

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Język angielski						Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-JEZA_IV	
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		stacjonarne								
Semestr studiów		IV								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Egzamin		Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Calkowita	2	Zajęcia kontaktowe	1	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym		2
		Calkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %
Ćwiczenia praktyczne		60	30	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:		60	30	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.	Dieta w ciąży i przy karmieniu piersią. Talerz z dobrymi produktami żywnościowymi.		2
2.	Konsultacja dietetyczna. Podejście skierowane na pacjenta. Skróty.		2
3.	Raporty laboratoryjne i antropometryczne. Terminologia specjalistyczna a codzienna terminologia.		2
4.	Telefoniczne umawianie się na wizytę. Historia medyczna. Prowadzenie wywiadu dietetycznego.		2
5.	Raport przypadku pacjenta. Odtworzenie 24 – godzinnej diety. Preferencje żywieniowe.		2
6.	Kliniczne zaburzenia żywieniowe.		2
7.	Anoreksja.		2
8.	Bulimia.		2
9.	Podjadanie i jedzenie kompulsywne.		2
10.	Konwersacje – prezentacje studentów.		2
11.	Różnorodne ćwiczenia gramatyczne.		2
12.	Alergie pokarmowe.		2
13.	Diety odchudzające.		2
14.	Interesujące, najnowsze fakty z dziedziny dietetyki.		2
15.	Powtórzenie – vocabulary quiz.		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_IV		
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		stacjonarne								
Semestr studiów		IV								
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
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %
Ćwiczenia praktyczne		60	30	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:		60	30	30	Razem					100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Forma zajęć	
Wiedza	1.									
Umiejętności	1.	potrafi swobodnie uczestniczyć w rozmowie towarzyskiej i na tematy zawodowe, wyrażać swą opinię, udzielać rad / prosić o poradę i przekazywać sugestie, wykazując się stosunkowo dużym stopniem płynności i spontaniczności oraz poprawności językowej						K_U18	ćwiczenia	
	2.	potrafi właściwie zrozumieć zarówno poglądy i nastawienie mówiących, jak i treść ich wypowiedzi, rozumie większość radiowych nagrań dokumentalnych nagranych w standardowej odmianie języka, potrafi także właściwie określić nastrój i ton mówiącego, jego intencje itp., rozumie wywiady udzielane na żywo, programy typu talk-show i większość filmów w standardowej odmianie języka						K_U18	ćwiczenia	
	3.	potrafi w zachowaniu poprawności gramatycznej i stylistycznej, napisać recenzję filmu, potrafi napisać poprawne wypracowanie na szereg różnorodnych tematów, przedstawić swoją argumentację za lub przeciw konkretnemu punktowi widzenia, swobodnie radzi sobie z rutynową korespondencją zawodową						K_U18	ćwiczenia	
	4.	potrafi ze zrozumieniem czytać różnego rodzaju teksty, szybko odnajdując istotne informacje, rozumie treść prywatnych listów pisanych językiem potocznym, rozpoznaje cechy charakterystyczne dla tekstów oficjalnych i nieoficjalnych, rozumie ogólną treść instrukcji / literatury fachowej związanej z przyszłym zawodem						K_U18	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.									

Treści kształcenia

Ćwiczenia praktyczne		Metody dydaktyczne	metody: gramatyczno-tłumaczeniowa, audiolingwalna, kognitywna, komunikacyjna, bezpośrednia
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Studia lub praktyki zagraniczne		2
2.	Unia Europejska/Instytucje/Euroregiony		2
3.	Pieniądze/waluta/reakcje na euro		2
4.	Europejska polityka rolna/gospodarstwa ekologiczne		2
5.	Bioetyka/klonowanie/manipulacja genetyczna		2
6.	Odnawialne źródła energii (energia wiatrowa i solarna)		2
7.	Procesy informacyjno-komunikacyjne/literatura kontra Internet		2
8.	1.Żywienie zbiorowe		2
9.	2.Układanie jadłospisów		2
10.	3.Żywienie w szpitalach/ośrodkach rehabilitacyjnych		2
11.	4.Prawidłowe żywienie niemowląt i małych dzieci		2
12.	5.Potrzeby i prawidłowa dieta młodzieży w wieku gimnazjalnym		2
13.	6.Otyłość		2
14.	7.Bulimia/anoreksja		2
15.	8.Dieta niskokaloryczna/lekkostrawna/standardowa/niskobiałkowa/płynna/bezglutenowa		2
Razem liczba godzin:			30

Literatura podstawowa:

1	Mit Deutsch in Europa studieren arbeiten leben, Goethe Institut, Monachium 2004
---	---

Literatura uzupełniająca:

1	Beata Ćwikowska, 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)		Wychowanie fizyczne					Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-WYCF_IV			
Kierunek studiów		dietetyka									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		pierwszego stopnia									
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności									
Forma studiów		stacjonarne									
Semestr studiów		IV									
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie			Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	0	Zajęcia kontaktowe	0	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym		0
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe							
Ćwiczenia praktyczne		30	0	30	Obserwacja ciągła, test sprawności ogólnej i ukierunkowanej					100	
Razem:		30	0	30						Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)							Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.										
Umiejętności	1.	posiada umiejętności techniczne, manualne i ruchowe związane ze studiowanym kierunkiem studiów							K_U03 K_U08	ćwiczenia	
	2.	posiada specjalistyczne umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej (rekreacyjnych, zdrowotnych, sportowych i estetycznych), w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych właściwych dla studiowanego kierunku studiów							K_U20	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	realizuje zadania w sposób zapewniający bezpieczeństwo własne i otoczenia, w tym przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy							K_K07 K_K08	ćwiczenia	
	2.	rozumie potrzebę aktywności fizycznej przez całe życie							K_K09	ćwiczenia	
	3.	dba o poziom sprawności fizycznej niezbędnej dla wykonywania zadań właściwych dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów							K_K09	ćwiczenia	
	4.	umie podjąć współpracę w grupie wywiązując się z powierzonych zadań							K_K08	ćwiczenia	

Treści kształcenia

Ćwiczenia praktyczne		Metody dydaktyczne	
L.p.	Tematyka zajęć: sporty halowe	Liczba godzin	
1.	Gry i zabawy ruchowe.	2	
2.	Doskonalenie odbicia górnego i dolnego w siatkówce. Gra właściwa 6x6.	2	
3.	Doskonalenie rzutu do kosza. Gra właściwa w koszykówkę.	2	
4.	Doskonalenie techniki siatkarskiej. Gra właściwa 6x6.	2	
5.	Podstawowe techniki odbicia w badmintonie. Gry właściwe.	2	
6.	Gry i zabawy ruchowe.	2	
7.	Ćwiczenia koordynacyjne. Zabawy ruchowe z piłkami.	2	
8.	Technika gry w unihokeja. Gra właściwa	2	
9.	Gry małe w siatkówkę w układzie 2x2 i 3x3.	2	
10.	Gra właściwa w siatkówkę.	2	
11.	Doskonalenie podstawowych technik gry w piłkę ręczną.	2	
12.	Gra właściwa w piłkę ręczną.	2	
13.	Doskonalenie techniki kozłowania piłki i rzutu do kosza	2	
14.	Gra właściwa w koszykówkę.	2	
15.	Gry i zabawy z piłkami.	2	
Razem liczba godzin:			30

Ćwiczenia praktyczne		Metody dydaktyczne	
L.p.	Tematyka zajęć: siatkówka	Liczba godzin	
1.	Gry i zabawy ruchowe. Doskonalenie różnych sposobów przemieszczania się po boisku.	2	
2.	Doskonalenie odbicia oburącz palcami. Gry małe 1x1.	2	
3.	Doskonalenie odbicia oburącz dołem. Gry małe 1x1	2	
4.	Zagrywka tenisowa. Gry małe 2x2	2	
5.	Wystawa piłki palcami do 2 i 4 strefy. Gry małe 3x3	2	
6.	Zagrywka tenisowa i przyjęcie zagrywki	2	
7.	Doskonalenie przyjęcia zagrywki. Gry małe 4x4.	2	
8.	Atak z piłek wysokich z 2 i 4 strefy.	2	
9.	Doskonalenie ataku z 4 i 2 strefy.	2	
10.	Atak po przyjęciu zagrywki. Gry małe 4x4	2	
11.	Blok pojedynczy w strefach 2 i 4	2	
12.	Doskonalenie bloku pojedynczego. Gry małe 4x4.	2	
13.	System przyjęcie/atak. Fragmenty gry właściwej.	2	
14.	System blok/obrona. Fragmenty gry właściwej.	2	
15.	Fragmenty gry o założeniach taktycznych. Gra właściwa.	2	
Razem liczba godzin:			30

Ćwiczenia praktyczne		Metody dydaktyczne	
L.p.	Tematyka zajęć: narciarstwo i snowboard	Liczba godzin	
1.	Przepisy BHP, zajęcia organizacyjne.	2	
2.	Zarys historii narciarstwa i snowboardu.	2	
3.	Terminologia narciarska, systematyka techniki narciarskiej.	2	
4.	Technika jazdy na nartach – opis ewolucji, błędy i ich korekty.	2	
5.	Biofizyczne uwarunkowania techniki narciarskiej i snowboardowej	2	
6.	Metodyka narciarska i snowboardowa.	2	
7.	Podstawy teoretyczne jazdy na nartach i snowboardzie.	2	
8.	Specyfika nauczania dorosłych i dzieci.	2	
9.	Podstawy sportu narciarskiego – konkurencje, przepisy.	2	
10.	Podstawy treningu sportowego.	2	
11.	Sprzęt i ekwipunek narciarski i snowboardowy	2	
12.	Bezpieczeństwo w górach – pierwsza pomoc.	2	
13.	Organizacja zajęć, obozów i imprez masowych narciarskich i snowboardowych	2	
14.	Narciarstwo – ćwiczenia równowagi ciała.	2	
15.	Wytrzymałość specjalna nóg – ćwiczenia na siłowni.	2	

Razem liczba godzin:		30
-----------------------------	--	-----------

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	
L.p.	Tematyka zajęć: koszykówka	Liczba godzin
1.	Ćwiczenia oswajające z piłką, zabawy koszykarskie.	2
2.	Postawa i poruszanie się zawodnika w ataku bez piłki, kompleks ćwiczeń.	2
3.	Zatrzymania, obroty bez piłki, zwody, zmiany tempa i kierunku biegu zawodnika bez piłki.	2
4.	Techniczne umiejętności zawodnika z piłką, operowanie piłką.	2
5.	Chwyty i podanie piłki, kompleks ćwiczeń.	2
6.	Rzuty do kosza z biegu po kozłowaniu i po podaniu.	2
7.	Rzuty do kosza z wyskoku, z różnych odległości od kosza	2
8.	Współpraca zawodników w ataku 2x0, ścięcie i obiegnięcie.	2
9.	Obrona indywidualna, postawy w obronie, technika poruszania się w obronie.	2
10.	Obrona indywidualna, krycie zawodnika z piłką.	2
11.	Obrona indywidualna, krycie zawodnika bez piłki.	2
12.	Walka na tablicy zawodnika w obronie i w ataku	2
13.	Doskonalenie znanych umiejętności technicznych obrony i ataku w sytuacji 1x1.	2
14.	Doskonalenie znanych umiejętności technicznych obrony i ataku w sytuacji 2x2, 3x3, elementy sędziowania.	2
15.	Doskonalenie znanych umiejętności techniki indywidualnej w ataku i obronie w grze 5x5, elementy sędziowania.	2
Razem liczba godzin:		30

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	
L.p.	Tematyka zajęć: turystyka górska	Liczba godzin
1.	Zasady organizacji wycieczek górskich, przepisy zachowania się w górach. Wyjazd w masyw czeskich Jeseníków, przejście szlakiem turystycznym na trasie Rejvíz – Zlatý Chum – Jeseník – Jeseník Lázně.	8
2.	Wyjazd w Sudety Wschodnie w masyw Śnieżnika, przejście szlakiem turystycznym na trasie Międzygórze – Śnieżnik (1426 m n.p.m.) – Kletno	7
3.	Wyjazd w Sudety Wschodnie w Góry Złote, przejście szlakiem turystycznym na trasie Travná – Borůvkova (900 m n.p.m.) – Jaworník	8
4.	Wyjazd w Góry Stołowe, przejście szlakiem turystycznym na trasie Radków – Szczelinie Wielkie (919 m n.p.m.) – Karlów	7
Razem liczba godzin:		30

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	
L.p.	Tematyka zajęć: futsal	Liczba godzin
1.	Przepisy BHP, zasady gry, spotkanie organizacyjne.	2
2.	Wiadomości z zakresu historii i rozwoju FUTSALU w Polsce i na świecie.	2
3.	Doskonalenie podań z przemieszczaniem się po boisku, gra właściwa	2
4.	Ćwiczenia oswajające z piłką. Gry i zabawy w nauczaniu i doskonaleniu technik	2
5.	Podania, przyjęcie i strzał na bramkę.	2
6.	Gry zadaniowe, małe gry w nauczaniu taktyki atakowania i bronienia	2
7.	Doskonalenie gry obronnej, wyprowadzanie kontrataków.	2
8.	Nauczanie i doskonalenie działań indywidualnych i współdziałania grupowego w atakowaniu i bronieniu.	2
9.	Wytrzymałość właściwa, gry małe.	2
10.	Wiadomości z zakresu taktyki FUTSALU, systemy gry.	2
11.	Gry i zabawy wprowadzające do gry właściwej.	2
12.	Zadania i obowiązki poszczególnych zawodników w danych systemach gry	2
13.	Turniej piątek	2
14.	Przygotowanie i realizacja stałych fragmentów gry.	2
15.	Rzut karny daleki. Gra właściwa.	2
Razem liczba godzin:		30

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	
L.p.	Tematyka zajęć: badminton	Liczba godzin
1.	Zasady gry, BHP.	2

2.	Wiadomości z zakresu historii i rozwoju BADMINTONA w Polsce i na świecie.	2
3.	Gry i zabawy wprowadzające do właściwej gry.	2
4.	Zapoznanie się ze sprzętem (rakiety, lotki, boisko, siatki).	2
5.	Doskonalenie odbić forhend.	2
6.	Doskonalenie odbić bekhend.	2
7.	Zagrywka w grach singlowych i deblowych.	2
8.	Gra właściwa.	2
9.	Doskonalenie gier singlowych.	2
10.	Doskonalenie gier deblowych.	2
11.	Taktyka w badmintonie	2
12.	Podania górne w grze deblowej.	2
13.	Doskonalenie zagrywki z różnych miejsc boiska.	2
14.	Odbicia krótkie i długie.	2
15.	Gra z użyciem różnych lotek (plastikowe, piórkowe).	2
Razem liczba godzin:		30
Ćwiczenia praktyczne		Metody dydaktyczne
L.p.	Tematyka zajęć: unihokej	Liczba godzin
1.	Ćwiczenia kształtujące szybkość, zwinność i koordynację pracy rr i nn.	2
2.	Oswojenie ze sprzętem (kijem i piłeczką) w grach i zabawach ruchowych.	2
3.	Poruszanie się zawodnika na boisku bez piłki: straty, zmiany tempa i kierunku biegu, zawody bez piłki	2
4.	Nauczanie i doskonalenie właściwego trzymania kija oburącz i jednorącz, poruszanie się po boisku z kijem.	2
5.	Zasób ćwiczeń doskonalących indywidualne operowanie kijem i piłeczką.	2
6.	Prowadzenie piłeczki kijem unihokeja stroną forhendową i bekhendową.	2
7.	Podanie i przyjęcie piłeczki w miejscu, ćwiczenia indywidualne i w parach.	2
8.	Zabawy doskonalące prowadzenie piłeczki i kształtujące orientację na boisku.	2
9.	Technika podstawowych strzałów na bramkę.	2
10.	Doskonalenie strzałów na bramkę po prowadzeniu oraz po podaniu.	2
11.	Doskonalenie podań i przyjęć piłki stroną forhendową i bekhendową.	2
12.	Małe gry 2x2 na zmniejszonym polu gry	2
13.	Gra uproszczona 3x3, 4x4, mini turniej.	2
14.	Podstawowe umiejętności gry w obronie, obrona w sytuacji 1x1.	2
15.	Doskonalenie znanych elementów techniki w grze właściwej, elementy gry bramkarza i sędziowania.	2
Razem liczba godzin:		30

Literatura podstawowa:

1.	Jerzy Talaga A-Z sprawności fizycznej. Atlas ćwiczeń. Zarząd główny TKKF 1995 Warszawa.
2.	Edward Superlak Piłka Siatkowa. Wydawnictwo BK Wrocław 2006.
3.	Marian Bondarowicz Zabawy i gry ruchowe w zajęciach sportowych.
4.	Marian Bondarowicz Zabawy i gry ruchowe w zajęciach sportowych. RCM-S Kultury Fizycznej i Sportu Warszawa 1994.
5.	Marian Listowski Stretching sprawność i zdrowie. Wydawnictwo Marian Listowski Łódź 1994.

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Kliniczny zarys chorób							Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-KZC_IV
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		stacjonarne								
Semestr studiów		IV								
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	1,5	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %
Wykład		30	15	15	Zaliczenie na ocenę					50
Ćwiczenia		60	30	30	Sprawdziany cząstkowe, prezentacja zespołowa					50
Razem:		90	45	45					Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)							Efekty kierunkowe	Formy zajęć
Wiedza	1.	zna podstawowe objawy i wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, układu moczowego i niedokrwistości							K_W17	wykład, ćwiczenia
	2.	zna metodologię postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależnościom stopnia zaawansowania choroby, zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym							K_W18 K_W20	wykład, ćwiczenia
	3.	zna podstawowe pojęcia z zakresu chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, układu moczowego i niedokrwistości							K_W19	wykład, ćwiczenia
Umiejętności	1.	potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad chorym							K_U02	wykład, ćwiczenia
	2.	rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą							K_U04	wykład, ćwiczenia
	3.	potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe							K_U05	wykład, ćwiczenia
	4.	potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia							K_U06	wykład, ćwiczenia
Kompetencje społeczne	1.	posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów							K_K01	wykład, ćwiczenia
	2.	posiada umiejętność stałego doksztalcania się							K_K01	wykład, ćwiczenia

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna
L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin	
1.	Medycyna kliniczna działy, zaburzenia somatyczne i psychiczne	2	
2.	Nauka o chorobach wewnętrznych działy	2	
3.	Kardiologia – objawy chorób serca, niewydolność krążenia zawał mięśnia sercowego	2	
4.	Nadciśnienie tętnicze, choroby naczyń	2	
5.	Choroby płuc, oskrzeli	2	
6.	Hematologia, czyli nauka o chorobach krwi	2	
7.	Choroby nerek – zapalenia, kamica, niewydolność nerek i dializoterapia	2	
8.	Choroby przewodu pokarmowego	1	
Razem liczba godzin:			15

Ćwiczenia		Metody dydaktyczne	Prezentacje zespołowe multimedialne, dyskusja
L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin	
1.	Objawy chorób somatycznych i psychicznych sposoby rozpoznawania	2	
2.	Otyłość, nadwaga i niedożywienie sposoby rozpoznawania	2	
3.	Kardiologia – objawy chorób serca, niewydolność krążenia zawał mięśnia sercowego	4	
4.	Nadciśnienie tętnicze, choroby naczyń tętniczych, żylaki - praktyczne mierzenie ciśnienia	2	
5.	Choroby płuc, oskrzeli	4	
6.	Ostre i przewlekłe choroby zakaźne, epidemie	4	
7.	Hematologia, czyli nauka o chorobach krwi, niedokrwistości, nowotwory układu krwiotwórczego	4	
8.	Choroby nerek – zapalenia, kamica, niewydolność nerek i dializoterapia	2	
9.	Choroby przewodu pokarmowego - wpływ zaburzeń odżywienia na rozwój chorób, zaburzenia łąknienia w chorobach somatycznych i innych niż choroby przewodu pokarmowego	2	
10.	Zaburzenia układu wydzielania wewnętrznego i schorzenia metaboliczne ze szczególnym uwzględnieniem cukrzycy i chorób tarczycy	2	
11.	Schorzenia układu nerwowego udary mózgu z uwzględnieniem rehabilitacji po udarze	2	
Razem liczba godzin:			30

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Analiza i ocena jakości żywności				Kod podmiotu		S-DIET-I-P-DIET-AOJZ_IV		
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		stacjonarne								
Semestr studiów		IV								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Egzamin		Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	4	Zajęcia kontaktowe	2	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym		2
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %
Wykład		60	30	30	Egzamin pisemny					60
Ćwiczenia praktyczne		60	30	30	Sprawdzanie umiejętności i wiedzy na poszczególnych ćwiczeniach laboratoryjnych					40
Razem:		120	60	60					Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	definiuje pojęcie norm jakościowych, zna zasady i metody pobierania i przygotowania prób do analiz, charakteryzuje błędy w analizie żywności						K_W02 K_W06 K_W07	wykład	
	2.	definiuje analizę sensoryczną, wskazuje zmysły biorące udział w ocenie sensorycznej, wymienia czynniki wpływające na wyniki analizy sensorycznej, charakteryzuje warunki przeprowadzenia ocen sensorycznych, zna sensoryczne metody kontroli jakości, rozpoznaje metody ocen konsumenckich						K_W02 K_W04 K_W06	wykład	
Umiejętności	1.	przeprowadza ocenę sensoryczną i chemiczną produktów spożywczych, interpretuje uzyskane wyniki przeprowadzonych badań						K_U10 K_U11	ćwiczenia	
	2.	przeprowadza ocenę chemiczną produktów spożywczych, interpretuje uzyskane wyniki przeprowadzonych badań						K_U10 K_U11	ćwiczenia	
	3.	rozdziela techniki stosowane w ocenie jakości żywności, dobiera metody oznaczania podstawowych składników żywności						K_U10 K_U11	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	Postępuje zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, dba o powierzony sprzęt						K_K07	ćwiczenia	
	2.	Współpracuje w zespole, aktywnie uczestniczy w wyznaczonych zadaniach						K_K08	ćwiczenia	

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Normy jakości żywności		2
2.	Zasady i metody pobierania i przygotowania prób do analiz		2
3.	Błędy w analizie żywności		2
4.	Podstawy analizy sensorycznej		2
5.	Zmysły biorące udział w ocenie		2
6.	Czynniki wpływające na wyniki analizy sensorycznej		2
7.	Warunki przeprowadzenia ocen sensorycznych		2
8.	Sensoryczne metody kontroli jakości		2
9.	Metody ocen konsumenckich		2
10.	Techniki stosowane w ocenie jakości żywności		2
11.	Metody oznaczania podstawowych składników żywności		4
12.	Analiza wagowa		2
13.	Analiza objętościowa		2
14.	Analiza instrumentalna		2
Razem liczba godzin:			30

Ćwiczenia praktyczne		Metody dydaktyczne	Ćwiczenia laboratoryjne	
L.p.	Tematyka zajęć			Liczba godzin
1.	Analiza sensoryczna i ocena organoleptyczna żywności			4
2.	Oznaczanie zawartości wody i suchej substancji w wybranych produktach spożywczych. Oznaczenie gęstości płynnych produktów spożywczych.			4
3.	Oznaczenie zawartości popiołu i składników mineralnych. Oznaczenie zawartości soli kuchennej			4
4.	Oznaczanie kwasowości produktów spożywczych			4
5.	Oznaczanie zawartości białka w produktach spożywczych			4
6.	Oznaczanie zawartości tłuszczów			4
7.	Oznaczenie zawartości cukrów			4
8.	Zaliczenie ćwiczeń			2
Razem liczba godzin:				30

Literatura podstawowa:

1	Budślawski J., Drabant Z.: Metody analizy żywności. Wydaw. Nauk.-Tech., Warszawa 1972.
2	Nogala-Kałucka M.: Analiza żywności: wybrane metody oznaczeń jakościowych i ilościowych składników żywności. Wyd. 2 popr., dodr.- Poznań : Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, cop. 2013.
3	Ewa Babicz-Zielińska, Agnieszka Rybowska, Wiesława Obniska, Sensoryczna ocena jakości żywności. Gdynia: Wydawnictwo Akademii Morskiej, 2008.
4	Jędryka T.: Metody sensoryczne. Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Krakowie, Kraków 2001.

Literatura uzupełniająca:

1	Anna Gronowska-Senger.- Analiza żywności : zbiór ćwiczeń. Wyd. 4 uzupełn.- Warszawa: Wydaw. SGGW, 2010.
2	Mieczysław Obiedziński: Wybrane zagadnienia z analizy żywności. Warszawa: Wydawnictwo SGGW, 2009.
3	Klepacka M.: Analiza żywności. Fundacja Rozwoju SGGW, Warszawa 1998.
4	Drzazga B.: Analiza techniczna w przemyśle spożywczym. Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 1999.

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo					Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-TZPOT_IV			
Kierunek studiów		dietetyka									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		pierwszego stopnia									
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności									
Forma studiów		stacjonarne									
Semestr studiów		IV									
Tryb zaliczenia przedmiotu		Egzamin			Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	4	Zajęcia kontaktowe	2,5	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym		2
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe						Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć	
Wykład		60	15	45	Egzamin pisemny z materiału wykładowego Kolokwium zaliczeniowe na koniec semestru. Przygotowanie prezentacji dotyczącej realizowanych zagadnień. Przedstawienie publikacji naukowej dotyczącej realizowanych zagadnień					50	
Ćwiczenia praktyczne		60	30	30	Sprawozdania z każdego zajęć. Praktyczne przygotowanie potraw na każdym 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 zmianach sensorycznych przygotowanych potraw (barwa, smak, konsystencja), 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	
Umiejętności	1.	ocenia wartość odżywczą produktu i potrawy							K_U11	ćwiczenia	
	2.	ocenia towaroznawczo przydatność produktu do produkcji potrawy							K_U10 K_U11	ćwiczenia	
	3.	analizuje procesy technologiczne wykorzystywane w produkcji różnych potraw							K_U10 K_U11	wykład, ćwiczenia	
	4.	stosuje odpowiednie techniki sporządzania potraw, wskazuje punkty krytyczne przy przygotowaniu potrawy na każdym etapie technologicznym							K_U10 K_U11	wykład, ćwiczenia	
	5.	ocenia organoleptycznie jakość potrawy po zastosowaniu obróbki cieplnej							K_U10 K_U11	ćwiczenia	
	6.	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	ćwiczenia	
	2.	bierze odpowiedzialność za swoje działania i właściwie organizuje pracę własną podczas procesu technologicznego							K_K06 K_K08	ćwiczenia	
	3.	jest świadomy zagrożeń mikrobiologicznych potraw, sposoby ich eliminacji w systemach kontroli jakości produkcji							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.	Kształtowanie cech jakościowych produktów spożywczych przez dobór parametrów cieplnych	8
2.	Metody rozmrażania produktów spożywczych oraz potraw	7
3.	Struktura i konsystencja potraw	7
4.	Technologia produkcji ciast	5
5.	Wykorzystanie przypraw, nasion strączkowych oraz grzybów w technologii gastronomicznej	10
6.	Higiena produkcji żywności	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.	Ocena organoleptyczna potraw z wykorzystaniem narządów zmysłu. Określanie wpływu różnych czynników na strukturę, konsystencję oraz barwę gotowych potraw. Wykorzystanie strukturotwórczej roli jaj w technologii potraw.	4
2.	Układanie własnego jadłospisu oraz obliczanie jego wartości odżywczej (energia, białko, tłuszcz, węglowodany). Ocena przydatności odmianowej na przykładzie ziemniaka. Zastosowanie ziemniaków w technologii potraw.	6
3.	Technologia sporządzania ciast drożdżowych, biszkoptowych, biszkoptowo-tłuszczowych, parzonych i kruchych.	3
4.	Ocena towaroznawcza produktów pochodzenia zwierzęcego (mięso drobiowe, wieprzowe, masło, śmietana). Technologia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu. Określanie wpływu różnych czynników na jakość i wydajność potraw z mięsa.	5
5.	Podział substancji dodatkowych stosowanych w żywności. Określanie i klasyfikacja zastosowanych dodatków w wybranych produktach spożywczych. Wykorzystanie nasion roślin strączkowych w technologii potraw.	4
6.	Klasyfikacja zanieczyszczeń żywności. Ocena wpływu poszczególnych rodzajów zanieczyszczeń na zdrowie człowieka. Charakterystyka sposobów przechowywania surowców. Technologia potraw z ryb.	4
7.	Sposoby utrwalania żywności metodą zakwaszania i chemiczną. Zaliczenie semestru.	4
Razem liczba godzin:		30

Literatura podstawowa:

1.	Dominik P.: Gastronomia. Wyd. Almamer 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. Almamer 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)		Metodologia badań naukowych i seminarium dyplomowe					Kod podmiotu		S-DIET-I-P-DIET-MBNSD_IV		
Kierunek studiów		dietetyka									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia									
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności									
Forma studiów		stacjonarny									
Semestr studiów		IV									
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 %
Seminarium		35	5	30	Kolokwium / praca licencjacka					100	
Razem:		35	5	30						Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)							Efekty kierunkowe		Formy zajęć
Wiedza	1.	potrafi analizować artykuły naukowe i oceniać ich przydatność do podjętego tematu badań							K_W13 K_W18 K_W21		ćwiczenia
Umiejętności	1.	nabył umiejętności korzystania z medycznych baz danych							K_U11 K_U15 K_U17		ćwiczenia
	2	potrafi przechowywać i zabezpieczyć dane wrażliwe							K_U11 K_U15 K_U17		ćwiczenia
	3	opanował umiejętność pozyskiwania, cytowania wykorzystania danych z piśmiennictwa							K_U08 K_U14 K_U15 K_U17		ćwiczenia
Kompetencje	1.	potrafi skonstruować plan podjętych badań, określić ich cel							K_K06 K_K08		ćwiczenia

Treści kształcenia

Seminarium		Metody dydaktyczne	Dyskusja, prezentacja, studium sytuacyjne,
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Zapoznanie z medycznymi bazami danych. Wyrobienie umiejętności korzystania ze źródeł literaturowych		3
2.	Rozwinięcie umiejętności analizy artykułów naukowych i oceny ich przydatności do podjętego tematu badań		3
3.	Wyrobienie umiejętności pisania opracowań naukowych. Zasady konstrukcji planu podjętych badań, określanie ich celu.		3
4.	Przeprowadzanie analizy metod stosowanych w badaniach żywieniowych.		6
5.	Selekcja pozycji literaturowych na podstawie zgodności z założeniami pracy na podstawie wartości naukowej: (czasopisma krajowe i zagraniczne) pojęcie Impact Factor. Typy publikacji (doświadczalne, teoretyczne, pogładowe). Źródła (publikacja książkowa, podręcznik, artykuł w czasopiśmie naukowym, popularnonaukowym, strona internetowa, materiały niepublikowane). Autorzy artykułu - afiliacja , zakres prowadzonych badań na ten temat). Aktualność artykułu (rok publikacji, rok prowadzenia badań).		2
6.	Uwagi pomocne w przygotowaniu pracy licencjackiej: - sposoby zbierania publikacji (odbitki i reprinty odpowiednio oznaczone), - przygotowanie notatek (wynotowane najważniejsze założenia, wyniki i wnioski z pracy oraz pełne dane bibliograficzne pozwalające w łatwy sposób odnaleźć pracę) -stworzenie bazy dla spisu piśmiennictwa (alfabetycznie wg nazwiska autora lub kolejności cytowania)		3
7.	Przeczytanie artykułów zebranych przez studenta. Analiza wybranych artykułów naukowych z uwzględnieniem: • kolejność czytania rozdziałów artykułu i ich analiza: • założenia pracy (wstęp i cel), • podsumowanie i wnioski, • szczegóły pracy (metodyka, wyniki, dyskusja), • zaznaczanie istotnych fragmentów (na reprimie) lub sporządzenie notatek, • wstępna ocena przydatności i przeznaczenia danego artykułu (w jakiej części pracy mogą zostać wykorzystane informacje zawarte w czytanych opracowaniu).		8
8.	Wybranie istotnych faktów (udokumentowanych naukowo), teorii lub przesłanek dotyczących zagadnienia. Przyjęcie tezy i założeń na podstawie zebranego piśmiennictwa.		3
Razem liczba godzin:			30

Literatura podstawowa:

1	Wiesław Jędrzychowski: Zasady planowania prowadzenia badań naukowych w medycynie. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2004
2	Janusz Barta, Ryszard Markiewicz: Prawo autorskie i prawa pokrewne. Zakamycze, Kraków 2005
3	Jarosław Podgórski: Statystyka dla studiów licencjackich. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne Warszawa 2005

Literatura uzupełniająca:

1	Tadeusz Brzeziński: Etyka lekarska. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2002
---	---

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Praktyki zawodowe						Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-PRA_IV		
Kierunek studiów		dietetyka									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		pierwszego stopnia									
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich dla specjalności									
Forma studiów		stacjonarne									
Semestr studiów		IV									
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie ustne			Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	7	Zajęcia kontaktowe	0	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym		7
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć						Waga w %
Praktyki zawodowe		280	280	0	Wypełnienie dziennika praktyk, opinia opiekuna zakładowego					100	
Razem:		280	280	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 zasady żywienia pacjentów objętych leczeniem w placówce							K_W18	praktyka	
	3.	zna nomenklaturę diet stosowanych w zakładach leczniczych							K_W18	praktyka	
Umiejętności	1.	potrafi układać jadłospisy i realizować diety specjalistyczne							K_U15 K_U16	praktyka	
	2.	potrafi ocenić wartość energetyczną i odżywczą realizowanych diet specjalistycznych							K_U11	praktyka	
	3.	przeprowadza wywiad żywieniowy i dokonuje oceny sposobu oraz stanu odżywienia pacjentów, potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych dzieci i dorosłych							K_U07 K_U08 K_U09	praktyka	
	4.	prowadzi edukację żywieniową dla chorych dzieci i dorosłych oraz ich rodzin							K_U01 K_U02 K_U03	praktyka	
Kompetencje społeczne	1.	zna i przestrzega zasady BHP i regulamin pracy obowiązujący w miejscu odbywania praktyk (placówce)							K_K07	praktyka	
	2.	przestrzega praw pacjenta i dba o jego dobro							K_K04 K_K05	praktyka	
	3.	wykazuje potrzebę ciągłego doskonalenia się i konsultacji ze specjalistami							K_K01 K_K02	praktyka	
	4.	pracuje samodzielnie nad wyznaczonym zadaniem, jest odpowiedzialny za własne działania							K_K06 K_K08	praktyka	

RAMOWY HARMONOGRAM PRAKTYK

PO IV SEMESTRZE STUDIÓW

Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i/lub chorób metabolicznych		
Cel praktyki	Zdobycie umiejętności praktycznych oraz zapoznanie z funkcjonowaniem poradni w zakresie diagnostyki oraz poradnictwa dietetycznego w schorzeniach przewodu pokarmowego i/lub chorób metabolicznych. Praktyka ma służyć zapoznaniu studenta z zadaniami dietetyka, jako współpracownika biorącego czynny udział w realizacji edukacji żywieniowej w poradniach.	
Placówki	Miejscem odbywania praktyk są wybrane przez studenta placówki, w których istnieje możliwość wykonywania zadań wynikających z niniejszego programu praktyk, w tym w szczególności poradnie: metaboliczna, zaburzeń odżywiania, diabetologiczna, gastroenterologiczna oraz ośrodki sanatoryjne prowadzące dietoterapię.	
Czas trwania praktyki	120 godz. (15 dni roboczych)	
Miejsce odbywania praktyk	L.p.	Zadania szczegółowe do realizacji w ramach praktyki
praktyka może być zrealizowana w całości w jednej placówce lub w częściach, w dwu lub trzech miejscach	1.	Zapoznanie się z przepisami BHP i regulaminem pracy obowiązującym w placówce.
	2.	Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania poradni.
	3.	Zapoznanie się z metodami diagnostycznymi w zakresie chorób układu pokarmowego i/lub chorób metabolicznych.
	4.	Poznanie zasad żywienia pacjentów w jednostkach chorobowych objętych leczeniem w poradni oraz zapoznanie się z rodzajami stosowanych diet, a także metodami oceny ich wartości odżywczej.
	5.	Nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych.
	6.	Branie czynnego udziału w ocenie sposobu żywienia pacjentów oraz ich edukacji żywieniowej.
	7.	Wdrażanie w codziennej pracy zasad bezpieczeństwa żywności i przepisów sanitarnych zgodnych z obowiązującymi regulacjami prawnymi.
Praktyka w szpitalu dziecięcym		
Cel praktyki	Zapoznanie studenta z zadaniami dietetyka, jako współpracownika działu żywienia w realizacji prawidłowego żywienia dietetycznego dzieci.	
Placówki	Miejscem odbywania praktyk są wybrane przez studenta placówki, w których istnieje możliwość wykonywania zadań wynikających z niniejszego programu praktyk, w tym w szczególności: oddziały dziecięce, przedszkola, żłobki.	
Czas trwania praktyki	80 godz. (10 dni roboczych)	
Miejsce odbywania praktyk	L.p.	Zadania szczegółowe do realizacji w ramach praktyki
na oddziale szpitalnym, w kuchni centralnej i niemowlęcej (mlecznej), w żłobkach, przedszkolach	1.	Zapoznanie się z przepisami BHP i regulaminem pracy obowiązującym w placówce.
	2.	Zapoznanie się z zasadami żywienia dzieci, rodzajami stosowanych diet oraz oceną ich wartości odżywczej.
	3.	Nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych dla dzieci.
	4.	Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania kuchni przygotowującej posiłki dla dzieci.
	5.	Poznanie zasad i warunków transportu wewnętrznego żywności z kuchni do miejsca spożywania posiłków.
	6.	Uczestniczenie w porcjowaniu i dystrybucji posiłków, udział w wydawaniu posiłków dla dzieci, pomoc w żywieniu dzieci wymagających karmienia.
	7.	Uczestniczenie w ocenie sposobu żywienia małych pacjentów i ich edukacji żywieniowej.
	8.	Wdrażanie w codziennej pracy zasady bezpieczeństwa żywności i przepisów sanitarnych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi.

Praktyka w szpitalu dla dorosłych		
Cel praktyki	Zapoznanie studenta z zadaniami dietetyka, jako współpracownika działu żywienia w realizacji prawidłowego żywienia dietetycznego osób dorosłych.	
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, sanatoria.	
Czas trwania praktyki	80 godz. (10 dni roboczych)	
Miejsce odbywania praktyk	L.p.	Zadania szczegółowe do realizacji w ramach praktyki
szpitale, sanatoria	1.	Zapoznanie się z przepisami BHP i regulaminem pracy obowiązującym w placówce.
	2.	Zapoznanie się z zasadami żywienia osób dorosłych, zapoznanie się z rodzajami stosowanych diet oraz oceną ich wartości odżywczej.
	3.	Nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych dla dorosłych.
	4.	Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania kuchni przygotowującej posiłki dla dorosłych.
	5.	Poznanie zasad i warunków transportu wewnętrznego żywności z kuchni do miejsca spożywania posiłków.
	6.	Uczestniczenie w porcjowaniu i dystrybucji posiłków, udział w wydawaniu posiłków dla osób dorosłych, pomoc w żywieniu osób niesamodzielnych (wymagających karmienia).
	7.	Uczestniczenie w ocenie sposobu żywienia pacjentów i ich edukacji żywieniowej.
	8.	Wdrażanie w codziennej pracy zasad bezpieczeństwa żywności i przepisów sanitarnych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi.

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Żywienie kliniczne					Kod podmiotu		S-DIET-I-P-DK-ZYWK_IV		
Kierunek studiów		dietetyka									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia									
Specjalność		dietetyka kliniczna									
Forma studiów		stacjonarne									
Semestr studiów		IV									
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		
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć						Waga w %
Wykład		90	45	45	Zaliczenie pisemne na ocenę						50
Ćwiczenia praktyczne		90	45	45	Zaliczenie pisemne na ocenę						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 niskosodowa Wskazania. Niebezpieczeństwa przykłady.		4
2.	Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych Zasady komponowania diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów. Zastosowanie w chorobach.		6
3.	Dieta w osteoporozie. Dla kogo. Zasady komponowania diety w osteoporozie. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów. Zastosowanie w chorobach.		6
4.	Dieta w chorobach przewodu pokarmowego cz. 1		6
5.	Dieta w chorobach przewodu pokarmowego cz. 2.		6
6.	Dieta w celiakii.		5
7.	Żywnienie dietetyczne w alergiach pokarmowych. Zasady komponowania diety z ograniczeniem alergenów pochodzenia żywieniowego. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów. Zastosowanie w chorobach.		6
8.	Dieta w chorobach nowotworowych. Zasady komponowania diety w chorobach nowotworowych. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów. Zastosowanie w chorobach.		6
Razem liczba godzin:			45

Ćwiczenia praktyczne		Metody dydaktyczne	Studium przypadku, prezentacja multimedialna, praktyczne układanie diety dla pacjenta
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Planowanie i ocena diet o zmienionej konsystencji -klasyfikacja diet (diety fizjologiczne i нефizjologiczne) -rozróżniać diety o zmienionej konsystencji -planować całodienne wyżywienie dla diety papkowej, płynnej głodówkowej, kleikowej -planować zestawy posiłków dla diety płynnej wzmocnionej i płynnej do żywienia przez sondę -ocenić wartość odżywczą zaplanowanych diet		3
2.	Planowanie i ocena diet specjalnych i diagnostycznych -charakterystyka diet specjalnych i ich zastosowanie w żywieniu szpitalnym -planowanie diet specjalnych -diety diagnostyczne stosowane w żywieniu szpitalnym i ich charakterystyka, przykłady zestawów		3
3,4.	Planowanie i ocena diety bogatobiałkowej -określać zasady diety i wykorzystać w praktycznym planowaniu -analizować produkty i potrawy zalecane -wykazać sposoby wzbogacania diety (suplementy diety) -zaplanować jadłospis -ocenić wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami, sformułować wnioski i podjąć działania naprawcze		6
5,6	Planowanie i ocena diety niskobiałkowej i niskosodowej -określać zasady diety i wykorzystać w praktycznym planowaniu -klasyfikować diety niskosodowe -analizować produkty i potrawy zalecane i zabronione -wskazać różnice w stosunku do diety normobiałkowej -zaplanować diety specjalne -zaplanować jadłospis dla 20g i 50g białka oraz ograniczenia sodu -ocenić wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami, sformułować wnioski i podjąć działania naprawcze		6
7.	Zastosowanie diety z ograniczeniem cukrów prostych w żywieniu zbiorowym (bez indywidualizacji) -wymieniać, charakteryzować, analizować założenia diety, czyli podaż kcal, B, T, W -rozkłada energię i W na posiłki -określać uwagi technologiczne -wymieniać i charakteryzować produkty i potrawy zalecane, ograniczone i przeciwwskazane -uzasadniać konieczność indywidualizacji diety		3
8.	Planowanie diety metodą wymienników dietetycznych (m. Tatonia) -wymieniać i charakteryzować wymienniki dietetyczne -określać i charakteryzować etapy planowania diety metodą Tatonia Wykorzystanie wymienników dietetycznych w planowaniu diety -dobierać założenia diety do indywidualnego przypadku -planować dietę do indywidualnego przypadku		3
9.	Planowanie diety metodą wymienników węglowodanowych - zastosowanie wymienników węglowodanowych, tłuszczowych, białkowych		3

	-wymieniać, charakteryzować i klasyfikować WW, WT, WBz -obliczać podaż tych wymienników dla indywidualnego przypadku -uzasadniać konieczność stosowania tych wymienników	
10,11.	Planowanie diety ubogoenergetycznej -określać zasady diety i wykorzystać w praktycznym planowaniu -analizować produkty i potrawy zalecane i ograniczane -porównać wartość energetyczną produktów i potraw -zaplanować zestawy posiłków dla diety 1000 kcal, 1200kcal, 1500kcal	6
12.	Zastosowanie diety ubogoenergetycznej w leczeniu otyłości -przyczyny otyłości, etiologia -sposoby leczenia otyłości -produkty i preparaty wspomagające -analiza rynkowych produktów o obniżonej kaloryczności, słodziki, preparaty wspomagające odchudzanie -tworzenie planów żywieniowych (studium przypadku)	3
13,14.	Planowanie i ocena diety z kontrolowaną zawartością kwasów tłuszczowych -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 -ocenić wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami, ocena profilu kwasów tłuszczowych, sformułować wnioski i podjąć działania naprawcze	6
15.	Modyfikacje żywieniowe w nadciśnieniu tętniczym -klasyfikować diety niskosodowe -określać źródła sodu i sposoby ograniczania podaży -określać zasady żywienia -zaproponować sposoby ograniczenia spożycia sodu Żywnienie po zawale mięśnia sercowego -charakteryzować dietę w poszczególnych okresach po zawale -zaplanować schemat żywienia po zawale	3
Razem liczba godzin:		45

Literatura podstawowa:

1	Dietetyka kliniczna. M. Grzymisławski, PZWL 2019
2	Dietetyka. Żywnienie 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.	Podstawy żywienia klinicznego. red. L. Sobotka, PZWL 2007
2.	Diety zalecane w profilaktyce i leczeniu otyłości, miażdżycy oraz nadciśnieniu tętniczym. J. Biernat, Wyd. Wydz. Zdrowia UM Wrocław, 2000
3.	Żywność, żywienie a zdrowie. J. Biernat, Wyd. Astrum, Wrocław, 2001
4.	Podstawy dietetyki. J. Bujko, Wyd. SGGW Warszawa 2004
5.	Zaburzenia gospodarki lipidowej. Diagnostyka i terapia. Richter W.O, Wyd. MedPharm Polaska, Wrocław 2004

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Żywnieniowe leczenie dojelitowe					Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DS-ZYWLD_IV			
Kierunek studiów		dietetyka									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia									
Specjalność		dietetyka kliniczna									
Forma studiów		stacjonarne									
Semestr studiów		IV									
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					Waga w %	
Wykład		35	5	30	Zaliczenie pisemne					100	
Razem:		35	5	30						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							K_W17 K_W18 K_W20	wykład	
	2.	zna zasady obliczania podstawowych parametrów diet							K_W18	wykład	
	3.	charakteryzuje produkty zalecane w poszczególnych dietach i wskazuje produkty przeciwwskazane							K_W18	wykład	
	4.	omawia techniki kulinarne wykorzystywane do przygotowania różnych diet							K_W18	wykład	
	5.	wymienia schorzenia, w których mają zastosowanie poszczególne diety							K_W18	wykład	
	6.	dobiera odpowiednią dietę do schorzenia pacjenta zależnie od stopnia zaawansowania choroby i wyników badań dodatkowych							K_W18 K_W20	wykład	
Umiejętności	1.										
Kompetencje społeczne	1.	ma świadomość, że wiedza żywieniowa jest elementem leczenia wielu chorób							K_K01	wykład	

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna
L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin	
1.	Fizjologia trawienia i wchłaniania pokarmów. Miejsce i sposób wchłaniania podstawowych składników pokarmowych, witamin i mikroelementów.	2	
2.	Wskazania do żywienia dojelitowego. Jednostki chorobowe w których to żywienie jest prowadzone- krótka ich charakterystyka.	2	
3.	Przeciwwskazania do żywienia drogą przewodu pokarmowego.	2	
4.	Techniki prowadzenia żywienia dojelitowego, jego rodzaje i drogi podania.	2	
5.	Diety stosowane w żywieniu dojelitowym. Wybór diety w zależności od stanu klinicznego i choroby podstawowej.	2	
6.	Kwalifikacja pacjentów do żywienia dojelitowego. Metody oceny stanu odżywienia.	2	
7.	Monitorowanie żywienia dojelitowego.	2	
8.	Powikłania żywienia dojelitowego ze strony przewodu pokarmowego. Powikłania mechaniczne.	2	
9.	Powikłania metaboliczne żywienia dojelitowego.	2	
10.	Doustne suplementy diety, ONS.	2	
11.	Żywienie dojelitowe w warunkach domowych- sposób prowadzenia, u jakich pacjentów, rola opiekunów i rodziny.	2	
12.	Żywienie dojelitowe w chorobach przewodu pokarmowego.	2	
13.	Żywienie dojelitowe w chorobach neurologicznych.	2	
14.	Żywienie dojelitowe w innych wybranych chorobach przewlekłych – mukowiscydoza, choroby nerek.	2	
15.	Dlaczego żywienie dojelitowe jest lepsze niż żywienie pozajelitowe?	2	
Razem liczba godzin:		30	

Literatura podstawowa:

1	M. Grzymisławski, Dietetyka kliniczna. PZWL 2019
2	A. Kapała: Praktyczny przewodnik po ONS. Scientifica, Kraków 2015
3	M. Pertkiewicz, T. Korta: Standardy żywienia dojelitowego i pozajelitowego. Scientifica, Kraków 2015
4	L. Sobotka: Podstawy żywienia klinicznego. Scientifica, Kraków 2013

Literatura uzupełniająca:

1.	J. Gawęcki, M. Grzymisławski: Żywienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2010
2.	S. Langley-Ewans: Żywienie: wpływ na zdrowie człowieka. PZWL, Warszawa 2014
3.	A. Payne, J. Chojnacki: Dietetyka i żywienie kliniczne. Elsevier Urban&Partner, Wrocław 2013

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		IV								
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 pisemny z materiału wykładowego					60
Ćwiczenia		90	45	45	Kolokwium zaliczeniowe na koniec semestru. Przygotowanie prezentacji dotyczącej realizowanych zagadnień. Przedstawienie publikacji naukowej dotyczącej realizowanych zagadnień					40
Razem:		150	75	75					Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	Posiada wiedzę o błędach żywieniowych młodzieży i ich wpływie na rozwój chorób dietozależnych						K_W13 K_W15 K_W21	wykład	
	2.	Posiada wiedzę o racjonalnym żywieniu ludzi dorosłych, dietach śródziemnomorskiej i alternatywnych						K_W08 K_W07	wykład	
	3.	Zna zalecenia dla kobiet w ciąży i karmiących, osób starszych i uprawiających różne dyscypliny sportowe						K_W15 K_W25	wykład	
Umiejętności	1.	Potrafi zaplanować i wdrożyć prawidłowe żywienie dla odpowiedniej grupy ludności						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_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.	Błędy żywieniowe młodzieży szkolnej.		5
2.	Podstawy racjonalnego żywienia ludzi dorosłych. Dieta śródziemnomorska.		5
3.	Alternatywne sposoby żywienia niektórych grup ludności – na przykładach.		5
4.	Zasady żywienia kobiet w okresie prokreacyjnym, ciąży i karmiących.		5
5.	Zasady żywienia ludzi starszych.		5
6.	Zasady żywienia zgodne z dyscypliną sportową.		5
Razem liczba godzin:			30

Ćwiczenia		Metody dydaktyczne	Ćwiczenia tablicowe
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Planowanie jadłospisów dla młodzieży 13-15 lat.		6
2.	Planowanie jadłospisów dla młodzieży 16-20 lat.		3
3.	Planowanie jadłospisów dla mężczyzn 21-64 lat (praca lekka i umiarkowanie ciężka).		3
4.	Planowanie jadłospisów dla mężczyzn 21-64 lat (praca ciężka i bardzo ciężka).		3
5.	Planowanie jadłospisów dla kobiet 21-59 lat (praca lekka, umiarkowanie ciężka i ciężka).		3
6.	Planowanie jadłospisów dla kobiet ciężarnych i karmiących.		6
7.	Planowanie jadłospisów dla ludzi w podeszłym wieku (mężczyźni 65-75 lat).		3
8.	Planowanie jadłospisów dla ludzi w podeszłym wieku (mężczyźni powyżej 75 lat).		3
9.	Planowanie jadłospisów dla ludzi w podeszłym wieku (kobiety 60-75 lat).		3
10.	Planowanie jadłospisów dla ludzi w podeszłym wieku (kobiety powyżej 75 lat).		3
11.	Planowanie jadłospisów dla sportowców.		6
12.	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)		Dietoprofilaktyka i diety lecznicze				Kod przedmiotu		S-DIET-I-P-PD-DIETPROF_IV			
Kierunek studiów		dietetyka									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia									
Specjalność		psychodietetyka									
Forma studiów		stacjonarne									
Semestr studiów		IV									
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
		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	wykład, 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	
	4.	potrafi dobrać odpowiednią dietę do schorzenia pacjenta i skorygować ją zależnie od stopnia zaawansowania choroby i wyników badań dodatkowych							K_U04 K_U08	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 bogatobiałkowa. Zastosownie w chorobach i profilaktyce. Zasady komponowania diety bogatobiałkowej		6
2.	Zasady komponowania diety niskobiałkowej. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów. Zastosowanie w chorobach		6
3.	Cukrzyca jako podstawowa choroba dietozależna- znaczenie diety w profilaktyce i leczeniu		2
4.	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Zasady komponowania diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów. Zastosowanie w chorobach		4
5.	Dietoprofilaktyka w chorobach sercowo-naczyniowych. Zaburzenia lipidowe - związek z trybem życia, znaczenie profilaktyki		2
6.	Zasady komponowania diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów. Zastosowanie w chorobach		4
7.	Profilaktyka chorób układu sercowo naczyniowego. Rodzaje diet		6
8.	Profilaktyka i leczenie osteoporozy. Zasady komponowania diety w osteoporozie. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów		6
9.	Profilaktyka otyłości. Znaczenie diety w profilaktyce nadwagi i otyłości - metody kontroli łaknienia. Zdrowotne następstwa otyłości.		3
10.	Dieta w profilaktyce chorób przewodu pokarmowego		6
Razem liczba godzin:			45

Ćwiczenia praktyczne		Metody dydaktyczne	Studium przypadku, prezentacja multimedialna, praktyczne układanie diety dla pacjenta
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Planowanie i ocena diet o zmienionej konsystencji, diety głodówkowe. Diety płynne wzmocnione do żywienia przez sondę lub przetokę		3
2.	Pacjent wymagający diety przemysłowej		3
3.	Planowanie i ocena diet specjalnych i diagnostycznych		3
4.	Zastosowanie diety bogatobiałkowej w chorobach i profilaktyce. Planowanie diety. Diety proteinowe w leczeniu otyłości		6
5.	Planowanie i ocena diety niskobiałkowej i niskosodowej z uwzględnieniem różnej podaży białka i sodu		6
6.	Produkty zalecane i przeciwwskazane w profilaktyce i leczeniu cukrzycy		3
7.	Planowanie diety metodą wymienników dietetycznych (m. Tatonia)		3
8.	Planowanie diety metodą wymienników węglowodanowych - zastosowanie wymienników pracy z pacjentem		3
9.	Praca z pacjentem wymagającym diety ubogoenergetycznej – przyjęcie pacjenta, wywiad		6
10.	Zastosowanie diety ubogoenergetycznej w leczeniu i profilaktyce otyłości- planowanie diet indywidualnych. Studium przypadku		6
11.	Diety niekonwencjonalne w leczeniu otyłości, przegląd diet		
12.	Planowanie i ocena diety z kontrolowaną zawartością kwasów tłuszczowych		6
13.	Diety stosowane w profilaktyce chorób układu sercowo-naczyniowego		6
14.	Diety w profilaktyce chorób przewodu pokarmowego - studium przypadku		3
15.	Zaliczenie		3
Razem liczba godzin:			60

Literatura podstawowa:

1	Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, H. Ciborowska, A. Rudnicka, PZWL
2	Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, pod red. J. Gawęckiego PWN
3	Dietoterapia. Włdarek, Lange, Kozłowska, Głabsak PZWL
4	Praktyczny podręcznik do dietetyki red. M. Jarosz IŻŻ

Literatura uzupełniająca:

1	Nowoczesna, dietetyczna książka kucharska. Chelminska PZWL
2	Dietetyka kliniczna. M. Grzymisławski, PZWL 2019

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Psychologia odżywiania					Kod przedmiotu	S-DIET-I-P-PD-PO_IV			
Kierunek studiów		dietetyka									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		pierwszego stopnia									
Specjalność		psychodietetyka									
Forma studiów		stacjonarne									
Semestr studiów		IV									
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	1,5		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	0
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %	
Wykład		60	15	45	Egzamin testowy, wykonanie projektu/praca pisemna.					100	
Razem:		60	15	45						Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)							Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	posiada wiedzę z zakresu psychologicznych mechanizmów związanych z odżywianiem się							K_W13 K_W14	wykład	
	2.	posiada wiedzę z zakresu wpływu żywienia na funkcjonowanie jednostki							K_W13 K_W14	wykład	
	3.	zna teoretyczne podstawy mechanizmów psychospołecznych warunkujących skuteczną komunikację z pacjentem							K_W08 K_W09	wykład	
	4.	posiada wiedzę z zakresu wpływu składników odżywczych na regulację czynności psychicznych							K_W13 K_W14	wykład	
Umiejętności	1.	posiada umiejętności wyboru i przeprowadzania odpowiednich oddziaływań wspierających w kształtowaniu indywidualnego wizerunku ciała							K_U01 K_U02 K_U03	wykład	
Kompetencje społeczne	1.	posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się po pomoc do profesjonalisty							K_K01 K_K02	wykład	

Treści kształcenia

Wykład		Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Zdrowe odżywianie się.		2
2.	Wybory żywieniowe.		2
3.	Pożywienie jako manifestacja Ja .		2
4.	Pożywienie jako forma interakcji społecznych.		2
5.	Pożywienie jako tożsamość kulturowa.		2
6.	Znaczenie wymiarów ciała.		2
7.	Niezadowolenie z ciała i jego konsekwencje.		4
8.	Diety i psychologiczne konsekwencje ich stosowania.		2
9.	Jedzenie a regulacja emocji.		4
10.	Psychologia odchudzania.		4
11.	Nawyki żywieniowe i ich zmiana.		7
12.	Psychologiczny aspekt otyłości.		4
13.	Zaburzenia odżywiania się.		4
14.	Komunikacja z pacjentem.		4
Razem liczba godzin:			45

Literatura podstawowa:

1	Ogden J. (2011); Psychologia odżywiania się. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego
2	Głębocka A. Niezadowolenie z wyglądu a rozpaczliwa kontrola wag. Impuls, Kraków, 2009

Literatura uzupełniająca:

1	Brytek-Matera A. Obraz ciała obraz siebie. Wydawnictwo Difin. Warszawa, 2008
2	Głębocka A., Kulbat J. Wizerunek ciała Portret Polek. Wydawnictwo Naukowe UO, Opole, 2005

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Żywnienie różnych grup ludności				Kod przedmiotu		S-DIET-I-P-PD-ZRGL_IV			
Kierunek studiów		dietetyka									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		pierwszego stopnia									
Specjalność		psychodietetyka									
Forma studiów		stacjonarne									
Semestr studiów		IV									
Tryb zaliczenia przedmiotu		egzamin		Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	3	Zajęcia kontaktowe	1,5	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym		2	
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %	
Wykład		30	15	15	Egzamin, test					50	
Ćwiczenia		60	30	30	Przygotowanie prezentacji dotyczącej realizowanych zagadnień. Przedstawienie publikacji naukowej dotyczącej realizowanych zagadnień					50	
Razem:		90	45	45						Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Formy zajęć		
Wiedza	1.	posiada wiedze o zasadach prawidłowego żywienia młodzieży, dorosłych i starszych						K_W13	wykład		
	2.	posiada wiedze o zasadach prawidłowego żywienia kobiet w różnych stanach fizjologicznych (ciąża, laktacja) oraz ludzi o zwiększonej aktywności fizycznej						K_W15 K_W08	wykład		
Umiejętności	1.	potrafi zaplanować i wdrożyć prawidłowe żywienie dla odpowiedniej grupy ludności						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_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 multimedialny
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Zasady żywienia młodzieży. Zaburzenia żywienia na przykładach: ortoreksja, bigoreksja, anoreksja, bulimia		2
2.	Zasady żywienia osób dorosłych. Stresory środowiska i stylu życia (m.in. używki)		2
3.	Niekonwencjonalne sposoby żywienia dorosłych na przykładach (dieta wegetariańska)		2
4.	Zasady żywienia kobiet przygotowujących się do ciąży, w ciąży, karmiących		3
5.	Zasady żywienia osób starszych. Odporność psychiczna a choroby przewlekłe na tle nerwowym uwarunkowane jakością środowiska życia człowieka		3
6.	Zasady żywienia osób aktywnych fizycznie. Rola aktywności fizycznej w przeciwdziałaniu stresowi		3
Razem liczba godzin:			15

Ćwiczenia		Metody dydaktyczne	
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Ocena zawartości składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla młodzieży 13-15 lat. Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.		4
2.	Ocena zawartości składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla młodzieży 16-18 lat. Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.		2
3.	Ocena zawartości składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla mężczyzn 21-64 lat (praca lekka i umiarkowanie ciężka)Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.		2
4.	Ocena zawartości składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla mężczyzn 21-64 lat (praca ciężka i bardzo ciężka) Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.		2
5.	Ocena zawartości składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla kobiet 21-64 lat (praca lekka, umiarkowanie ciężka i ciężka) Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.		2
6.	Ocena zawartości składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla kobiet ciężarnych i karmiących. Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.		4
7.	Ocena zawartości składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla ludzi w podeszłym wieku (mężczyźni 60- 75 lat). Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.		4
8.	Ocena zawartości składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla ludzi w podeszłym wieku (mężczyźni powyżej 75 lat).Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.		2
9.	Ocena zawartości składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla ludzi w podeszłym wieku (kobiety 60-75 lat). Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.		2
10.	Ocena zawartości składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla ludzi w podeszłym wieku (kobiety powyżej 75 lat). Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.		2
11.	Ocena zawartości składników odżywczych oparciu o normy w jadłospisach dla sportowców. Ocena i korekta jadłospisów z uwzględnieniem norm oraz produktów zalecanych i przeciwwskazanych.		3
12.	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., Głabska 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.: Żywienie wpływ na zdrowie człowieka. Wyd. PZWL, Warszawa, 2014, (red. polskiego wydania Jarosz M.)

Literatura uzupełniająca:

1	Grzymisławski M., Gawęcki J.(red.): Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa, 2010
2	Grzymisławski M.(red.): Dietetyka kliniczna. Wyd. PZWL, Warszawa, 2019
3	Joan Webster-Gandy, Angela Madden, Michelle Holdsworth: Oxford Handbook of Nutrition and Dietetics OUP Oxford, 2012
4	Insel P., Turner R.E., Ross D. Nutrition. Jones and Bartlett Publisher, London, 2004
5	Payne A., Barker H.: Dietetyka i żywienie kliniczne, Wyd. Urban & Partner, Wrocław, 2013 (red. polskiego wydania Chojnacki J.)
6	Wydawnictwa IMiD : Środowisko gimnazjów w opinii uczniów i dyrektorów szkół. Warszawa, 2015
7	Wydawnictwa IMiD : Zdrowie uczniów w 2018 roku na tle nowego modelu badań HBSC, Warszawa, 2018