	
	2.	potrafi udzielać porady dietetycznej i pracować w zespole wielodyscyplinarnym						K_U01 K_U02	ćwiczenia	
	3.	potrafi wdrożyć edukację żywieniową dla osób zdrowych						K_U01 K_U02 K_U03	ćwiczenia	
	4.	dokonuje podziału ludności zależnie od wieku płci i aktywności, charakteryzuje procesy rozwoju osobniczego dla określonej grupy						K_U10 K_U11 K_U12 K_U13 K_U15	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	bierze odpowiedzialność za swoje działania i właściwie organizuje pracę własną						K_K06	ćwiczenia	

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	wykład
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Żywienie a zdrowie w rozwoju ontogenetycznym.		6
2.	Sposób żywienia i stan odżywienia niemowląt. Normy żywienia.		6
3.	Sposób żywienia i stan odżywienia dzieci w wieku poniemowlęcym. Normy żywienia.		6
4.	Sposób żywienia i stan odżywienia dzieci w wieku przedszkolnym. Normy żywienia.		6
5.	Sposób żywienia i stan odżywienia dzieci w wieku szkolnym i młodzieży. Normy żywienia.		6
Razem liczba godzin:			30

Ćwiczenia		Metody dydaktyczne	Ćwiczenia tablicowe
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Normy żywienia. Zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze		3
2.	Zasady planowania i organizacji żywienia w oparciu o normy dla niemowląt. Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.		9
3.	Zasady planowania i organizacji żywienia w oparciu o normy dla dzieci w wieku poniemowlęcym. Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.		9
4.	Zasady planowania i organizacji żywienia w oparciu o normy dla dzieci w wieku przedszkolnym. Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.		9
5.	Planowanie zestawów dla stołówki przedszkolnej		3
6.	Zasady planowania i organizacji żywienia w oparciu o normy dla dzieci w wieku szkolnym. Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.		6
7.	Planowanie zestawów dla stołówki szkolnej		3
8.	Zaliczenie		3
Razem liczba godzin:			45

Literatura podstawowa:

1	Gawęcki J., red.: Żywnienie człowieka – tom 1. PWN 2010
2	Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki. Wyd. IŻŻ, 2010
3	Gajewska D red.: Podstawy żywienia i dietoterapia. Elsevier Urban &Partner 2010
4	Dobrzańska A: „Żywnienie niemowląt zdrowych i chorych”, Wyd. SGGW, 1999
5	Mozrzyńskas R „Kuchnia w fenylketonurii” Wyd. PSPDF, Wrocław, 2006
6	Rujner J, Cichańska B: „Dieta bezglutenowa i bezmleczna dla dzieci i dorosłych” PZWL, Warszawa, 2005
7	Krawczyński M: „Żywnienie dzieci w zdrowiu i chorobie”, Wyd. Help-Med.”, Kraków, 2008
8	Woś H, Staszewska-Kwak A : „Żywnienie dzieci”, PZWL, Warszawa, 2008

Literatura uzupełniająca:

1	Kunachowicz H.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw, PZWL, Warszawa 2017
2	Jarosz M.: Normy żywienia człowieka. PZWL, 2017

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)			Podstawy dietetyki					Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DS-PODD_III				
Kierunek studiów			dietetyka										
Profil kształcenia			praktyczny										
Poziom studiów			studia pierwszego stopnia										
Specjalność			dietetyka sportowa										
Forma studiów			stacjonarne										
Semestr studiów			III										
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 - test					50		
Ćwiczenia praktyczne			90	60	30	Zaliczenie pisemne na ocenę, studium przypadku, ocena bieżąca na ćwiczeniach					50		
Razem:			180	105	75						Razem		100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)					Efekty kierunkowe			Forma zajęć			
Wiedza	1.	potrafi klasyfikować i scharakteryzować diety stosowane u ludzi chorych i zasady racjonalnego żywienia					K_W17 K_W18 K_W20			wykład			
	2.	potrafi scharakteryzować i zdefiniować diety lecznicze					K_W18			wykład, ćwiczenia			
Umiejętności	1.	umie obliczać podstawowe parametry diet i je opracowywać					K_U11			ćwiczenia			
	2.	umie dobierać produkty zalecane w poszczególnych dietach i wskazać produkty przeciwwskazane					K_U04 K_U11			ćwiczenia			
	3.	umie dobrać odpowiednie techniki kulinarne do różnych diet i wykorzystać je w opracowaniu jadłospisów					K_U04 K_U11			ćwiczenia			
	4.	potrafi wskazać schorzenia, w których mają zastosowanie poszczególne diety					K_U04 K_U05 K_U06 K_U07 K_U09			wykład, ćwiczenia			
Kompetencje społeczne	1.	ma świadomość, że wiedza żywieniowa jest elementem leczenia wielu chorób					K_K01 K_K02			wykład, ćwiczenia			

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna
L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin	
1.	Dieta – definicja, rys historyczny. Klasyfikacja diet.	5	
2.	Żywienie podstawowe - żywienie racjonalne. Dieta podstawowa. Zasady komponowania diety.	5	
3.	Dieta łatwo strawna. Podstawowe zasady komponowania diety łatwo strawnej. Dobór produktów oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów.	5	
4.	Dieta ubogoenergetyczna. Podstawowe zasady komponowania diety ubogoenergetycznej.	5	
5.	Dieta bogatoresztkowa, Podstawowe zasady komponowania diety bogatoresztkowej.	5	
6.	Dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji. Rodzaje diet.	5	
7.	Dieta bogatobiałkowa a dieta niskobiałkowa. Zasady komponowania diet.	5	
8.	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Zasady komponowania diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.	5	
9.	Dieta z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego. Dobór diety do stanu pacjenta.	5	
Razem liczba godzin:		45	

Ćwiczenia praktyczne		Metody dydaktyczne	Studium przypadku, prezentacja multimedialna, praktyczne planowanie diety dla pacjenta (studium przypadku)
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Klasyfikacja i charakterystyka diet stosowanych w żywieniu ludzi.		3
2.	Planowanie i ocena diety podstawowej. Zastosowanie, normy, produkty zalecane, planowanie zestawów posiłków dla diety podstawowej 2000 kcal.		3
3.	Planowanie i ocena diety łatwo strawnej, produkty i potrawy zalecane i zabronione, różnice w stosunku do diety podstawowej, zaplanować jadłospis tygodniowy trzy posiłki (studium przypadku), ocenić zestawy pod kontem produktów zalecanych i zabronionych, sformułować wnioski		6
4.	Planowanie i ocena diety ubogoenergetycznej, produkty i potrawy zalecane i zabronione, różnice w stosunku do diety podstawowej, zaplanować jadłospis tygodniowy (studium przypadku), ocenić zestawy pod kontem produktów zalecanych i zabronionych, sformułować wnioski		6
5.	Planowanie i ocena diety bogatoresztkowej, produkty i potrawy zalecane i zabronione, różnice w stosunku do diety podstawowej, zaplanować jadłospis tygodniowy (studium przypadku), ocenić zestawy pod kontem produktów zalecanych i zabronionych, sformułować wnioski		6
6.	Planowanie i ocena diety łatwo strawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego, produkty i potrawy zalecane i zabronione, różnice w stosunku do diety podstawowej, zaplanować jadłospis tygodniowy (studium przypadku), ocenić zestawy pod kontem produktów zalecanych i zabronionych, sformułować wnioski		6
Razem liczba godzin:			30

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

1	Co warto wiedzieć o diecie łatwo strawnej? J. Mikołajczak, J. Wyka, J. Biernat. Wyd. MedPharm Polska, Wrocław 2007
2	Co warto wiedzieć o diecie w cukrzycy? J. Wyka, J. Mikołajczak, J. Biernat Wyd. MedPharm Polska, Wrocław 2008
3	Otyłość zespół metaboliczny. J. Tatoń, A. Czech, M. Bernas, PZWL 2007
4	Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu, J. Gawęcki, T. Mossor-Pietraszewska PWN 2004

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Dietoprofilaktyka i diety lecznicze				Kod przedmiotu	S-DIET-I-P-PD-DIETPROF_III				
Kierunek studiów		dietetyka									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia									
Specjalność		psychodietetyka									
Forma studiów		stacjonarne									
Semestr studiów		III									
Tryb zaliczenia przedmiotu		zaliczenie		Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	7	Zajęcia kontaktowe	3,5	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym		4	
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %	
Wykład		90	45	45	Zaliczenie pisemne - test					50	
Ćwiczenia praktyczne		120	60	60	Zaliczenie pisemne na ocenę, studium przypadku, ocena bieżąca na ćwiczeniach					50	
Razem:		210	105	105						Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)							Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	potrafi klasyfikować i scharakteryzować diety stosowane u ludzi chorych i w profilaktyce							K_W18 K_W19	wykład, ćwiczenia	
	2.	zna metody pracy z pacjentem							K_W14	wykład, ćwiczenia	
Umiejętności	1.	potrafi wskazać schorzenia, w których mają zastosowanie poszczególne diety lecznicze							K_U05	ćwiczenia	
	2.	umie obliczać podstawowe parametry diet i planować diety w zależności od potrzeb pacjenta							K_U11, K_U12	ćwiczenia	
	3.	potrafi rozpoznać potrzeby pacjenta i przekonać do stosowania diety							K_U04, K_U11	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	ma świadomość, że wiedza żywieniowa jest elementem profilaktyki i leczenia wielu chorób							K_K01, K_K02	wykład, ćwiczenia	

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Profilaktyka, pojęcie ogólne, profilaktyka pierwotna, profilaktyka wtórna, profilaktyka III fazy. Wpływ działań profilaktycznych na ryzyko rozwoju chorób		2
2.	Dieta, dietoprofilaktyka – definicje. Zasadność, ryzyko, komponowanie diety.		2
3.	Znaczenie profilaktyki pierwotnej w zapobieganiu chorobom ze szczególnym uwzględnieniem diety		2
4.	Rola diety w profilaktyce wtórnej. Czy żywienie może modyfikować postęp choroby?		2
5.	Niedożywienie ilościowe i jakościowe. Niedożywienie i jego profilaktyka. Konsekwencje niedożywienia i przeżywania dla różnych układów organizmu		2
6.	Zespół metaboliczny – kwintesencja braku profilaktyki i zdrowego odżywiania czy genetyka?		2
7.	Znaczenie diety w rzadkich chorobach wrodzonych (mukowiscydoza, fenylketonuria)		2
8.	Przyjęcie pacjenta nie wymagającego diety leczniczej - żywienie podstawowe		3
9.	Modyfikacja diety podstawowej do bogatoresztkowej jak profilaktyka zaparć		4
10.	Wywiad żywieniowy z pacjentem wymagającym podstawowej diety leczniczej - dieta łatwo strawna Zasady komponowania diety łatwo strawnej. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane)		4
12.	Dieta z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego. Dobór diety do stanu pacjenta		4
13.	Dieta z ograniczeniem tłuszczu – cel, zastosowanie, dobór diety do stanu pacjenta, modyfikacje w schorzeniach.		4
14.	Diety o zmienionej konsystencji, zastosowanie, charakterystyka		4
15.	Dieta płynna wzmocniona do żywienia przez sondę lub przetokę		4
16.	Dieta ubogoenergetyczna Zasady komponowania diety ubogoenergetycznej. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów. Zastosowanie w chorobach.		4
Razem liczba godzin:			45

Ćwiczenia praktyczne		Metody dydaktyczne	Studium przypadku, prezentacja multimedialna, praktyczne planowanie diety dla pacjenta (studium przypadku)
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1,2	Przyjęcie pacjenta w gabinecie dietetycznym, wywiad, pomiary antropometryczne		6
3,4	Planowanie diety podstawowej jako profilaktyki chorób (zasady racjonalnego żywienia). Studium przypadku		6
5,6	Planowanie diety bogatoresztkowej dostosowanej do pacjenta aktywnego		6
7,8,9	Pacjent wymagający podstawowej diety leczniczej - planowanie i ocena diety łatwo strawnej Planowanie jadłospisu dekadowego		9
10,11	Planowanie i ocena diety łatwo strawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego dostosowanej do stanu pacjenta		6
12,13	Pacjent wymagający diety z ograniczeniem tłuszczu - planowanie i ocena diety łatwo strawnej z ograniczeniem tłuszczu		6
14,15	Pacjent w różnych fazach liczenia choroby wrzodowej - dieta w poszczególnych okresach choroby wrzodowej żołądka i dwunastnicy oraz powikłaniach		6
16,17	Planowanie i modyfikacja diety łatwo strawnej w stanach biegunkowych		6
18,19	Planowanie diety dla pacjenta ze współistnieniem schorzeń, studium przypadku		6
20	Zaliczenie		3
Razem liczba godzin:			60

Literatura podstawowa:

1	Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, H. Ciborowska, A. Rudnicka, PZWL
2	Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, pod red. J. Gawęckiego PWN
3	Dietoterapia. Włodarek, Lange, Kozłowska, Głabsak PZWL
4	Dietetyka kliniczna. M. Grzymisławski, PZWL 2019

Literatura uzupełniająca:

1	Nowoczesna, dietetyczna książka kucharska. Chełmińska PZWL
2	Praktyczny podręcznik do dietetyki red. M. Jarosz IŻŻ

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Żywnienie różnych grup ludności				Kod przedmiotu		S-DIET-I-P-PD-ZRGL_III		
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		psychodietetyka								
Forma studiów		stacjonarne								
Semestr studiów		III								
Tryb zaliczenia przedmiotu		zaliczenie		Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne	Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	3	Zajęcia kontaktowe	2	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym		1,5
	Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe							
Wykład		45	15	30	Kolokwium zaliczeniowe					50
Ćwiczenia		45	15	30	Przygotowanie prezentacji dotyczącej realizowanych zagadnień. Przedstawienie publikacji naukowej dotyczącej realizowanych zagadnień					50
Razem:		90	30	60					Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	posiada wiedzę o normach i zaleceniach żywieniowych dla poszczególnych grup wiekowych						K_W08	wykład	
	2.	posiada wiedzę o wpływie żywienia na zdrowie człowieka na poszczególnych etapach ontogenezy						K_W22 K_W25	wykład	
Umiejętności	1.	potrafi zaplanować i wdrożyć prawidłowe żywienie dla odpowiedniej grupy ludności						K_U10 K_U11 K_U12 K_U13 K_U15	ćwiczenia	
	2.	potrafi udzielać porady dietetycznej i pracować w zespole wielodyscyplinarnym						K_U01 K_U02	ćwiczenia	
	3.	potrafi wdrożyć edukację żywieniową dla osób zdrowych						K_U01 K_U02 K_U03	ćwiczenia	
	4.	dokonuje podziału ludności zależnie od wieku płci i aktywności, charakteryzuje procesy rozwoju osobniczego dla określonej grupy						K_U10 K_U11 K_U12 K_U13 K_U15	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	bierze odpowiedzialność za swoje działania i właściwie organizuje pracę własną						K_K06	ćwiczenia	

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Czynniki psychospołeczne jako determinanty sposobu żywienia		3
2.	IZZ oraz NCEZ – profilaktyka zaburzeń żywienia		3
3.	Normy żywienia człowieka - aktualizacja		3
4.	Psychiczne uwarunkowania sposobu żywienia na różnych etapach ontogenezy człowieka		3
5.	Żywienie niemowląt – naturalne, terapie behawioralne związane z żywieniem		3
6.	Żywienie niemowląt – sztuczne, zaburzenia w żywieniu		3
7.	Żywienie w wieku poniemowlęcym, wpływ umiejętności dziecka na sposób żywienia		4
8.	Żywienie dzieci w wieku przedszkolnym, socjalizacja żywienia		4
9.	Żywienie dzieci w wieku szkolnym. Zaburzenia odżywiania i wpływ otoczenia społecznego (rodzice, rówieśnicy i nauczyciele)		4
Razem liczba godzin:			30

Ćwiczenia		Metody dydaktyczne	Ćwiczenia tablicowe
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Zapoznanie z normami żywienia. Omówienie zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze z wyszczególnieniem różnych grup ludności		5
2.	Ocena zawartości składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla niemowląt. Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.		6
3.	Ocena zawartości energii i składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla dzieci w wieku poniemowlęcym. Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.		6
4.	Ocena zawartości energii i składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla dzieci w wieku przedszkolnym. Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.		6
5.	Ocena zawartości energii i składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla dzieci w wieku szkolnym. Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.		6
6.	Zaliczenie		1
Razem liczba godzin:			30

Literatura podstawowa:

1	Jarosz M. (red.): Dietetyka żywność, żywienie w prewencji i leczeniu. Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2016, 2017
2	Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głowska D.: Dietoterapia. Wyd. PZWL, Warszawa, 2014
3	Jarosz M. (red.): Normy żywienia dla populacji Polski. Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2017
4	Peckenpaugh N.J.: Podstawy żywienia i dietoterapia. Wyd. Urban & Partner, Wrocław, 2011 (red. polskiego wydania Gajewska D.)
5	Langley-Evans S.: Żywienie wpływ na zdrowie człowieka. Wyd. PZWL, Warszawa, 2014 (red. polskiego wydania Jarosz M.)
6	Krawczyński M.: Żywienie dzieci w zdrowiu i chorobie”, Wyd. Help-Med., Kraków 2008
7	Woś H., Staszewska- Kwak A: Żywienie dzieci. Wyd. PZWL, Warszawa, 2008

Literatura uzupełniająca:

1	Grzymisławski M., Gawęcki J.(red.): Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa, 2010
2	Bednorz W., Biernat J., Biernat P., Bronkowska M., Wyka J.: Co warto wiedzieć o leczeniu cukrzycy. Wyd. MedPharm, Wrocław, 2018
3	Grzymisławski M.(red.): Dietetyka kliniczna. Wyd. PZWL, Warszawa, 2019
4	Joan Webster-Gandy, Angela Madden, Michelle Holdsworth: Oxford Handbook of Nutrition and Dietetics OUP Oxford, 2012
5	Insel P., Turner R.E., Ross D. Nutrition. Jones and Bartlett Publisher, London, 2004
6	Payne A., Barker H.: Dietetyka i żywienie kliniczne, Wyd. Urban & Partner, Wrocław, 2013 (red. polskiego wydania Chojnacki J.)
7	Wydawnictwa IMiD: Poradnik żywienia dziecka w wieku od 1 do 3 roku życia. Warszawa, 2012
8	Wydawnictwa IMiD : Nadwaga i otyłość u polskich 8-latków w świetle uwarunkowań biologicznych, behawioralnych i społecznych, Warszawa, 2017