

## Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu)  |     | Podstawy przedsiębiorczości i zasad prowadzenia działalności gospodarczej                 |                |                     |                                                             | Kod podmiotu       |     | S-DIET-I-P-DIET-PPZPDG_V                                |                                     |          |
|----------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------|-----|---------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------|
| Kierunek studiów           |     | dietetyka                                                                                 |                |                     |                                                             |                    |     |                                                         |                                     |          |
| Profil kształcenia         |     | praktyczny                                                                                |                |                     |                                                             |                    |     |                                                         |                                     |          |
| Poziom studiów             |     | studia pierwszego stopnia                                                                 |                |                     |                                                             |                    |     |                                                         |                                     |          |
| Specjalność                |     | przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności                                             |                |                     |                                                             |                    |     |                                                         |                                     |          |
| Forma studiów              |     | stacjonarne                                                                               |                |                     |                                                             |                    |     |                                                         |                                     |          |
| Semestr studiów            |     | V                                                                                         |                |                     |                                                             |                    |     |                                                         |                                     |          |
| Tryb zaliczenia przedmiotu |     | Zaliczenie                                                                                |                | Liczba punktów ECTS |                                                             |                    |     |                                                         | Sposób ustalania oceny z przedmiotu |          |
| Formy zajęć i inne         |     | Liczba godzin zajęć w semestrze                                                           |                | Całkowita           | 1                                                           | Zajęcia kontaktowe | 0,5 | Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym |                                     | 1        |
|                            |     | Całkowita                                                                                 | Pracy studenta | Zajęcia kontaktowe  | Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć |                    |     |                                                         |                                     | Waga w % |
| Ćwiczenia praktyczne       |     | 30                                                                                        | 15             | 15                  | Kolokwium                                                   |                    |     |                                                         |                                     | 100      |
| Razem:                     |     | 30                                                                                        | 15             | 15                  |                                                             |                    |     |                                                         | Razem                               | 100      |
| Kategoria efektów          | Lp. | Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)                                                |                |                     |                                                             |                    |     | Efekty kierunkowe                                       | Formy zajęć                         |          |
| Wiedza                     | 1.  | posiada wiedzę na temat form prowadzenia działalności gospodarczej                        |                |                     |                                                             |                    |     | K_W12                                                   | ćwiczenia                           |          |
|                            | 2.  | zna formy opodatkowania jednostek gospodarczych                                           |                |                     |                                                             |                    |     | K_W12                                                   | ćwiczenia                           |          |
|                            | 3.  | posiada wiedzę na temat form rozliczeń finansowych w przedsiębiorstwie                    |                |                     |                                                             |                    |     | K_W12                                                   | ćwiczenia                           |          |
| Umiejętności               | 1.  | potrafi wybrać odpowiednią formę opodatkowania oraz podać jej wady i zalety               |                |                     |                                                             |                    |     | K_U17                                                   | ćwiczenia                           |          |
|                            | 2.  | rozróżnia przychody od kosztów i potrafi obliczyć zobowiązanie podatkowe przedsiębiorstwa |                |                     |                                                             |                    |     | K_U17                                                   | ćwiczenia                           |          |
|                            | 3.  | potrafi wskazać różnice pomiędzy umową o pracę a umową cywilnoprawną                      |                |                     |                                                             |                    |     | K_U17                                                   | ćwiczenia                           |          |
|                            | 4.  | potrafi wybrać lokatę bankową oraz oszacować koszt kredytu                                |                |                     |                                                             |                    |     | K_U17                                                   | ćwiczenia                           |          |
| Kompetencje społeczne      | 1.  | jest świadomy konsekwencji wynikających z nadmiernego zadłużania przedsiębiorstwa         |                |                     |                                                             |                    |     | K_K06                                                   | ćwiczenia                           |          |
|                            | 2.  | jest świadomy obowiązków pracodawcy wobec pracowników                                     |                |                     |                                                             |                    |     | K_K05<br>K_K06                                          | ćwiczenia                           |          |
|                            | 3.  | zna normy etyczne prowadzenia przedsiębiorstwa                                            |                |                     |                                                             |                    |     | K_K03                                                   | ćwiczenia                           |          |
|                            | 4.  | identyfikuje znaczenie przedsiębiorczych zachowań                                         |                |                     |                                                             |                    |     | K_K06                                                   | ćwiczenia                           |          |

### Treści kształcenia

| Ćwiczenia praktyczne |                                                                                                                                                       | Metody dydaktyczne | Ćwiczenia tablicowe, prezentacja multimedialna |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------------------------------|
| L.p.                 | Tematyka zajęć                                                                                                                                        |                    | Liczba godzin                                  |
| 1.                   | Człowiek przedsiębiorczy: cechy osoby przedsiębiorczej, analiza SWOT własnych działań, typy osobowości człowieka, sposób podejmowania decyzji.        |                    | 2                                              |
| 2.                   | Rachunek i lokata bankowa, kredyt bankowy. Zaciągamy kredyt. Jak wybrać dobrą lokatę bankową.                                                         |                    | 2                                              |
| 3.                   | Cele i rodzaje działalności gospodarczej. Różnorodność form prowadzenia działalności Gospodarczej. Procedura rejestracyjna przedsiębiorstwa           |                    | 3                                              |
| 4.                   | Pomysł na działalność. Otoczenie konkurencyjne przedsiębiorstwa.                                                                                      |                    | 2                                              |
| 5.                   | Księgowość w firmie – wybór formy opodatkowania.                                                                                                      |                    | 2                                              |
| 6.                   | Zasady rozliczeń finansowych przedsiębiorstw. Przedsiębiorstwo a ZUS. Przedsiębiorstwo a US. Formy zatrudnienia – umowa o pracę, umowy cywilnoprawne. |                    | 2                                              |
| 7.                   | Biznes plan - budowa                                                                                                                                  |                    | 2                                              |
| Razem liczba godzin: |                                                                                                                                                       |                    | 15                                             |

#### Literatura podstawowa:

|   |                                                                                                                                                                                   |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Własna firma : jak założyć i poprowadzić? / Anna Jeleńska, Joanna Polańska-Solarz. - Kraków: Wszechnica Podatkowa, 2009.                                                          |
| 2 | Jak rozpocząć własny biznes? : poradnik dla rozpoczynających działalność / Aldona Dereń [et al.]; Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie - Nysa: Oficyna Wydawnicza PWSZ, 2013. |
| 3 | Pasieczny Jacek. Biznesplan: skuteczne narzędzie pracy przedsiębiorcy / Jacek Pasieczny. - Warszawa: Polskie Wydaw. Ekonomiczne, 2007                                             |

#### Literatura uzupełniająca:

|   |                                                                                                                                                                                                                            |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Wybrane zagadnienia rachunkowości i finansów / Zofia Wilimowska, Marek Wilimowski, Danuta Seretna ; Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie. - Nysa: Oficyna Wydawnicza Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Nysie, 2003 |
| 2 | Biznes we współczesnej gospodarce / red. Bogdan Buczkowski, Anetta Kuna Marszałek - Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego; IBUK Libra, 2016                                                                                   |

## Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu)  |     | Dietetyka pediatryczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                |                     |                                                             | Kod podmiotu       | S-DIET-I-P-DIET-DIEP_V           |                                                         |                                     |          |     |
|----------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------|-----|
| Kierunek studiów           |     | dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                |                     |                                                             |                    |                                  |                                                         |                                     |          |     |
| Profil kształcenia         |     | praktyczny                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                |                     |                                                             |                    |                                  |                                                         |                                     |          |     |
| Poziom studiów             |     | studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                |                     |                                                             |                    |                                  |                                                         |                                     |          |     |
| Specjalność                |     | przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                |                     |                                                             |                    |                                  |                                                         |                                     |          |     |
| Forma studiów              |     | stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                |                     |                                                             |                    |                                  |                                                         |                                     |          |     |
| Semestr studiów            |     | V                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                |                     |                                                             |                    |                                  |                                                         |                                     |          |     |
| Tryb zaliczenia przedmiotu |     | Egzamin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                | Liczba punktów ECTS |                                                             |                    |                                  |                                                         | Sposób ustalania oceny z przedmiotu |          |     |
| Formy zajęć i inne         |     | Liczba godzin zajęć w semestrze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                | Całkowita           | 5                                                           | Zajęcia kontaktowe | 2                                | Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym |                                     | 2,5      |     |
|                            |     | Całkowita                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Pracy studenta | Zajęcia kontaktowe  | Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć |                    |                                  |                                                         |                                     | Waga w % |     |
| Wykład                     |     | 75                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 45             | 30                  | Egzamin ustny                                               |                    |                                  |                                                         |                                     | 50       |     |
| Ćwiczenia                  |     | 75                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 45             | 30                  | Kolokwium zaliczeniowe / Prezentacja multimedialna          |                    |                                  |                                                         |                                     | 50       |     |
| Razem:                     |     | 150                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 90             | 60                  |                                                             |                    |                                  |                                                         |                                     | Razem    | 100 |
| Kategoria efektów          | Lp. | Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                |                     |                                                             |                    | Efekty kierunkowe                |                                                         | Formy zajęć                         |          |     |
| Wiedza                     | 1.  | zna w ogólnym zakresie zasady żywienia kobiet w okresie prekoncepcyjnym oraz w ciąży. potrafi wyjaśnić konieczność zmian w żywieniu kobiety ciężarnej i ich wpływ na rozwój płodu. potrafi zdefiniować i omówić okresy rozwoju człowieka uwzględniając dojrzewanie przewodu pokarmowego                                                                      |                |                     |                                                             |                    | K_W01<br>K_W08<br>K_W15          |                                                         | wykład, ćwiczenia                   |          |     |
|                            | 2.  | zna zasady żywienia naturalnego i sztucznego niemowlęcia oraz potrafi wytłumaczyć wpływ nieprawidłowego żywienia na rozwój chorób powstałych na tle wadliwego żywienia                                                                                                                                                                                       |                |                     |                                                             |                    | K_W03<br>K_W15                   |                                                         | wykład                              |          |     |
|                            | 3.  | potrafi wytłumaczyć związek zmian w sposobie odżywiania ze zmianami w zaleceniach żywienia dzieci w różnych stanach chorobowych                                                                                                                                                                                                                              |                |                     |                                                             |                    | K_W03<br>K_W16<br>K_W18          |                                                         | wykład                              |          |     |
|                            | 4.  | zna w ogólnym zakresie znaczenie i zasady suplementacji probiotyków i prebiotyków oraz witamin, makro i mikroelementów pożywienia. potrafi omówić ich związek z dojrzewaniem układu odpornościowego dziecka                                                                                                                                                  |                |                     |                                                             |                    | K_W16<br>K_W08                   |                                                         | wykład                              |          |     |
| Umiejętności               | 1.  | potrafi zaprojektować tygodniowy jadłospis dla zdrowych niemowląt z uwzględnieniem zaleceń IMDZ i oszacować niezbędne zapotrzebowanie na składniki odżywcze oraz witaminy, mikro i makroelementy, dobierając odpowiednie produkty w celu skalkulowania prawidłowej diety                                                                                     |                |                     |                                                             |                    | K_U10<br>K_U11<br>K_U12<br>K_U15 |                                                         | ćwiczenia                           |          |     |
|                            | 2.  | potrafi zaprojektować tygodniowy jadłospis dla niemowląt chorych z uwzględnieniem zaleceń IMDZ oraz oszacować niezbędne zapotrzebowanie na składniki odżywcze oraz witaminy, mikro i makroelementy, wyszukując odpowiednie produkty w celu skalkulowania prawidłowej diety, z uwzględnieniem produktów przeciwwskazanych w wybranych jednostkach chorobowych |                |                     |                                                             |                    | K_U10<br>K_U11<br>K_U16          |                                                         | ćwiczenia                           |          |     |
|                            | 3.  | potrafi zaprojektować tygodniowy jadłospis dla kobiety w ciąży i okresie przedkoncepcyjnym oraz oszacować zapotrzebowanie na niezbędne składniki odżywcze oraz witaminy, mikro i makroelementy, wyszukać odpowiednie produkty w cel skalkulowania i przygotowania prawidłowej diety                                                                          |                |                     |                                                             |                    | K_U10<br>K_U11<br>K_U12<br>K_U15 |                                                         | ćwiczenia                           |          |     |
|                            | 4.  | potrafi analizować jadłospis i żywienie kobiet oraz ustalić przyczyny i ocenić niedobory diety niemowląt, kobiet w okresie prekoncepcyjnym, w ciąży i matek karmiących, oraz korzystając z dostępnych programów komputerowych umiejętnie planuje ich żywienie                                                                                                |                |                     |                                                             |                    | K_U10<br>K_U11<br>K_U12<br>K_U15 |                                                         | ćwiczenia                           |          |     |
| Kompetencje społeczne      | 1.  | ma świadomość posiadanej wiedzy z zakresu żywienia niemowląt, kobiet ciężarnych oraz karmiących i konieczności stałego jej uzupełniania                                                                                                                                                                                                                      |                |                     |                                                             |                    | K_K01                            |                                                         | wykład, ćwiczenia                   |          |     |
|                            | 2.  | wykazuje kreatywność w rozwiązywaniu zadań oraz tworzeniu projektów, jest otwarty i współpracuje w zespole nad rozwiązaniem problemów                                                                                                                                                                                                                        |                |                     |                                                             |                    | K_K06<br>K_K08                   |                                                         | wykład, ćwiczenia                   |          |     |

## Treści kształcenia

| Wykład               |                                                                                                                | Metody dydaktyczne | Wykład interaktywny, prezentacja multimedialna |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------------------------------|
| L.p.                 | Tematyka zajęć                                                                                                 |                    | Liczba godzin                                  |
| 1.                   | Etapy rozwoju człowieka                                                                                        |                    | 1                                              |
| 2.                   | Żywienie w okresie prenatalnym                                                                                 |                    | 1                                              |
| 3.                   | Ogólne założenia żywienia w pediatrii                                                                          |                    | 2                                              |
| 4.                   | Rozwój czynnościowy przewodu pokarmowego                                                                       |                    | 1                                              |
| 5.                   | Żywienie w Pediatrii żywienie dzieci zdrowych                                                                  |                    | 2                                              |
| 6.                   | Problemy towarzyszące żywieniu enteralnemu dzieci                                                              |                    | 2                                              |
| 7.                   | Żywienie w Pediatrii -Karmienie sztuczne                                                                       |                    | 2                                              |
| 8.                   | Żywienie dzieci a choroby cywilizacyjne                                                                        |                    | 2                                              |
| 9.                   | Probiotyki w żywieniu dzieci                                                                                   |                    | 1                                              |
| 10.                  | Wpływ żywienia na rozwój odporności u dzieci                                                                   |                    | 1                                              |
| 11.                  | Zaburzenia czynnościowe przewodu pokarmowego                                                                   |                    | 1                                              |
| 12.                  | Zaburzenia czynnościowe przewodu pokarmowego - Biegunki ostre                                                  |                    | 1                                              |
| 13.                  | Zaburzenia czynnościowe przewodu pokarmowego - Biegunka przewlekła                                             |                    | 1                                              |
| 14.                  | Alergie pokarmowe                                                                                              |                    | 1                                              |
| 15.                  | Glutenozależna choroba trzewna - CELIAKIA                                                                      |                    | 1                                              |
| 16.                  | Żywienie w chorobach metabolicznych uwarunkowanych genetycznie                                                 |                    | 1                                              |
| 17.                  | Fenyloketonuria (PKU) hiperfenyloalaninemia                                                                    |                    | 1                                              |
| 18.                  | Żywienie dzieci w chorobach nerek                                                                              |                    | 2                                              |
| 19.                  | Żywienie dzieci w chorobach wątroby i trzustki                                                                 |                    | 2                                              |
| 20.                  | Żywienie dzieci w różnych stanach chorobowych                                                                  |                    | 1                                              |
| 21.                  | Żywienie dzieci ciężko chorych                                                                                 |                    | 1                                              |
| 23.                  | Alternatywne metody żywienia drogą przewodu pokarmowego                                                        |                    | 1                                              |
| 24.                  | Profilaktyka niedoboru wit.D3 u dzieci, kobiet ciężarnych i karmiących - zalecenia polskiego zespołu ekspertów |                    | 1                                              |
| Razem liczba godzin: |                                                                                                                |                    | 30                                             |

| Ćwiczenia            |                                                         | Metody dydaktyczne | Przygotowanie projektów (prezentacji multimedialnych), dyskusja problemowa. |
|----------------------|---------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| L.p.                 | Tematyka zajęć                                          |                    | Liczba godzin                                                               |
| 1.                   | Etapy rozwoju człowieka i zasady żywienia               |                    | 2                                                                           |
| 2.                   | Założenia żywienia kobiety ciężarnej i planującej ciążę |                    | 8                                                                           |
| 3.                   | Żywienie dzieci w pierwszych latach życia               |                    | 2                                                                           |
| 4.                   | Pre i probiotyki w diecie, znaczenie dla zdrowia dzieci |                    | 2                                                                           |
| 5.                   | Zasady żywienia w alergii pokarmowej                    |                    | 2                                                                           |
| 6.                   | Żywienie dzieci z chorobami nerek                       |                    | 4                                                                           |
| 7.                   | Żywienie dzieci z chorobami wątroby i trzustki          |                    | 4                                                                           |
| 8.                   | Żywienie dzieci w różnych stanach chorobowych           |                    | 4                                                                           |
| 9.                   | Zasady suplementacji i profilaktyka niedoboru wit.D3    |                    | 1                                                                           |
| 10.                  | Metody oceny rozwoju dzieci w pierwszych latach życia   |                    | 1                                                                           |
| Razem liczba godzin: |                                                         |                    | 30                                                                          |

### Literatura podstawowa:

|   |                                                                                                                                         |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Podstawy żywienia i dietoterapia. Nancy J. Peckenpaugh, Wyd. 1 polskie / red. Danuta Gajewska. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2011.. |
| 2 | Żywienie dzieci w zdrowiu i chorobie; red. Krawczyński M.; HELP MED; Kraków 2015.                                                       |
| 3 | Normy Żywienia dla populacji polskiej-nowelizacja. red. M. Jarosz, IŻŻ, Warszawa 2012                                                   |

### Literatura uzupełniająca:

|   |                                                                                                                |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Pediatrica t.1 i 2 ; red., Kawalec W., Grenda R. PZWL, W-wa 2013.                                              |
| 2 | Żywienie człowieka. Podstawy nauki o Żywieniu. red. J. Gawęcki, L. Hryniewiecki, PWN, Warszawa 2015            |
| 3 | Kompendium wiedzy o żywności, Żywieniu i zdrowiu. red. J. Gawęcki, T. Mossor-Pietraszewska, PWN, Warszawa 2015 |

## Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu)  |     | Kliniczny zarys chorób                                                                                                                                                                     |                |                     |                                                             |                    |     |                                                         | Kod podmiotu      | S-DIET-I-P - DIET-KZC _V            |     |
|----------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------|-----|---------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------|-----|
| Kierunek studiów           |     | dietetyka                                                                                                                                                                                  |                |                     |                                                             |                    |     |                                                         |                   |                                     |     |
| Profil kształcenia         |     | praktyczny                                                                                                                                                                                 |                |                     |                                                             |                    |     |                                                         |                   |                                     |     |
| Poziom studiów             |     | studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                  |                |                     |                                                             |                    |     |                                                         |                   |                                     |     |
| Specjalność                |     | przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności                                                                                                                                              |                |                     |                                                             |                    |     |                                                         |                   |                                     |     |
| Forma studiów              |     | stacjonarne                                                                                                                                                                                |                |                     |                                                             |                    |     |                                                         |                   |                                     |     |
| Semestr studiów            |     | V                                                                                                                                                                                          |                |                     |                                                             |                    |     |                                                         |                   |                                     |     |
| Tryb zaliczenia przedmiotu |     | Egzamin                                                                                                                                                                                    |                | Liczba punktów ECTS |                                                             |                    |     |                                                         |                   | Sposób ustalania oceny z przedmiotu |     |
| Formy zajęć i inne         |     | Liczba godzin zajęć w semestrze                                                                                                                                                            |                | Całkowita           | 3                                                           | Zajęcia kontaktowe | 1,5 | Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym | 2                 |                                     |     |
|                            |     | Całkowita                                                                                                                                                                                  | Pracy studenta | Zajęcia kontaktowe  | Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć |                    |     |                                                         |                   | Waga w %                            |     |
| Wykład                     |     | 30                                                                                                                                                                                         | 15             | 15                  | Egzamin                                                     |                    |     |                                                         |                   | 50                                  |     |
| Ćwiczenia                  |     | 60                                                                                                                                                                                         | 30             | 30                  | Sprawdziany cząstkowe, prezentacja multimedialna zespołowa  |                    |     |                                                         |                   | 50                                  |     |
| Razem:                     |     | 90                                                                                                                                                                                         | 60             | 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, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów |                |                     |                                                             |                    |     |                                                         | 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<br>K_W20    | wykład, ćwiczenia                   |     |
|                            | 3.  | zna podstawowe pojęcia z zakresu chorób układu pokarmowego, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów                 |                |                     |                                                             |                    |     |                                                         | 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.                   | Choroby przewodu pokarmowego                                                     |                    | 1                         |
| 2.                   | Zaburzenia układu wydzielania wewnętrznego i schorzenia metaboliczne             |                    | 2                         |
| 3.                   | Schorzenia układu nerwowego udary mózgu z uwzględnieniem rehabilitacji po udarze |                    | 2                         |
| 4.                   | Urazy                                                                            |                    | 2                         |
| 5.                   | Nowotwory                                                                        |                    | 2                         |
| 6.                   | Choroby specyficznie powiązane z wiekiem – pediatria, geriatra                   |                    | 2                         |
| 6.                   | Infekcje bakteryjne, wirusowe, choroby pasożytnicze u człowieka                  |                    | 2                         |
| 7.                   | Schorzenia alergiczne                                                            |                    | 2                         |
| Razem liczba godzin: |                                                                                  |                    | 15                        |

| Ćwiczenia            |                                                                                                                                                                                               | Metody dydaktyczne | Prezentacje zespołowe, dyskusja, sprawdziany<br>częstkowe |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------|
| L.p.                 | Tematyka zajęć                                                                                                                                                                                |                    | Liczba<br>godzin                                          |
| 1.                   | Choroby przewodu pokarmowego - zespół złego wchłaniania, nowotwory                                                                                                                            |                    | 4                                                         |
| 2.                   | Zaburzenia układu wydzielania wewnętrznego i schorzenia metaboliczne ze szczególnym uwzględnieniem cukrzycy i chorób tarczycy                                                                 |                    | 4                                                         |
| 3.                   | Schorzenia układu nerwowego udary mózgu z uwzględnieniem rehabilitacji po udarze                                                                                                              |                    | 2                                                         |
| 4.                   | Urazy tkanek miękkich i twardych, urazy wielonarządowe                                                                                                                                        |                    | 2                                                         |
| 5.                   | Nowotwory                                                                                                                                                                                     |                    | 4                                                         |
| 6.                   | Zaburzenia psychiczne – najtrudniejszy problem współczesnej medycyny (depresja- problem samobójstw, schizofrenia, alkoholizm i narkomania, zaburzenia odżywiania na tle zaburzeń psychicznych |                    | 2                                                         |
| 7.                   | Choroby specyficznie powiązane z wiekiem cz. 1 – pediatria                                                                                                                                    |                    | 2                                                         |
| 8.                   | Choroby specyficznie powiązane z wiekiem cz. 2 - geriatra, problemy medycyny związane ze starzeniem się społeczeństwa                                                                         |                    | 2                                                         |
| 9.                   | Przewlekłe infekcje swoiste i nieswoiste, choroby pasożytnicze                                                                                                                                |                    | 2                                                         |
| 10.                  | Schorzenia alergiczne                                                                                                                                                                         |                    | 2                                                         |
| 11.                  | Schorzenia internistyczne w ciąży                                                                                                                                                             |                    | 2                                                         |
| 12.                  | Choroby zawodowe, zatrucia                                                                                                                                                                    |                    | 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)  |     | Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością                |                |                     |                                                                   |   |                    | Kod podmiotu            | S-DIET-I-P-DIET-FFZOILZ_V           |                                                         |
|----------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------|---|--------------------|-------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Kierunek studiów           |     | dietetyka                                                                                 |                |                     |                                                                   |   |                    |                         |                                     |                                                         |
| Profil kształcenia         |     | praktyczny                                                                                |                |                     |                                                                   |   |                    |                         |                                     |                                                         |
| Poziom studiów             |     | pierwszego stopnia                                                                        |                |                     |                                                                   |   |                    |                         |                                     |                                                         |
| Specjalność                |     | przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności                                             |                |                     |                                                                   |   |                    |                         |                                     |                                                         |
| Forma studiów              |     | stacjonarna                                                                               |                |                     |                                                                   |   |                    |                         |                                     |                                                         |
| Semestr studiów            |     | V                                                                                         |                |                     |                                                                   |   |                    |                         |                                     |                                                         |
| 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 |
|                            |     | Całkowita                                                                                 | Pracy studenta | Zajęcia kontaktowe  | Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć       |   |                    |                         |                                     | Waga w %                                                |
| Wykład                     |     | 60                                                                                        | 30             | 30                  | Test sprawdzający                                                 |   |                    |                         |                                     | 50                                                      |
| Ćwiczenia                  |     | 60                                                                                        | 30             | 30                  | Test sprawdzający, ocena bieżąca ćwiczeń, przygotowanie przypadku |   |                    |                         |                                     | 50                                                      |
| Razem:                     |     | 120                                                                                       | 60             | 60                  |                                                                   |   |                    | Razem                   | 100%                                |                                                         |
| Kategoria efektów          | Lp. | Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)                                                |                |                     |                                                                   |   |                    | Efekty kierunkowe       | Formy zajęć                         |                                                         |
| Wiedza                     | 1.  | potrafi wytłumaczyć procesy, którym podlega substancja lecznicza po podaniu do organizmu  |                |                     |                                                                   |   |                    | K_W16<br>K_W19<br>K_W20 | wykład                              |                                                         |
|                            | 2.  | potrafi objaśnić pojęcia dostępności farmaceutycznej i biologicznej substancji leczniczej |                |                     |                                                                   |   |                    | K_W16<br>K_W19<br>K_W20 | wykład                              |                                                         |
|                            | 3.  | zna rodzaje postaci leku, umie wymienić czynniki wpływające na działanie leku.            |                |                     |                                                                   |   |                    | K_W16<br>K_W19<br>K_W20 | wykład                              |                                                         |
|                            | 4.  | zna leki stosowane w chorobach przewodu pokarmowego                                       |                |                     |                                                                   |   |                    | K_W16<br>K_W19<br>K_W20 | wykład                              |                                                         |
| Umiejętności               | 1.  | rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakoterapii żywieniowej   |                |                     |                                                                   |   |                    | K_U01<br>K_U02          | ćwiczenia                           |                                                         |
|                            | 2.  | umie zidentyfikować interakcje leku z żywnością                                           |                |                     |                                                                   |   |                    | K_U01<br>K_U02          | ćwiczenia                           |                                                         |
|                            | 3.  | potrafi określić, jak pożywienie wpływa na biotransformację substancji leczniczej         |                |                     |                                                                   |   |                    | K_U01<br>K_U02          | ćwiczenia                           |                                                         |
| Kompetencje społeczne      | 1.  | pracuje samodzielnie i w zespole nad wyznaczonym zadaniem badawczym                       |                |                     |                                                                   |   |                    | K_K08                   | ćwiczenia                           |                                                         |

## Treści kształcenia

| Wykład               |                                                                                                                                 | Metody dydaktyczne | Prezentacja multimedialna, pokaz |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------------------|
| L.p.                 | Tematyka zajęć                                                                                                                  |                    | Liczba godzin                    |
| 1.                   | Mechanizmy działania leków. Losy substancji leczniczej w organizmie: uwalnianie, wchłanianie, dystrybucja i metabolizm (LADME). |                    | 4                                |
| 2.                   | Dostępność farmaceutyczna, czynniki wpływające na dostępność biologiczną substancji leczniczej.                                 |                    | 4                                |
| 3.                   | Postacie leków, ich rodzaje wpływ na dostępność biologiczną substancji leczniczej.                                              |                    | 4                                |
| 4.                   | Czynniki wpływające na działanie leku. Farmakoterapia żywieniowa.                                                               |                    | 4                                |
| 5.                   | Zalecenia żywieniowe w schorzeniach przewodu pokarmowego.                                                                       |                    | 5                                |
| 6.                   | Leki stosowane w chorobach przewodu pokarmowego.                                                                                |                    | 4                                |
| 7.                   | Rodzaje interakcji leków z pożywieniem.                                                                                         |                    | 5                                |
| Razem liczba godzin: |                                                                                                                                 |                    | 30                               |

| Ćwiczenia            |                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Metody dydaktyczne | Ćwiczenia, dyskusja, studium przypadku |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------------------------|
| L.p.                 | Tematyka zajęć                                                                                                                                                                                                                                                                     |                    | Liczba godzin                          |
| 1.                   | Analiza zawartości ulotek, opakowań leków. Określanie postaci leku. Ocena procesów, jakim ulega postać leku w organizmie.                                                                                                                                                          |                    | 5                                      |
| 2.                   | Ocena mechanizmów losów substancji leczniczych w organizmie, wpływu postaci leku - na podstawie informacji zawartych w ulotkach.                                                                                                                                                   |                    | 5                                      |
| 3.                   | Ocena zachodzących procesów pod względem farmakokinetycznym. Wyszukiwanie czynników modyfikujących wchłanianie leków. Planowanie stosowania leków zależnie od posiłków. Nabycie umiejętności z zakresu modyfikowania diety w zależności od stosowanego leczenia farmakologicznego. |                    | 5                                      |
| 4.                   | Farmakoterapia choroby wrzodowej interpretacja przykładowego leczenia – studium przypadku. Stosowanie leków przeczyszczających - wyszukanie aprobowanych wskazań do ich stosowania i konsekwencje nadużywania. Wyszukiwanie leków stosowanych w chorobach wątroby i trzustki.      |                    | 5                                      |
| 5.                   | Biegunki: projektowanie postępowania w biegunce zapalnej i niezapalnej. Opracowanie wskazań do stosowania leków zapierających.                                                                                                                                                     |                    | 5                                      |
| 6.                   | Wyszukiwanie przykładów interakcji leków z żywnością analiza przykładów.                                                                                                                                                                                                           |                    | 5                                      |
| Razem liczba godzin: |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                    | 30                                     |

### Literatura podstawowa:

|   |                                                                                                                                                                                                             |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Korbut R. (red.) Farmakologia, PZWL 2017.                                                                                                                                                                   |
| 2 | Podstawy farmakologii. Podręcznik dla szkół medycznych. Pod red. J. Meszarosa i S. Gajewskiej-Meszaros. PZWL, 2006.                                                                                         |
| 3 | KOMPENDIUM farmakologii i farmakoterapii: dla lekarzy, farmaceutów i studentów / Andrzej Danysz - Wyd. 4 popr. i uzup. - Wrocław: Urban & Partner, 2008.                                                    |
| 4 | UWAŻAJ, co jesz, gdy zażywasz leki: interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami: porady lekarzy i dietetyków / Mirosław Jarosz, Jan Dzieńszewski - Warszawa: Wydaw. Lekarskie PZWL, cop. 2007. |

### Literatura uzupełniająca:

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Antybiotyki w profilaktyce i leczeniu zakażeń. Pod redakcją W. Hryniewicz i J. Meszarosa. PZWL Warszawa 2002.                                                                                                                                                                                                                                           |
| 2 | Przewodnik antybiotykoterapii. Pod redakcją D. Dzierżanowskiej, J. Jeliaszewicza $\alpha$ -medica press 2004.                                                                                                                                                                                                                                           |
| 3 | Podstawy farmakoterapii: podręcznik dla studentów medycyny i lekarzy / red. Wojciech Kostowski, Zbigniew S. Herman. - Wyd. 3 popr. i uzup., dodr Farmakologia: Podstawy farmakoterapii: podręcznik dla studentów medycyny i lekarzy. T. 2 / red. Wojciech Kostowski, Zbigniew S. Herman; Helena Baran-Furga [et al.]. - Warszawa: Wydaw. Lekarskie PZWL |

## Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu)  |     | Edukacja żywieniowa                                                                                  |                |                     |                                                             |                    |   | Kod podmiotu                                            | S-DIET-I-P-DIET-EDUZ_V              |          |
|----------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------|---|---------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------|
| Kierunek studiów           |     | dietetyka                                                                                            |                |                     |                                                             |                    |   |                                                         |                                     |          |
| Profil kształcenia         |     | praktyczny                                                                                           |                |                     |                                                             |                    |   |                                                         |                                     |          |
| Poziom studiów             |     | pierwszego stopnia                                                                                   |                |                     |                                                             |                    |   |                                                         |                                     |          |
| Specjalność                |     | przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności                                                        |                |                     |                                                             |                    |   |                                                         |                                     |          |
| Forma studiów              |     | stacjonarne                                                                                          |                |                     |                                                             |                    |   |                                                         |                                     |          |
| Semestr studiów            |     | V                                                                                                    |                |                     |                                                             |                    |   |                                                         |                                     |          |
| Tryb zaliczenia przedmiotu |     | Zaliczenie                                                                                           |                | Liczba punktów ECTS |                                                             |                    |   |                                                         | Sposób ustalania oceny z przedmiotu |          |
| Formy zajęć i inne         |     | Liczba godzin zajęć w semestrze                                                                      |                | Całkowita           | 2                                                           | Zajęcia kontaktowe | 1 | Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym |                                     | 0        |
|                            |     | Całkowita                                                                                            | Pracy studenta | Zajęcia kontaktowe  | Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć |                    |   |                                                         |                                     | Waga w % |
| Wykład                     |     | 60                                                                                                   | 30             | 30                  | Zaliczenie pisemne z materiału wykładowego                  |                    |   |                                                         |                                     | 100      |
| Razem:                     |     | 60                                                                                                   | 30             | 30                  |                                                             |                    |   |                                                         | Razem                               | 100      |
| Kategoria efektów          | Lp. | Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)                                                           |                |                     |                                                             |                    |   | Efekty kierunkowe                                       | Formy zajęć                         |          |
| Wiedza                     | 1.  | zna i rozumie pojęcie zdrowia i choroby, potrafi wskazać główne elementy wpływające na ich definicje |                |                     |                                                             |                    |   | K_W22<br>K_W23                                          | wykład                              |          |
|                            | 2.  | posiada wiedzę o czynnikach wpływających na zdrowie i choroby                                        |                |                     |                                                             |                    |   | K_W22<br>K_W23<br>K_W25                                 | wykład                              |          |
|                            | 3.  | zna elementy prozdrowotnego stylu życia, prawidłowego odżywiania różnych grup ludności               |                |                     |                                                             |                    |   | K_W08<br>K_W09<br>K_W22<br>K_W23                        | wykład                              |          |
|                            | 4.  | zna programy edukacyjne prowadzone w Polsce i na świecie                                             |                |                     |                                                             |                    |   | K_W22<br>K_W23                                          | wykład                              |          |
| Umiejętności               | 1.  | potrafi zanalizować czynniki pod względem wpływu na rozwój choroby                                   |                |                     |                                                             |                    |   | K_U13                                                   | wykład                              |          |
|                            | 2.  | potrafi opracować racjonalną dietę dla różnych grup ludności                                         |                |                     |                                                             |                    |   | K_U04<br>K_U05<br>K_U16                                 | wykład                              |          |
| Kompetencje społeczne      | 1.  | umie ocenić i zmienić materiały edukacyjne dla osoby zdrowej i chorej                                |                |                     |                                                             |                    |   | K_K03                                                   | wykład                              |          |
|                            | 2.  | potrafi opracować własne programy edukacyjne                                                         |                |                     |                                                             |                    |   | K_K01<br>K_K03                                          | wykład                              |          |

## Treści kształcenia

| Wykład               |                                                                 | Metody dydaktyczne | wykład        |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------|---------------|
| L.p.                 | Tematyka zajęć                                                  |                    | Liczba godzin |
| 1.                   | Determinanty zdrowia                                            |                    | 2             |
| 2.                   | Koncepcje i podstawy teoretyczne edukacji zdrowotnej            |                    | 2             |
| 3.                   | Czynniki warunkujące zdrowie i dbałość o zdrowie                |                    | 3             |
| 4.                   | Organizacja poradnictwa żywieniowego                            |                    | 2             |
| 5.                   | Zagadnienia zdrowia publicznego                                 |                    | 3             |
| 6.                   | Edukacja prozdrowotna w Polsce                                  |                    | 2             |
| 7.                   | Zagrożenia zdrowotne wynikające z niewłaściwego odżywiania się  |                    | 3             |
| 8.                   | Współpraca z mass mediami w edukacji prozdrowotnej              |                    | 2             |
| 9.                   | Ocena rzetelności informacji prozdrowotnych w telewizji i radiu |                    | 2             |
| 10.                  | Edukacja prozdrowotna w różnych środowiskach                    |                    | 3             |
| 11.                  | Nowe rodzaje żywności                                           |                    | 3             |
| 12.                  | Informacja żywieniowa na opakowaniu środka spożywczego          |                    | 3             |
| Razem liczba godzin: |                                                                 |                    | 30            |

### Literatura podstawowa:

|   |                                                                                                                                         |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Edukacja zdrowotna. Podręcznik akademicki, B. Woynarowska, PWN, Warszawa, 2008                                                          |
| 2 | Edukacja prozdrowotna. J. Gromadzka-Ostrowska, D. Włodarek, Z. Toeplitz, Wyd. SGGW, Warszawa, 2003                                      |
| 3 | Podręcznik Polskiego Forum Profilaktyki. Tom I. red. P. Podolec. Wyd. Medycyna Praktyczna, Kraków, 2007                                 |
| 4 | Promocja zdrowia. Wprowadzenie do zagadnień krzewienia zdrowia. red. A. Karski, Z. Słońska, B.W. Wasilewski. Wyd. IGNIS, Warszawa, 1992 |
| 5 | Pol-HEALTH. Otyłość, żywienie, aktywność fizyczna, zdrowie Polaków, M. Jarosz, Wyd. IŻŻ, Warszawa 2006                                  |

### Literatura uzupełniająca:

|   |                                                                     |
|---|---------------------------------------------------------------------|
| 1 | Praktyczny podręcznik dietetyki, M. Jarosz, Wyd. IŻŻ, Warszawa 2010 |
|---|---------------------------------------------------------------------|

## Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu)  |     |                                                                                                                                                                                                               | Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności |                    |                                                                                                                                                     |   |                    | Kod podmiotu | S-DIET-I-P-DIET-HTBZ_V                                  |                                     |
|----------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------|--------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Kierunek studiów           |     |                                                                                                                                                                                                               | dietetyka                                       |                    |                                                                                                                                                     |   |                    |              |                                                         |                                     |
| Profil kształcenia         |     |                                                                                                                                                                                                               | praktyczny                                      |                    |                                                                                                                                                     |   |                    |              |                                                         |                                     |
| Poziom studiów             |     |                                                                                                                                                                                                               | pierwszego stopnia                              |                    |                                                                                                                                                     |   |                    |              |                                                         |                                     |
| Specjalność                |     |                                                                                                                                                                                                               | przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności   |                    |                                                                                                                                                     |   |                    |              |                                                         |                                     |
| Forma studiów              |     |                                                                                                                                                                                                               | stacjonarne                                     |                    |                                                                                                                                                     |   |                    |              |                                                         |                                     |
| Semestr studiów            |     |                                                                                                                                                                                                               | V                                               |                    |                                                                                                                                                     |   |                    |              |                                                         |                                     |
| 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 |                                     |
|                            |     | Całkowita                                                                                                                                                                                                     | Pracy studenta                                  | Zajęcia kontaktowe | Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć                                                                                         |   |                    |              |                                                         | Waga w %                            |
| Wykład                     |     | 60                                                                                                                                                                                                            | 30                                              | 30                 | Ocena wiedzy i umiejętności wykazana na egzaminie                                                                                                   |   |                    |              |                                                         | 60                                  |
| Ćwiczenia praktyczne       |     | 60                                                                                                                                                                                                            | 30                                              | 30                 | Ocena przygotowania studenta do poszczególnych ćwiczeń laboratoryjnych (sprawdzian – „wejściówka”)<br>Ocena sprawozdania z przeprowadzonych ćwiczeń |   |                    |              |                                                         | 40                                  |
| Razem:                     |     | 120                                                                                                                                                                                                           | 60                                              | 60                 |                                                                                                                                                     |   |                    |              | Razem                                                   | 100                                 |
| Kategoria efektów          | Lp. | Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)                                                                                                                                                                    |                                                 |                    |                                                                                                                                                     |   |                    |              | Efekty kierunkowe                                       | Formy zajęć                         |
| Wiedza                     | 1.  | zna podstawowe pojęcia i definicje z zakresu higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności oraz czynniki i kryteria oceny toksykologicznej substancji chemicznych                                           |                                                 |                    |                                                                                                                                                     |   |                    |              | K_W02<br>K_W06                                          | wykład, ćwiczenia                   |
|                            | 2.  | zna, rozumie i wyjaśnia cele, zasady i zagrożenia związane z zastosowaniem dodatków do żywności oraz wymienia i charakteryzuje naturalne substancje szkodliwe występujące w produktach pochodzenia roślinnego |                                                 |                    |                                                                                                                                                     |   |                    |              | K_W02<br>K_W06                                          | wykład, ćwiczenia                   |
|                            | 3.  | definiuje zagrożenia chemiczne, fizyczne i biologiczne żywności                                                                                                                                               |                                                 |                    |                                                                                                                                                     |   |                    |              | K_W02<br>K_W06                                          | wykład                              |
|                            | 4.  | zna współczesne systemy zapewniania bezpieczeństwa żywności i żywienia                                                                                                                                        |                                                 |                    |                                                                                                                                                     |   |                    |              | K_W02<br>K_W06                                          | wykład                              |
| Umiejętności               | 1.  | klasyfikuje substancje chemiczne na podstawie obliczonej toksyczności ostrej                                                                                                                                  |                                                 |                    |                                                                                                                                                     |   |                    |              | K_U10                                                   | ćwiczenia                           |
|                            | 2.  | ocenia dzienne pobranie z diety dodatków do żywności i substancji wtórnych                                                                                                                                    |                                                 |                    |                                                                                                                                                     |   |                    |              | K_U07<br>K_U10<br>K_U13                                 | ćwiczenia                           |
|                            | 3.  | oznacza niektóre dodatki do żywności, substancje antyodżywcze oraz poziom zanieczyszczeń w żywności w oparciu o metody, sprzęt i aparaturę wykorzystywaną w laboratorium                                      |                                                 |                    |                                                                                                                                                     |   |                    |              | K_U07<br>K_U10<br>K_U13                                 | ćwiczenia                           |
|                            | 4.  | pisze sprawozdania z przeprowadzonych doświadczeń                                                                                                                                                             |                                                 |                    |                                                                                                                                                     |   |                    |              | K_U14                                                   | ćwiczenia                           |
| Kompetencje społeczne      | 1.  | pracuje samodzielnie i w zespole nad wyznaczonym zadaniem badawczym                                                                                                                                           |                                                 |                    |                                                                                                                                                     |   |                    |              | K_K07<br>K_K08                                          | ćwiczenia                           |
|                            | 2.  | przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w laboratorium                                                                                                                                               |                                                 |                    |                                                                                                                                                     |   |                    |              | K_K07<br>K_K08                                          | ćwiczenia                           |

## Treści kształcenia

| Wykład               |                                                                                                                                                                                                                  | Metody dydaktyczne | Wykład multimedialny |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------|
| L.p.                 | Tematyka zajęć                                                                                                                                                                                                   |                    | Liczba godzin        |
| 1.                   | Ogólne wiadomości o truciznach i zatruciach.                                                                                                                                                                     |                    | 2                    |
| 2.                   | Czynniki warunkujące toksyczność substancji chemicznych.                                                                                                                                                         |                    | 2                    |
| 3.                   | Kryteria oceny toksykologicznej substancji szkodliwych.                                                                                                                                                          |                    | 2                    |
| 4.                   | Metody utrwalania żywności: fizyczne, chemiczne oraz biologiczne; niekonwencjonalne.                                                                                                                             |                    | 2                    |
| 5.                   | Cele, zasady i zagrożenia związane z zastosowaniem substancji dodatkowych – dodatków do żywności.                                                                                                                |                    | 2                    |
| 6.                   | Dodatki do żywności: substancje słodzące, barwniki.                                                                                                                                                              |                    | 2                    |
| 7.                   | Dodatki do żywności: przedłużające trwałość, zapobiegające zmianom powodowanym przez drobnoustroje, zapobiegające zmianom chemicznym, zapobiegające zmianom fizycznym, nadające określone cechy organoleptyczne. |                    | 2                    |
| 8.                   | Substancje antyodżywcze występujące w żywności.                                                                                                                                                                  |                    | 2                    |
| 9.                   | Zanieczyszczenia żywności – podział. Zanieczyszczenia chemiczne żywności – środowiskowe (metale toksyczne, pestycydy, dioksyny, WWA, polichlorowane bifenyle).                                                   |                    | 2                    |
| 10.                  | Zanieczyszczenia chemiczne żywności. Substancje azotowe (azotyny, azotany, N-nitrozoaminy) w surowcach i żywności.                                                                                               |                    | 2                    |
| 11.                  | Zanieczyszczenia chemiczne żywności – technologiczne. Wpływ procesów technologicznych na zanieczyszczenie żywności. Antybiotyki.                                                                                 |                    | 2                    |
| 12.                  | Zanieczyszczenia fizyczne żywności.                                                                                                                                                                              |                    | 2                    |
| 13.                  | Skażenia radiologiczne żywności.                                                                                                                                                                                 |                    | 2                    |
| 14.                  | Zanieczyszczenia biologiczne żywności.                                                                                                                                                                           |                    | 2                    |
| 15.                  | Nadzór nad jakością zdrowotną żywności w Polsce. Systemy zagwarantowania bezpieczeństwa żywności.                                                                                                                |                    | 2                    |
| Razem liczba godzin: |                                                                                                                                                                                                                  |                    | 30                   |

| Ćwiczenia praktyczne |                                                                                                                                                                                                      | Metody dydaktyczne | Ćwiczenia laboratoryjne |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------|
| L.p.                 | Tematyka zajęć                                                                                                                                                                                       |                    | Liczba godzin           |
| 1.                   | Zapoznanie z przepisami BHP w laboratorium. Podstawy toksykologii. Obliczanie dawki LD <sub>50</sub> . Substancje dodatkowe w żywności. Wykrywanie syntetycznych barwników w produktach spożywczych. |                    | 4                       |
| 2.                   | Substancje dodatkowe w żywności. Oznaczenie zawartości chemicznych substancji konserwujących (kwasu benzoowego, związków siarki) w wybranych produktach (napoje, ocet).                              |                    | 4                       |
| 3.                   | Substancje dodatkowe w żywności. Wykrywanie przeciwutleniaczy w tłuszczach.                                                                                                                          |                    | 4                       |
| 4.                   | Substancje dodatkowe w żywności. Ocena pobrania z diety substancji dodatkowych.                                                                                                                      |                    | 4                       |
| 5.                   | Substancje antyodżywcze w żywności. Oznaczanie szczawianów rozpuszczalnych w wybranych użytkach. Wpływ procesów technologicznych na zawartość tiocyjanianów w warzywach.                             |                    | 4                       |
| 6.                   | Zanieczyszczenia chemiczne żywności. Oznaczenie zawartości azotanów (V, III) w wybranych produktach spożywczych.                                                                                     |                    | 4                       |
| 7.                   | Zanieczyszczenia chemiczne żywności. Oszacowanie pobrania akryloamidu z racją pokarmową.                                                                                                             |                    | 4                       |
| 8.                   | Zaliczenie ćwiczeń                                                                                                                                                                                   |                    | 2                       |
| Razem liczba godzin: |                                                                                                                                                                                                      |                    | 30                      |

### Literatura podstawowa:

|    |                                                                                                                      |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Gawęcki J., Krejpcio Z. Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego, Poznań 2014.           |
| 2. | Kolarzyk E. Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2016. |
| 3. | Orzeł d., Biernat j. Wybrane zagadnienia z toksykologii żywności. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego, Wrocław 2012.    |

### Literatura uzupełniająca:

|    |                                                                                                            |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Skrabka-Błotnicka T., Masłowski B.: Bezpieczeństwo żywności. Wyd. Uniwersytetu Ekonomicznego Wrocław 2008. |
| 2. | Brzozowska A. (red.): Toksykologia żywności. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW Warszawa 2004.               |

## Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu)  |     | Metodologia badań naukowych i seminarium dyplomowe                                                                                                                                                                                      |                |                     |                                                             |   | Kod podmiotu       | S-DIET-I-P-DIET-MBNSD_V |                                     |                                                         |     |
|----------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------|-------------------------------------------------------------|---|--------------------|-------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----|
| Kierunek studiów           |     | dietetyka                                                                                                                                                                                                                               |                |                     |                                                             |   |                    |                         |                                     |                                                         |     |
| Profil kształcenia         |     | praktyczny                                                                                                                                                                                                                              |                |                     |                                                             |   |                    |                         |                                     |                                                         |     |
| Poziom studiów             |     | studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                               |                |                     |                                                             |   |                    |                         |                                     |                                                         |     |
| Specjalność                |     | przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności                                                                                                                                                                                           |                |                     |                                                             |   |                    |                         |                                     |                                                         |     |
| Forma studiów              |     | stacjonarny                                                                                                                                                                                                                             |                |                     |                                                             |   |                    |                         |                                     |                                                         |     |
| Semestr studiów            |     | V                                                                                                                                                                                                                                       |                |                     |                                                             |   |                    |                         |                                     |                                                         |     |
| Tryb zaliczenia przedmiotu |     | Zaliczenie pisemne                                                                                                                                                                                                                      |                | 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                                           |   |                    |                         |                                     | 100                                                     |     |
| Razem:                     |     | 35                                                                                                                                                                                                                                      | 5              | 30                  |                                                             |   |                    |                         |                                     | Razem                                                   | 100 |
| Kategoria efektów          | Lp. | Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)                                                                                                                                                                                              |                |                     |                                                             |   |                    |                         | Efekty kierunkowe                   | Formy zajęć                                             |     |
| Wiedza                     | 1.  | zna pojęcia i terminologię stosowaną podczas pisania prac naukowych, potrafi wytłumaczyć ich znaczenie                                                                                                                                  |                |                     |                                                             |   |                    |                         | K_W18<br>K_W19<br>K_W21             | ćwiczenia                                               |     |
|                            | 2.  | zna podstawowe miary statystyczne sposoby prezentacji danych, analizuje i interpretuje wyniki otrzymane na podstawie danych                                                                                                             |                |                     |                                                             |   |                    |                         | K_W14<br>K_W18                      | ćwiczenia                                               |     |
|                            | 3.  | umie zaproponować metody badań do podjętego tematu badań                                                                                                                                                                                |                |                     |                                                             |   |                    |                         | K_W18<br>K_W20<br>K_W21             | ćwiczenia                                               |     |
| Umiejętności               | 1.  | umie analizować uzyskane wyniki z zastosowaniem metod statystycznych                                                                                                                                                                    |                |                     |                                                             |   |                    |                         | K_U11<br>K_U17                      | ćwiczenia                                               |     |
|                            | 2.  | umie przedyskutować wyniki i zaproponować wnioski                                                                                                                                                                                       |                |                     |                                                             |   |                    |                         | K_U17                               | ćwiczenia                                               |     |
|                            | 3.  | potrafi obliczyć i zinterpretować podstawowe miary statystyczne, umie ocenić poziom zależności między zmiennymi, potrafi zweryfikować testy statystyczne, odczytać kwantyle rozkładów, potrafi ocenić statystyczną istotność parametrów |                |                     |                                                             |   |                    |                         | K_U07<br>K_U11<br>K_U14<br>K_U17    | ćwiczenia                                               |     |
| Kompetencje                | 1.  | ma świadomość potrzeby samodzielnego rozwijania swojej wiedzy i umiejętności                                                                                                                                                            |                |                     |                                                             |   |                    |                         | K_K01                               | ćwiczenia                                               |     |
|                            | 2.  | jest przygotowany do przekazywania, przekonywania i obrony własnych poglądów w imię osiągania wspólnych celów                                                                                                                           |                |                     |                                                             |   |                    |                         | K_K02                               | ćwiczenia                                               |     |

## Treści kształcenia

| Seminarium                  | Metody dydaktyczne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Dyskusja, prezentacja, studium sytuacyjne, wykonywanie przygotowanych zadań i projektów w programie Excel |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L.p.                        | Tematyka zajęć                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Liczba godzin                                                                                             |
| 1.                          | Opracowanie planu pracy dyplomowej uwzględniające temat, wyłonienie istotnych zagadnień opracowania oraz jej elementów uporządkowanych w logicznym porządku rozdziałów (wstępny podział treści)                                                                                                                                                                              | 2                                                                                                         |
| 2.                          | Wybór eksperymentów i metody badań związanych z podjętym tematem pracy. Dobór grup i wybranej metodyki badań.                                                                                                                                                                                                                                                                | 2                                                                                                         |
| 3.                          | Dobór metod statystycznych umożliwiających wstępne opracowanie i interpretację wyników badań.                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2                                                                                                         |
| 4.                          | Zasady porządkowania i omówienie wybranych, przykładowych wyników, dobór metod ich prezentacji w pracy dyplomowej.                                                                                                                                                                                                                                                           | 3                                                                                                         |
| 5.                          | Konstruowanie narracji i zasady prowadzenia dyskusji w oparciu o stwierdzone fakty i przesłanki wynikające z przeprowadzonych analiz w konfrontacji z doniesieniami piśmiennictwa. Proponowanie wstępnych wniosków prowadzonych badań.                                                                                                                                       | 3                                                                                                         |
| 6.                          | Wstępne przygotowanie dysertacji z wykorzystaniem nabytych umiejętności                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2                                                                                                         |
| 7.                          | Przygotowanie prezentacji multimedialnej przedstawiającej cele materiału i metody zastosowane w trakcie badania, wybrane wyniki prowadzonych analiz.                                                                                                                                                                                                                         | 2                                                                                                         |
| 8.                          | Zdefiniowanie podstawowych pojęć statystycznych (populacja generalna, próba, cechy statystyczne, itp.), obliczanie podstawowych statystyk                                                                                                                                                                                                                                    | 2                                                                                                         |
| 9.                          | Obliczanie miar: średnich (średnia arytmetyczna, harmoniczna, mediana, modalna), pozycyjnych (kwantyle, decyle, centyle, percentyle), rozproszenia (rozstęp, wariancja, odchylenie standardowe, błąd standardowy średniej, rozstęp kwartyłowy, współczynnik zmienności), asymetrii (współczynnik asymetrii (skośności), warunek konieczny symetrii), koncentracji (kurtoza), | 2                                                                                                         |
| 10.                         | Budowanie szeregów rozdzielczych, obliczanie podstawowych statystyk, prezentacja tabelaryczna i graficzna, interpretacja wyników                                                                                                                                                                                                                                             | 2                                                                                                         |
| 11.                         | Współczynnik korelacji liniowej Pearsona, określanie stopnia zależności między zmiennymi, macierze korelacji,                                                                                                                                                                                                                                                                | 2                                                                                                         |
| 12.                         | Model regresji liniowej, obliczanie współczynników regresji liniowej, linia trendu, interpretacja wyników                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2                                                                                                         |
| 13.                         | Weryfikacja hipotez statystycznych, test dla dwóch średnich, test istotności współczynnika korelacji, odczytywanie kwantyli różnych rozkładów                                                                                                                                                                                                                                | 2                                                                                                         |
| 14.                         | Testy nieparametryczne, Test niezależności chi kwadrat, test korelacji rang, współczynnik zależności V-Cramera, współczynnik $\tau$ Kendalla, Spearmana i $\phi$                                                                                                                                                                                                             | 2                                                                                                         |
| <b>Razem liczba godzin:</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>30</b>                                                                                                 |

### Literatura podstawowa:

|   |                                                                                                                                                                             |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Burzykowski T., Kawalec E., Kraszewska E., Kupść W. Angielsko-polski słownik terminów biostatystyki klinicznej. Medi Page. 2009.                                            |
| 2 | Podstawy EBM, czyli medycyny opartej na danych naukowych dla lekarzy i studentów medycyny. Red polska Gajewski P., Jaeschke R., Brożka J. Medycyna Praktyczna. Kraków 2008. |
| 3 | Jarosław Podgórski: Statystyka dla studiów licencjackich. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne Warszawa 2005                                                                     |

### Literatura uzupełniająca:

|   |                                                                                                                                   |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Wędrychowski W.: Zasady planowania prowadzenia badań naukowych w medycynie. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2004 |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu)  |                                 | Żywnienie kliniczne                                                                                                                           |                    |                                                             |                     |                    | Kod podmiotu | S-DIET-I-P-DK-ZYWK_V                                    |             |                                     |
|----------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------|--------------|---------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------|
| Kierunek studiów           |                                 | dietetyka                                                                                                                                     |                    |                                                             |                     |                    |              |                                                         |             |                                     |
| Profil kształcenia         |                                 | praktyczny                                                                                                                                    |                    |                                                             |                     |                    |              |                                                         |             |                                     |
| Poziom studiów             |                                 | studia pierwszego stopnia                                                                                                                     |                    |                                                             |                     |                    |              |                                                         |             |                                     |
| Specjalność                |                                 | dietetyka kliniczna                                                                                                                           |                    |                                                             |                     |                    |              |                                                         |             |                                     |
| Forma studiów              |                                 | stacjonarne                                                                                                                                   |                    |                                                             |                     |                    |              |                                                         |             |                                     |
| Semestr studiów            |                                 | V                                                                                                                                             |                    |                                                             |                     |                    |              |                                                         |             |                                     |
| 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 | 3,5          | 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                              | 30                                                                                                                                            | 60                 | Zaliczenie pisemne na ocenę                                 |                     |                    |              |                                                         | 50          |                                     |
| Ćwiczenia praktyczne       | 90                              | 45                                                                                                                                            | 45                 | Zaliczenie pisemne na ocenę                                 |                     |                    |              |                                                         | 50          |                                     |
| Razem:                     |                                 | 180                                                                                                                                           | 75                 | 105                                                         |                     |                    |              |                                                         | Razem       | 10%                                 |
| Kategoria efektów          | Lp.                             | Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)                                                                                                    |                    |                                                             |                     |                    |              | Efekty kierunkowe                                       | Formy zajęć |                                     |
| Wiedza                     | 1.                              | potrafi klasyfikować i scharakteryzować diety stosowane u ludzi chorych, zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym                |                    |                                                             |                     |                    |              | K_W17<br>K_W18<br>K_W20                                 | wykład      |                                     |
|                            | 2.                              | potrafi wymienić schorzenia, w których mają zastosowanie poszczególne diety                                                                   |                    |                                                             |                     |                    |              | K_W18                                                   | wykład      |                                     |
| Umiejętności               | 1.                              | umie obliczać podstawowe parametry diet i je opracowywać                                                                                      |                    |                                                             |                     |                    |              | K_U11                                                   | ćwiczenia   |                                     |
|                            | 2.                              | umie dobierać produkty zalecane w poszczególnych dietach i wskazać produkty przeciwwskazane                                                   |                    |                                                             |                     |                    |              | K_U04<br>K_U11                                          | ćwiczenia   |                                     |
|                            | 3.                              | umie dobrać odpowiednie techniki kulinarne do różnych diet i wykorzystać je w opracowaniu jadłospisów                                         |                    |                                                             |                     |                    |              | K_U04<br>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<br>K_U05<br>K_U06<br>K_U07<br>K_U15<br>K_U16      | ćwiczenia   |                                     |
|                            | 5.                              | potrafi dobrać odpowiednią dietę przy współistnieniu kilku chorób u jednego pacjenta                                                          |                    |                                                             |                     |                    |              | K_U04<br>K_U05<br>K_U06<br>K_U07<br>K_U15<br>K_U16      | ćwiczenia   |                                     |
| Kompetencje społeczne      | 1.                              | ma świadomość, że wiedza żywieniowa jest elementem leczenia wielu chorób                                                                      |                    |                                                             |                     |                    |              | K_K01                                                   | ćwiczenia   |                                     |

## Treści kształcenia

| Wykład               |                                                                                                                                                                                                                                            | Metody dydaktyczne | Prezentacja multimedialna |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------|
| L.p.                 | Tematyka zajęć                                                                                                                                                                                                                             | Liczba godzin      |                           |
| 1.                   | Żywienie w wybranych chorobach przewodu pokarmowego. Żywienie w chorobach jamy ustnej. Nietolerancja laktozy. Choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy. Żywienie w stanach po resekcji żołądka oraz w zaburzeniach opróżniania żołądkowego.  | 6                  |                           |
| 2.                   | Żywienie w chorobach trzustki. Żywienie do i poza jelitowe w tych chorobach. Żywienie w ostrym i przewlekłym zapaleniu trzustki. Mukowiscydoza.                                                                                            | 6                  |                           |
| 3.                   | Żywienie w chorobach wątroby. Stłuszczeniowe choroby wątroby. Żywienie w niewydolności wątroby w zależności o stadiów choroby. Marskość wątroby. Encefalopatia wątrobowa. Cholestatyczne choroby wątroby.                                  | 6                  |                           |
| 4.                   | Żywienie w kamicy żółciowej. Stan ostry i przewlekły.                                                                                                                                                                                      | 3                  |                           |
| 5.                   | Żywienie w chorobach zapalnych jelit. Wrzodziejące zapalenie jelita grubego. Choroba Leśniowskiego Crohna. Zespół krótkiego jelita. Żywienie do i pozajelitowe.                                                                            | 6                  |                           |
| 6.                   | Żywienie w warunkach domowych. Rys historyczny. Wskazania, przeciwwskazania. Powikłania                                                                                                                                                    | 6                  |                           |
| 7.                   | Żywienie wspomagające odporność. Immunomodulacja aminokwasami i kwasami tłuszczowymi. Żywienie w zespołach złego wchłaniania.                                                                                                              | 3                  |                           |
| 8.                   | Żywienie w chorobach sercowo-naczyniowych. Działania profilaktyczne. Niewydolność krążenia. Zawał mięśnia sercowego. Żywienie u chorych poddawanych zabiegom kardiochirurgicznym. Żywienie w nadciśnieniu tętniczym. Żywienie w miażdżycy. | 6                  |                           |
| 9.                   | Żywienie w chorobach nerek. Zespół nerczycowy. Ostra i przewlekła niewydolność nerek. Żywienie pacjentów dializowanych.                                                                                                                    | 6                  |                           |
| 10.                  | Żywienie w profilaktyce i leczeniu chorób nowotworowych.                                                                                                                                                                                   | 3                  |                           |
| 11.                  | Diety niekonwencjonalne.                                                                                                                                                                                                                   | 3                  |                           |
| 12.                  | Fenyloketonuria, rozpoznawanie, leczenie żywieniowe.                                                                                                                                                                                       | 3                  |                           |
| 13.                  | Zaliczenie.                                                                                                                                                                                                                                | 3                  |                           |
| Razem liczba godzin: |                                                                                                                                                                                                                                            | 60                 |                           |

| Ćwiczenia |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Metody dydaktyczne | Studium przypadku, prezentacja multimedialna, praktyczne układanie diety dla pacjenta |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| L.p.      | Tematyka zajęć                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                    | Liczba godzin                                                                         |
| 1.        | ŻYWIENIE W CHOROBAH JAMY USTNEJ I PRZĘŁYKU-zastosowanie diet o zmienionej konsystencji, planowanie diety                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                    | 3                                                                                     |
| 2.        | PLANOWANIE ŻYWIENIA W NIEŻYTACH ŻOŁADKA- plan żywieniowy w ostrym niezycie żołądka, dobór produktów zalecanych i zabronionych dla stanów przewlekłych, dobór produktów zalecanych i zabronionych w refluksie żołądkowo-przełykowym, dieta po resekcji żołądka                                                                                                                                                         |                    | 3                                                                                     |
| 3.        | DIETY W CHOROBAH JELIT-określać zasady żywienia ww/w stanach, różnicować dietę w zależności od stanu wydolności, zaplanować jadłospis dla różnych okresów leczenia, oceniać jadłospis pod kątem produktów i potraw zabronionych i zalecanych, oceniać wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami                                                                                                            |                    | 3                                                                                     |
| 4.        | DIETA WE WRZODZIEJĄCYM ZALALENIU JELITA GRUBEGO -dobierać produkty w zależności od wywiadu, planować dietę                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                    | 3                                                                                     |
| 5.        | ŻYWIENIE W CHOROBAH MIĄŻSZU WĄTROBY W ZALEŻNOŚCI OD STANU WYDOLNOŚCI NARZĄDU -określać zasady żywienia w w/w stanach, różnicować dietę w zależności od stanu wydolności, zaplanować jadłospis dla różnych okresów leczenia, oceniać jadłospis pod kątem produktów i potraw zabronionych i zalecanych, oceniać wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami                                                    |                    | 6                                                                                     |
| 6.        | ŻYWIENIE W ZAPALENIU PĘCHERZYKA ŻÓŁCIOWEGO I DRÓG ŻÓŁCIOWYCH ORAZ KAMICY ŻÓŁCIOWEJ -określać zasady żywienia w w/w stanach, różnicować dietę w zależności od stanu wydolności, zaplanować jadłospis dla różnych okresów leczenia, oceniać jadłospis pod kątem produktów i potraw zabronionych i zalecanych, oceniać wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami                                              |                    | 3                                                                                     |
| 7.        | ŻYWIENIE W OSTRYM I PRZEWLEKŁYM ZAPALENIU TRZUSTKI - określać zasady żywienia w chorobach trzustki, różnicować dietę w zależności od stanu ostrego i przewlekłego, wskazać różnice w stosunku do diety w chorobach wątroby, zaplanować jadłospis do różnych okresów leczenia, oceniać jadłospis pod kątem produktów i potraw dozwolonych i zabronionych, oceniać wartość odżywczą jadłospisu i porównać z założeniami |                    | 3                                                                                     |
| 8.        | DIETA W CHOROBAH UKŁADU MOCZOWEGO –objawy, określać zasady żywienia w chorobach układu moczowego, różnicować dietę w zależności od stanu ostrego i przewlekłego (odmiedniczkowe, kłębuszkowe zapalenie nerek), planować dietę dla pacjentów w ostrej i przewlekłej niewydolności nerek bez leczenia dializą (dieta bezsodowa do 20g. białka; dieta uboga sodowa do 50g. białka)                                       |                    | 3                                                                                     |
| 9.        | PLANOWANIE DIETY DLA PACJENTÓW DIALIZOWANYCH -studium przypadku                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                    | 3                                                                                     |
| 10.       | ŻYWIENIE W KAMICACH NERKOWYCH -dobór produktów w zależności od postaci kamicy, planowanie żywienia w zależności od postaci kamicy                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                    | 3                                                                                     |

|                             |                                                                                                                                                                                                            |           |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 11.                         | PLANOWANIE ŻYWIENIA W DNIU MOCZANOWEJ -analiza produktów i potraw zabronionych i stosowanych, planowanie jadłospisów z wykorzystaniem wymienników, przygotowanie karty dietetycznej dla pacjenta           | 3         |
| 12.                         | ŻYWIENIE W OPARZENIACH - zaplanować podaż składników odżywczych do przypadku, zaplanować jadłospis, wskazać możliwości wzbogacania diety, ocenić zawartość białka i podaż płynów                           | 3         |
| 13.                         | PROFILAKTYKA CHOROŃ NOWOTWOROWYCH ORAZ POSTĘPOWANIE ŻYWIENIOWE W CHOROBIĘ -charakteryzować żywienie w profilaktyce i chorobie w zależności rodzaju nowotwory i sposobu leczenia, planować schemat żywienia | 3         |
| 14.                         | DIETY NIEKONWENCJONALNE I ICH ZASTOSOWANIE                                                                                                                                                                 | 3         |
| <b>Razem liczba godzin:</b> |                                                                                                                                                                                                            | <b>45</b> |

#### Literatura podstawowa:

|   |                                                                                         |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Dietetyka kliniczna. M. Grzymisławski, PZWL 2019                                        |
| 2 | Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, H. Ciborowska, A. Rudnicka, PZWL 2018 |
| 3 | Podstawy żywienia klinicznego. L. Sobotka. Scientifica, Kraków 2013                     |
| 4 | Praktyczny podręcznik dietetyki red. M. Jarosz IŻŻ 2011                                 |

#### Literatura uzupełniająca:

|    |                                                                                                      |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | J. Gawęcki, M. Grzymisławski: Żywienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2010              |
| 2. | S. Langley-Ewans: Żywienie: wpływ na zdrowie człowieka. PZWL, Warszawa 2014                          |
| 3. | A. Kapała: Praktyczny przewodnik po ONS. Scientifica, Kraków 2015                                    |
| 4. | M. Pertkiewicz, T. Korta: Standardy żywienia dojelitowego i pozajelitowego. Scientifica, Kraków 2015 |
| 5. | A. Payne, J. Chojnacki: Dietetyka i żywienie kliniczne. Elsevier Urban&Partner, Wrocław 2013         |

## 1. Kształcenia

|                                                             |   |                    |   |                                                         |                                  |                                     |             |
|-------------------------------------------------------------|---|--------------------|---|---------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|-------------|
| Wymagania z dietetyki                                       |   |                    |   | Kod podmiotu                                            |                                  | S-DIET-I-P-DK-ZPD_V                 |             |
|                                                             |   |                    |   |                                                         |                                  |                                     |             |
|                                                             |   |                    |   |                                                         |                                  |                                     |             |
|                                                             |   |                    |   |                                                         |                                  |                                     |             |
| Liczba punktów ECTS                                         |   |                    |   |                                                         |                                  | Sposób ustalania oceny z przedmiotu |             |
| Wiedza                                                      | 2 | Zajęcia kontaktowe | 1 | Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym | 2                                |                                     |             |
| Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć |   |                    |   |                                                         |                                  | Waga w %                            |             |
| Wprowadzanie z każdego zajęć                                |   |                    |   |                                                         |                                  | 100                                 |             |
| Praktyczne przygotowanie potraw na każdym zajęciach         |   |                    |   |                                                         |                                  |                                     |             |
| Temne kolokwium po semestrze                                |   |                    |   |                                                         |                                  | 100                                 |             |
|                                                             |   |                    |   |                                                         | Razem                            |                                     | 100         |
| Nazwa modułu (przedmiotu)                                   |   |                    |   |                                                         | Efekty kierunkowe                |                                     | Formy zajęć |
| Diety szpitalnych według opracowania zakładu                |   |                    |   |                                                         | K_W07<br>K_W18<br>K_W19<br>K_W21 |                                     | ćwiczenia   |
|                                                             |   |                    |   |                                                         | K_W18                            |                                     | ćwiczenia   |
| Podejście do pacjenta                                       |   |                    |   |                                                         | K_W09<br>K_W26                   |                                     | ćwiczenia   |
| Plan rozwoju i leczenie różnych schorzeń                    |   |                    |   |                                                         | K_W03<br>K_W09                   |                                     | ćwiczenia   |
| Diety szpitalnych                                           |   |                    |   |                                                         | K_U04<br>K_U06<br>K_U10<br>K_U11 |                                     | ćwiczenia   |
| Diety dla osób chorych w celu ich leczenia                  |   |                    |   |                                                         | K_U04<br>K_U08<br>K_U10<br>K_U16 |                                     | ćwiczenia   |
| Diety                                                       |   |                    |   |                                                         | K_U11<br>K_U17                   |                                     | ćwiczenia   |
| Przygotowanie produktów oraz dziennej racji                 |   |                    |   |                                                         | K_U11<br>K_U15                   |                                     | ćwiczenia   |
| Diety stosowanych w dietoterapii                            |   |                    |   |                                                         | K_U10                            |                                     | ćwiczenia   |
| Diety                                                       |   |                    |   |                                                         | K_U04<br>K_U10<br>K_U13<br>K_U15 |                                     | ćwiczenia   |
| Diety sanitarno-higienicznymi oraz                          |   |                    |   |                                                         | K_K07                            |                                     | ćwiczenia   |
| Diety profilaktycznych oraz jako                            |   |                    |   |                                                         | K_K02                            |                                     | ćwiczenia   |

## Treści kształcenia

| Ćwiczenia praktyczne |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Metody dydaktyczne | dyskusja dydaktyczna, ćwiczenia praktyczne w podgrupach, pokaz z objaśnieniem, zajęcia praktyczne w kuchni |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L.p.                 | Tematyka zajęć                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                    | Liczba godzin                                                                                              |
| 1.                   | Zasady sporządzania potraw dietetycznych. Opracowanie diety podstawowej. Zaplanowanie dziennego jadłospisu i przygotowanie przykładowych potraw.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                    | 4                                                                                                          |
| 2.                   | Opracowanie diety bogatoresztkowej. Omówienie celu i zastosowania diety. Zaplanowanie jadłospisu z produktów i potraw dozwolonych. Przygotowanie przykładowych potraw. Omówienie funkcji błonnika pokarmowego frakcji nierozpuszczalnej. Określenie produktów bogatych w błonnik. Obliczanie zawartości błonnika w przygotowanych potrawach.                                                                                         |                    | 4                                                                                                          |
| 3.                   | Opracowanie diety łatwo strawnej. Omówienie celu i zastosowania oraz modyfikacji diety. Podanie dziennej racji pokarmowej produktów spożywczych. Zaplanowanie dziennego jadłospisu zgodnego z założeniami diety. Przygotowanie przykładowych potraw z zastosowaniem technik kulinarnych czyniących potrawy lekko strawnymi oraz ich ocena organoleptyczna.                                                                           |                    | 4                                                                                                          |
| 4.                   | Opracowanie diety łatwo strawnej z ograniczeniem tłuszczu. Omówienie celu i zastosowania oraz modyfikacji diety. Wybór zalecanych produktów. Przygotowanie przykładowych potraw oraz ocena ich zgodności z założeniami diety. Obliczanie zawartości tłuszczu w przygotowanej potrawie. Układanie jadłospisu z wykorzystaniem dziennej racji pokarmowej dla chorego z przewlekłym zapaleniem trzustki.                                |                    | 4                                                                                                          |
| 5.                   | Opracowanie diety łatwo strawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego. Omówienie celu i zastosowania diety. Dobór produktów i potraw hamujących wydzielanie żołądkowe. Zaplanowanie dziennego jadłospisu dla chorego z refluksem żołądkowo-jelitowym. Przygotowanie przykładowych potraw mających zastosowanie w diecie. Ocena zgodności przygotowanych potraw z zleceniami technologicznymi diety. |                    | 4                                                                                                          |
| 6.                   | Opracowanie diety ubogoenergetycznej. Omówienie celu i zastosowania oraz metodyki planowania diety. Obliczanie założeń diety dla wybranego pacjenta. Planowanie zbilansowanej diety ubogoenergetycznej w wykorzystaniem miar gospodarczych. Sporządzanie przykładowych potraw w celu określenia wielkości porcji i zawartej w nich wartości odżywczej.                                                                               |                    | 4                                                                                                          |
| 7.                   | Opracowanie diety niskosodowej. Omówienie celu i zastosowania diety. Określenie zawartości sodu w wybranych produktach spożywczych powszechnego użytku. Zapoznanie ze sposobami ograniczania sodu w diecie. Zaplanowanie dziennego jadłospisu zawierającego zestawienie zalecanych produktów. Przygotowanie przykładowych potraw z wyłączeniem soli kuchennej a z zastosowaniem przypraw podkreślających naturalny smak potraw.      |                    | 4                                                                                                          |
| 8.                   | Zaliczenie semestru                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                    | 2                                                                                                          |
| Razem liczba godzin: |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                    | 30                                                                                                         |

### Literatura podstawowa:

|   |                                                                                                                                                            |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. H. Ciborowska, A. Rudnicka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2018                                   |
| 2 | Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. H. Kunachowicz, I. Nadolna, K. Iwanow, B. Przygoda. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2017 |
| 3 | Nowoczesna dietetyczna książka kucharska. Z. Wieczorek- Chełmińska. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2014                                                     |
| 4 | Normy żywienia człowieka. M. Jarosz, B. Bułhak – Jachymczyk. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2017                                                            |

### Literatura uzupełniająca:

|   |                                                                                                                                                                 |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Podstawy żywienia i dietoterapia. Peckenpaugh N. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2011                                                                         |
| 2 | 51 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych Chevallier L. (Gajewska D., red. wydania polskiego), wyd. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2010. |

## Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu)  |     | Żywienie w sporcie                                                                                                   |                |                    |                                                                                                                                       |   |                    |       | Kod podmiotu                                                         | S-DIET-I-P-DS-ZWSP_V                |
|----------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------|-------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Kierunek studiów           |     | dietetyka                                                                                                            |                |                    |                                                                                                                                       |   |                    |       |                                                                      |                                     |
| Profil kształcenia         |     | praktyczny                                                                                                           |                |                    |                                                                                                                                       |   |                    |       |                                                                      |                                     |
| Poziom studiów             |     | studia pierwszego stopnia                                                                                            |                |                    |                                                                                                                                       |   |                    |       |                                                                      |                                     |
| Specjalność                |     | dietetyka sportowa                                                                                                   |                |                    |                                                                                                                                       |   |                    |       |                                                                      |                                     |
| Forma studiów              |     | stacjonarne                                                                                                          |                |                    |                                                                                                                                       |   |                    |       |                                                                      |                                     |
| Semestr studiów            |     | V                                                                                                                    |                |                    |                                                                                                                                       |   |                    |       |                                                                      |                                     |
| 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                     |     | 45                                                                                                                   | 15             | 30                 | Zaliczenie pisemne końcowe semestralne                                                                                                |   |                    |       |                                                                      | 50                                  |
| Ćwiczenia praktyczne       |     | 45                                                                                                                   | 30             | 15                 | Ćwiczenia praktyczne wykonywane samodzielnie i w grupie, prezentowanie przygotowanych prezentacji multimedialnych, prace zaliczeniowe |   |                    |       |                                                                      | 50                                  |
| Razem:                     |     | 90                                                                                                                   | 45             | 45                 |                                                                                                                                       |   |                    | Razem |                                                                      | 100                                 |
| Kategoria efektów          | Lp. | Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)                                                                           |                |                    |                                                                                                                                       |   |                    |       | Efekty kierunkowe                                                    | Forma zajęć                         |
| Wiedza                     | 1.  | definiuje podstawowe pojęcia z zakresu żywienia człowieka o różnym poziomie aktywności fizycznej, zna normy żywienia |                |                    |                                                                                                                                       |   |                    |       | K_W01<br>K_W02                                                       | wykład                              |
|                            | 2.  | posiada wiedzę na temat roli poszczególnych składników odżywczych pożywienia w wysiłku fizycznym                     |                |                    |                                                                                                                                       |   |                    |       | K_W01<br>K_W02<br>K_W04                                              | wykład                              |
|                            | 3.  | analizuje procesy związane z trawieniem produktów spożywczych                                                        |                |                    |                                                                                                                                       |   |                    |       | K_W01<br>K_W02<br>K_W04                                              | wykład                              |
| Umiejętności               | 1.  | potrafi zaplanować i wdrożyć prawidłowe żywienie dla odpowiedniej grupy sportowców                                   |                |                    |                                                                                                                                       |   |                    |       | K_U04<br>K_U05<br>K_U11<br>K_U12<br>K_U13<br>K_U15<br>K_U16<br>K_U19 | ćwiczenia                           |
|                            | 2.  | potrafi udzielać porady dietetycznej i pracować w zespole wielodyscyplinarnym                                        |                |                    |                                                                                                                                       |   |                    |       | K_U02                                                                | ćwiczenia                           |
|                            | 3.  | potrafi wdrożyć edukację żywieniową dla osób zdrowych, aktywnych fizycznie                                           |                |                    |                                                                                                                                       |   |                    |       | K_U01<br>K_U03<br>K_U09                                              | ćwiczenia                           |
|                            | 4.  | dokonuje podziału sportowców zależnie od aktywności fizycznej                                                        |                |                    |                                                                                                                                       |   |                    |       | K_U11<br>K_U12<br>K_U13<br>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.                   | Podstawy fizjologiczne wysiłku fizycznego.                                                                                                        |                    |                           | 4             |
| 2.                   | Przyczyny i skutki stresu oksydacyjnego.                                                                                                          |                    |                           | 4             |
| 3.                   | Ogólna charakterystyka i rola w wysiłku fizycznym podstawowych składników pokarmowych (węglowodany, białka, tłuszcze, witaminy i sole mineralne). |                    |                           | 10            |
| 4.                   | Podział produktów spożywczych.                                                                                                                    |                    |                           | 10            |
| 5.                   | Zaliczenie                                                                                                                                        |                    |                           | 2             |
| Razem liczba godzin: |                                                                                                                                                   |                    |                           | 30            |

| Ćwiczenia praktyczne |                                                                                                                                        | Metody dydaktyczne | Prezentacja multimedialna, praktyczne układanie diety |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------|
| L.p.                 | Tematyka zajęć                                                                                                                         |                    | Liczba godzin                                         |
| 1.                   | Normy żywienia i wyżywienia dla wybranych dyscyplin sportowych (podnoszenie ciężarów, kolarstwo, gry sportowe, gimnastyka, szermierka) |                    | 5                                                     |
| 2.                   | Normy żywienia i wyżywienia dla wybranych dyscyplin sportowych (lekka atletyka, narciarstwo, biathlon, sporty wodne, łyżwiarstwo)      |                    | 5                                                     |
| 3.                   | Normy żywienia i wyżywienia dla wybranych dyscyplin sportowych (jeździectwo, łucznictwo, strzelectwo sportowe, sporty walki)           |                    | 3                                                     |
| 4.                   | Normy żywienia i wyżywienia dla wybranych dyscyplin sportowych (sport motorowy i żużlowy, turystyka, studenci wychowania fizycznego)   |                    | 2                                                     |
| Razem liczba godzin: |                                                                                                                                        |                    | 15                                                    |

#### Literatura podstawowa:

|   |                                                                                                                                 |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | I .Celejowa. Żywnienie w sporcie. Wydawnictwo Lekarskie PZWL. Warszawa 2008.                                                    |
| 2 | A. Zając, S. Poprzęcki, M. Czuba, G. Zydek, A. Gołaś. Dieta i suplementacja w sporcie i rekreacji. AWF Katowice. Katowice 2012. |

#### Literatura uzupełniająca:

|   |                                                                               |
|---|-------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | A. Bean. Żywnienie w sporcie. Kompletny przewodnik. Zysk i S-ka, Poznań 2008. |
|---|-------------------------------------------------------------------------------|

## Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu)  |     | Podstawy technologii przygotowania posiłków dla sportowców                                                       |                |                    |                                                                                                                        |   | Kod podmiotu       | S-DIET-I-P-DS-PTPP_V |                                                         |                                     |
|----------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------|----------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Kierunek studiów           |     | dietetyka                                                                                                        |                |                    |                                                                                                                        |   |                    |                      |                                                         |                                     |
| Profil kształcenia         |     | praktyczny                                                                                                       |                |                    |                                                                                                                        |   |                    |                      |                                                         |                                     |
| Poziom studiów             |     | pierwszego stopnia                                                                                               |                |                    |                                                                                                                        |   |                    |                      |                                                         |                                     |
| Specjalność                |     | dietetyka sportowa                                                                                               |                |                    |                                                                                                                        |   |                    |                      |                                                         |                                     |
| Forma studiów              |     | stacjonarne                                                                                                      |                |                    |                                                                                                                        |   |                    |                      |                                                         |                                     |
| Semestr studiów            |     | V                                                                                                                |                |                    |                                                                                                                        |   |                    |                      |                                                         |                                     |
| Tryb zaliczenia przedmiotu |     | Zaliczenie                                                                                                       |                |                    | Liczba punktów ECTS                                                                                                    |   |                    |                      |                                                         | Sposób ustalania oceny z przedmiotu |
| Formy zajęć i inne         |     | Liczba godzin zajęć w semestrze                                                                                  |                |                    | Całkowita                                                                                                              | 2 | Zajęcia kontaktowe | 1                    | Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym |                                     |
|                            |     | Całkowita                                                                                                        | Pracy studenta | Zajęcia kontaktowe | Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć                                                            |   |                    |                      |                                                         | Waga w %                            |
| Ćwiczenia praktyczne       |     | 60                                                                                                               | 30             | 30                 | sprawozdania z każdych zajęć<br>praktyczne przygotowanie potraw na każdych zajęciach<br>pisemne kolokwium po semestrze |   |                    |                      |                                                         | 100                                 |
| Razem:                     |     | 60                                                                                                               | 30             | 30                 |                                                                                                                        |   |                    |                      | Razem                                                   | 100                                 |
| Kategoria efektów          | Lp. | Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)                                                                       |                |                    |                                                                                                                        |   |                    | Efekty kierunkowe    |                                                         | Forma zajęć                         |
| Wiedza                     | 1.  | omawia zasady żywienia osób aktywnych fizycznie                                                                  |                |                    |                                                                                                                        |   |                    | K_W08                |                                                         | ćwiczenia                           |
|                            | 2.  | jest świadomy konieczności indywidualnego podejścia do pacjenta                                                  |                |                    |                                                                                                                        |   |                    | K_W09                |                                                         | ćwiczenia                           |
| Umiejętności               | 1.  | ustala założenia dla diety sportowców poszczególnych dyscyplin sportowych                                        |                |                    |                                                                                                                        |   |                    | K_U04<br>K_U12       |                                                         | ćwiczenia                           |
|                            | 2.  | oblicza wartość energetyczną i odżywczą posiłków                                                                 |                |                    |                                                                                                                        |   |                    | K_U11                |                                                         | ćwiczenia                           |
|                            | 3.  | posługuje się tabelami wartości odżywczej, zamiany produktów oraz dziennej racji pokarmowej                      |                |                    |                                                                                                                        |   |                    | K_U11                |                                                         | ćwiczenia                           |
|                            | 4.  | dobiera odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w żywieniu sportowców                                |                |                    |                                                                                                                        |   |                    | K_U10                |                                                         | ćwiczenia                           |
|                            | 5.  | stosuje odpowiednie techniki sporządzania potraw                                                                 |                |                    |                                                                                                                        |   |                    | K_U14                |                                                         | ćwiczenia                           |
| Kompetencje społeczne      | 1.  | organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi oraz bezpieczeństwa pracy                 |                |                    |                                                                                                                        |   |                    | K_K07                |                                                         | ćwiczenia                           |
|                            | 2.  | rozumie zastosowanie diet leczniczych w celach profilaktycznych oraz jako wspomaganie leczenia farmakologicznego |                |                    |                                                                                                                        |   |                    | K_K02<br>K_K04       |                                                         | ćwiczenia                           |

## Treści kształcenia

| Ćwiczenia praktyczne |                                                                                       | Metody dydaktyczne | dyskusja dydaktyczna, ćwiczenia praktyczne w podgrupach, pokaz z objaśnieniem, zajęcia praktyczne w kuchni |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L.p.                 | Tematyka zajęć                                                                        |                    | Liczba godzin                                                                                              |
| 1.                   | Zasady sporządzania posiłków dla sportowców.                                          |                    | 4                                                                                                          |
| 2.                   | Przygotowanie przykładowych potraw dla sportowców uprawiających sporty wodne.         |                    | 4                                                                                                          |
| 3.                   | Przygotowanie przykładowych potraw dla sportowców uprawiających narciarstwo.          |                    | 4                                                                                                          |
| 4.                   | Przygotowanie przykładowych potraw dla sportowców uprawiających podnoszenie ciężarów. |                    | 4                                                                                                          |
| 5.                   | Przygotowanie przykładowych potraw dla sportowców uprawiających kulturystykę.         |                    | 4                                                                                                          |
| 6.                   | Przygotowanie przykładowych potraw dla sportowców uprawiających kolarstwo szosowe.    |                    | 4                                                                                                          |
| 7.                   | Przygotowanie przykładowych potraw dla sportowców uprawiających gimnastykę.           |                    | 4                                                                                                          |
| 8.                   | Zaliczenie semestru                                                                   |                    | 2                                                                                                          |
| Razem liczba godzin: |                                                                                       |                    | 30                                                                                                         |

### Literatura podstawowa:

|   |                                                                                                                                |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Żywnienie w sporcie. wyd 1. I. Celejowa. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014                                             |
| 2 | Skuteczne odżywianie w treningu i sporcie. O. Lafay. Wydawnictwo AHA, Łódź 2014                                                |
| 3 | Żywnienie w sporcie. Kompletny przewodnik. A. Bean. Wydawnictwo Zysk i S-ka, Poznań 2014                                       |
| 4 | Dietetyczne i suplementacyjne wspomaganie procesu treningowego. A. Zajac i in. Wydawnictwo AWF, Katowice 2010                  |
| 5 | Wybrane zagadnienia medycyny sportowej. pod red. A. Jegier, J. Krawczyk. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2012             |
| 6 | Medycyna sportowa. Współczesne metody diagnostyki i leczenia. pod red. P.J. McMahon. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2009 |

### Literatura uzupełniająca:

|   |                                                                                                                                                            |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Podstawy żywienia i dietoterapia. Nancy J. Peckenpaugh, Wyd. 1 polskie / red. Danuta Gajewska. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2011.                     |
| 2 | Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. H. Kunachowicz, I. Nadolna, K. Iwanow, B. Przygoda. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2012 |
| 3 | Nowoczesna dietetyczna książka kucharska. Z. Wieczorek- Chelmińska. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2014                                                     |
| 4 | Normy Żywienia dla populacji polskiej-nowelizacja. red. M. Jarosz, IŻŻ, Warszawa 2012                                                                      |

## Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu)  |     | Fizjologia wysiłku                                                                                                                                                                                                                                 |                |                     |                                                             |   | Kod podmiotu       | S-DIET-I-P-DS-FIWY_V |                                                    |                                                         |
|----------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------|-------------------------------------------------------------|---|--------------------|----------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Kierunek studiów           |     | dietetyka                                                                                                                                                                                                                                          |                |                     |                                                             |   |                    |                      |                                                    |                                                         |
| Profil kształcenia         |     | praktyczny                                                                                                                                                                                                                                         |                |                     |                                                             |   |                    |                      |                                                    |                                                         |
| Poziom studiów             |     | studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                          |                |                     |                                                             |   |                    |                      |                                                    |                                                         |
| Specjalność                |     | dietetyka sportowa                                                                                                                                                                                                                                 |                |                     |                                                             |   |                    |                      |                                                    |                                                         |
| Forma studiów              |     | stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                        |                |                     |                                                             |   |                    |                      |                                                    |                                                         |
| Semestr studiów            |     | V                                                                                                                                                                                                                                                  |                |                     |                                                             |   |                    |                      |                                                    |                                                         |
| Tryb zaliczenia przedmiotu |     | Zaliczenie                                                                                                                                                                                                                                         |                | Liczba punktów ECTS |                                                             |   |                    |                      | Sposób ustalania oceny z przedmiotu                |                                                         |
| Formy zajęć i inne         |     | Liczba godzin zajęć w semestrze                                                                                                                                                                                                                    |                |                     | Całkowita                                                   | 2 | Zajęcia kontaktowe | 1                    |                                                    | Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym |
|                            |     | Całkowita                                                                                                                                                                                                                                          | Pracy studenta | Zajęcia kontaktowe  | Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć |   |                    |                      |                                                    | Waga w %                                                |
| Wykład                     |     | 60                                                                                                                                                                                                                                                 | 30             | 30                  | Zaliczenie na ocenę                                         |   |                    |                      |                                                    | 100                                                     |
| Razem:                     |     | 60                                                                                                                                                                                                                                                 | 30             | 30                  | Razem                                                       |   |                    |                      |                                                    | 100                                                     |
| Kategoria efektów          | Lp. | Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)                                                                                                                                                                                                         |                |                     |                                                             |   |                    |                      | Efekty kierunkowe                                  | Forma zajęć                                             |
| Wiedza                     | 1.  | zna fizjologię narządu ruchu, potrafi wyjaśnić budowę oraz funkcjonowanie mięśni i układu kostno-stawowego                                                                                                                                         |                |                     |                                                             |   |                    |                      | K_W01                                              | wykład                                                  |
|                            | 2.  | definiuje podstawowe pojęcia fizjologii wysiłku fizycznego: gospodarkę tlenową, ocenę obciążenia wysiłkiem, metabolizm białek, węglowodanów i tłuszczów                                                                                            |                |                     |                                                             |   |                    |                      | K_W01<br>K_W02<br>K_W04                            | wykład                                                  |
|                            | 3   | zna przyczyny zmian parametrów fizyko-chemicznych organizmu zachodzących podczas wysiłku fizycznego oraz rolę układów: oddechowego, krążenia, nerwowego, wydalniczego w utrzymaniu homeostazy                                                      |                |                     |                                                             |   |                    |                      | K_W01<br>K_W02<br>K_W04                            | wykład                                                  |
| Umiejętności               | 1.  | potrafi interpretować wartości parametrów fizyko-chemicznych organizmu osób aktywnych fizycznie wyciągać wnioski i formułować opinie niezbędne dla opracowania diety, opanował umiejętność pozyskiwania informacji z piśmiennictwa oraz baz danych |                |                     |                                                             |   |                    |                      | K_U07<br>K_U08<br>K_U09<br>K_U11<br>K_U12<br>K_U13 | wykład                                                  |
| Kompetencje społeczne      | 1.  | ma świadomość posiadanych zasobów wiedzy z zakresu fizjologii wysiłku fizycznego oraz konieczności stałego jej uzupełniania                                                                                                                        |                |                     |                                                             |   |                    |                      | K_K01                                              | wykład                                                  |

### Treści kształcenia

| Wykład               |                                                                                   | Metody dydaktyczne | Wykład interaktywny, prezentacja multimedialna |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------------------------------|
| L.p.                 | Tematyka zajęć                                                                    |                    | Liczba godzin                                  |
| 1.                   | Zarys fizjologii wysiłku fizycznego – metabolizm wysiłku                          |                    | 3                                              |
| 2.                   | Metabolizm substratów energetycznych podczas wysiłku fizycznego                   |                    | 3                                              |
| 3.                   | Fizjologia mięśni szkieletowych                                                   |                    | 3                                              |
| 4.                   | Fizjologia układu kostno-szkieletowego                                            |                    | 2                                              |
| 5.                   | Fizjologia układu krążenia – czynność układu sercowo naczyniowego podczas wysiłku |                    | 3                                              |
| 6.                   | Fizjologia układu oddechowego - czynność układu oddechowego podczas wysiłku       |                    | 3                                              |
| 7.                   | Fizjologia układu oddechowego - Dyfuzja i transport gazów                         |                    | 3                                              |
| 8.                   | Fizjologia układu nerwowego – czynność układu nerwowego podczas wysiłku           |                    | 2                                              |
| 9.                   | Krew i równowaga wodo-elektrolitowa podczas wysiłku fizycznego                    |                    | 3                                              |
| 10.                  | Fizjologia układ wydalniczego podczas wysiłku fizycznego                          |                    | 3                                              |
| 11.                  | Rola układ wydzielania wewnętrznego podczas wysiłku fizycznego                    |                    | 2                                              |
| Razem liczba godzin: |                                                                                   |                    | 30                                             |

#### Literatura podstawowa:

|   |                                                                                         |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Fizjologiczne podstawy wysiłku fizycznego. red.J. Górski PZWL W-wa 2008                 |
| 2 | Testy fizjologiczne w ocenie wydolności fizycznej M.Zatoń, A. Jastrzębska PWN W-wa 2014 |

#### Literatura uzupełniająca:

|   |                                                                                                                                         |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Fizjologia człowieka w zarysie. red. Wł. Traczyk. PZWL. W-wa 2008                                                                       |
| 2 | Fizjologia człowieka - podręcznik dla studentów licencjatów medycznych. red. L. Borodulin-Nadzieja. Górnicki Wydawnictwo Medyczne, 2005 |
| 3 | Podstawy fizjologii człowieka red. St.J. Konturek Wyd. UJ Kraków                                                                        |

## Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu)  |     | Żywienie kliniczne                                                                                                                            |                |                     |                                                             |                    |   | Kod podmiotu                                            | S-DIET-I-P-DS-ZYWK_V                |          |
|----------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------|---|---------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------|
| Kierunek studiów           |     | dietetyka                                                                                                                                     |                |                     |                                                             |                    |   |                                                         |                                     |          |
| Profil kształcenia         |     | praktyczny                                                                                                                                    |                |                     |                                                             |                    |   |                                                         |                                     |          |
| Poziom studiów             |     | studia pierwszego stopnia                                                                                                                     |                |                     |                                                             |                    |   |                                                         |                                     |          |
| Specjalność                |     | dietetyka sportowa                                                                                                                            |                |                     |                                                             |                    |   |                                                         |                                     |          |
| Forma studiów              |     | stacjonarne                                                                                                                                   |                |                     |                                                             |                    |   |                                                         |                                     |          |
| Semestr studiów            |     | V                                                                                                                                             |                |                     |                                                             |                    |   |                                                         |                                     |          |
| 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                  | Egzamin pisemny                                             |                    |   |                                                         |                                     | 40       |
| Razem:                     |     | 120                                                                                                                                           | 60             | 60                  |                                                             |                    |   | 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, zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym                |                |                     |                                                             |                    |   | K_W17<br>K_W18<br>K_W20                                 | wykład                              |          |
|                            | 2.  | potrafi wymienić schorzenia, w których mają zastosowanie poszczególne diety                                                                   |                |                     |                                                             |                    |   | K_W18                                                   | wykład                              |          |
| Umiejętności               | 1.  | umie obliczać podstawowe parametry diet i je opracowywać                                                                                      |                |                     |                                                             |                    |   | K_U11                                                   | ćwiczenia                           |          |
|                            | 2.  | umie dobierać produkty zalecane w poszczególnych dietach i wskazać produkty przeciwwskazane                                                   |                |                     |                                                             |                    |   | K_U04<br>K_U11                                          | ćwiczenia                           |          |
|                            | 3.  | umie dobrać odpowiednie techniki kulinarne do różnych diet i wykorzystać je w opracowaniu jadłospisów                                         |                |                     |                                                             |                    |   | K_U04<br>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<br>K_U05<br>K_U06<br>K_U07<br>K_U15<br>K_U16      | ćwiczenia                           |          |
|                            | 5.  | potrafi dobrać odpowiednią dietę przy współistnieniu kilku chorób u jednego pacjenta                                                          |                |                     |                                                             |                    |   | K_U04<br>K_U05<br>K_U06<br>K_U07<br>K_U15<br>K_U16      | ćwiczenia                           |          |
| Kompetencje społeczne      | 1.  | ma świadomość, że wiedza żywieniowa jest elementem leczenia wielu chorób                                                                      |                |                     |                                                             |                    |   | K_K01                                                   | ćwiczenia                           |          |

## Treści kształcenia

| Wykład               |                                                                                                     | Metody dydaktyczne | Prezentacja multimedialna |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------|
| L.p.                 | Tematyka zajęć                                                                                      |                    | Liczba godzin             |
| 1.                   | Leczenie żywieniowe: wskazania, przeciwwskazania, powikłania. Niedożywienie. Metody rozpoznawania   |                    | 3                         |
| 2.                   | Żywienie pacjentów przed i po zabiegach operacyjnych.                                               |                    | 3                         |
| 3.                   | Żywienie osób z chorobami neurologicznymi. Udar mózgu Rola żywienia w chorobie Alzheimera           |                    | 3                         |
| 4.                   | Żywienie w stanach niedoborowych. Badania diagnostyczne pozwalające na ocenę niedoborów pokarmowych |                    | 3                         |
| 5.                   | Żywienie w chorobach endokrynologicznych. Przypomnienie wiadomości dotyczących żywienia w cukrzycy  |                    | 3                         |
| 6.                   | Żywienie do i pozajelitowe wskazania, przeciwwskazania, powikłania                                  |                    | 3                         |
| 7.                   | Żywienie w chorobach narządów ruchu. Żywienie osób po urazach w zakresie układu kostnego.           |                    | 3                         |
| 8.                   | Żywienie a schorzenia dermatologiczne                                                               |                    | 3                         |
| 9.                   | Żywienie osób w stanach wzmożonego katabolizmu                                                      |                    | 2                         |
| 10.                  | Żywienie osób w wieku podeszłym w zdrowiu i chorobie                                                |                    | 2                         |
| 11.                  | Profilaktyka żywieniowa i żywienie w chorobach stomatologicznych                                    |                    | 1                         |
| 12.                  | Znaczenie żywienia dzieci w profilaktyce chorób dietozależnych                                      |                    | 1                         |
| Razem liczba godzin: |                                                                                                     |                    | 30                        |

| Ćwiczenia praktyczne |                                                                                                                                                                                                                                                  | Metody dydaktyczne | Studium przypadku, prezentacja multimedialna, praktyczne układanie diety dla pacjenta |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| L.p.                 | Tematyka zajęć                                                                                                                                                                                                                                   |                    | Liczba godzin                                                                         |
| 1.                   | Planowanie diet dla pacjentów po zabiegu operacyjnym, sposoby rozszerzania diety (tworzenie planów żywieniowych) po zabiegu na żołądku, jelicie grubym i po usunięciu pęcherzyka żółciowego.                                                     |                    | 3                                                                                     |
| 2.                   | Żywienie dojelitowe. Wskazania do żywienia jelitowego, rodzaje diet przemysłowych stosowanych w żywieniu dojelitowym, planowanie żywienia na podstawie znajomości składu mieszanek.                                                              |                    | 3                                                                                     |
| 3.                   | Leczenie żywieniowe pozajelitowe - określać wskazania do żywienia pozajelitowego (leczenie żywieniowe), charakteryzować skład diety, analiza preparatów do żywienia pozajelitowego.                                                              |                    | 3                                                                                     |
| 4.                   | Diety w stanach niedoborowych - choroby z niedoboru, zmiany w organizmie w czasie niedoborów pokarmowych, dieta w stanach niedoborów energetycznych i białkowych (marasmus, kwashiorkor, niedowaga, wyniszczenie), tworzenie planów żywieniowych |                    | 3                                                                                     |
| 5.                   | Planowanie żywienia w niedokrwistościach - analiza produktów zalecanych, planowanie jadłospisów i obliczanie podaży białka, żelaza.                                                                                                              |                    | 3                                                                                     |
| 6.                   | Żywienie w schorzeniach neurologicznych - analiza przypadku.                                                                                                                                                                                     |                    | 3                                                                                     |
| 7.                   | Żywienie w chorobach gruczołów dokrewnych - analiza przypadku.                                                                                                                                                                                   |                    | 3                                                                                     |
| 8.                   | Dieta w chorobach zakaźnych przebiegających z gorączką - studium przypadku.                                                                                                                                                                      |                    | 1                                                                                     |
| 9.                   | Żywienie w chorobach narządu ruchu - analiza produktów zalecanych, planowanie jadłospisów i obliczanie podaży białka, magnezu i wapnia.                                                                                                          |                    | 2                                                                                     |
| 10.                  | Dieta ketogeniczna - analiza przypadku.                                                                                                                                                                                                          |                    | 3                                                                                     |
| 11.                  | Dieta bogatopotasowa i bezpotasowa - produkty zasobne w potas i niskopotasowe, sposoby obniżenia i podniesienia potasu w diecie.                                                                                                                 |                    | 3                                                                                     |
| Razem liczba godzin: |                                                                                                                                                                                                                                                  |                    | 30                                                                                    |

### Literatura podstawowa:

|   |                                                                                                               |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | H. Ciborowska, A. Rudnicka: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa 2018             |
| 2 | M. Grzymisławski, Dietetyka kliniczna. PZWL 2019                                                              |
| 3 | red. Kunachowicz H. – Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw, PZWL, Warszawa 2017 |

### Literatura uzupełniająca:

|   |                                                                                      |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | red. J. Gawęcki, J. Hasik: Żywienie człowieka zdrowego i chorego, PWN, Warszawa 2000 |
| 2 | Szczygłowa H.: System dietetyczny dla zakładów służby zdrowia, IŻŻ, Warszawa 1992    |
| 3 | red. J. Hasik: Dietetyka, PZWL, Warszawa 1992                                        |
| 4 | red Małkowska M.: Żywienie kliniczne. Wybrane zagadnienia. Via Medica Gdańsk 2000    |

## Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu)  |                                 | Dietoprofilaktyka i diety lecznicze                                                                                                           |                    |                                                             |                             |                    | Kod przedmiotu | S-DIET-I-P-PD-DIETPROF_V                                |                                           |                   |      |
|----------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------|----------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------|------|
| Kierunek studiów           |                                 | dietetyka                                                                                                                                     |                    |                                                             |                             |                    |                |                                                         |                                           |                   |      |
| Profil kształcenia         |                                 | praktyczny                                                                                                                                    |                    |                                                             |                             |                    |                |                                                         |                                           |                   |      |
| Poziom studiów             |                                 | studia pierwszego stopnia                                                                                                                     |                    |                                                             |                             |                    |                |                                                         |                                           |                   |      |
| Specjalność                |                                 | psychodietetyka                                                                                                                               |                    |                                                             |                             |                    |                |                                                         |                                           |                   |      |
| Forma studiów              |                                 | stacjonarne                                                                                                                                   |                    |                                                             |                             |                    |                |                                                         |                                           |                   |      |
| Semestr studiów            |                                 | V                                                                                                                                             |                    |                                                             |                             |                    |                |                                                         |                                           |                   |      |
| Tryb zaliczenia przedmiotu |                                 | egzamin                                                                                                                                       |                    | 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 na ocenę |                    |                |                                                         |                                           | 50                |      |
| Ćwiczenia praktyczne       |                                 | 120                                                                                                                                           | 60                 | 60                                                          | Zaliczenie pisemne na ocenę |                    |                |                                                         |                                           | 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, zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym                |                    |                                                             |                             |                    |                |                                                         | K_W17<br>K_W18<br>K_W20                   | wykład, ćwiczenia |      |
|                            | 2.                              | potrafi wymienić schorzenia, w których mają zastosowanie poszczególne diety                                                                   |                    |                                                             |                             |                    |                |                                                         | 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<br>K_U11                            | ćwiczenia         |      |
|                            | 3.                              | umie dobrać odpowiednie techniki kulinarne do różnych diet i wykorzystać je w opracowaniu jadłospisów                                         |                    |                                                             |                             |                    |                |                                                         | K_U04<br>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<br>K_U05<br>K_U06<br>K_U07<br>K_U16 | wykład, ćwiczenia |      |
|                            | 5.                              | potrafi dobrać odpowiednią dietę przy współistnieniu kilku chorób u jednego pacjenta                                                          |                    |                                                             |                             |                    |                |                                                         | K_U04<br>K_U05<br>K_U06<br>K_U07<br>K_U16 | wykład, ćwiczenia |      |
| Kompetencje społeczne      | 1.                              | ma świadomość, że wiedza żywieniowa jest elementem leczenia wielu chorób                                                                      |                    |                                                             |                             |                    |                |                                                         | K_K01                                     | wykład, ćwiczenia |      |

## Treści kształcenia

| Wykład               |                                                                                                                                         | Metody dydaktyczne | Prezentacja multimedialna |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------|
| L.p.                 | Tematyka zajęć                                                                                                                          |                    | Liczba godzin             |
| 1.                   | Podstawowe wiadomości i definicje: pojęcie choroby dietozależnej, podstawowe pojęcia nutrigenomika, nutrigenetyka, wpływ diety na genom |                    | 2                         |
| 2.                   | Zespół metaboliczny. Zaburzenia łaknienia - otyłość                                                                                     |                    | 2                         |
| 3.                   | Zaburzenia odżywiania - podział, objawy kliniczne                                                                                       |                    | 2                         |
| 4.                   | Zaburzenia miesiączkowania a zaburzenia łaknienia                                                                                       |                    | 2                         |
| 5.                   | Dieta a długowieczność                                                                                                                  |                    | 2                         |
| 6.                   | Żywienie w chorobach jamy ustnej i przełyku - zastosowanie diet o zmienionej konsystencji                                               |                    | 2                         |
| 7.                   | Profilaktyka chorób przewodu pokarmowego                                                                                                |                    | 4                         |
| 8.                   | Żywienie w chorobach żołądka                                                                                                            |                    | 4                         |
| 9.                   | Żywienie w profilaktyce i leczeniu chorób jelit                                                                                         |                    | 4                         |
| 10.                  | Żywienie w chorobach mięszu wątroby i trzustki w zależności od stanu wydolności narządu                                                 |                    | 4                         |
| 11.                  | Żywienie w chorobach pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych                                                                            |                    | 3                         |
| 12.                  | Profilaktyka i leczenie chorób układu moczowego oraz nerek                                                                              |                    | 2                         |
| 13.                  | Dieta w chorobach układu moczowego                                                                                                      |                    | 2                         |
| 14.                  | Żywienie w oparzeniach                                                                                                                  |                    | 2                         |
| 15.                  | Profilaktyka chorób nowotworowych oraz postępowanie żywieniowe w chorobie                                                               |                    | 2                         |
| 16.                  | Diety alternatywne i ich znaczenie w prewencji chorób – dieta DASH, MIND, Ornisha, diety roślinne                                       |                    | 3                         |
| 17.                  | Diety alternatywne i ryzyko związane z ich stosowaniem – dieta paleolityczna, dieta ketogenna, dieta Atkinsa                            |                    | 3                         |
| Razem liczba godzin: |                                                                                                                                         |                    | 45                        |

| Ćwiczenia praktyczne |                                                                                                    | Metody dydaktyczne | Studium przypadku, prezentacja multimedialna, praktyczne układanie diety dla pacjenta |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| L.p.                 | Tematyka zajęć                                                                                     |                    | Liczba godzin                                                                         |
| 1.                   | Nutrigenomika i nutrigenetyka, przegląd piśmiennictwa                                              |                    | 3                                                                                     |
| 2.                   | Podłoże psychiczne zaburzeń odżywiania- otyłość. Fenotypy otyłości. Plany żywieniowe dla pacjentów |                    | 3                                                                                     |
| 3.                   | Zaburzenia odżywienia – plany żywieniowe dla pacjentów                                             |                    | 6                                                                                     |
| 4.                   | Planowanie diety dla pacjentów z insulinoopornością                                                |                    | 3                                                                                     |
| 5.                   | Planowanie diety w profilaktyce i leczeniu chorób jamy ustnej i przełyku                           |                    | 6                                                                                     |
| 6.                   | Planowanie diety w chorobach żołądka i profilaktyce choroby wrzodowej                              |                    | 6                                                                                     |
| 7.                   | Planowanie diety w chorobach wątroby i trzustki w zależności od wydolności narządów                |                    | 6                                                                                     |
| 8.                   | Panowanie żywienia w stanach zapalnych jelit                                                       |                    | 6                                                                                     |
| 9.                   | Planowanie żywienia w profilaktyce i leczeniu chorób nerek i układu moczowego                      |                    | 6                                                                                     |
| 10.                  | Plany żywieniowe dla pacjentów oparzonych                                                          |                    | 3                                                                                     |
| 11.                  | Plany żywieniowe w profilaktyce i leczeniu chorób nowotworowych                                    |                    | 3                                                                                     |
| 12.                  | Przegląd diet niekonwencjonalnych stosowanych w profilaktyce i leczeniu różnych chorób             |                    | 6                                                                                     |
| 13.                  | Zaliczenie                                                                                         |                    | 3                                                                                     |
| Razem liczba godzin: |                                                                                                    |                    | 60                                                                                    |

### Literatura podstawowa:

|   |                                                                                    |
|---|------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Dietetyka kliniczna. M. Grzymisławski, PZWL                                        |
| 2 | Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, H. Ciborowska, A. Rudnicka, PZWL |
| 3 | Podstawy żywienia klinicznego. L. Sobotka. Scientifica, Kraków                     |
| 4 | Praktyczny podręcznik dietetyki red. M. Jarosz IZZ                                 |

### Literatura uzupełniająca:

|   |                                                                                                 |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | M. Pertkiewicz, T. Korta: Standardy żywienia dojelitowego i pozajelitowego. Scientifica, Kraków |
| 2 | A. Payne, J. Chojnacki: Dietetyka i żywienie kliniczne. Elsevier Urban&Partner, Wrocław         |

## Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu)  |     |                                                                                                                                     |                | Motywacja i komunikacja w poradnictwie żywieniowym |                                                        |                     |                    | Kod przedmiotu |                                                         | S-DIET-I-P-PD-MKPŻ_V |                                                             |                                     |
|----------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------|--------------------|----------------|---------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Kierunek studiów           |     |                                                                                                                                     |                | dietetyka                                          |                                                        |                     |                    |                |                                                         |                      |                                                             |                                     |
| Profil kształcenia         |     |                                                                                                                                     |                | praktyczny                                         |                                                        |                     |                    |                |                                                         |                      |                                                             |                                     |
| Poziom studiów             |     |                                                                                                                                     |                | pierwszego stopnia                                 |                                                        |                     |                    |                |                                                         |                      |                                                             |                                     |
| Specjalność                |     |                                                                                                                                     |                | psychodietetyka                                    |                                                        |                     |                    |                |                                                         |                      |                                                             |                                     |
| Forma studiów              |     |                                                                                                                                     |                | stacjonarne                                        |                                                        |                     |                    |                |                                                         |                      |                                                             |                                     |
| Semestr studiów            |     |                                                                                                                                     |                | V                                                  |                                                        |                     |                    |                |                                                         |                      |                                                             |                                     |
| 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 |                                     |
| Wykład                     |     | 30                                                                                                                                  | 15             | 15                                                 | Zaliczenie pisemne                                     |                     |                    |                |                                                         |                      | 50                                                          |                                     |
| Ćwiczenia                  |     | 30                                                                                                                                  | 15             | 15                                                 | Praca zaliczeniowa w formie prezentacji multimedialnej |                     |                    |                |                                                         |                      | 50                                                          |                                     |
| Razem:                     |     | 60                                                                                                                                  | 30             | 30                                                 |                                                        |                     |                    |                |                                                         |                      | Razem                                                       | 100%                                |
| Kategoria efektów          | Lp. | Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)                                                                                          |                |                                                    |                                                        |                     |                    |                |                                                         | Efekty kierunkowe    | Formy zajęć                                                 |                                     |
| Wiedza                     | 1.  | posiada wiedzę na temat typów motywacji i mechanizmów z nią związanych                                                              |                |                                                    |                                                        |                     |                    |                |                                                         | K_W09                | wykład                                                      |                                     |
|                            | 2.  | zna pojęcia, cele i zakres psychospołecznego wymiaru coachingu żywieniowego                                                         |                |                                                    |                                                        |                     |                    |                |                                                         | K_W09                | wykład                                                      |                                     |
|                            | 3.  | zna czynniki wpływające na kształtowanie nawyków żywieniowych w kontekście psychodietetyki                                          |                |                                                    |                                                        |                     |                    |                |                                                         | K_W13<br>K_W09       | wykład                                                      |                                     |
| Umiejętności               | 1.  | stosuje metody i narzędzia charakterystyczne dla coachingu żywieniowego                                                             |                |                                                    |                                                        |                     |                    |                |                                                         | K_U12<br>K_U03       | ćwiczenia                                                   |                                     |
|                            | 2.  | planuje i realizuje kompleksowe postępowanie psychodietetyczne w poradnictwie dietetycznym w zależności od docelowej grupy ludności |                |                                                    |                                                        |                     |                    |                |                                                         | K_U12                | ćwiczenia                                                   |                                     |
|                            | 3.  | definiuje i rozpoznaje problemy zdrowotne, uwzględniając je w postępowaniu psychodietetycznym                                       |                |                                                    |                                                        |                     |                    |                |                                                         | K_U12<br>K_U08       | ćwiczenia                                                   |                                     |
| Kompetencje społeczne      | 1.  | pracuje samodzielnie i współpracuje z zespołem biorąc odpowiedzialność za powierzone zadania                                        |                |                                                    |                                                        |                     |                    |                |                                                         | K_K06<br>K_K08       | ćwiczenia                                                   |                                     |

### Treści kształcenia

|                      |                                                                                                 |                    |                                                                           |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Wykład               |                                                                                                 | Metody dydaktyczne | Wykłady multimedialne z wykorzystaniem nowoczesnych technik dydaktycznych |
| L.p.                 | Tematyka zajęć                                                                                  |                    | Liczba godzin                                                             |
| 1.                   | Rola motywacji w pracy dietetyka.                                                               |                    | 3                                                                         |
| 2.                   | Definicje, typy i mechanizmy motywacji.                                                         |                    | 2                                                                         |
| 3.                   | Psychospołeczny wymiar coachingu żywieniowego - pojęcie, cele i zakres.                         |                    | 5                                                                         |
| 4.                   | Czynniki wpływające na kształtowanie nawyków żywieniowych (np. stres, rodzina, media, kultura). |                    | 5                                                                         |
| Razem liczba godzin: |                                                                                                 |                    | 15                                                                        |

|                      |                                                                                                                                              |                    |                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ćwiczenia            |                                                                                                                                              | Metody dydaktyczne | Dyskusja dydaktyczna, indywidualne ćwiczenia praktyczne, praca w grupie, metody eksponujące – prezentacja multimedialna, wykorzystanie różnych źródeł wiedzy (film, fotografie, materiały archiwalne, teksty źródłowe, internet itp.) |
| L.p.                 | Tematyka zajęć                                                                                                                               |                    | Liczba godzin                                                                                                                                                                                                                         |
| 1.                   | Metody i narzędzia wykorzystywane w coachingu dietetycznym (koło życia, sześć kapeluszy, SMART itp.).                                        |                    | 3                                                                                                                                                                                                                                     |
| 2.                   | Pierwsza wizyta pacjenta z gabinecie dietetycznym - studium przypadku - dzieci i młodzież.                                                   |                    | 3                                                                                                                                                                                                                                     |
| 3.                   | Pierwsza wizyta pacjenta z gabinecie dietetycznym - studium przypadku - osoba dorosła.                                                       |                    | 3                                                                                                                                                                                                                                     |
| 4.                   | Pierwsza wizyta pacjenta z gabinecie dietetycznym - studium przypadku – osoby starsze po 60 roku życia.                                      |                    | 2                                                                                                                                                                                                                                     |
| 5.                   | Pierwsza wizyta pacjenta z gabinecie dietetycznym - studium przypadku - kobieta w ciąży lub planująca ciążę.                                 |                    | 2                                                                                                                                                                                                                                     |
| 6.                   | Pacjent z chorobą przewlekłą w gabinecie dietetycznym – wybrane studium przypadku (cukrzyca, celiakia, HIV/AIDS, choroby nowotworowe, etc.). |                    | 2                                                                                                                                                                                                                                     |
| Razem liczba godzin: |                                                                                                                                              |                    | 15                                                                                                                                                                                                                                    |

#### Literatura podstawowa:

|   |                                                                                               |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Morreale Sh.: Komunikacja między ludźmi. Motywacja, wiedza, umiejętności. PWN. Warszawa 2012. |
| 2 | Jablow M. Anoreksja, bulimia, otyłość. GWP. Gdańsk 2000.                                      |
| 3 | Zimbardo P.: Psychologia i życie. PWN. Warszawa 2012.                                         |
| 4 | Ogden J.: Psychologia odżywiania się. UJ. Kraków 2011.                                        |

#### Literatura uzupełniająca:

|   |                                                                 |
|---|-----------------------------------------------------------------|
| 1 | Duhigg Ch.: Siła nawyku. PWN. Warszawa 2012.                    |
| 2 | Mijkoska U.: Diet coaching. Edgard. Warszawa 2016.              |
| 3 | Jankowska M.: Automotywacja. Edgard. Warszawa 2016.             |
| 4 | Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ. Warszawa 2010. |

## Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu)  |     | Zajęcia praktyczne z dietoprofilaktyki i diet leczniczych                                                                                         |                |                     |                                                                                                                  |                    | Kod podmiotu | S-DIET-I-P-PD-ZPDP_V                                    |                                     |          |
|----------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------|
| Kierunek studiów           |     | dietetyka                                                                                                                                         |                |                     |                                                                                                                  |                    |              |                                                         |                                     |          |
| Profil kształcenia         |     | praktyczny                                                                                                                                        |                |                     |                                                                                                                  |                    |              |                                                         |                                     |          |
| Poziom studiów             |     | pierwszego stopnia                                                                                                                                |                |                     |                                                                                                                  |                    |              |                                                         |                                     |          |
| Specjalność                |     | psychodietetyka                                                                                                                                   |                |                     |                                                                                                                  |                    |              |                                                         |                                     |          |
| Forma studiów              |     | stacjonarne                                                                                                                                       |                |                     |                                                                                                                  |                    |              |                                                         |                                     |          |
| Semestr studiów            |     | V                                                                                                                                                 |                |                     |                                                                                                                  |                    |              |                                                         |                                     |          |
| 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 |                                     | 2        |
|                            |     | Całkowita                                                                                                                                         | Pracy studenta | Zajęcia kontaktowe  | Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć                                                      |                    |              |                                                         |                                     | Waga w % |
| Ćwiczenia praktyczne       |     | 60                                                                                                                                                | 30             | 30                  | sprawozdania z każdych zajęć praktyczne przygotowanie potraw na każdych zajęciach pisemne kolokwium po semestrze |                    |              |                                                         |                                     | 100      |
| Razem:                     |     | 60                                                                                                                                                | 30             | 30                  |                                                                                                                  |                    |              | Razem                                                   | 100%                                |          |
| Kategoria efektów          | Lp. | Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)                                                                                                        |                |                     |                                                                                                                  |                    |              | Efekty kierunkowe                                       | Formy zajęć                         |          |
| Wiedza                     | 1.  | definiuje pojęcie dieta, klasyfikuje rodzaje diet specjalistycznych                                                                               |                |                     |                                                                                                                  |                    |              | K_W07<br>K_W18<br>K_W19<br>K_W21                        | ćwiczenia                           |          |
|                            | 2.  | omawia zasady żywienia osób zdrowych i chorych                                                                                                    |                |                     |                                                                                                                  |                    |              | K_W18                                                   | ćwiczenia                           |          |
|                            | 3.  | jest świadomy konieczności indywidualnego podejścia do pacjenta                                                                                   |                |                     |                                                                                                                  |                    |              | K_W09<br>K_W26                                          | ćwiczenia                           |          |
|                            | 4.  | objaśnia znaczenie różnych składników diety w zapobieganiu oraz leczeniu różnych schorzeń                                                         |                |                     |                                                                                                                  |                    |              | K_W03<br>K_W09                                          | ćwiczenia                           |          |
| Umiejętności               | 1.  | ustala założenia dla poszczególnych diet leczniczych                                                                                              |                |                     |                                                                                                                  |                    |              | K_U04<br>K_U06<br>K_U10<br>K_U11                        | ćwiczenia                           |          |
|                            | 2.  | planuje odpowiednie postępowanie żywieniowe dla osób zdrowych w celu zapobiegania występowania schorzeń oraz dla osób chorych w celu ich leczenia |                |                     |                                                                                                                  |                    |              | K_U04<br>K_U08<br>K_U10<br>K_U16                        | ćwiczenia                           |          |
|                            | 3.  | oblicza wartość energetyczną i odżywczą diet                                                                                                      |                |                     |                                                                                                                  |                    |              | K_U11<br>K_U17                                          | ćwiczenia                           |          |
|                            | 4.  | posługuje się tabelami wartości odżywczej, zamiany produktów oraz dziennej racji pokarmowej                                                       |                |                     |                                                                                                                  |                    |              | K_U11<br>K_U15                                          | ćwiczenia                           |          |
|                            | 5.  | dobiera odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoprofilaktyce i dietoterapii                                                    |                |                     |                                                                                                                  |                    |              | K_U10                                                   | ćwiczenia                           |          |
|                            | 6.  | stosuje odpowiednie techniki sporządzania potraw                                                                                                  |                |                     |                                                                                                                  |                    |              | K_U04<br>K_U10<br>K_U13<br>K_U15                        | ćwiczenia                           |          |
| Kompetencje społeczne      | 1.  | organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi oraz bezpieczeństwa pracy                                                  |                |                     |                                                                                                                  |                    |              | K_K07                                                   | ćwiczenia                           |          |
|                            | 2.  | rozumie zastosowanie diet leczniczych w celach profilaktycznych oraz jako wspomaganie leczenia farmakologicznego                                  |                |                     |                                                                                                                  |                    |              | K_K02                                                   | ćwiczenia                           |          |

## Treści kształcenia

| Ćwiczenia praktyczne |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Metody dydaktyczne | dyskusja dydaktyczna, ćwiczenia praktyczne w podgrupach, pokaz z objaśnieniem, zajęcia praktyczne w pracowni technologii żywności i dietetyki |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L.p.                 | Tematyka zajęć                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                    | Liczba godzin                                                                                                                                 |
| 1.                   | Zasady sporządzania potraw dietetycznych. Opracowanie diety podstawowej. Wygląd jedzenia i jego wpływ na apetyt. Neurogastronomia – rola zmysłów w codziennym żywieniu.                                                                                                                                                                                    |                    | 4                                                                                                                                             |
| 2.                   | Opracowanie diety bogatoresztkowej. Omówienie celu i zastosowania diety. Błonnik pokarmowy w profilaktyce i leczeniu otyłości, cukrzycy i chorób układu krążenia.                                                                                                                                                                                          |                    | 4                                                                                                                                             |
| 3.                   | Opracowanie diety łatwo strawnej. Omówienie celu i zastosowania oraz modyfikacji diety. Podanie dziennej racji pokarmowej produktów spożywczych. Zaplanowanie dziennego jadłospisu zgodnego z założeniami diety. Przygotowanie przykładowych potraw z zastosowaniem technik kulinarnych czyniących potrawy lekko strawnymi oraz ich ocena organoleptyczna. |                    | 4                                                                                                                                             |
| 4.                   | Opracowanie diety łatwo strawnej z ograniczeniem tłuszczu. Przygotowanie przykładowych potraw z obniżoną zawartością NKT i cholesterolu.                                                                                                                                                                                                                   |                    | 4                                                                                                                                             |
| 5.                   | Opracowanie diety łatwo strawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego. Profilaktyka raka jelita grubego – przygotowanie przykładowych potraw.                                                                                                                                                                             |                    | 4                                                                                                                                             |
| 6.                   | Opracowanie diety ubogoenergetycznej. Jak jeść, żeby nie zjeść zbyt dużo – zalecenia praktyczne. Właściwe i skuteczne podejście do diety redukcyjnej. Cytrusy w diecie redukcyjnej. Analiza możliwości obniżenia wartości energetycznej diety poprzez wykorzystanie produktów niskokalorycznych.                                                           |                    | 4                                                                                                                                             |
| 7.                   | Opracowanie diety niskosodowej. Ukryte źródła soli w diecie, zapoznanie ze sposobami ograniczania sodu w diecie. Przygotowanie przykładowych potraw z wyłączeniem soli kuchennej. Przeciwtleniacze w ziołach i przyprawach. Ocena zmian w spożyciu wybranych składników pokarmowych przez pacjentów z nadciśnieniem tętniczym.                             |                    | 4                                                                                                                                             |
| 8.                   | Zaliczenie semestru                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                    | 2                                                                                                                                             |
| Razem liczba godzin: |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                    | 30                                                                                                                                            |

### Literatura podstawowa:

|   |                                                                                                                                                            |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. H. Ciborowska, A. Rudnicka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014                                   |
| 2 | Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. H. Kunachowicz, I. Nadolna, K. Iwanow, B. Przygoda. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2016 |
| 3 | Nowoczesna dietetyczna książka kucharska. Z. Wieczorek-Chelmińska. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2014                                                      |
| 4 | Normy żywienia człowieka. M. Jarosz, B. Bułhak-Jachymczyk. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2017                                                              |

### Literatura uzupełniająca:

|   |                                                                                                            |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Podstawy żywienia i dietoterapia. Peckenpaugh N. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2011                    |
| 2 | 51 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych. Chevallier L. (Gajewska D., red. wyd. polskiego) |