



PROGRAM STUDIÓW

Dietetyka,
studia II stopnia, stacjonarne i niestacjonarne
profil praktyczny

rok akademicki 2024/2025

1. Podstawowe informacje o kierunku studiów

a. Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
b. Poziom kształcenia	II stopień
c. Profil kształcenia	Praktyczny
d. Forma studiów	stacjonarne i niestacjonarne
e. Liczba punktów ECTS konieczna do uzyskania kwalifikacji (tytułu zawodowego)	120 ECTS
f. Liczba semestrów	4 semestrów
g. Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta	Magister
h. Przyporządkowanie do dyscyplin (procentowo*)	70% Nauki o zdrowiu 15% Nauki chemiczne 15% Technologia żywności i żywienia
i. Dyscyplina wiodąca (w przypadku przyporządkowania kierunku do więcej niż 1 dyscypliny)	Nauki o Zdrowiu
j. Język, w jakim odbywa się kształcenie	polski
k. Klasyfikacja ISCED	0915
l. Grupa studiów <ul style="list-style-type: none">• filologia obca• nauczycielskie	-

*nie dotyczy wniosku o wyrażenie zgody na rozpoczęcie prac nad nowym programem studiów

2. Odniesienie kierunkowych efektów uczenia się do charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 7 PRK

OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DLA KIERUNKU DIETETYKA STUDIA II STOPNIA Cykl dydaktyczny od roku akademickiego 2024/2025

Objaśnienie oznaczeń:

- K (przed podkreślnikiem) – kierunkowe efekty uczenia się
- W – kategoria wiedzy
- U – kategoria umiejętności
- K (po podkreślniku) – kategoria kompetencji społecznych
- P6S – charakterystyka drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji – poziom 6 (studia I stopnia)
- WG – kategoria wiedzy, zakres i głębokość – kompletność perspektywy poznawczej i zależności
- WK – kategoria wiedzy, kontekst – uwarunkowania, skutki
- UW – kategoria umiejętności, wykorzystanie wiedzy – rozwiązywane problemy i wykonywane zadania
- UK – kategoria umiejętności, komunikowanie się – odbieranie i tworzenie wypowiedzi, upowszechnianie wiedzy w środowisku naukowym i posługiwanie się językiem obcym
- UO – kategoria umiejętności, organizacja pracy – planowanie i praca zespołowa
- UU – kategoria umiejętności, uczenie się – planowanie własnego rozwoju i rozwoju innych osób
- KK – kategoria kompetencji społecznych, oceny – krytyczne podejście
- KO – kategoria kompetencji społecznych, odpowiedzialność – wypełnianie zobowiązań społecznych i działanie na rzecz interesu publicznego
- KR – kategoria kompetencji społecznych, rola zawodowa – niezależność i rozwój etosu

Symbol	Kierunkowe efekty uczenia się	Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia PRK
Wiedza: absolwent zna i rozumie:		
K_W01_WG	aktualny kierunek rozwoju teoretycznych podstaw nauk o zdrowiu w zakresie właściwym dla programu kształcenia na kierunku dietetyka	P7S_WG
K_W02_WG	w stopniu pogłębionym zna budowę i funkcje organizmu człowieka, przyczyny zaburzeń, zmian chorobowych i dysfunkcji społecznych oraz metody ich oceny w zakresie właściwym dla programu kształcenia na kierunku dietetyka	P7S_WG
K_W03_WK	Fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji, między innymi zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych, kreatywnych i rekreacyjnych podejmowanych przez człowieka w zakresie właściwym dla programu kształcenia na kierunku dietetyka	P7S_WK
K_W04_WK	zasady praktyki opartej na argumentach naukowych	P7S_WK
K_W05_WK	Fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji, szczególnie uwarunkowania kulturowe potrzeb i problemów jednostek i grup społecznych oraz prawne i ekonomiczno-gospodarcze możliwości realizacji tych potrzeb w zawodzie dietetyka	P7S_WK
K_W06_WK	W zaawansowanym stopniu zasady funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w zakresie nauk o zdrowiu	P7S_WK
K_W07_WG	w pogłębionym stopniu teorie w zakresie dyscyplin naukowych i ich zastosowań właściwych dla kierunku dietetyka, a także znaczenie tych teorii dla postępu nauk ścisłych i przyrodniczych, poznania świata i rozwoju ludzkości	P7S_WG
K_W08_WG	zaawansowane techniki doświadczalne, obserwacyjne i numeryczne przydatne w zastosowaniach w zakresie dyscyplin naukowych właściwych dla kierunku dietetyka	P7S_WG
K_W09_WG	w pogłębionym stopniu metodologię badań oraz podstawowe teorie w zakresie dyscyplin naukowych właściwych dla kierunku dietetyka	P7S_WG
Umiejętności: absolwent potrafi		
K_U01_UW	Wykorzystywać posiadaną wiedzę - posługiwać się zaawansowanym technicznie sprzętem i aparaturą stosowanymi w zakresie właściwym dla programu kształcenia na kierunku dietetyka	P7S_UW
K_U02_UK	Komunikować się na tematy specjalistyczne, wykorzystując zaawansowane techniki efektywnego komunikowania się i negocjacji z jednostkami lub grupami społecznymi oraz wykorzystania wychowawczych aspektów promocji zdrowia w profilaktyce wykluczenia i patologii społecznych	P7S_UK
K_U03_UW	w zaawansowanym stopniu realizować zajęcia rekreacyjne i zdrowotne w pracy z różnymi grupami społecznymi i kierować takimi zajęciami	P7S_UW
K_U04_UW	Wykorzystywać posiadaną wiedzę poprzez posługiwanie się wyspecjalizowanymi narzędziami i technikami informatycznymi w celu pozyskiwania danych a także	P7S_UW

	dokonywać krytycznej analizy, syntezy, twórczej interpretacji tych danych	
K_U05_UW	Formułować i rozwiązywać problemy oraz identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce dietetyka	P7S_UW
K_U06_UO	Współdziałać z innymi osobami i podejmować wiodącą rolę w ramach działań związanych z wychowawczymi aspektami promocji zdrowia w profilaktyce wykluczenia społecznego i patologii społecznych	P7S_UO
K_U07_UW	wykazywać się specjalistycznymi umiejętnościami ruchowymi z zakresu wybranych form aktywności fizycznej a także tworzyć różne formy takiej aktywności lub je modyfikować w zależności od warunków środowiskowych w zakresie właściwym dla programu kształcenia na kierunku dietetyka	P7S_UW
K_U08_UO	Kierować pracą w zespole realizującym zadania zawodowe, jak również współdziałać w planowaniu i realizacji zadań badawczych	P7S_UK
K_U09_UW	Formułować i rozwiązywać złożone problemy oraz innowacyjnie wykonywać zadania nieprzewidywanych warunkach, analizując problemy specyficzne dla przyszłej aktywności zawodowej oraz znajdować ich rozwiązania w oparciu o właściwy dobór źródeł, właściwych metod i narzędzi, w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych	P7S_UW
K_U10_UW	w sposób krytyczny ocenić wyniki eksperymentów, obserwacji i obliczeń teoretycznych a także przedyskutować błędy pomiarowe i możliwości optymalizacji stosowanych procedur	P7S_UW
K_U11_UW	Formułować i rozwiązywać problemy oraz wykonywać zadania typowe dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem Dietetyka	P7S_UW
K_U12_UW	stosować zaawansowane techniki, narzędzia badawcze i technologie w zakresie dyscyplin naukowych właściwych dla kierunku dietetyka	P7S_UW
K_U13_UW	formułować i testować hipotezy związane z problemami praktycznymi, wnioskować i szukać skutecznych rozwiązań dylematów, w aspekcie zawodowym	P7S_UW
K_U14_UW	samodzielnie i wszechstronnie analizować problemy wpływające na jakość żywności, zdrowie ludzi, stan środowiska naturalnego i zasobów naturalnych, a także stosować specjalistyczne techniki zgodne z kierunkiem dietetyka i je optymalizować w celu poprawy jakości życia człowieka	P7S_UW
K_U15_UK	umiejętnie posługuje się poznanym słownictwem z zakresu języka akademickiego i specjalistycznego z dziedziny nauk o zdrowiu	P7S_UW
K_U16_UK	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz w wyższym stopniu w zakresie specjalistycznej terminologii z dyscypliny nauk o zdrowiu	P7S_UK
K_U17_UK	Umiejętnie komunikuje się z otoczeniem, wykorzystując właściwy dobór środków leksykalnych do wyrażania określonych rodzajów informacji w języku obcym	PS7_UK
K_U18_UK	Komunikuje się na tematy specjalistyczne z różnymi kręgami odbiorców, wykorzystując przy tym w koniecznych warunkach język obcy	PS7_UK

Kompetencje społeczne: absolwent jest gotów do		
K_K01_KK	zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu	P7S_KK
K_K02_KR	okazywanie dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową	P7S_KR
K_K03_KO	wypełniania zobowiązań społecznych, inspirowania i organizowania działalności promującej zdrowie na rzecz środowiska społecznego	P7S_KO
K_K04_KK	rozwiązywanie złożonych problemów etycznych związanych z wykonywaniem zawodu dietetyka oraz określania priorytetów służących realizacji określonych zadań	P7S_KK
K_K05_KK	formułowania opinii dotyczących różnych aspektów działalności zawodowej dietetyka	P7S_KK
K_K06_KK	Krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści	P7S_KK
K_K07_KR	demonstrowania postawy promującej zdrowie i aktywność fizyczną poprzez podtrzymywanie etosu zawodu dietetyka, przestrzega i rozwija zasady etyki zawodowej oraz działania na rzecz przestrzegania tych zasad	P7S_KR

3. Sumaryczne wskaźniki charakteryzujące program studiów

a) Liczba semestrów konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie	4
b) Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie	120
c) Łączna liczba godzin zajęć	1276 (stacjonarne)/ 771 (niestacjonarne)
d) Łączna liczba godzin zajęć prowadzonych na wnioskowanym kierunku przez nauczycieli akademickich zatrudnionych w uczelni składającej wniosek jako podstawowym miejscu pracy	1000/600 (wart. szacunkowa)
e) Procentowy udział liczby punktów ECTS dla każdej z dyscyplin, do których przyporządkowany jest kierunek w liczbie punktów ECTS koniecznej do ukończenia studiów na danym poziomie – w przypadku kierunku przyporządkowanego do więcej niż jednej dyscypliny	70% Nauki o zdrowiu 15% Nauki chemiczne 15% Technologia żywności i żywienia
f) Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia *	70
g) Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć związanych z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów (nie mniej niż 50% dla profilu ogólnoakademickiego)* / Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć kształtujących umiejętności praktyczne (nie mniej niż 50% dla profilu praktycznego)*	63,6
h) Liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych – w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne (co najmniej 5 ECTS)*	8
i) Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom lub grupom zajęć do wyboru (w wymiarze nie mniejszym niż 30% punktów ECTS koniecznych do ukończenia studiów)*	58
j) Wymiar praktyk zawodowych oraz liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach tych praktyk (jeżeli program studiów na wnioskowanym kierunku przewiduje praktyki)	480 h 24 ECTS
k) Liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego – w przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich	-
l) Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć z zakresu nauk podstawowych, do których odnoszą się efekty uczenia się	17
m) Łączna liczba punktów ECTS związanych z udziałem studentów w zajęciach przygotowujących do prowadzenia działalności naukowej lub udział w tej działalności	-
n) Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość (w przypadku studiów o profilu praktycznym w wymiarze nie większym niż 50% liczby punktów ECTS koniecznych do ukończenia studiów, a w przypadku studiów o profilu ogólnoakademickim w wymiarze nie większym niż 75% liczby punktów ECTS koniecznych do ukończenia studiów)*	Do 6

Karta przedmiotu

Nazwa: Fizjologia wysiłku fizycznego			Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu				
Kierunek: Dietetyka				
Poziom PRK: 7/7				
Poziom: studia drugiego stopnia				
Profil: praktyczny				
Forma: studia stacjonarne Semestr: I				
Koordynator przedmiotu: dr hab. Renata Szyguła, prof. UO Prowadzący przedmiot:				
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:	
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium	A. Godziny kontaktowe: 35h/ 1,4 ECTS Udział w zajęciach: 25h B. Praca własna studenta: 25h/ 0,6 ECTS Przygotowanie do zajęć: 5h Przygotowanie do zaliczenia: 10h Udział w konsultacjach: 10h
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej			
C. Liczba godzin	10	0	15	
D. Sposób zaliczenia	E		ZO	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot podstawowy		
Metody dydaktyczne: Stosowana metoda dydaktyczna: - metoda podawcza - wykład informacyjny, dyskusja. - dyskusja, prezentacja multimedialna, sprawozdanie – konwersatorium.			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) 1. Egzamin pisemny (efekty1,2) 2. Przygotowanie i przedstawienie prezentacji o określonym przez prowadzącego temacie (efekty1,2) 3. Kolokwia częściowe (efekty1,2) 4. Obserwacja studenta (efekty3,4,5) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie ocen częściowych (20% - prezentacja) i (20% - kolokwia częściowe, 60% - egzamin).	

Skrócony opis:

Przedmiot realizowany w formie wykładu i konwersatorium, których założeniem jest poszerzenie wiedzy studenta o treści z zakresu: czynników determinujących wydolność fizyczną oraz formy i metody jej poprawy.

Opis:

Założeniem przedmiotu jest poszerzenie wiedzy studenta o treści z zakresu wpływu wysiłku fizycznego na organizm człowieka, skutków hipokinezy, energetyki skurczu mięśniowego, rodzajów wydolności fizycznej – metod jej oceny, poprawy oraz umiejętność doboru, zastosowania, monitorowania treningu i ewaluacji uzyskiwanych efektów.

Zakres tematów:

1. Bioenergetyka skurczu mięśniowego.
2. Zmiany w organizmie człowieka pod wpływem różnych form wysiłku fizycznego oraz bezczynności ruchowej.
3. Wydolność fizyczna – definicja, rodzaje i czynniki wpływające na wydolność człowieka. Metody pomiarów i oceny wydolności fizycznej (tlenowej i beztlenowej).
4. Zmęczenie – przyczyny, rodzaje.

Literatura:

Literatura podstawowa:

1. Górski J. Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.
2. Górski J. Fizjologiczne podstawy wysiłku fizycznego. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2022 (wyd.2).

Literatura uzupełniająca

1. Konturek S.J. Fizjologia człowieka. Podręcznik dla studentów medycyny. Elsevier Urban&Partner, 2007.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W02_WG)** Student zna metody, formy i zasady zastosowania wysiłku fizycznego w określonych schorzeniach.

Umiejętności: student potrafi

2. **(K_U03_UW)** Zaplanować i zastosować prawidłowe formy ruchu i obciążenia treningowe w zależności od oczekiwanych efektów.

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

3. **(K_K01_KK)** zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu
4. **(K_K02_KR)** okazywanie dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową
5. **(K_K03_KO)** wypełniania zobowiązań społecznych, inspirowania i organizowania działalności promującej zdrowie na rzecz środowiska społecznego

Karta przedmiotu

Nazwa: Psychologia kliniczna		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne Semestr: I			
Koordynator przedmiotu: dr hab. Yaroslav Bahriy Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	15	0	0
D. Sposób zaliczenia	ZO		
A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,8 ECTS Udział w zajęciach: 15h			B. Praca własna studenta: 10h/ 0,2 ECTS Udział w konsultacjach: 5h Przygotowanie do zaliczenia: 5h
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: przedmiot podstawowy		Wymagania wstępne: Znajomość zagadnień z zakresu Fizjologii. Człowieka na poziomie studiów I stopnia
Metody dydaktyczne: Wykład informacyjny			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Praca zaliczeniowa (efekty1,2,3,4,5,6) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie oceny z pracy zaliczeniowej
Skrócony opis: Student nabywa wiedzę z zakresu psychoterapii zaburzeń i czynników wpływających na efektywność terapii nabywa umiejętność rozpoznawania problemów pacjenta wymagających interwencji klinicznej.			

Opis:

Przedmiot realizowany jest w formie wykładu informacyjnego. Jego celem jest poszerzenie wiedzy i zapoznanie studentów z podstawowymi koncepcjami dotyczącymi społecznych i osobowościowych determinujących zachowanie człowieka.

Student nabywa wiedzę z zakresu psychoterapii zaburzeń i czynników wpływających na efektywność terapii nabywa umiejętność rozpoznawania problemów pacjenta wymagających interwencji klinicznej.

Zakres tematów:

Psychologia kliniczna jako dziedzina psychologii stosowanej. Pojęcie normy.

Koncepcje terapeutyczne w psychologii klinicznej. Kliniczna diagnoza psychologiczna Determinanty zachowania człowieka: motywacja, samoocena. Zaburzenia osobowości.

Rozmowa diagnostyczna z pacjentem.

Teoretyczne koncepcje wypalenia zawodowego.

Literatura:

A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć

- Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywność człowieka zdrowie publiczne cz. III. PWN, Warszawa, 2011.
- Piłska Magdalena, Jeżewska- Zychowicz M.: Psychologia Żywności. Wybrane zagadnienia, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2008.

B. Literatura uzupełniająca

- Jeżewska- Zychowicz M.: Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania, SGGW, Warszawa, 2007
- Manley M.R., Psychiatria. Praktyczny Przewodnik Kliniczny, Wrocław 2010

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W03_WK)** Klasyfikację typów osobowości oraz ich zaburzenia i potrafi przypisać im model żywieniowy
2. **(K_W03_WK)** Student zna i podłoże psychologiczne i potrafi wymienić zalecenia żywieniowe w wybranych chorobach.

Umiejętności: student potrafi

3. **(K_U09_UW)** Student potrafi opisać podłoże psychologiczne i ustalić postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach
4. **(K_U11_UW)** Student potrafi określić i zinterpretować związek między cechami osobowości a zachowaniami żywieniowymi jednostki i grup społecznych w oparciu o przygotowane instrumenty oceny psychologicznej

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. **(K_K01_KK)** pracy w zespole przygotowującym projekt postępowania psychologicznego i dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych
6. **(K_K02_KR)** upowszechniać wiedzę na temat ważności właściwej oceny psychologicznej własnej sylwetki i przestrzegania zasad racjonalnego żywienia.

Karta przedmiotu

Nazwa: Propedeutyka zdrowia publicznego		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne Semestr: I			
Koordynator przedmiotu: mgr Jolanta Żurakowska Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	15	0	0
D. Sposób zaliczenia	ZO		
A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h			B. Praca własna studenta: 10h/ 0,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 5h Udział w konsultacjach: 2h Przygotowanie do zaliczenia: 3h
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot podstawowy	
		Wymagania wstępne: brak	
Metody dydaktyczne: Wykład informacyjny, dyskusja			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Praca zaliczeniowa (efekty1,2,3,4) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie pracy zaliczeniowej (zgodności z tematem, stopnia zgłębienia tematu)
Skrócony opis: Celem przedmiotu jest przekazanie studentom wiedzy dot. definicji zdrowia i jego uwarunkowań oraz organizacji systemu ochrony zdrowia.			

Opis:

Przedmiot realizowany jest w formie wykładów. Ma na celu przekazanie studentom wiedzy dot. definicji zdrowia i jego uwarunkowań, tła historycznego koncepcji zdrowia i zdrowia publicznego, ze szczególnym uwzględnieniem wielodyscyplinarności. Studenci są zapoznawani z głównymi problemami zdrowotnymi w Polsce na tle innych krajów europejskich, poznają programy strategiczne i model organizacyjny systemu ochrony zdrowia a także znaczenie badań przesiewowych w zapobieganiu negatywnym skutkom chorób.

Zakres tematów:

Historia koncepcji zdrowia – od starożytności po wiek XX..

Zdrowie publiczne: cele, zadania, przedmiot nauczania, dyscyplina naukowa.

Organizacja ochrony zdrowia.

Współczesne strategie ochrony zdrowia (Programy zdrowotne) Zależności między zdrowiem i chorobą.

Czynniki ryzyka problemów zdrowotnych. Główne problemów zdrowotnych konstrukcja systemu ochrony zdrowia.

Literatura:

A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć

- Sygit M., Zdrowie publiczne, Wydawnictwo Wolters Kluwer, Warszawa, 2010.

B. Literatura uzupełniająca

- Wojtczak A., Zdrowie publiczne wyzwaniem dla systemów opieki zdrowia XXI wieku, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa, 2009.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W01_WG)** aktualny kierunek rozwoju teoretycznych podstaw nauk o zdrowiu w zakresie właściwym dla programu kształcenia na kierunku dietetyka
2. **(K_W04_WK)** zasady praktyki opartej na argumentach naukowych

Umiejętności: student potrafi

3. **(K_U06_UO)** Współdziałać z innymi osobami i podejmować wiodącą rolę w ramach działań związanych z wychowawczymi aspektami promocji zdrowia w profilaktyce wykluczenia społecznego i patologii społecznych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. **(K_K06_KR)** Krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści

Karta przedmiotu

Nazwa: Chemia składników pokarmowych		Kod:	ECTS: 3
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7 Poziom: studia drugiego stopnia Profil: praktyczny Forma: studia stacjonarne Semestr: I			
Koordynator przedmiotu: dr Dorota Wieczorek Prowadzący przedmiot: dr Dorota Wieczorek			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	25	15	0
D. Sposób zaliczenia	E	ZO	
A. Godziny kontaktowe: 40h/ 1,8 ECTS Udział w zajęciach: 40h		B. Praca własna studenta: 35h/ 1,2 ECTS Przygotowanie do zajęć: 15h Przygotowanie do zaliczenia: 15h Udział w konsultacjach: 5h	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot podstawowy	
Wymagania wstępne: Przedmioty chemia ogólna i chemia żywności na poziomie studiów I stopnia		Metody i kryteria oceniania:	
Metody dydaktyczne: Wykład multimedialny, Wykład konwersatoryjny, Ćwiczenia praktyczne		Formy zaliczenia: 1. Wykład: egzamin pisemny, ocenę pozytywną otrzymują studenci, którzy uzyskali co najmniej 50%, punktów możliwy do uzyskania (efekty1,2) 2. Ćwiczenia: warunkiem zaliczenia jest uzyskanie min. 50%, sumarycznej liczby punktów możliwej do uzyskania podczas całego semestru. Punkty przyznawane będą za krótki sprawdzian pisany przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczenia, sprawozdania sporządzane po wykonanym ćwiczeniu (efekty3,4,5,6)	
Skrócony opis: Zapoznanie studentów z budową, właściwościami i znaczeniem podstawowych składników żywności			

Opis:Wykłady

Na wykładach przedstawione i omówione zostaną następujące zagadnienia: (I) Woda jako składnik żywności. (II) Budowa, podział, właściwości chemiczne głównych składników pokarmowych: białek, węglowodanów, lipidów, witamin itd. (III) Wzajemne oddziaływania i przemiany podstawowych składników pokarmowych podczas przechowywania i przetwarzania żywności (IV) Wybrane metody oznaczania głównych składników żywności.

Ćwiczenia

Podczas ćwiczeń laboratoryjnych studenci dokonają oceny występowania wybranych składników pokarmowych w produktach spożywczych (na podstawie reakcji charakterystycznych). Ponadto stosując odpowiednie metody ilościowe oznaczają ich zawartość w analizowanych produktach.

Zakres tematów:

Wykłady:

- Woda jako składnik żywności.
- Budowa, podział, właściwości chemiczne głównych składników pokarmowych: białek, węglowodanów, lipidów, witamin itd.
- Wzajemne oddziaływania i przemiany podstawowych składników pokarmowych podczas przechowywania i przetwarzania żywności
- Wybrane metody oznaczania głównych składników żywności. Ćwiczenia:
- ocena występowania wybranych składników pokarmowych w produktach spożywczych (na podstawie reakcji charakterystycznych).
- metody ilościowe oznaczania zawartości wybranych składników w analizowanych produktach

A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć

1. „Chemia żywności” Tom 1,2,3. Sikorski Z, WNT, Warszawa, 2007

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W07_WG)** definicje i charakterystykę podstawowych składników pokarmowych,
 2. **(K_W07_WG, K_W08_WG)** wyjaśnienie oddziaływania i przemiany podstawowych składników pokarmowych
- Umiejętności: student potrafi
3. **(K_U09_UW, K_U10_UW, K_U11_UW, K_U13_UW)** wykonać proste doświadczenia pozwalające na identyfikację i charakterystykę podstawowych składników żywności

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. **(K_K01_KK)** zdobywania nowej wiedzy, umiejętności i doświadczeń.
5. **(K_K01_KK)** pracy w zespole oraz samodzielnej pracy zarówno podczas wykonywania doświadczeń, jak i opracowywania wyników
6. **(K_K03_KO)** stosowania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w laboratorium

Karta przedmiotu

Nazwa: Podstawy fitoterapii w dietetyce		Kod:	ECTS: 2														
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu																	
Kierunek: Dietetyka																	
Poziom PRK: 7/7																	
Poziom: studia drugiego stopnia																	
Profil: praktyczny																	
Forma: studia stacjonarne Semestr: I																	
Koordinator przedmiotu: dr hab. Katarzyna Zabłocka-Słowińska Prowadzący przedmiot:																	
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:														
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium														
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej																
C. Liczba godzin	10	0	15														
D. Sposób zaliczenia	ZO		ZO														
Język wykładowy: język polski			Rodzaj przedmiotu: przedmiot podstawowy														
Wymagania wstępne: Chemia ogólna na poziomie studiów I stopnia																	
Metody dydaktyczne: <ul style="list-style-type: none"> • Wykłady prowadzone w formie prezentacji • Konwersatorium: • omówienie w zespołach udostępnionych przykładów suplementów diety i preparatów ziołowych z zastosowaniem w określonych stanach zdrowia i choroby • studium przypadków z ustaleniem zaleceń, w których wykorzystane będą preparaty ziołowe 			Metody i kryteria oceniania: <p>A. Sposób zaliczenia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wykład: Zaliczenie z oceną – Kolokwium zaliczeniowe (efekty 1,2) • Konwersatorium – sprawozdanie z zajęć terenowych (efekty 3,4,5,6,7) <p>B. Podstawowe kryteria: Punktacja kolokwium zaliczeniowego:</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="padding: 2px;">%punktów:</td> <td style="padding: 2px;">ocena</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">95-100</td> <td style="padding: 2px;">bardzo dobra</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">90-94</td> <td style="padding: 2px;">plus dobra</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">80-89</td> <td style="padding: 2px;">dobra</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">70-79</td> <td style="padding: 2px;">plus dostateczna</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">60-69</td> <td style="padding: 2px;">dostateczna</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;"><60</td> <td style="padding: 2px;">niedostateczna</td> </tr> </table>	%punktów:	ocena	95-100	bardzo dobra	90-94	plus dobra	80-89	dobra	70-79	plus dostateczna	60-69	dostateczna	<60	niedostateczna
%punktów:	ocena																
95-100	bardzo dobra																
90-94	plus dobra																
80-89	dobra																
70-79	plus dostateczna																
60-69	dostateczna																
<60	niedostateczna																
Skrócony opis: Celem przedmiotu jest zaznajomienie studenta z systematyką, występowaniem, uprawą roślin leczniczych, sposobem zbioru, przechowywania oraz metodami przetwarzania roślinnych surowców leczniczych																	

Opis:

Celem realizacji przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawowymi roślinnymi surowcami leczniczymi możliwymi do zastosowania w dietetyce. Wykształcenie w studentach krytycznego podejścia do zastosowania poszczególnych surowców w oparciu o rzetelną wiedzę naukową (evidence-based medicine, evidence-based nutrition). W trakcie realizacji kursu studenci nabędą wiedzę na temat podstawowych preparatów roślinnych wykorzystywanych w postępowaniu w schorzeniach układu pokarmowego, sercowo-naczyniowego, ośrodkowego układu nerwowego, moczowego, immunologicznego, a także w zaburzeniach gospodarki węglowodanowej, lipidowej i w otyłości. Studenci

poznają podstawowe substancje biologicznie aktywne pochodzenia roślinnego, oraz ich działanie poprawiające, przywracające lub modyfikujące funkcje fizjologiczne organizmu z uwzględnieniem działań profilaktycznych, terapeutycznych, profilaktycznych oraz niepożądanych.

Zakres tematów:

Wykład: Aktualna pozycja leków roślinnych. Podstawy systematyki, występowania i uprawy roślin leczniczych. Sposoby zbioru, przechowywania oraz metody przetwarzania roślinnych surowców leczniczych. Identyfikacja roślin i surowców roślinnych stosowanych w fitoterapii. Znaczenie dla dietetyki związków biologicznie czynnych i sposoby ich wyodrębniania z surowców roślinnych. Rola roślin leczniczych i leków roślinnych w medycynie. Konwersatorium: zajęcia terenowe- Identyfikacja i poznanie roślin i surowców roślinnych stosowanych w fitoterapii podczas wyjazdu w teren (np. Palmiarnia w Gliwicach, Ogród botaniczny we Wrocławiu)

Literatura:

A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć (zdania egzaminu):

A.1. wykorzystywana podczas zajęć

. Lamer-Zarawska E. i in.: Fitoterapia i leki roślinne. PZWL: Warszawa, 2014.

2. Kohlmünzer S.: Farmakognozja. PZWL: Warszawa, 2007.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W07_WG) Rozumie podstawowe zjawiska i procesy przyrodnicze
2. (K_W08_WG, K_W09_WG) Zna podstawowe techniki i narzędzia badawcze, a także procesy technologiczne stosowane w biotechnologii Umiejętności: student potrafi
3. (K_U09_UW) dokonuje syntezy danych pochodzących z różnych źródeł i wyciąga na tej podstawie wnioski
4. (K_U14_UW) Samodzielnie wyszukuje i korzysta z dostępnych źródeł informacji naukowych, w tym elektronicznych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. (K_K01_KK) Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie oraz podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych
6. (K_K01_KK) Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role
7. (K_K03_KO) Dbą o bezpieczeństwo własne oraz innych osób podczas pracy; szanuje powierzony mu sprzęt

Karta przedmiotu

Nazwa: Bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7 Poziom: studia drugiego stopnia Profil: praktyczny Forma: studia stacjonarne Semestr: I			
Koordynator przedmiotu: dr Dorota Wieczorek Prowadzący przedmiot: dr Dorota Wieczorek			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	15	15	0
D. Sposób zaliczenia	ZO	ZO	
A. Godziny kontaktowe: 30h/ 1,2 ECTS Udział w zajęciach: 30h		B. Praca własna studenta: 20h/ 0,8 ECTS Przygotowanie do zajęć: 15h Przygotowanie do zaliczenia: 10h Udział w konsultacjach: 5h	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot podstawowy	
Wymagania wstępne: Mikrobiologia ogólna i żywności na poziomie studiów I stopnia		Wymagania wstępne: Mikrobiologia ogólna i żywności na poziomie studiów I stopnia	
Metody dydaktyczne: 1. Wykład multimedialny 2. Wykład konwersatoryjny 3. Ćwiczenia praktyczne			Metody i kryteria oceniania: Formy zaliczenia: 1. Wykład: kolokwium zaliczeniowe, ocenę pozytywną otrzymują studenci, którzy uzyskali co najmniej 50%, punktów możliwy do uzyskania (efekty 1,2) 2. Ćwiczenia: warunkiem zaliczenia jest uzyskanie min. 50%, sumarycznej liczby punktów możliwej do uzyskania podczas całego semestru. Punkty przyznawane będą za sprawozdania sporządzone po wykonanym ćwiczeniu (efekty 3,4,5)
Skrócony opis: Zapoznanie studentów z problematyką bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności.			

Opis:

Problematyka zajęć skoncentrowana będzie na omówieniu wybranych kwestii związanych z bezpieczeństwem mikrobiologicznym żywności.

Na wykładach przedstawione i omówione zostaną następujące zagadnienia: (I) Rodzaje i źródła zagrożeń mikrobiologicznych w przemyśle spożywczym. (II) Wirusy, bakterie oraz grzyby jako zanieczyszczenia produktów spożywczych. (III) Rodzaje i charakterystyka toksyn bakteryjnych w żywności. (IV) Rodzaje i charakterystyka mikotoksyn w żywności. (V) Zagrożenia zdrowotne wynikające z obecności mikroorganizmów oraz toksyn mikrobiologicznych w produktach spożywczych. (VI) Oznaczanie toksyn mikrobiologicznych. (VII) Działania prewencyjne oraz kontrola. (VIII) Aspekty prawne a bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności.

Na ćwiczeniach studenci zapoznają się z zasadami pracy w laboratorium mikrobiologicznym. Poznają rodzaje pożywek mikrobiologicznych, metody hodowli mikroorganizmów oraz podstawowe techniki mikrobiologiczne stosowane do poszukiwania i izolacji drobnoustrojów z produktów spożywczych.

Zakres tematów:**Wykład:**

- Rodzaje i źródła zagrożeń mikrobiologicznych w przemyśle spożywczym.
 - Wirusy, bakterie oraz grzyby jako zanieczyszczenia produktów spożywczych.
 - Rodzaje i charakterystyka toksyn bakteryjnych w żywności.
 - Rodzaje i charakterystyka mikotoksyn w żywności.
 - Zagrożenia zdrowotne wynikające z obecności mikroorganizmów oraz toksyn mikrobiologicznych w produktach spożywczych. (VI) Oznaczanie toksyn mikrobiologicznych.
 - Działania prewencyjne oraz kontrola. (VIII) Aspekty prawne a bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności.
- Ćwiczenia:
- zasady pracy w laboratorium mikrobiologicznym
 - rodzaje pożywek mikrobiologicznych,
 - metody hodowli mikroorganizmów
 - podstawowe techniki mikrobiologiczne stosowane do poszukiwania i izolacji drobnoustrojów z produktów spożywczych.

Literatura:

C. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć

1. „Mikrobiologia techniczna” tom 2, Z. Libudzisz, K. Kowal, Z. Żakowska, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2022
2. „Szkodliwe substancje w żywności” A. Witczak, Z. E. Sikorski, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2020
3. „Ćwiczenia z mikrobiologii ogólnej i mikrobiologii żywności” E. Kisielewska, M. Kordowska-Wiater, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, 2015
4. Materiały z wykładów

D. Literatura uzupełniająca

1. „Bezpieczeństwo i jakość żywności”, S. Kowalczyk, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2016
2. „Mikrobiologiczne zanieczyszczenia żywności”, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2020

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W07_WG, K_W08_WG)** charakterystykę najważniejszych drobnoustrojów patogennych występujących w produktach spożywczych,
2. **(K_W07_WG, K_W08_WG)** charakterystykę zagrożeń wynikających z obecności w produktach spożywczych patogenów bakteryjnych, grzybowych i wirusowych.
3. **(K_W08_WG)** podstawowe metody mikrobiologicznej analizy żywności związane z zapewnieniem mikrobiologicznego bezpieczeństwa Umiejętności: student potrafi
4. **(K_U09_UW, K_U10_UW, K_U11_UW, K_U13_UW)** wykorzystać podstawowe techniki mikrobiologiczne do poszukiwania i izolacji drobnoustrojów z produktów spożywczych
5. **(K_U11_UW)** Potrafi zastosować normy i rozporządzenia obowiązujące w analizie i ocenie jakości mikrobiologicznej żywności

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

6. **(K_K03_KO)** Rozumie wagę przestrzegania zasad higieny podczas wytwarzania żywności, przechowywania i dystrybucji żywności
7. **(K_K01_KK)** Potrafi pracować w zespole i wykonywać w nim różne zadania

Karta przedmiotu

Nazwa: Patofizjologia kliniczna		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne Semestr: II			
Koordynator przedmiotu: dr hab. Renata Szyguła prof. UO Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	15	0	0
D. Sposób zaliczenia	ZO		
A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h		B. Praca własna studenta: 10h/ 0,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 3h Przygotowanie do zaliczenia: 5h Udział w konsultacjach: 2h	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot podstawowy	
Wymagania wstępne: Znajomość zagadnień z zakresu anatomii i fizjologii prawidłowej		Wymagania wstępne: Znajomość zagadnień z zakresu anatomii i fizjologii prawidłowej	
Metody dydaktyczne: Wykład informacyjny			Metody i kryteria oceniania:
			A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Kolokwium zaliczeniowe (efekty 1,2,3,4,5,6);
			B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie oceny z kolokwium zaliczeniowego: Punktacja kolokwium zaliczeniowego:
			%punktów: ocena
			95-100 bardzo dobra
			90-94 plus dobra
			80-89 dobra
			70-79 plus dostateczna
			60-69 dostateczna
			<60 niedostateczna
Skrócony opis: Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z mechanizmami funkcjonowania zdrowego i chorego organizmu człowieka.			

Opis:

Przedmiot realizowany jest w formie wykładu. Jego celem jest zapoznanie studentów z mechanizmami funkcjonowania zdrowego i chorego organizmu człowieka, nabycie umiejętności kojarzenia poszczególnych procesów patofizjologicznych z objawami klinicznymi; poznanie zmian i mechanizmów komórkowych i narządowych zachodzących w organizmie pod wpływem czynników patologicznych i zrozumienie wywołujących je przyczyn.

Zakres tematów:

- Pojęcie ogólne zdrowia- choroba: definicje, podstawowe pojęcia
- Czucie. Ból fizjologiczny i patologiczny: Definicja bólu i klasyfikacja. Receptory bólowe (nocyceptory),
- Zapalenie jako etap strategii obronnej organizmu. Rozpoznawanie patogenów i powstawanie autopatogenów, cytokiny prozapalne, rola zapalenia w patomechanizmie chorób: Ogólny schemat zapalenia. Białka adhezyjne na powierzchni komórek krążących we krwi i komórek wyściełających naczynia krwionośne. Przewlekły proces zapalny.
- Niewydolność wątroby: Etiologia niewydolności wątroby, zespół wątrobowo-nerkowy, zaburzenia gospodarki kwasowo-zasadowej i wodno-elektrolitowej w czasie niewydolności wątroby, zaburzenia hemostazy); żółtaczk.
- Zaburzenia odżywiania: Zaburzenia pierwotne i wtórne. Ośrodki głodu i sytości, łaknienie i jego kontrola, humoralna regulacja pobierania pokarmu. Niedożywienie ilościowe (energetyczne) i jakościowe (niedobór witamin i pierwiastków śladowych) Wpływ niedożywienia na funkcje fizjologiczne.
- Otyłość - patogeneza, rodzaje, zmiany chorobowe. Zespół metaboliczny. definicja, kryteria, czynniki ryzyka chorób sercowo-krążeniowych
- Zaburzenia podstawowych procesów w układzie dokrewnym. Zaburzenia układów regulujących gruczołów dokrewnych. Ekotopowe wydzielanie hormonów. Zespoły psychotyczne wynikające z zaburzeń hormonalnych. Tarczycza niedoczynność, nadczynność. Przytarczycze niedoczynność, nadczynność. Rdzeń nadnerczy niedoczynność, nadczynność. Kora nadnerczy. Nadmiar i niedobór glikokortykosteroidów.

Literatura:

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
- Traczyk W., Trzebski A. Fizjologia człowieka z elementami fizjologii stosowanej i klinicznej, Wydawnictwo Lekarskie PZWL
 - Maśliński S., Ryżewski J. Patofizjologia tom 1-2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2012

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W02_WG) zna czynność i mechanizmy regulacji wszystkich narządów i układów organizmu człowieka, w tym układu: krążenia, oddechowego, pokarmowego, moczowego, i powłok skórnych oraz rozumie zależności istniejące między nimi
2. (K_W02_WG) zna enzymy biorące udział w trawieniu, mechanizm wytwarzania kwasu solnego w żołądku, rolę żółci, przebieg wchłaniania produktów trawienia oraz zaburzenia z nimi związane
3. (K_W01_WG) zna konsekwencje niewłaściwego odżywiania, w tym długotrwałego głodowania, przyjmowania zbyt obfitych posiłków oraz stosowania niezbilansowanej diety zna konsekwencje niedoboru witamin lub minerałów oraz ich nadmiaru w organizmie zna mechanizm działania hormonów oraz konsekwencje zaburzeń regulacji hormonalnej Umiejętności: student potrafi
4. (K_U09_UW) wskazać związek między czynnikami zaburzającymi stan równowagi procesów biologicznych a zmianami fizjologicznymi i patofizjologicznymi
5. (K_U09_UW) prześledzić procesy chorobowe, wymienić ich objawy i patogenezę opisuje zmiany w funkcjonowaniu organizmu w sytuacji zaburzenia homeostazy

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

6. (K_K01_KK) rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się

Karta przedmiotu

Nazwa: Immunologia w dietetyce		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne Semestr:			
III			
Koordynator przedmiotu: dr hab. n. med. Barbara Ślesak, prof.UO			
Prowadzący przedmiot: dr hab. n. med. Barbara Ślesak, prof.UO			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	15	0	10
D. Sposób zaliczenia	E		ZO
Język wykładowy: język polski			Rodzaj przedmiotu: przedmiot podstawowy
			Wymagania wstępne: Student posiada podstawową wiedzę na temat anatomii, histologii, fizjologii człowieka, biochemii ogólnej

<p>Metody dydaktyczne: Wykład z prezentacją multimedialną Konwersatorium: prezentacje multimedialne na podane tematy konwersatoriów, dyskusja</p>	<p>Metody i kryteria oceniania:</p> <p>A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Przedstawione na zajęciach konwersatoryjnych prezentacje wybranych tematów przez osobę/ osoby z danego zespołu</p> <p>B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny z konwersatorium – indywidualna lub jeżeli praca nad prezentacją obejmuje kilka osób – ocena jednakowa dla wszystkich uczestniczących. (efekty1,2,3,4)</p> <p>Oceny z konwersatorium Bardzo dobra – prezentacja poprawna, pełna nie wymaga żadnych uzupełnień i poprawek plus dobra- prezentacja poprawna, pełna, wymagająca nieznacznych uzupełnień dobra- prezentacja poprawna, wymagająca kilku uzupełnień plus dostateczna – prezentacja niepełna, wymagająca kilku uzupełnień dostateczna- prezentacja niepełna wymagająca znacznych uzupełnień i wyjaśnień niedostateczna – brak prezentacji lub wykonana bez uwzględnienia wytycznych</p> <p>Ocena z egzaminu : %punktów ocena (K_W02_WG) 95-100 bardzo dobra 90-94 plus dobra 80-89 dobra 70-79 plus dostateczna 60-69 dostateczna niedostateczna</p>
<p>Skrócony opis: Przedmiot realizowany w formie wykładów i spotkań konwersatoryjnych, wyposaża studenta w wiedzę z zakresu rozwoju i mechanizmów działania układu odpornościowego, jego składowych i ich wzajemnych powiązań w odpowiedziach immunologicznych z uwzględnieniem czynników modulujących/zaburzających jego działanie.</p>	
<p>Opis: Realizowany przedmiot poszerza wiedzę studentów na temat wzajemnych zależności pomiędzy poszczególnymi komponentami układu immunologicznego(komórkami, narządami, układami:(MHC/HLA), błon śluzowych (MALT/GALT), odpowiedziami odpornościowymi (wrodzoną i nabytą) wpływem składników modelujących/ zaburzających funkcjonowanie- zawartych w pożywieniu(witamin, mikrośladników-cynku, żelaza, selenu, kwasów tłuszczowych omega 3,6; flawonoidów) czy roli komórek (adipocytów i wytwarzanych przez te komórki czynników) w zaburzeniach takich jak. otyłość oraz wpływem czynników środowiskowych (tytoniu, alkoholu) na układ odpornościowy</p>	
<p>Zakres tematów: Wykłady: Wprowadzenie do układu immunologicznego, główne komponenty , charakterystyka komórek zaangażowanych w odpowiedź immunologiczną , odporność wrodzona , nabyta, główny układ zgodności tkankowej (MHC/JLA), układ odpornościowy błon śluzowych (MALT), tkanka limfatyczna jelita (GALT), charakterystyka odpowiedzi immunologicznej Konwersatoria: Modulacja/zaburzenia układu odpornościowego:- wpływ składników zawartych w pożywieniu : wpływ witamin (A ,D,E, z grupy B, C); cynku, selenu, żelaza , flawonoidów, wielonienasyconych kwasów tłuszczowych; mechanizmy immunologiczne towarzyszące otyłości (rola komórek immunologicznie kompetentnych i adipokin; wpływ dymu tytoniowego i ekspozycji na nikotynę na czynność układu odpornościowego; wpływ alkoholu etylowego na komórki układu immunologicznego, wpływ etanolu na komórki immunologicznie kompetentne płodu i matki w badaniach In vitro</p>	

Literatura:

A. Wymagana/ zalecana:

1. Gołąb J, Jakóbiński M, Lasek W, Stokłosa T. Immunologia. Wyd. VII.3 dodruk, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN; 2019.
2. Abbas A.K., Lichtman A.H., Pillai S. Immunologia. Funkcje i zaburzenia układu immunologicznego, Wyd. 6. Żeromski J. (red. wyd. pol.), Wrocław: Edra Urban&Partner; 2021.

B Uzupełniająca:

1. Bryniarski K. Immunologia, Wyd. 1. Wrocław: Edra Urban&Partner; 2017.
2. Poniewierka E. (red.) Dietetyka oparta na dowodach, Wrocław: Medpharm; 2016
3. Artykuły z czasopism naukowych: np. Adv. Clin. Exp. Med.; Postępy Hig. Med. Dośw; Nowiny Lek i inne

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W02_WG)** w pogłębionym aspekcie procesy immunologiczne i ich znaczenie w funkcjonowaniu organizmu, czynniki modulujące/ zaburzające jego funkcjonowanie (zawarte w pożywieniu, środowiskowe)

Umiejętności: student potrafi

2. **(K_U05_UW)** właściwie interpretować informacje na temat stanu układu immunologicznego
3. **(K_U02_UK)** upowszechnić posiadaną wiedzę na temat działania układu odpornościowego.

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. **(K_K01_KK)** – zasięgnięcia opinii ekspertów m.in. innych specjalności w przypadku wątpliwości czy trudności z samodzielną pomocą w rozwiązaniu zaistniałego problemu interpretacyjnego związanego z układem odpornościowym

Karta przedmiotu

Nazwa: Metody monitorowania jakości żywności		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne			
Semestr: III			
Koordynator przedmiotu: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO			
Prowadzący przedmiot: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	15	0	15
D. Sposób zaliczenia	ZO		ZO
A. Godziny kontaktowe: 30h/ 1,2 ECTS Udział w zajęciach: 30h		B. Praca własna studenta: 20h/ 0,8 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Przygotowanie do zaliczenia: 8h Udział w konsultacjach: 2h	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot podstawowy	
Wymagania wstępne: brak			
Metody dydaktyczne: Wykład z prezentacją, wykład konwersatoryjny, dyskusje		Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Kolokwium zaliczeniowe – część testowa (efekty K_W07_WG, K_U09_UW, K_U09_UW) Praca cząstkowa (efekt K_U11_UW, K_K03_KO); B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie oceny cząstkowej (20%) i kolokwium zaliczeniowego (80%). Punktacja 95-100% bdb 85-94% + db 75-84% db 65-74% + dst 55-64% dst poniżej 55% - ndst	
Skrócony opis: Celem przedmiotu jest zaznajomienie studentów z zagadnieniami jakości żywności i metodami ich monitorowania, a także systemami jakości i bezpieczeństwa żywności.			

Opis:

Na przedmiocie studenci poznają obligatoryjne oraz dowolne systemy jakości oraz bezpieczeństwa żywności, wraz z ich wykorzystywaniem w praktyce w przedsiębiorstwach produkcyjnych. W ramach omawiania systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przedstawione zostaną rodzaje zagrożeń, które mogą występować na każdym etapie produkcyjnym różnych branż przemysłu spożywczego. Do celów przedmiotu należą także współczesne metody monitorowania jakości żywności w przedsiębiorstwach produkcyjnych m. in. Techniki termowizyjne, nanotechnologia.

Zakres tematów:

1. Jakość i cechy jakościowe żywności. Podstawowe definicje z zakresu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. Organy nadzoru zewnętrznego nad bezpieczeństwem żywności.
2. Zasady GHP i GMP w produkcji żywności.
3. Zasady i wdrażanie systemu HACCP. Rodzaje zagrożeń bezpieczeństwa żywności.
4. System zarządzania bezpieczeństwem żywności ISO 22000
5. Funkcjonowanie międzynarodowych standardów zarządzania: International Food Standard (IFS) i British Retail Consortium (BRC)
6. Znaczenie dostawców surowców i usług w systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności. Ocena i kwalifikacja dostawców.
7. Ochrona konsumenta żywności w Polsce i wpływ prawa UE na poziom tej ochrony
8. Zarządzanie bezpieczeństwem żywności wg standardu FFSC 22000
9. Laboratorium w zakładowym systemie zapewnienia zarządzania jakością.
10. Nanotechnologia w monitorowaniu jakości żywności.
11. Badanie tekstury żywności. Badanie gęstości żywności. Zagadnienia reologii żywności.
12. Zastosowanie technik termowizyjnych w monitorowaniu jakości mikrobiologicznej żywności.

Literatura:

A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć

A1. Wykorzystywana podczas zajęć

Górna, J. (2007), Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności, w: Łuczka-Bakuła, W. (red.), Zarządzanie jakością, środowiskiem i bezpieczeństwem wyrobów. Teoria i Praktyka, Wydawnictwo Prodrug, Poznań.

Górna J. (2010): Audit jako narzędzie doskonalenia systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności, [w:] Audit narzędziem utrzymania i doskonalenia znormalizowanych systemów zarządzania, pod red. A.

Matuszak – Flejszman, PZITS Poznań, s. 77-93

B. Literatura uzupełniająca

International FoodStandard, 2020, Issue 7, HDE Trade Services, Berlin.

The BRC Global Standard for Food Safety, 2018, Issue 8, British Retail Consortium, London PN-EN ISO 22000:2018, Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności. Wymagania dla każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego.

Dzwolak, W., 2009, Audyty w zarządzaniu jakością i bezpieczeństwem żywności, Przemysł Spożywczy, nr 2.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych): Wiedza: student

zna i rozumie:

1. **(K_W07_WG)** w pogłębionym stopniu teorii w zakresie dyscyplin naukowych i ich zastosowań właściwych dla kierunku dietetyka, a także znaczenie tych teorii dla postępu nauk ścisłych i przyrodniczych, poznania świata i rozwoju ludzkości

Umiejętności: student potrafi

2. **(K_U09_UW)** Formułować i rozwiązywać złożone problemy oraz innowacyjnie wykonywać zadania nieprzewidywanych warunkach, analizując problemy specyficzne dla przyszłej aktywności zawodowej oraz znajdować ich rozwiązania w oparciu o właściwy dobór źródeł, właściwych meto
3. **(K_U11_UW)** Formułować i rozwiązywać problemy oraz wykonywać zadania typowe dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem Dietetyka

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. **(K_K03_KO)** wypełniania zobowiązań społecznych, inspirowania i organizowania działalności promującej zdrowie na rzecz środowiska społecznego

Karta przedmiotu

Nazwa: Prawo i etyka w poradnictwie żywieniowo-dietetycznym		Kod:	ECTS: 1	
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu				
Kierunek: Dietetyka Poziom PRK: 7/7 Poziom: studia drugiego stopnia Profil: praktyczny Forma: studia stacjonarne Semestr: IV				
Koordynator przedmiotu: dr Sabina Pochopień-Belka Prowadzący przedmiot: dr Sabina Pochopień-Belka				
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta: A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h B. Praca własna studenta: 10h/ 0,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 5h Udział w konsultacjach: 2h Przygotowanie do zaliczenia: 3h	
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia		konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej			
C. Liczba godzin	15	0		0
D. Sposób zaliczenia	ZO			
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: przedmiot podstawowy		Wymagania wstępne: brak	
Metody dydaktyczne: Wykład z prezentacją, wykład konwersatoryjny, dyskusje			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Kolokwium zaliczeniowe – część testowa (efekty1,2,3) Praca cząstkowa (efekt 4); Kolokwium zaliczeniowe – zaproponowanie rozwiązania dylematu etycznego (efekt 5 i 6) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie oceny cząstkowej (20%) i kolokwium zaliczeniowego (80%). Punktacja 95-100% bdb 85-94% + db 75-84% db 65-74% + dst 55-64% dst poniżej 55% - ndst	

Skrócony opis:

Celem przedmiotu jest zaznajomienie studentów z zagadnieniami prawnymi i etycznymi związanymi z działalnością polegającą na poradnictwie żywieniowo-dietetycznym.

Opis:

Pierwszym celem przedmiotu jest zaznajomienie studentów z przepisami prawnymi dotyczącymi działalności polegającej na poradnictwie żywieniowo-dietetycznym. Zostaną oni zapoznani z przepisami wyznaczającymi status zawodowy dietetyka w Polsce, a także modelami wykonywania tego zawodu w wybranych krajach. Następnie przedstawione zostaną formy prawne wykonywania zawodu związanego z poradnictwem żywieniowo-dietetycznym. W pierwszej kolejności omówiona zostanie kwestia wykonywania zawodu w ramach stosunku pracy. Studenci uzyskają wiedzę na temat formy i treści umowy o pracę, sposobów jej rozwiązywania, prawach i obowiązkach pracownika, a także statusie pracownika w kontekście ubezpieczeń społecznych. Następnie omówiona zostanie kwestia wykonywania zawodu w ramach działalności gospodarczej. W szczególności studenci zostaną zaznajomieni z procedurą składania wniosku do CEIDG, a także zagadnieniami z zakresu ubezpieczenia społecznego przedsiębiorców. Studenci zostaną ponadto zapoznani z zasadami odpowiedzialności prawnej osób prowadzących działalność w zakresie poradnictwa żywieniowo-dietetycznego. Drugim zadaniem przedmiotu jest zaznajomienie studentów z zasadami etyki, w szczególności z Kodeksem Etyki Zawodowej Dietetyka. Efektem zajęć powinno być zyskanie przez studenta świadomości dotyczącej znaczenia etyki zawodowej dla odpowiedzialnego pełnienia roli zawodowej, a także umiejętności stosowania i interpretacji przepisów prawnych dotyczących działalności w zakresie poradnictwa żywieniowo-dietetycznego.

Zakres tematów:

1. Status prawny zawodu dietetyka w Polsce i wybranych krajach (istniejący, projektowany i postulowany)
2. Wykonywanie zawodu dietetyka na podstawie stosunku pracy
3. Dietetyk- przedsiębiorca
4. Zasady etyki zawodowej
5. Odpowiedzialność prawna osób wykonujących zawód związany z poradnictwem żywieniowo-dietetycznym

Literatura:

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
 - A1. Wykorzystywana podczas zajęć
 - A.Fiutak, Prawo w medycynie, Warszawa 2019 (w zakresie obejmującym tematykę zajęć)
 - M. Skrzypek, K. Goral, Dietetyk jako zawód medyczny w świetle dokumentów międzynarodowych oraz polskich regulacji prawnych, Hygeia Public Health 2018, 53(1), <http://www.h-ph.pl/pdf/hyg-2018/hyg-2018-1-062.pdf>
 - P. Szukalska, Prawne uwarunkowania zawodu dietetyka, <http://www.nutrilife.pl/index.php?art=311>
 - Materiały udostępniane przez prowadzącą (prezentacje)
 - A2. Studiowana samodzielnie przez studenta
 - R. Mędrzycki, S. Sikorski, Nowe zawody w podstawowej opiece zdrowotnej w Polsce, Warszawa 2021 (publikacja dostępna w bazie LEX, do której studenci mają dostęp za pośrednictwem strony Biblioteki UO)
- B. Literatura uzupełniająca
 - M. Walczak, Dietetyk w systemie ochrony zdrowia w Polsce i wybranych krajach [w:] Determinanty funkcjonowania podmiotów leczniczych w Polsce. Nowe wyzwania., M. Węgrzyn, M. Łyszczak, D. Wasilewski (red.), Wrocław 2013
 - K.W. Baran (red.), Prawo pracy i ubezpieczeń społecznych, Warszawa 2022 (w zakresie obejmującym tematykę zajęć)

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie:

1. **(K_W01_WG)** Status prawny zawodu dietetyka w Polsce i wybranych krajach
2. **(K_W01_WG)** Formy prawne wykonywania działalności zawodowej związanej z poradnictwem żywieniowodietetycznym
3. **(K_W01_WG)** Zasady odpowiedzialności prawnej osób wykonujących zawód związany z poradnictwem żywieniowo-dietetycznym Umiejętności: student potrafi
4. **(K_U02_UK)**. Komunikować się z organami władzy publicznej, sądami w sprawach związanych z wykonywaniem działalności zawodowej związanej z poradnictwem żywieniowo-dietetycznym

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. **(K_K04_KK)** Rozwiązywania złożonych problemów etycznych związanych z wykonywaniem zawodu w zakresie poradnictwa żywieniowo-dietetycznego oraz określania priorytetów służących realizacji określonych zadań
6. **(K_K02_KR)** Okazywania dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu związanego z poradnictwem żywieniowo-dietetycznym i właściwie pojętą solidarność zawodową

Karta przedmiotu

Nazwa: Żywnienie kobiet ciężarnych i w laktacji		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne Semestr: I			
Koordynator przedmiotu: dr n med. Magdalena Golachowska Prowadzący przedmiot: dr n med. Magdalena Golachowska			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	-	15	-
D. Sposób zaliczenia	-	ZO	-
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot kierunkowy	
Wymagania wstępne: Student zna zasady racjonalnego żywienia, rolę poszczególnych składników w żywieniu człowieka, zna pojęcia norm żywieniowych. Zna podstawy anatomii i fizjologii człowieka oraz podstawy biochemii ogólnej.			
Metody dydaktyczne: Ćwiczenia: omawianie studium przypadku i opracowanie jadłospisów.			Metody i kryteria oceniania:
			A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Sprawozdanie z analizy studium przypadku (efekty1,2,3,4,5)
			B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie punktów uzyskanych ze sprawozdań z analizy studium przypadku:
			%punktów: ocena
			95-100 bardzo dobra
			90-94 plus dobra
			80-89 dobra
			70-79 plus dostateczna
			60-69 dostateczna
			<60 niedostateczna

Skrócony opis:

Przedmiot realizowany w formie ćwiczeń, których celem jest poszerzenie wiedzy studenta z zakresu żywienia kobiet w okresie prekonceptyjnym, w ciąży, kobiet karmiących piersią, w różnych stanach chorobowych, z uwzględnieniem norm żywieniowych. Stosowaną metodą dydaktyczną jest studium przypadku.

Opis:

Celem przedmiotu jest poszerzenie wiedzy studenta z zakresu żywienia kobiet w okresie prekonceptyjnym, w ciąży, kobiet karmiących piersią, w różnych stanach chorobowych. Szczególny nacisk jest położony na opracowanie zasad odżywiania i suplementacji, monitoringu stanu odżywienia w przypadkach kobiet z różnymi zaburzeniami metabolicznymi sprzed i w czasie ciąży, wsparcie dietoterapeutyczne dla kobiet z trudnościami w zaiscieniu w ciąży. Przedmiot realizowany w formie ćwiczeń, a stosowaną metodą dydaktyczną jest studium przypadku i opracowanie szczegółowych zaleceń żywieniowych w formie sprawozdania.

Zakres tematów: ustalanie zaleceń żywieniowych i przygotowanie jadłospisów dla kobiet starających się o ciążę, kobiet w ciąży i karmiących, które cierpią na:

- różne zaburzenia metaboliczne, np.: PCOS, endometriozę, insulinooporność, cukrzycę t2, niedoczynność tarczycy, nadwagę i otyłość, niedowagę
- różne dolegliwości, np.: nudności, obrzęki, zaparcia, anemię
- dla kobiet o szczególnych wymaganiach żywieniowych, np.: wegetarianek, weganek, z alergiami i nadwrażliwościami pokarmowymi

Literatura:**A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć**

- Aktualne zalecenia, rekomendacje i oficjalne stanowiska WHO, FAO oraz Polskiego Towarzystwa Ginekologów i Położników, Pediatrycznego, Dietetyki, Psychodietetyki, Diabetologicznego, Polskiego Stowarzyszenia Dietetyków, Instytutu Matki i Dziecka
- Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, NCEZ, Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, 2020 https://www.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2020/12/Normy_zywienia_2020web-1.pdf

B. Literatura uzupełniająca

- Szostak-Węgierek D., Cichoćka A., Żywnienie kobiet w ciąży. Wydawnictwo Lekarskie PZWL. Warszawa 2018

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W02_WG)** Szczegółową budowę i funkcje organizmu człowieka, przyczyny zaburzeń i zmian chorobowych i dysfunkcji społecznych oraz metody ich oceny w zakresie dietetyki i żywienia człowieka

Umiejętności: student potrafi

2. **(K_U05_UW)** identyfikować błędy w zwyczajach żywieniowych kobiet w okresie prekonceptyjnym, ciężarnych i karmiących piersią, i korygować je
3. **(K_U06_UO)** wykorzystywać aspekty promocji zdrowia i właściwego sposobu żywienia kobiet

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. **(K_K01_KK)** zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
5. **(K_K02_KK)** okazywania dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową

Karta przedmiotu

Nazwa: Metodologia badań żywieniowych		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne Semestr: I			
Koordynator przedmiotu: Prowadzący przedmiot: dr Hab. Mateusz Machaj			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	0	0	15
D. Sposób zaliczenia			ZO
A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h		B. Praca własna studenta: 10h/ 0,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 5h Udział w konsultacjach: 2h Przygotowanie do zaliczenia: 3h	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot kierunkowy	
Wymagania wstępne: Umiejętność obsługi arkuszy kalkulacyjnych, edytorów tekstu,		Metody i kryteria oceniania:	
Metody dydaktyczne: Prezentacja zagadnień teoretycznych i analiza prac naukowych		A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Praca zaliczeniowa (efekty 1,2,3,4,5) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie oceny pracy zaliczeniowej	
Skrócony opis: Przedmiot ma na celu zapoznanie studenta z hierarchią dowodzenia w naukach o zdrowiu i przekazanie im umiejętności niezbędnych podczas pisania pracy magisterskiej.			
Opis: Na przedmiocie omówiona zostaje kolejno hierarchia dowodów naukowych w naukach o żywieniu, począwszy od badań klinicznych, przez obserwacyjne, a skończywszy na badaniach laboratoryjnych. Wyjaśnione są podstawowe pojęcia kluczowe do rozumienia publikacji naukowych i umiejętnego ważenia jakości materiału dowodowego. Omówione zostaje znaczenie spektrum dowodowego w dietetyce.			
Zakres tematów:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Wprowadzenie do metod badań w żywieniu. Hierarchia dowodzenia, miary ryzyka, efekty zakłócenia, przedziały ufności, błędy. 2. Badania interwencyjne w dietetyce (randomizowane i nierandomizowane). 3. Badania populacyjne (kohortowe, kliniczno-kontrolne, ekologiczne, Mendlowskie randomizacje). 4. Studia przypadków, badania mechanistyczne (in vitro, in vivo). 			

5. Systematyczne przeglądy, meta-analizy i spektrum dowodzenia w dietetyce.

Literatura:

B. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć

- A1. P. Webb, C. Bain, A. Page. Epidemiologia. Podręcznik dla studentów i praktyków. Warszawa 2021: Scholar.
- A2. Wybrane przykładowe publikacje naukowe niezbędne do wykonania pracy własnej.

C. Literatura uzupełniająca

- B1. W. Willett. Nutrition Epidemiology. Oxford University Press. 2012.
- B2. I. Paradowska-Stankiewicz. M. Rosińska. B. Wojtyniak. A. Zieliński. Epidemiologia. Od teorii do praktyki. Warszawa 2021: PZWL.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W09_WG)** w pogłębionym stopniu metodologię badań oraz podstawowe teorie w zakresie dyscyplin naukowych właściwych dla kierunku dietetyka Umiejętności: student potrafi
2. **(K_U09_UW)** Formułować i rozwiązywać złożone problemy oraz innowacyjnie wykonywać zadania nieprzewidywanych warunkach, analizując problemy specyficzne dla przyszłej aktywności zawodowej oraz znajdować ich rozwiązania w oparciu o właściwy dobór źródeł, właściwych meto
3. **(K_U10_UW)** w sposób krytyczny ocenić wyniki eksperymentów, obserwacji i obliczeń teoretycznych a także przedyskutować błędy pomiarowe i możliwości optymalizacji stosowanych procedur
4. **(K_U13_UW)** formułować i testować hipotezy związane z problemami praktycznymi, wnioskować i szukać skutecznych rozwiązań dylematów, w aspekcie zawodowym

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. **(K_K01_KK)** zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu

Karta przedmiotu

Nazwa: Dietoterapia chorób układu sercowo-naczyniowego		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne Semestr: I			
Koordynator przedmiotu: mgr Aneta Dzieniszewska Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	10	15	0
D. Sposób zaliczenia	E	ZO	
Wymagania wstępne: Student zna: zasady racjonalnego żywienia, rolę poszczególnych składników w żywieniu człowieka, zna pojęcia norm żywieniowych i modelowych racji; zaliczenie przedmiotu: Interwencje żywieniowe i dietetyczne lub Poradnictwo żywieniowe, Diagnostyka laboratoryjna w praktyce dietetycznej, Propedeutyka zdrowia			
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot kierunkowy	

<p>Metody dydaktyczne:</p> <p>Wykład: Wykład informacyjny</p> <p>Ćwiczenia: metoda przypadków, dyskusja dydaktyczna</p>	<p>Metody i kryteria oceniania:</p> <p>A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład: Egzamin pisemny (efekty 1, 2) Ćwiczenia: Sprawozdanie z analizy studium przypadku ((efekty 3, 4, 5, 6) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Wykład: Egzamin pisemny oceniany na podstawie poniższych progów (*) Ćwiczenia: Ustalenie oceny końcowej na podstawie punktów uzyskanych ze sprawozdań studium przypadku według poniższych progów (*)</p> <table border="0"> <tr> <td>*%punktów:</td> <td>ocena</td> </tr> <tr> <td>95-100</td> <td>bardzo dobra</td> </tr> <tr> <td>90-94</td> <td>plus dobra</td> </tr> <tr> <td>80-89</td> <td>dobra</td> </tr> <tr> <td>70-79</td> <td>plus dostateczna</td> </tr> <tr> <td>60-69</td> <td>dostateczna</td> </tr> <tr> <td><60</td> <td>niedostateczna</td> </tr> </table>	*%punktów:	ocena	95-100	bardzo dobra	90-94	plus dobra	80-89	dobra	70-79	plus dostateczna	60-69	dostateczna	<60	niedostateczna
*%punktów:	ocena														
95-100	bardzo dobra														
90-94	plus dobra														
80-89	dobra														
70-79	plus dostateczna														
60-69	dostateczna														
<60	niedostateczna														
<p>Skrócony opis:</p> <p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawami teoretycznymi oraz uzyskanie umiejętności praktycznych w zakresie edukacji pacjentów z chorobami układu sercowo-naczyniowego.</p>															
<p>Opis:</p> <p>Realizacja przedmiotu ma na celu zapoznanie studentów z podstawami teoretycznymi oraz uzyskanie umiejętności praktycznych w zakresie edukacji pacjentów z chorobami układu sercowo-naczyniowego.</p> <p>Obszary tematyczne obejmują</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozpoznawania modyfikowalnych i niemodyfikowalnych czynników ryzyka chorób sercowo-naczyniowego, - interpretacji wyników badań diagnostycznych i laboratoryjnych w chorobach serca, - przeprowadzania wywiadu żywieniowego, - opracowywania indywidualnych i grupowych programów żywieniowych dla pacjentów z chorobami układu sercowonaczyniowego. <p>Przedmiot realizowany jest poprzez dwie formy dydaktyczne: wykład zakończony egzaminem i ćwiczenia oceniane na podstawie analizy studium przypadku.</p>															
<p>Zakres tematów:</p> <p>Wykłady: Ogólna klasyfikacja chorób sercowo-naczyniowych. Epidemiologia chorób sercowo-naczyniowych. Czynniki ryzyka chorób sercowo-naczyniowych. Diagnostyka chorób układu sercowo-naczyniowego. Ocena ryzyka sercowo-naczyniowego. Analiza wyników badań laboratoryjnych w chorobach serca. Wywiad żywieniowy w chorobach kardiologicznych. Ćwiczenia: Żywnienie w chorobie nadciśnieniowej. Żywnienie w przewlekłej niewydolności serca. Żywnienie w zaburzeniach lipidowych. Żywnienie w zespole metabolicznym i otyłości. Żywnienie w przewlekłej niewydolności żyłnej. Żywnienie w zaburzeniach rytmu serca. Żywnienie w chorobie wieńcowej serca, po zawale mięśnia sercowego. Interakcje leków stosowanych w chorobach układu krążenia a żywienie pacjenta. Surowce roślinne w kontekście chorób układu sercowonaczyniowego.</p>															

Literatura:

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
- A1. Wieczorek-Chełmińska Z.: Żywność w chorobach serca. PZWL, Warszawa 2015.
- B. Literatura uzupełniająca
- B1. Cichocka A.: Praktyczny poradnik żywieniowy w odchudzaniu oraz profilaktyce i leczeniu cukrzycy typu 2 oraz chorób sercowo-naczyniowych. Wyd. Medyk, Warszawa 2016.
 - B2. Zachwieja Z.: Interakcje leków z żywieniem. Medpharm Polska, Wrocław 2016.
 - B3. Zasady postępowania w nadciśnieniu tętniczym – 2019 rok. Wytyczne Polskiego Towarzystwa Nadciśnienia Tętniczego. Nadciśnienie Tętnicze w Praktyce 2019; 5(1): 1–86.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W02_WG)** szczegółową budowę i funkcje organizmu człowieka, przyczyny chorób układu sercowonaczyniowego
2. **(K_W02_WG)** związki pomiędzy żywieniem a wskaźnikami stanu zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju chorób układu krążenia i występowania tych chorób. Umiejętności: student potrafi
3. **(K_U03_UW)** Potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta z chorobą układu krążenia oraz instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową
4. **(K_U02_UK, K_U03_UW, K_U06_UO)** Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami z chorobami układu krążenia

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. **(K_K01_KK)** zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
6. **(K_K02_KR)** okazywania dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową

Karta przedmiotu

Nazwa: Organizacja żywienia zbiorowego i w szpitalach		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka Poziom PRK: 7/7 Poziom: studia drugiego stopnia Profil: praktyczny Forma: studia stacjonarne Semestr: I			
Koordynator przedmiotu: Prowadzący przedmiot: mgr Joanna Moczko-Knapiak			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	0	15	0
D. Sposób zaliczenia		ZO	
A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h B. Praca własna studenta: 10h/ 0,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 5h Udział w konsultacjach: 2h Przygotowanie do zaliczenia: 3h			
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot kierunkowy	
		Wymagania wstępne: Wiedza z zakresu technologii żywności, umiejętności z zakresu obróbki wstępnej i przygotowania potraw, podstawowa wiedza z zakresu analizy i oceny jakości żywności, wiedza z zakresu ergonomii i higieny pracy	
Metody dydaktyczne: Ćwiczenia praktyczne, metoda projektu, analiza przypadków, obserwacja, kolokwia cząstkowe		Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Ćwiczenia: wejściówki, sprawozdania (efekty 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie ocen z wejściówek (80%) i sprawozdań (20%): % punktów średnia ocena 95-100 4,75 5,0 (bdb) 90-94 4,5-4,74 4,5 (db plus) 80-89 4,0-4,49 4,0 (db) 70-79 3,5-3,99 3,5 (dst plus) 60-69 3,0-3,49 3,0 (dst) <60 <3,0 2,0 (ndst)	

Skrócony opis:

Przedmiot realizowany jest w formie ćwiczeń, na których w sposób praktyczny zostanie poszerzona wiedza i i umiejętności studenta z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka z nastawieniem na poznanie zasad działania zakładów żywienia zbiorowego, w tym szpitali i ośrodków leczniczych.

Opis:

W ramach ćwiczeń student nabędzie wiedzę i umiejętności przydatne do pracy w zakładach żywienia zbiorowego, w tym do projektowania zakładów tego typu, tworzenia dokumentacji niezbędnej do prawidłowego funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego oraz do kierowania takimi zakładami. Ponadto student zapozna się z systemami jakości i bezpieczeństwa żywności, takimi jak GHP, GMP i HACCP w zakładach gastronomicznych.

Umiejętności nabyte podczas ćwiczeń mają za zadanie przygotować studenta do podjęcia w przyszłości pracy w zakładach żywienia zbiorowego i szpitalach.

Zaliczenie przedmiotu student otrzymuje na podstawie zdania wszystkich wejściówek i sprawozdań wykonywanych na ćwiczeniach. Ocena końcowa z ćwiczeń wystawiana jest na podstawie średniej uzyskanych ocen z wejściówek i sprawozdań.

Zakres tematów:

1. Specyfikacja działalności gastronomicznej na przykładzie Polskiej Klasyfikacji działalności (PKD). Rodzaje zakładów gastronomicznych.
2. Charakterystyka działów żywienia zbiorowego i szpitali z wyszczególnieniem rozwiązań funkcjonalnych. Systemy produkcji potraw w zakładach żywienia zbiorowego. Systemy dystrybucji potraw w szpitalach. Systemy obsługi konsumenta w gastronomii.
3. Projektowanie zakładów żywienia zbiorowego w tym: powierzchni magazynu, działu produkcyjnego oraz system dystrybucji potraw.
4. Zapoznanie z budową i zasadą działania części maszynowej i urządzeń gastronomicznych.
5. Tworzenie dokumentacji GMP, GHP i HACCP w zakładach gastronomicznych.
6. Planowanie żywienia w zakładach typu zamkniętego w szczególności szpitali: tworzenie receptur gastronomicznych, sporządzanie zapotrzebowania surowcowego, obliczanie średniego dziennego zużycia produktów oraz stopnia realizacji zalecanej racji pokarmowej, obliczanie średniej dziennej racji pokarmowej dla zróżnicowanej grupy konsumentów, obliczanie należnej średniej normy żywieniowej oraz określenie stopnia realizacji normy żywieniowej dla zróżnicowanej grupy konsumentów. Zasady planowania żywienia.

Literatura:

A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć

1. Technologia gastronomiczna, pod. Red. Czarniecka-Skubina, Wyd. SGGW, Warszawa 2016
2. Żywienie człowieka a zdrowie publiczne tom 3 pod redakcją: Jana Gawęckiego i Wojciecha Roszkowskiego.
3. Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, pod red. Jarosza M, Rychlik E, Stoś K, Charzewskiej J, PZH, 2020
4. Koziorowska B.: Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych (e-book). Dostępny: <http://www.gastro-projekt.pl/projektowanie-technologiczne-zakladow-gastronomicznych-pl>

B. Literatura uzupełniająca

1. Dietetyka kliniczna, pod red., Grzymisławski M, PZWL, Warszawa 2021
2. Ciborowska, Rudnicka, Dietetyka - żywieni zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa, 2018 lub nowsze
3. Zalecenia kliniczne dotyczące postępowania u chorych na cukrzycę 2019 - Stanowisko Polskiego Towarzystwa Diabetologicznego (plik pdf)

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W09_WG)** W pogłębionym stopniu organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.
2. **(K_W02_WG)** W pogłębionym stopniu zasady postępowania dietetycznego w chorobach układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego, chorobach dermatologicznych, zakaźnych (w tym wirusowych), pasożytniczych i nowotworach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.
3. **(K_W09_WG)** W pogłębionym stopniu technologię potraw, biotechnologię, podstawy towaroznawstwa żywności, systemy jakości żywności w tym systemy GHP, GMP i HACCP.

Umiejętności: student potrafi

4. **(K_U14_UW)** Przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii. (P7S_UK)
5. **(K_U14_UW)** Posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.
6. **(K_U12_UW)** Dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. (P7S_UK)

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

7. **(K_K01_KK)** Stałego pogłębiania swojej wiedzy mając świadomość ograniczeń swoich umiejętności. Student wie, kiedy skorzystać z porady innego specjalisty. (P7S_KK)
8. **(K_K04_KK)** Pracy w grupie i rozwiązywania problemów z tym związanych, w tym problemów etycznych (P7S_KK)

Karta przedmiotu

Nazwa: Diagnostyka laboratoryjna w praktyce dietetycznej			Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu				
Kierunek: Dietetyka				
Poziom PRK: 7/7				
Poziom: studia drugiego stopnia				
Profil: praktyczny				
Forma: studia stacjonarne Semestr: I				
Koordynator przedmiotu: dr hab. Katarzyna Zabłocka-Słowińska Prowadzący przedmiot:				
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:				Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium	A. Godziny kontaktowe: 25h/ 1 ECTS Udział w zajęciach: 25h
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej			B. Praca własna studenta: 25h/ 1 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Udział w konsultacjach: 5h Przygotowanie do zaliczenia: 10h
C. Liczba godzin	10	0	15	
D. Sposób zaliczenia	ZO		ZO	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot kierunkowy		Wymagania wstępne: Fizjologia człowieka (studia I stopnia)
Metody dydaktyczne: Wykład: metoda projektu, analiza przypadków, obserwacja, kolokwia cząstkowe				Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład kolokwium zaliczeniowe (efekty 1); Ćwiczenia – sprawozdanie ze studium przypadku (efekty 2,3,4). B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie ocen cząstkowych i pracy zaliczeniowej
Skrócony opis: Wiedza z zakresu diagnostyki laboratoryjnej zaburzeń równowagi wodno-elektrolitowej, kwasowo-zasadowej, a także otyłości, niedożywienia i wybranych jednostek chorobowych, Zdobycie umiejętności planowania i monitorowania postępowania dietetycznego w oparciu o wyniki badań wykonywanych u pacjentów z chorobami żywieniowo-zależnymi.				

Opis:

Celem kształcenia jest zapoznanie studentów z podstawowymi badaniami laboratoryjnymi przydatnymi w ocenie stanu zdrowia pacjenta. W tym celu studenci zapoznają się z podstawowymi pojęciami i procedurami analitycznymi, wykorzystywanymi w diagnostyce laboratoryjnej, a także z właściwościami podstawowych materiałów diagnostycznych. W dalszym toku realizacji przedmiotu, studenci posiadą wiedzę z zakresu planowania i monitorowania postępowania dietetycznego w oparciu o wyniki badań wykonywanych u pacjentów z chorobami żywieniowo-zależnymi, w szczególności: otyłości, niedożywienia i niedoborów żywieniowych, a także: chorób układu sercowo-naczyniowego, pokarmowego, wydalniczego, endokrynnego i immunologicznego.

Ćwiczenia: Proces interpretacji wyników laboratoryjnych. Omówienie przykładów wyników w chorobach omawianych w trakcie wykładów. Interpretacja przykładowych wyników laboratoryjnych

Zakres tematów: Wykłady

- Podstawowe materiały diagnostyczne: krew, mocz, kał i inne
- Wpływ czynników przed-analitycznych i po-analitycznych na wyniki badania laboratoryjnego; interpretacja wyników analitycznych, czułość, specyficzność testów, pojęcie zakresu referencyjnego, punktu odcięcia (cut-off)
- Diagnostyka laboratoryjna wybranych chorób i stanów klinicznych: zaburzenia gospodarki wodnoelektrolitowej i kwasowo-zasadowej, wpływ interwencji żywieniowej na omawiane parametry • Diagnostyka niedoborów żywieniowych (niedokrwistości, niedobory witamin i składników mineralnych) i niedożywienia, wpływ diety na omawiane parametry
- Diagnostyka laboratoryjna otyłości cukrzycy typu 2, zaburzeń gospodarki lipidowej i osteoporoza, wpływ diety na omawiane parametry
- Diagnostyka laboratoryjna wybranych chorób układu pokarmowego (choroby trzustki, wątroby, dróg żółciowych, jelit, żołądka) i układu moczowego (niewydolność nerek), wpływ interwencji żywieniowej na omawiane parametry
- Diagnostyka chorób układu endokrynnego (tarczycy, nadnercza, podwzgórze, przysadka), immunologicznego, wpływ interwencji żywieniowej na omawiane parametry
- Wykładniki procesów zapalnych, wpływ interwencji żywieniowej na omawiane parametry

Ćwiczenia

- Interpretacja wyników badań morfologii krwi obwodowej ze szczególnym uwzględnieniem niedokrwistości wpływ interwencji żywieniowej na omawiane parametry.
- Interpretacja wyników dotyczących zaburzeń gospodarki lipidowej i rola interwencji żywieniowej w zmianach parametrów diagnostycznych.
- Interpretacja wyników dotyczących chorób układu pokarmowego, wydalniczego, wpływ interwencji żywieniowej na omawiane parametry.
- Projektowanie zalecanych badań laboratoryjnych w oparciu o opis przypadku pacjenta

Literatura:

(podczas zajęć):

- Diagnostyka laboratoryjna z elementami biochemii klinicznej. Dembińska-Kieć A., Naskalski J. W. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2021, wyd. 4.
- Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. Ostrowska L., Orywał K., Stefańska E. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2019

A2. (do samodzielnej pracy studenta) Diagnostyka laboratoryjna z elementami biochemii klinicznej. Dembińska-Kieć A., Naskalski J. W. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2021, wyd. 4.

- Literatura uzupełniająca: 1. Diagnostyka laboratoryjna. Bogdan Solnica. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2019,
-

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W02_WG) ma wiedzę dotyczącą etiologii oraz diagnozowania podstawowych schorzeń

Umiejętności: student potrafi

2. (K_U10_UW) potrafi zinterpretować wybrane wyniki badań laboratoryjnych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

3. (K_K01_KK) posiada świadomość własnych ograniczeń w zakresie wiedzy dotyczącej schorzeń i zasugerować konieczność konsultacji medycznej
4. (K_K01_KK) potrafi współpracować ze specjalistami zawodów medycznych

Karta przedmiotu

Nazwa: Nutrigenetyka nutrigenomiki – wybrane zagadnienia		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne Semestr: I			
Koordynator przedmiotu: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	15	0	0
D. Sposób zaliczenia	ZO		
A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h			B. Praca własna studenta: 10h/ 0,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 3h Udział w konsultacjach: 5h Przygotowanie do zaliczenia: 2h
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: przedmiot kierunkowy		Wymagania wstępne: Fizjologia człowieka (studia I stopnia), wiedza z zakresu mikrobiologii i genetyki (studia I stopnia)
Metody dydaktyczne: Wykład: metoda projektu, analiza przypadków, obserwacja, kolokwia cząstkowe			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład kolokwium zaliczeniowe (efekty 1-4); B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Na podstawie wyników kolokwium zaliczeniowego wg punktacji: % punktów średnia ocena 95-100 4,75 5,0 (bdb) 90-94 4,5-4,74 4,5 (db plus) 80-89 4,0-4,49 4,0 (db) 70-79 3,5-3,99 3,5 (dst plus) 60-69 3,0-3,49 3,0 (dst) <60 <3,0 2,0 (ndst)
Skrócony opis: Przedmiot ma na celu przekazanie wiedzy o wpływie bioaktywnych składników diety na ekspresję informacji genetycznej i związkami z genotypem a predyspozycjami żywieniowymi.			

Opis:

Zajęcia prowadzone w formie wykładu. Celem kształcenia jest przekazanie wiedzy o wpływie bioaktywnych składników diety na ekspresję informacji genetycznej i związkami z genotypem a predyspozycjami żywieniowymi a także wiedzy o relacjach między składnikami diety a rozwojem chorób cywilizacyjnych, zapoznanie z możliwością projektowania spersonalizowanej żywności z uwzględnieniem potrzeb i oczekiwań konsumenta

Zakres tematów:

- Podstawowe pojęcia: nutrigenomika, nutrigenetyka, epigenetyka, metylacja DNA, żywność funkcjonalna, bioaktywne składniki diety
- Trendy w żywieniu konsumentów – potrzeby i oczekiwania
- Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania wybranych chorób cywilizacyjnych
- Wpływ składników diety na ekspresję informacji genetycznej
- Wpływ mikrobiomu na metabolizm składników pokarmowych
- Bioaktywne składniki diety w chemoprewencji chorób nowotworowych
- Rynek żywności w odpowiedzi na rozwój genomiki żywieniowej – możliwości i ograniczenia
- Wykorzystanie nutrigenetyki i nutrigenomiki w kształtowaniu spersonalizowanego żywienia - prezentacje

Literatura:

Obowiązkowa:

- Materiał wykładowy
- 2. Gawęcki J. ŻYWIENIE CZŁOWIEKA PODSTAWY NAUKI O ŻYWIENIU, PWN 2010 3. Rejs A., Bednarski W.

Biotechnologia żywności, PWN, 2018 Uzupełniająca:

- Ferguson L.R. NUTRIGENOMICS AND NUTRIGENETICS IN FUNCTIONAL FOODS AND PERSONALIZED NUTRITION, CRC Press, 2014
- Staroszczyk H., Sikorski Z., CHEMIA ŻYWNOCI TOM 2 BIOLOGICZNE WŁAŚCIWOŚCI SKŁADNIKÓW ŻYWNOCI, PWN, 2017

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W03_WK)** Fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji, między innymi zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych, kreatywnych i rekreacyjnych podejmowanych przez człowieka
2. **(K_W07_WG)** w pogłębionym stopniu teorii w zakresie dyscyplin naukowych i ich zastosowań właściwych dla kierunku dietetyka, a także znaczenie tych teorii dla postępu nauk ścisłych i przyrodniczych, poznania świata i rozwoju ludzkości

Umiejętności: student potrafi

3. **(K_U11_UW)** Formułować i rozwiązywać problemy oraz wykonywać zadania typowe dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem Dietetyka

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. **(K_K06_KR)** Krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści

Karta przedmiotu

Nazwa: Żywnienie osób z niepełnosprawnościami			Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu				
Kierunek: Dietetyka				
Poziom PRK: 7/7				
Poziom: studia drugiego stopnia				
Profil: praktyczny				
Forma: studia stacjonarne Semestr: I				
Koordynator przedmiotu: prof. dr hab. Monika Bronkowska Prowadzący przedmiot:				
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:				Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium	A. Godziny kontaktowe: 20h/ 0,7 ECTS Udział w zajęciach: 20h
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej			B. Praca własna studenta: 10h/ 0,3 ECTS Przygotowanie do zajęć: 5h Przygotowanie do zaliczenia: 3h Udział w konsultacjach: 2h
C. Liczba godzin	5	15	0	
D. Sposób zaliczenia		ZO		
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot kierunkowy		Wymagania wstępne: Propedeutyka zdrowia publicznego
Metody dydaktyczne: Ćwiczenia: Studium przypadku, zajęcia komputerowe, planowanie jadłospisu z wykorzystaniem technik komputerowych				Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Studium przypadku (efekty 1, 2) Obserwacja studenta na zajęciach (efekty 3, 4, 5) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie ocen cząstkowych (40%) i pracy zaliczeniowej (60%).
Skrócony opis: Poprzez ćwiczenia praktyczne student nabędzie umiejętność planowania sposobu żywienia osób z niepełnosprawnościami.				

Opis:

Przedmiot realizowany jest w formie ćwiczeń w pracowni. Odstawową metodą pracy jest studium przypadku. Głównym celem nauczania przedmiotu jest poznanie przez studenta zasad żywienia osób z niepełnosprawnościami. Student nabędzie wiedzę dot. skutków niedoborów i nadmiarów pokarmowych oraz podstawowych zasad żywienia osób z niepełnosprawnościami. Student powinien znać podstawowe zalecenia żywieniowe w wybranych jednostkach chorobowych oraz umieć wykorzystać zdobytą wiedzę w praktyce.

Zakres tematów:

Rola poszczególnych składników pokarmowych w prewencji chorób neurodegeneracyjnych. Zasady żywienia w wybranych chorobach narządu ruchu. Zasady żywienia w wybranych chorobach neurodegeneracyjnych.

Zasady żywienia osób z niepełnosprawnościami - dobór produktów pod względem zawartości wybranych składników pokarmowych istotnych dla prawidłowego funkcjonowania narządu ruchu i układu nerwowego.

Literatura:**A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć**

- Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki. Instytut Żywności i Żywienia 2010.
- Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji Polski. Instytut Żywności i Żywienia 2021.

B. Literatura uzupełniająca

- Cereda E, Barichella M, Perioli C, Pezzoli G: Low protein and protein-redistribution Diets for Parkinson's disease Patients with Motor Fluctuations: A systematic Review. *Mov Disord.* 2010; 25 (13), 2021-2034
- Barnard ND, Bush AI, Ceccarelli A: Dietary and lifestyle guidelines for the prevention of Alzheimer's disease. *Neurobiol Aging* 2014; 35(Suppl. 2): s74-s78
- Ascherio A, Munger KL, Simon KC: Vitamin D and multiple sclerosis. *Lancet Neurol*, 2010; 9, 599-612

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W01_WG) zasady zdrowego żywienia i stylu życia oraz profilaktykę żywieniową w dążeniu do zapobiegania i przeciwdziałania niepełnosprawności.
2. (K_W01_WG) Zna podstawowe zasady żywienia osób z niepełnosprawnościami

Umiejętności: student potrafi

3. (K_U06_UO) Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro- i mikroskładniki pokarmowe

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. (K_K01_KK) zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu 5. (K_K06_KR) Krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści

Karta przedmiotu

Nazwa: Wsparcie żywieniowe w aktywności fizycznej i sporcie			Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu				
Kierunek: Dietetyka				
Poziom PRK: 7/7				
Poziom: studia drugiego stopnia				
Profil: praktyczny				
Forma: studia stacjonarne Semestr: II				
Koordynator przedmiotu: dr Przemysław Domaszewski				
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:				Nakład pracy studenta:
				A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,8 ECTS
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium	Udział w zajęciach: 15h
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej			B. Praca własna studenta: 10h/ 0,2 ECTS
C. Liczba godzin	0	0	15	Przygotowanie do zajęć: 3h
D. Sposób zaliczenia			ZO	Przygotowanie do zaliczenia: 2h
				Udział w konsultacjach: 5h
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot kierunkowy		Wymagania wstępne: Student ma podstawową wiedzę na temat fizjologii człowieka, biochemii, zdrowia publicznego oraz żywienia w sporcie
Metody dydaktyczne: Wykład konwersatoryjny, pokaz multimedialny, dyskusja, burza mózgów,				Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład - Egzamin pisemny (efekt1) Konwersatorium–test pisemny, aktywność na zajęciach (efekty 2, 3,). B. Ustalenie oceny końcowej na podstawie punktów uzyskanych egzaminu (wykład) oraz ze sprawdzianów i aktywności na zajęciach (średnia arytmetyczna) (konwersatorium): Kryteria sprawdzianów: %punktów: ocena 95-100 bardzo dobra 90-94 plus dobra 80-89 dobra 70-79 plus dostateczna 60-69 dostateczna <60 niedostateczna Kryteria oceny aktywności na zajęciach: Bardzo aktywny udział w zajęciach – bdb Aktywny udział w zajęciach – db Okazjonalny aktywny udział w zajęciach – dst Całkowity brak aktywności – ndst

Skrócony opis:

Na zajęciach omówione zostaną najnowsze doniesienia związane z wsparciem żywieniowym i suplementacyjnym w sporcie i w rekreacyjnej aktywności fizycznej.

Opis: Przedmiot realizowany jest w formie wykładu konwersatoryjnego i konwersatorium w sali dydaktycznej. Na zajęciach szczegółowo omówione zostaną najnowsze doniesienia z zakresu dietetyki i suplementacji w sporcie. Wykład kończy się egzaminem pisemnym. Ocenę końcową z konwersatorium student otrzymuje na podstawie oceny ze sprawdzianu pisemnego oraz aktywności na zajęciach.

Zakres tematów:**KONWERSATORIUM:**

Najnowsze doniesienia z zakresu podaży makroskładników w diecie sportowca.

Suplementacja ergogeniczna w sporcie – analiza mechanizmów działania oraz zastosowania określonych zestawów suplementacyjnych w konkretnych przypadkach.

Suplementacja przeciwzapalna i jej zastosowanie w sporcie i aktywności rekreacyjno-sportowej

Suplementacja ukierunkowana na pobudzenie układu nerwowego i jej zastosowanie w aktywności fizycznej Adaptogeny w sporcie i rekreacji.

Środki niebezpieczne stosowane w sporcie zawodowym i rekreacyjnym.

Analiza programów suplementacyjnych sportowców sportów wytrzymałościowych.

Analiza programów suplementacyjnych sportowców sportów siłowych.

Analiza programów suplementacyjnych sportowców sportów szybkościowych.

Analiza programów suplementacyjnych sportowców sportów zespołowych.

Analiza programów suplementacyjnych sportowców sylwetkowych.

Analiza programów suplementacyjnych sportowców narażonych na stres oksydacyjny i stan zapalny. Analiza programów suplementacyjnych stosowanych w urazach i przeciążeniach.

Podsumowanie i sprawdzian pisemny.

Literatura:

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
 - 1) Delavier F. Suplementy żywnościowe dla sportowców. Wyd. JK, 2016.
 - 2) Krysztofiak H., Krzywański J., Frączek B. Dietetyka sportowa. Wyd. PZWL 2019
- B. Literatura uzupełniająca
 - 3) Krauze H. Fizjologia żywienia. Wyd. PZWL, 2019

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W02_WG) W pogłębionym stopniu student zna mechanizmy fizjologiczne i biochemiczne oraz zastosowanie suplementacji w sporcie i rekreacji Umiejętności: student potrafi
2. (K_U05_UW) W zaawansowanym stopniu identyfikować błędy związane ze stosowaniem suplementacji sportowej i rekreacyjnej

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

3. (K_K03_KO) Świadomej i pogłębionej dbałości o bezpieczeństwo własne i innych (P7S_UO)

Karta przedmiotu

Nazwa: Dietetyka pediatryczna		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne Semestr: II			
Koordynator przedmiotu: Prowadzący przedmiot: dr Dorota Masłowiec			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	0	0	15
D. Sposób zaliczenia			ZO
A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h		B. Praca własna studenta: 10h/ 0,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 5h Przygotowanie do zaliczenia: 3h Udział w konsultacjach: 2h	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot kierunkowy	
Wymagania wstępne: Student zna: zasady racjonalnego żywienia, rolę poszczególnych składników w żywieniu człowieka, zna pojęcia norm żywieniowych i modelowych racji. Zna podstawy anatomii i fizjologii człowieka oraz podstawy biochemii ogólnej			
Metody dydaktyczne: Analiza studium przypadku, dyskusja.		Metody i kryteria oceniania:	
		A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Sprawozdanie z analizy studium przypadku (efekt 1) Obserwacja studenta na zajęciach (efekty 2, 3, 4, 5)	
		B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie punktów uzyskanych ze sprawozdań z analizy studium przypadku: %punktów: ocena 95-100 bardzo dobra 90-94 plus dobra 80-89 dobra 70-79 plus dostateczna 60-69 dostateczna <60 niedostateczna	

Skrócony opis:

Przedmiot realizowany w formie konwersatorium, które założeniem jest poszerzenie wiedzy studenta o treści z zakresu żywienia dzieci w różnych stanach chorobowych, z uwzględnieniem norm żywieniowych. Stosowaną metodą dydaktyczną jest studium przypadku

Opis:

Przedmiot realizowany w formie analiz studium przypadku w ramach konwersatorium. Założeniem przedmiotu jest poszerzenie wiedzy studenta o treści z zakresu żywienia dzieci w różnych stanach chorobowych, z uwzględnieniem norm żywieniowych (podstawowej i ponadpodstawowej przemiany materii, zapotrzebowania na białko i energię). W trakcie

zajęć student nabywa umiejętność analizowania danych i dobierania strategii żywieniowej właściwej dla pacjentów w wybranych stanach chorobowych (nietolerancja laktozy, celiakia, fenylketonuria, mukowiscydoza, nieswoiste zapalenia jelit, choroby. Przewodu pokarmowego, choroby nowotworowe, zaburzenia neurologiczne).

Zaliczenie przedmiotu student uzyskuje na podstawie punktów otrzymanych za prawidłowo wykonane sprawozdania opisujące przeprowadzone analizy przypadku i przygotowaną strategię żywieniową.

Zakres tematów:

Leczenie żywieniowe w mukowiscydozie.

Dieta bezlaktozowa, ubogolaktozowa w nietolerancji laktozy

Dieta bezglutenowa w celiakii bezglutenowa Żywnienie dzieci w nadwadze i otyłości.

Diety w nieswoistych zapaleniach jelit u dzieci.

Dieta zbilansowana stosowana w żywieniu dzieci chorych na choroby układu pokarmowego (zaparcia, biegunki, GERD).

Dieta w fenylketonurii.

Dieta u dzieci z chorobami nowotworowymi.

Dieta u pacjentów z zaburzeniami neurologicznymi i po zabiegach operacyjnych

Literatura:

A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć

- Andrea Horvath, Hanna Szajewska Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży, Medycyna Praktyczna, Kraków 2017.

B. Literatura uzupełniająca

- Normy żywienia: https://www.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2020/12/Normy_zywienia_2020web-1.pdf

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W02_WG) Szczegółową budowę i funkcje organizmu człowieka, przyczyny zaburzeń i zmian chorobowych i dysfunkcji społecznych oraz metody ich oceny w zakresie dietetyki i żywienia człowieka

Umiejętności: student potrafi

2. (K_U05_UW) identyfikować błędy w zwyczajach żywieniowych pacjentów pediatrycznych i korygować je
3. (K_U06_UO) wykorzystywać pozytywne aspekty promocji sposobu żywienia właściwego dla pacjenta pediatrycznego

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. (K_K01_KK) Zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
5. (K_K02_KR) okazywania dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową

Karta przedmiotu

Nazwa: Dietoterapia chorób układu pokarmowego		Kod:	ECTS: 2												
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu															
Kierunek: Dietetyka															
Poziom PRK: 7/7															
Poziom: studia drugiego stopnia															
Profil: praktyczny															
Forma: studia stacjonarne Semestr: II															
Koordynator przedmiotu: Prowadzący przedmiot: dr Dorota Maslowiec															
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:												
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium												
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej														
C. Liczba godzin	10	15	0												
D. Sposób zaliczenia	E	ZO	-												
A. Godziny kontaktowe: 25h/ 1 ECTS Udział w zajęciach: 25h		B. Praca własna studenta: 25h/ 1 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Przygotowanie do zaliczenia: 10h Udział w konsultacjach: 5h													
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot kierunkowy													
Wymagania wstępne: Student zna: zasady racjonalnego żywienia, rolę poszczególnych składników w żywieniu człowieka, zna pojęcia norm żywieniowych i modelowych racji. Zna podstawy anatomii i fizjologii człowieka oraz podstawy biochemii ogólnej		Metody i kryteria oceniania:													
Metody dydaktyczne: <u>Wykład</u> Wykład informacyjny z dyskusją <u>Ćwiczenia:</u> Analiza studium przypadku, bilansowanie diety z wykorzystaniem programu dietetycznego		<p>A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład: Egzamin (efekty 1,2) Ćwiczenia: Sprawozdanie z analizy studium przypadku (efekt 1,2) Obserwacja studenta na zajęciach (efekt 3)</p> <p>B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej z ćwiczeń na podstawie punktów uzyskanych ze sprawozdań z analizy studium przypadku, z wykładu na podstawie punktów uzyskanych z egzaminu:</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">%punktów:</td> <td>ocena</td> </tr> <tr> <td>95-100</td> <td>bardzo dobra</td> </tr> <tr> <td>90-94</td> <td>plus dobra</td> </tr> <tr> <td>80-89</td> <td>dobra</td> </tr> <tr> <td>70-79</td> <td>plus dostateczna</td> </tr> <tr> <td>60-69</td> <td>dostateczna</td> </tr> </table>		%punktów:	ocena	95-100	bardzo dobra	90-94	plus dobra	80-89	dobra	70-79	plus dostateczna	60-69	dostateczna
%punktów:	ocena														
95-100	bardzo dobra														
90-94	plus dobra														
80-89	dobra														
70-79	plus dostateczna														
60-69	dostateczna														

	<60 niedostateczna
<p>Skrócony opis: Założeniem przedmiotu jest zapoznanie studentów z praktyczną wiedzą dotyczącą zasad żywienia w chorobach przewodu pokarmowego, ze szczególnym uwzględnieniem chorób wątroby i dróg żółciowych, chorób trzustki, jamy ustnej i przełyku oraz zaburzeń czynnościowych przewodu pokarmowego.</p>	
<p>Opis: Założeniem przedmiotu jest zapoznanie studentów z praktyczną wiedzą dotyczącą zasad żywienia w chorobach przewodu pokarmowego, ze szczególnym uwzględnieniem chorób wątroby i dróg żółciowych, chorób trzustki, jamy ustnej i przełyku oraz zaburzeń czynnościowych przewodu pokarmowego. Student nabywa umiejętności na podstawie omawianych studium przypadku.</p>	
<p>Zakres tematów: Wykłady: Żywienie w chorobach jamy ustnej i przełyku. Zastosowanie diet o zmiennej konsystencji. Planowanie diety. Żywienie w chorobach żołądka i dwunastnicy. Żywienie w nieswoistych chorobach zapalnych jelit. Żywienie w chorobie uchyłkowej jelit. Żywienie w chorobach miąższu wątroby w zależności od stanu wydolności. Hemochromatoza, choroba Wilsona. Żywienie w zapaleniu pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych. Żywienie w ostrym i przewlekłym zapaleniu trzustki. Ćwiczenia: Studium przypadku, bilansowanie jadłospisów: choroba Leśniowskiego-Crohna, hemochromatoza, ostre zapalenie trzustki, zapalenie pęcherzyka żółciowego, przewlekłe zapalenie trzustki,</p>	
<p>Literatura: Literatura obowiązkowa</p> <ul style="list-style-type: none"> • GRZYMISŁAWSKI M., GAWĘCKI J.: ŻYWIENIE CZŁOWIEKA ZDROWEGO I CHOREGO, TOM 2. WYDAWNICTWO NAUKOWE PWN, WARSZAWA 2019 • DIETOTERAPIA / DARIUSZ WŁODAREK, EWA LANGE, LUCYNA KOZŁOWSKA, • DOMINIKA GŁĄBSKA. - WYD. 1, 3 DODR. - WARSZAWA : WYDAWNICTWO LEKARSKIE PZWL, 2015. • Marian Grzymisławski (red.). Dietetyka kliniczna. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019. <p>Literatura uzupełniająca</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anne Payne, Helen Barker. Dietetyka i żywienie kliniczne. Elsevier Urban & Partner 2010, Wrocław 2013 • Normy żywienia: https://www.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2020/12/Normy_zywienia_2020web-1.pdf 	
<p>Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):</p> <p>Wiedza: student zna i rozumie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. (K_W02_WG) Szczegółową budowę i funkcje organizmu człowieka, przyczyny zaburzeń i zmian chorobowych i dysfunkcji społecznych oraz metody ich oceny w zakresie dietetyki i żywienia człowieka <p>Umiejętności: student potrafi</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. (K_U10_UW) w sposób krytyczny ocenić wyniki eksperymentów, obserwacji i obliczeń teoretycznych a także przedyskutować błędy pomiarowe i możliwości optymalizacji stosowanych procedur <p>Kompetencje społeczne: student jest gotów do</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. (K_K01_KK) Zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu 	

Karta przedmiotu

Nazwa: Interakcje leków z żywnością		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne			
Semestr: III			
Koordynator przedmiotu: prof. dr hab. Janusz Pluta Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	15	0	10
D. Sposób zaliczenia	E		ZO
A. Godziny kontaktowe: 25h/ 1 ECTS Udział w zajęciach: 25h Udział w konsultacjach: 10h			B. Praca własna studenta: 25h/ 1 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Przygotowanie do zaliczenia: 10h Udział w konsultacjach: 5h
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot kierunkowy	
Wymagania wstępne: Wiedza z zakresu fizjologii człowieka, chemii i biochemii		Metody i kryteria oceniania:	
Metody dydaktyczne: Wykład informacyjny, Konwersatorium: prezentacje multimedialne studentów, dyskusja		A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład – egzamin pisemny (test) (efekty 1,3); Konwersatorium prezentacje multimedialne studentów, udział w dyskusji dyskusja (efekty 2,3,4). B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie Wykład: egzaminu pisemnego %punktów: ocena 95-100 bardzo dobra 90-94 plus dobra 80-89 dobra 70-79 plus dostateczna 60-69 dostateczna <60 niedostateczna	

Konwersatorium: na podstawie jakości merytorycznej przygotowanej prezentacji

Skrócony opis:

Podstawowym celem nauczania przedmiotu jest przekazanie wiedzy na temat interakcji leków z żywnością

Opis:

Podstawowym celem nauczania przedmiotu Interakcja leków z żywnością jest poznanie działania leków: efektów korzystnych, działań niepożądanych i interakcji leków oraz ich toksyczności. Wpływ żywności na efekty leków. Szczególna uwaga poświęcona jest bezpieczeństwu farmakoterapii, umiejętnemu stosowaniu leków w terapii określonych schorzeń. Słuchacze poznają poszczególne grupy leków oraz możliwości zmian dostępności biologicznej preparatów leczniczych pod wpływem żywności

Zakres tematów: Wykłady

Wprowadzenie do zagadnień z zakresu farmakokinetyki leków.; wyjaśnienie zjawisk dystrybucji, biotransformacji, Mechanizmy działania leków. Omówienie problematyki toksyczności leków, w tym występowania działań niepożądanych. Wyjaśnienie zjawiska okna terapeutycznego. Interakcje leków ze składnikami pożywienia. Rodzaje interakcji, mechanizmy, skutki, przykłady. Wpływ nieprawidłowego stanu odżywienia na ryzyko występowania interakcji. Leki modulujące apetyt. Wpływ leków na przemiany składników pożywienia w organizmie. Interakcje lek – alkohol. Przykłady interakcji farmakodynamicznych oraz farmakokinetycznych leków z alkoholem. Wpływ jednorazowego i przewlekłego przyjmowania alkoholu na metabolizm leków. Konwersatorium
Farmakoterapia wybranych schorzeń, interakcje leków z żywnością – leki stosowane w: zaburzeniach osobowości, zaburzeniach łaknienia, w otyłości. zespole metabolicznym, zaburzeniach motoryki jelit, chorobach nowotworowych. Efekty farmakologiczne substancji uzależniających, metabolizm, przyczyny i następstwa interakcji z lekami

Literatura:

A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć

- Zachwieja Z.: Leki i pożywienie – interakcje. MedPharm Polska 2008

B. Literatura uzupełniająca

- Jarosz M.: Suplementy diety a zdrowie. Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2008
- Jarosz M., Dzieniszewski J.: Uważaj, co jesz, gdy zażywasz leki. Interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami. Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2007

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W01_WG) podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością oraz potrafi rozpoznać zagrożenia wynikające z tych interakcji.

Umiejętności: student potrafi

2. (K_U06_UO) przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.
3. (K_U09_UW) Potrafi w podstawowym zakresie posługiwać się wiedzą o efektach leków i ich interakcji z żywnością rozpoznać zagrożenia wynikające z tych interakcji.

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. (K_K01_KK) Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie, kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.

Karta przedmiotu

Nazwa: Biotechnologia żywności z elementami enzymologii		Kod:	ECTS: 2	
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Chemii				
Kierunek: Dietetyka				
Poziom PRK: 7/7				
Poziom: studia drugiego stopnia				
Profil: praktyczny				
Forma: studia stacjonarne				
Semestr: III				
Koordynator przedmiotu: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO				
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta: A. Godziny kontaktowe: 25h/ 1 ECTS Udział w zajęciach: 25h Udział w konsultacjach: 10h B. Praca własna studenta: 25h/ 1 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Przygotowanie do zaliczenia: 10h Udział w konsultacjach: 5h	
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia		konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej			
C. Liczba godzin	15	0		10
D. Sposób zaliczenia	ZO			ZO
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot kierunkowy		
Metody dydaktyczne: Wykład informacyjny, Konwersatorium: prezentacje multimedialne studentów, dyskusja			Wymagania wstępne: Wiedza z zakresu fizjologii człowieka, chemii i biochemii	
Metody i kryteria oceniania: Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład – kolokwium zaliczeniowe (test) (efekty 1,3); Konwersatorium prezentacje multimedialne studentów, udział w dyskusji dyskusja (efekty 2,3,4). A. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie Wykład: egzaminu pisemnego %punktów: ocena 95-100 bardzo dobra 90-94 plus dobra 80-89 dobra 70-79 plus dostateczna 60-69 dostateczna <60 niedostateczna wersatorium: na podstawie jakości merytorycznej przygotowanej prezentacji				

Skrócony opis:

Przedmiot prowadzony w formie wykładów i konwersatorium. Celem przedmiotu jest opanowanie wiedzy z zakresu biotechnologii z elementami enzymologii.

Opis:

Przedmiot prowadzony w formie wykładów i konwersatorium. Celem przedmiotu jest opanowanie wiedzy na temat budowy i mechanizmów działania enzymów, mikroorganizmach istotnych w przemysłowych procesach biotechnologicznych. Student poznaje sposoby wykorzystywania surowców, doboru operacji oraz procesów jednostkowych w przemyśle biotechnologicznym, czynniki warunkujące aktywność mikroorganizmów ważnych dla procesów przemysłowych.

Zakres tematów:Wykład:

Wstęp do enzymologii, cechy i mechanizmy katalizy enzymatycznej, klasyfikacja i nazewnictwo enzymów

Aktywność enzymów, kinetyka reakcji enzymatycznych, inhibicja enzymów

Zastosowania enzymów w przemyśle spożywczym: przemysł piekarniczy i innych produktów, zbożowych, przetwórstwo

mięsa i ryb, przemysł mleczarski, przemysł owocowo-warzywny oraz produkcja napojów alkoholowych Konwersatorium:

Biotechnologiczne wykorzystanie drobnoustrojów: Dynamika wzrostu drobnoustrojów i metody ich hodowli – wyznaczanie krzywej wzrostu dla szczepu bakterii *E. coli*; Charakterystyka bakterii octowych. Biotransformacja etanolu i glukozy przy pomocy komórek wolnych i immobilizowanych. Biosynteza celulozy. Porównanie fermentacji octowej lub biotransformacji glukozy do kwasu glukozowego prowadzonych przez różne szczepy bakterii octowych w formie komórek wolnych i immobilizowanych.

Charakterystyka bakterii fermentacji mlekowej oraz mikrobiologiczna produkcja kwasu mlekowego w skali laboratoryjnej;

Badanie zdolności wybranych szczepów bakterii mlekowych do wytwarzania bakteriocyn; Biosynteza kwasu cytrynowego;

Technologiczne wykorzystanie bakterii propionowych;

Literatura:

- Strumiło S., Tylicki A. Enzymologia. Podstawy. PWN 2019.
- Kołakowski E., Bednarski W., Bielecki S. Enzymatyczna modyfikacja składników żywności. Wyd. AR Szczecin 2005.
- Praca zbiorowa (red. Bednarski W., Rejs A.) Biotechnologia żywności, WNT, Warszawa, 2003:

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W03_WK)** Fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji, między innymi zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych, kreatywnych i rekreacyjnych podejmowanych przez człowieka
2. **(K_W07_WG)** w pogłębionym stopniu teorie w zakresie dyscyplin naukowych i ich zastosowań właściwych dla kierunku dietetyka, a także znaczenie tych teorii dla postępu nauk ścisłych i przyrodniczych, poznania świata i rozwoju ludzkości

Umiejętności: student potrafi

3. **(K_U11_UW)** Formułować i rozwiązywać problemy oraz wykonywać zadania typowe dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem Dietetyka

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. **(K_K3_UO)** wypełniania zobowiązań społecznych, inspirowania i organizowania działalności promującej zdrowie na rzecz środowiska społecznego

Karta przedmiotu

Nazwa: Terapia zaburzeń odżywiania		Kod:	ECTS: 2	
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu				
Kierunek: Dietetyka				
Poziom PRK: 7/7				
Poziom: studia drugiego stopnia				
Profil: praktyczny				
Forma: studia stacjonarne				
Semestr: IV				
Koordynator przedmiotu: dr hab. Yaroslav Bahriy Prowadzący przedmiot:				
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta: A. Godziny kontaktowe: 25h/ 1 ECTS Udział w zajęciach: 25h B. Praca własna studenta: 25h/ 1 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Przygotowanie do zaliczenia: 10h Udział w konsultacjach: 5h	
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia		konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej			
C. Liczba godzin	10			15
D. Sposób zaliczenia	ZO			ZO
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot kierunkowy		
		Wymagania wstępne: Psychologia kliniczna		
Metody dydaktyczne: Wykład informacyjny, studium przypadków			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład: Praca zaliczeniowa (efekt 1) Zadania cząstkowe – studium przypadku (efekty 2, 3, 4, 5) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej Z wykładu na podstawie pracy zaliczeniowej z ćwiczeń na podstawie omówienia studium przypadku	
Skrócony opis: W ramach realizacji przedmiotu student zapoznany jest z wiedzą teoretyczną i praktyczną dotyczącą psychoterapii zaburzeń odżywiania.				

Opis:

Przedmiot realizowany jest w formie wykładów i ćwiczeń. Celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie studenta z podstawowymi pojęciami psychoterapeutycznymi; zapoznanie studenta z wiedzą teoretyczną i praktyczną dotyczącą psychoterapii. Przekazanie umiejętności współpracy z zespołem specjalistów oraz rozumienia własnej roli w zespole

leczącym. Zapoznanie studenta z myśleniem psychoterapeutycznym oraz wykorzystanie technik pracy z pacjentem. Uwrażliwienie studenta na trudności etyczne występujące w zawodzie psychodietetyka.

Zakres tematów:

Wykłady

Kliniczne podstawy rozumienia występujących zaburzeń łaknienia. Merytoryczna oraz praktyczna wiedza na temat modeli terapii w leczeniu zaburzeń odżywiania (model poznawczo-behawioralny, model systemowy, model psychoanalityczny. Zaburzenia odżywiania w chorobach somatycznych Ćwiczenia:

Nauka praktycznych zasad oraz technik terapii osób dotkniętych problemem zaburzeń odżywiania.

Studium przypadku (anoreksja, bulimia, inne zaburzenia)

Wsparcie pacjentów w chorobach przewlekłych oraz terminalnie chorych- studium przypadku

Literatura:

A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć

- Ogden J.: Psychologia odżywiania się, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków, 2011.
- Fairburn Ch. G: Terapia poznawczo-behawioralna i zaburzenia odżywiania, Wydawnictwo UJ, Kraków 2013 B.

Literatura uzupełniająca

A. Manley M.R., Psychiatria. Praktyczny Przewodnik Kliniczny, Wrocław 2010

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W01_WG) wymienia i charakteryzuje główne kierunki i szkoły terapeutyczne, istotę psychoterapii, jej etapy i cele oraz podstawowe pojęcia i definicje psychoterapeutyczne, zjawisko przeniesienia i przeciwprzeniesienia

Umiejętności: student potrafi

2. (K_U02_UK) potrafi wykorzystać techniki i strategie terapeutyczne mające na celu modyfikację wzorów myślenia, emocji i zachowań dobranych w stosunku do celu i mechanizmów podtrzymujących problemy.
 3. (K_U14_UW) stosuje zachowania terapeutyczne w ramach interwencji dietetycznych, z wykorzystaniem zasad psychoterapeutycznych
- Kompetencje społeczne: student jest gotów do

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. (K_K04_KK) rozwiązywanie złożonych problemów etycznych związanych z wykonywaniem zawodu dietetyka oraz określania priorytetów służących realizacji określonych zadań
5. (K_K01_KK) zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu

Karta przedmiotu

Nazwa: Dietoterapia zaburzeń endokrynych i metabolicznych		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne			
Semestr: IV			
Koordynator przedmiotu: prof. dr hab. Monika Bronkowska			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	10	15	0
D. Sposób zaliczenia	E		ZO
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot kierunkowy	
Wymagania wstępne: Zagadnienia dot. żywienia człowieka z zakresu studiów I stopnia; biochemii, fizjologii człowieka			
Metody dydaktyczne: Wykład informacyjny, studium przypadków			Metody i kryteria oceniania: Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład: Egzamin (efekt 1,2) Zadania cząstkowe – studium przypadku (efekty 1,2,3) A. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej Z wykładu egzaminu z ćwiczeń na podstawie omówienia studium przypadku wg punktacji: %punktów: ocena 95-100 bardzo dobra 90-94 plus dobra 80-89 dobra 70-79 plus dostateczna 60-69 dostateczna <60 niedostateczna

Skrócony opis:

Przedmiot realizowany jest w formie wykładów i ćwiczeń. Student dzięki nabywanym umiejętnościom potrafi omówić jednostki chorobowe, przeprowadzić wywiad żywieniowy, potrafi zaplanować i wdrożyć leczenie żywieniowe dla pacjentów z uwzględnieniem takich zmiennych jak: wiek i stan zdrowia i/lub choroby.

Opis:

Przedmiot realizowany jest w formie wykładów i ćwiczeń. Student dzięki nabywanym umiejętnościom potrafi omówić jednostki chorobowe, przeprowadzić wywiad żywieniowy, potrafi zaplanować i wdrożyć leczenie żywieniowe dla pacjentów z uwzględnieniem takich zmiennych jak: wiek i stan zdrowia i/lub choroby. Omówione zostaną takie choroby jak: choroba Cushinga, niedoczynność i nadczynność tarczycy, dna moczanowa, fenylketonuria, choroba syropu klonowego, galaktozemia.

Zakres tematów: Wykłady

Wykład 1 : Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z niedoczynnością tarczycy

Wykład 2 : Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z nadczynnością tarczycy

Wykład 3 : Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z fenylketonurią Wykład 4 : Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z hiperlipoproteinemią Wykład 5 : Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z galaktozemią Ćwiczenia:

Studium przypadku i układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych dla:

- kobiet w wieku menopauzalnym
- osób z chorobą Cushinga
- osób z niedoczynnością i nadczynnością tarczycy
- osób z dną moczanową
- dzieci i młodzieży z fenylketonurią
- osób z chorobą syropu klonowego
- osób z galaktozemią

Literatura:

Podstawowa:

1. Jarosz M.: Żywnienie w nieodczynności tarczycy, PZWL, Warszawa, 2017
2. Width M.: Dietetyka kliniczna, Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2014
3. Grzymisławski M., (red.) 2019. Dietetyka Kliniczna, PZWL, Warszawa.
4. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.) 2008., aktualizacja 2017. Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wyd. PZWL, Warszawa.

Uzupełniająca:

1. (red.) D. Gajewska Zalecenia dietetyczne w wybranych stanach chorobowych, 2010. Elsevier Urban & Partner, Wrocław.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W02_WG) w stopniu pogłębionym zna budowę i funkcje organizmu człowieka, przyczyny zaburzeń, zmian chorobowych i dysfunkcji społecznych oraz metody ich oceny w zakresie właściwym dla programu kształcenia na kierunku dietetyka

Umiejętności: student potrafi

2. (K_U10_UW) w sposób krytyczny ocenić wyniki eksperymentów, obserwacji i obliczeń teoretycznych a także przedyskutować błędy pomiarowe i możliwości optymalizacji stosowanych procedur

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

3. (K_K01_KK) zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu

Karta przedmiotu

Nazwa: Dietetyka w gerontologii		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne			
Semestr: IV			
Koordynator przedmiotu: dr n med. Magdalena Golachowska			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	10	-	15
D. Sposób zaliczenia	ZO	-	ZO
A. Godziny kontaktowe: 25h/ 1 ECTS Udział w zajęciach: 25h		B. Praca własna studenta: 25h/ 1 ECTS Przygotowanie do zajęć: 5h Udział w konsultacjach: 10h Przygotowanie do zaliczenia: 10h	
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: przedmiot kierunkowy		Wymagania wstępne: Student zna: zasady racjonalnego żywienia, rolę poszczególnych składników w żywieniu człowieka, zna pojęcia norm żywieniowych i modelowych racji. Zna podstawy anatomii i fizjologii człowieka oraz podstawy biochemii ogólnej.

<p>Metody dydaktyczne: Wykłady informacyjne. Konwersatoria: omawianie przypadków, dyskusje dydaktyczne</p>	<p>Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład – sprawdzian pisemny (efekty 1,2) Konwersatoria – pisemne sprawozdanie z analizy studium przypadku (efekt 3,4,5) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej z wykładów oraz z konwersatoriów na podstawie punktów uzyskanych ze sprawdzianu (wykład) i sprawozdań z analizy studium przypadku (konwersatoria):</p> <table border="0"> <tr> <td>%punktów:</td> <td>ocena</td> </tr> <tr> <td>95-100</td> <td>bardzo dobra</td> </tr> <tr> <td>90-94</td> <td>plus dobra</td> </tr> <tr> <td>80-89</td> <td>dobra</td> </tr> <tr> <td>70-79</td> <td>plus dostateczna</td> </tr> <tr> <td>60-69</td> <td>dostateczna</td> </tr> <tr> <td><60</td> <td>niedostateczna</td> </tr> </table>	%punktów:	ocena	95-100	bardzo dobra	90-94	plus dobra	80-89	dobra	70-79	plus dostateczna	60-69	dostateczna	<60	niedostateczna
%punktów:	ocena														
95-100	bardzo dobra														
90-94	plus dobra														
80-89	dobra														
70-79	plus dostateczna														
60-69	dostateczna														
<60	niedostateczna														
<p>Skrócony opis: Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów ze szczegółowymi informacjami związanymi z monitorowaniem stanu odżywienia oraz opracowaniem właściwego sposobu odżywiania się i dietoterapii u osób po 65 roku życia.</p>															
<p>Opis: Realizacja przedmiotu ma na celu zapoznanie studentów ze szczegółowymi informacjami oraz zdobycie umiejętności praktycznych, związanych z monitorowaniem stanu odżywienia, opracowaniem właściwego sposobu odżywiania się i właściwą komunikacją i przekazywaniem zaleceń dla osób po 65 roku życia, a także</p> <p>Obszary tematyczne obejmują</p> <ul style="list-style-type: none"> - interpretację wyników badań diagnostycznych i laboratoryjnych seniorów, - przeprowadzanie wywiadu żywieniowego, - opracowywanie indywidualnych i grupowych programów żywieniowych dla pacjentów powyżej 65rż - komunikację z pacjentami geriatrycznymi, promocję zdrowia <p>Przedmiot realizowany jest poprzez dwie formy dydaktyczne: wykład zakończony pisemnym sprawdzianem i konwersatoria oceniane na podstawie sprawozdania z analizy studium przypadku.</p>															

Zakres tematów:

Wykłady:

- czynniki wpływające na procesy starzenia się (przyspieszające i opóźniające), niebieskie strefy i długowieczność
- najczęstsze dolegliwości u seniorów, które wpływają na stan odżywienia
- wielochorobowość a styl życia i odżywiania się
- wpływ leczenia różnych chorób na procesy trawienia i wchłaniania, interakcje leków z żywnością
- wykluczenie społeczne i ekonomiczne a styl życia i odżywiania się seniorów

Konwersatoria (dyskusje akademickie i omawianie studium przypadków):

- ocena stanu odżywienia seniorów, analiza badań diagnostycznych w zależności od wieku i stopnia zaawansowania schorzenia
- żywienie w niedożywieniu seniorów, zespół kruchości, nadciśnienie, cukrzyca t2, nadwaga i otyłość, zaburzenia pracy układu pokarmowego (refluks, wrzody, spastyczność jelit, zaparcia), zaburzenia wchłaniania wybranych związków odżywczych.

Literatura:**A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć**

- Aktualne zalecenia, rekomendacje i oficjalne stanowiska Polskiego Towarzystwa Gerontologicznego, Dietetyki, Psychodietetyki, Diabetologicznego
- Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, NCEZ, Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, 2020 https://www.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2020/12/Normy_zywienia_2020web-1.pdf

B. Literatura uzupełniająca

- aktualne publikacje naukowe dotyczące żywienia osób starszych

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W02_WG) szczegółową budowę i funkcjonowanie organizmu człowieka, najczęstsze choroby i dolegliwości związane z wiekiem
2. (K_W04_WK) związki pomiędzy żywieniem, stosowanym leczeniem a wskaźnikami stanu zdrowia i stanu odżywienia

Umiejętności: student potrafi

3. (K_U09_UW) Potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta geriatrycznego oraz instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową
4. (K_U06_UO) Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami geriatrycznymi

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. (K_K01_KK) zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
6. (K_K02_KR) okazywania dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową

Karta przedmiotu

Nazwa: Onkodietetyka		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka Poziom PRK: 7/7 Poziom: studia drugiego stopnia Profil: praktyczny Forma: studia stacjonarne Semestr: IV			
Koordynator przedmiotu: prof. dr hab. Monika Bronkowska			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	10	15	-
D. Sposób zaliczenia	E	ZO	-
Język wykładowy: język polski			Wymagania wstępne: Student zna: zasady racjonalnego żywienia, Zna podstawy anatomii i fizjologii człowieka oraz podstawy biochemii ogólnej.
Rodzaj przedmiotu: przedmiot kierunkowy			
Metody dydaktyczne: Wykłady informacyjne. Konwersatoria: omawianie przypadków, dyskusje dydaktyczne			Metody i kryteria oceniania: B. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład – Egzamin (efekty 1,2) ćwiczenia – sprawozdanie z analizy studium przypadku (efekt 3,4,5) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej z wykładów oraz z ćwiczeń na podstawie punktów uzyskanych z egzaminu (wykład) i sprawozdań z analizy studium przypadku (ćwiczenia) %punktów: ocena 95-100 bardzo dobra 90-94 plus dobra 80-89 dobra 70-79 plus dostateczna 60-69 dostateczna <60 niedostateczna

Skrócony opis:

Podstawowym celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z elementami dietoterapii chorób nowotworowych. Uzyskana wiedza pozwoli studentowi planować dietoterapię oraz dobierać odpowiednie techniki sporządzania potraw.

Opis:

Przedmiot realizowany jest w dwóch formach dydaktycznych: wykładach i ćwiczeniach. Na zajęciach studenci zapoznawani są z epidemiologią i metodami leczenia a także z powikłaniami związanymi z chorobą i leczeniem. Nabywają praktyczne umiejętności dotyczące planowania żywienia pacjentów z chorobami nowotworowymi a także edukacji żywieniowej. Podstawowym narzędziem dydaktycznym jest studium przypadku, analizowane i omawiana w grupach.

Zakres tematów:Wykłady:

- Powstawanie i epidemiologia nowotworów.
- Metody leczenia -radio- i chemioterapia
- Dieta w niedożywieniu
- Wspomaganie żywieniowe w chorobach nowotworowych - przegląd produktów dostępnych na rynku.
- Leczenie żywieniowe pacjentów nowotworowych
- Super food's a choroby nowotworowe.
- Niekonwencjonalne metody zapobiegania i leczenia chorób nowotworowych.
- Choroba nowotworowa a emocje.

Ćwiczenia:

- Metody oceny stanu odżywienia pacjenta z chorobą nowotworową.
- Dieta w chemioterapii – studium przypadku, jadłospis, przygotowanie materiałów edukacyjnych z zaleceniami żywieniowymi dla pacjenta i jego rodziny z uwzględnieniem skutków ubocznych chemioterapii (praca w grupach)
- Dieta w radioterapii – studium przypadku, jadłospis, przygotowanie materiałów edukacyjnych z zaleceniami żywieniowymi dla pacjenta i jego rodziny z uwzględnieniem skutków ubocznych radioterapii (praca w grupach)

Literatura:

Podstawowa:

- Kłęk S, Jankowski M, Kruszewski WJ et al. Clinical nutrition in oncology: Polish recommendations. *Oncol Clin Pract* 2015; 11: 172–188.
- Kapała A: Praktyczny przewodnik po ONS. Oral Nutritional Support. Krakowskie Wydawnictwo Scientifica Sp. z. o.o., Kraków 2015.
- Szajewska H, Horvath A: Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. *Medycyna Praktyczna*, Kraków, 2017.
- Jarosz M: Praktyczny podręcznik dietetyki, 2012.
- Ciborowska H i wsp.: *Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014.
- L. Sobotka: „Podstawy żywienia klinicznego”; Wyd. Lekarskie PZWL Warszawa 2004; rozdział 8; podrozdział 14; s. 395-406.

Uzupełniająca:

1. Kapała A: Praktyczny przewodnik po ONS. Oral Nutritional Support. Krakowskie Wydawnictwo Scientifica Sp. z. o.o., Kraków 2015.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W02_WG) szczegółową budowę i funkcjonowanie organizmu człowieka, najczęstsze choroby i dolegliwości związane z wiekiem
2. (K_W04_WK) związki pomiędzy żywieniem, stosowanym leczeniem a wskaźnikami stanu zdrowia i stanu odżywienia

Umiejętności: student potrafi

3. (K_U09_UW) Potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta geriatrycznego oraz instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową
4. (K_U06_UO) Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami geriatrycznymi

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. (K_K01_KK) zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
6. (K_K02_KR) okazywania dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową

Karta przedmiotu

Nazwa: Żywnienie w chirurgii bariatrycznej		Kod:	ECTS: 1	
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu				
Kierunek: Dietetyka				
Poziom PRK: 7/7				
Poziom: studia drugiego stopnia				
Profil: praktyczny				
Forma: studia stacjonarne				
Semestr: IV				
Koordynator przedmiotu: dr Dorota Masłowiec Prowadzący przedmiot:				
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta: A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,8 ECTS Udział w zajęciach: 15h B. Praca własna studenta: 10h/ 0,2 ECTS Przygotowanie do zajęć: 5h Przygotowanie do zaliczenia: 3h Udział w konsultacjach: 2h	
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia		konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej			
C. Liczba godzin	0	15		0
D. Sposób zaliczenia		ZO		
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot kierunkowy		
Wymagania wstępne: Dietoterapia chorób układu pokarmowego, poradnictwo żywieniowe/interwencje żywieniowe w dietetyce				
Metody dydaktyczne: Dyskusja, studium przypadku			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Opracowanie planu żywieniowego do studium przypadku (efekt 1) Obserwacja studenta na zajęciach (efekty 3, 4, 5) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie Zgodność planu żywieniowego z normami żywienia i zaleceniami wynikającymi z omawianego studium przypadku	
Skrócony opis: Słuchacz nabywa wiedzę dot. zasad żywienia pacjentów przed i po zabiegu bariatrycznym.				

Opis:

Przedmiot realizowany poprzez ćwiczenia praktyczne. Główną metodę dydaktyczną stanowi studium przypadku. Celem nauczania przedmiotu jest przybliżenie słuchaczowi wiedzy dotyczącej wskazań oraz przeciwwskazań do chirurgicznego leczenia otyłości, stosowanych technik operacyjnych oraz powikłań związanych z leczeniem operacyjnym. Zapoznanie słuchacza z zasadami żywienia pacjentów przed i po zabiegu bariatrycznym. Przekazanie wiedzy dotyczącej niedoborów pokarmowych po różnych rodzajach zabiegów oraz zasadami suplementacji diety.

Zakres tematów:

Zasady kwalifikowania pacjenta do zabiegu bariatrycznego. Rodzaje i specyfika zabiegów bariatrycznych.

Studium przypadku.

Zasady żywienia przed i po zabiegach bariatrycznych. Edukacja żywieniowa pacjenta we wczesnym okresie pooperacyjnym. Układanie jadłospisu w późnym okresie pooperacyjnym.

Suplementacja diety pacjentów po operacjach bariatrycznych.

Tolerancja pokarmów po różnych rodzajach zabiegów bariatrycznych.

Literatura:**A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć**

- Tsigos C, Hainer V, Basdevant A, Finer N, Fried M, Mathus-Vliegen E, Micic D, Maislos M, Roman G, Schutz Y, Toplak H, Zahorska-Markiewicz B, for the Obesity Management Task Force of Obesity: Postępowanie w otyłości dorosłych: europejskie wytyczne dla praktyki klinicznej. *Endokrynologia, Otyłość i Zaburzenia Przemiany Materii*, 2009, tom 5, nr 3, 87-98
- Fried M, Yumuk V, Oppert JM, Scopinaro N, Torres A, Weiner R, Yashkov Y, Frühbeck G; International Federation for Surgery of Obesity and Metabolic Disorders-European Chapter (IFSO-EC); European Association for the Study of Obesity (EASO); European Association for the Study of Obesity Obesity Management Task Force (EASO OMTF): Interdisciplinary European Guidelines on Metabolic and Bariatric Surgery. *Obes. Surg.*, 2014, 24, 1, 42-55.

B. Literatura uzupełniająca

- ASMBS allied health nutritional guidelines for the surgical weight loss patient. *Surgery for Obesity and Related Diseases* 2008; 4: s73-s108.
- Dadan J, Iwacewicz P, Hady HR: Nowe trendy w chirurgii bariatrycznej. *Wideochirurgia i inne techniki małoinwazyjne*, 2008, 3 (2): 66–70.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W01_WG) Zna wskazania i przeciwwskazań do chirurgicznego leczenia otyłości oraz rodzaje i specyfikę zabiegów bariatrycznych, a także powikłania z nimi związane.

Umiejętności: student potrafi

2. (K_U09_UW) Zna cele i zasady żywienia pacjenta otyłego przed i po zabiegu bariatrycznym. Potrafi zaplanować sposób żywienia pacjenta otyłego przygotowywanego do zabiegu bariatrycznego.
3. (K_U08_UO) Kierować pracą w zespole realizującym zadania zawodowe, jak również współdziałać w planowaniu i realizacji zadań badawczych.

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. (K_K01_KK) Posiada kompetencje do pracy w zespole żywieniowym, w którego skład wchodzi lekarze, farmaceuci, pielęgniarki, dietetycy
5. (K_K02_KR) W swojej pracy kieruje się zasadą etyki zawodowej i praw pacjenta, dba o prestiż zawodu.

Karta przedmiotu

Nazwa: Chemiczne modyfikatory żywności		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Chemii			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne			
Semestr: IV			
Koordynator przedmiotu: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO Prowadzący przedmiot: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	15	0	15
D. Sposób zaliczenia	ZO		ZO
A. Godziny kontaktowe: 30h/ 1,2 ECTS Udział w zajęciach: 15h			B. Praca własna studenta: 20h/ 0,8 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Przygotowanie do zaliczenia: 5h Udział w konsultacjach: 5h
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot kierunkowy	
		Wymagania wstępne: Chemia ogólna na poziomie studiów I stopnia	
Metody dydaktyczne: M1 Wykład multimedialny M2 Wykład konwersatoryjny, warsztaty M3 Prezentacja multimedialna			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład – kolokwium zaliczeniowe (efekty 1,2,3); konwersatorium – kolokwium (efekty 4, 5, 6, 7). B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ocenę końcową ustala się na podstawie procentowej liczby uzyskanych punktów. Oceny: dostateczny (3,0); dostateczny plus (3,5); dobry (4,0); dobry plus (4,5); bardzo dobry (5,0) otrzymują ci studenci, którzy uzyskali odpowiednio co najmniej 50, 63, 70, 80, 91% sumarycznej liczby punktów.
Skrócony opis: Zapoznanie studentów z podstawowym podziałem dodatków do żywności			

Opis:

W trakcie wykładów oraz zajęć konwersatoryjnych studenci zostaną zapoznani z podstawowym podziałem dodatków do żywności, ich własnościami funkcjonalnymi oraz możliwościami stosowania do poszczególnych grup produktów spożywczych.

Ponadto, poznają ustawodawstwo polskie oraz Unii Europejskiej, w zakresie stosowania dodatków do żywności.

Zakres tematów:**A. Problematyka wykładu**

Główne składniki żywności. Podstawowe rodzaje dodatków stosowanych w żywności i ich podział. Barwniki naturalne i syntetyczne w produktach żywnościowych. Substancje konserwujące i regulatory kwasowości. Przeciwutleniacze i synergenty. Substancje stabilizujące, zagęszczające, emulgujące, wypełniające i inne stosowane w żywności. Aktywność biologiczna i wpływ na zdrowie człowieka dodatków do żywności.

B. Problematyka konwersatorium

Dodatki do żywności w świetle polskich i unijnych unormowań prawnych. Rodzaje i oznaczanie na etykiecie dodatków do żywności. Wymagania w zakresie znakowania produktów spożywczych. System numeryczny oznaczeń substancji dodatkowych w UE. Dodatki wzbogacające żywność. Rola dodatków do żywności w produkcji żywności funkcjonalnej. Zastosowanie polepszaczy w produktach spożywczych. Charakterystyka przeciwutleniaczy. Zasadność ich stosowania w procesie produkcji żywności. Dodatki zwiększające trwałość żywności, kształtujące cechy sensoryczne, kształtujące cechy fizyczne żywności, skrobiowe i białkowe, bioaktywne (funkcjonalne) i odżywcze oraz ułatwiające wyrób żywności. Charakterystyka barwników "grupy Southampton". Znaczenie wypełniaczy w produktach żywnościowych. Produkty niskokaloryczne. Substancje mutagenne i rakotwórcze oraz antyrakotwórcze w żywności.

Literatura:

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć A1. Materiały z wykładów
A2. „Chemia żywności”, red. Z. E. Sikorski, H. Staroszczyk, PWN, Warszawa 2017.
- B. Literatura uzupełniająca
H.-U. Grimm, „Chemia w pożywieniu” Wydanie II, Vital, Białystok, 2015
Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, 2017

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W07_WG) podział i poszczególne rodzaje dodatków do żywności
2. (K_W03_WK) przepisy prawa polskiego oraz wspólnotowego dotyczące zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia
3. (K_W07_WG) zasady zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności

Umiejętności: student potrafi

4. (K_U11_UW) klasyfikować dodatki do żywności ze względu na ich właściwości
5. (K_U11_UW) powiązać właściwości związków chemicznych z ich współczesnymi zastosowaniami w przemyśle spożywczym
6. (K_U11_UW) wskazać produkty pozytywnie i negatywnie wpływające na zdrowie człowieka (P7S_UW)

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

7. (K_K06_KR) popularyzowania wiedzy dotyczącej obecności substancji chemicznych w żywności, ze szczególnych uwzględnieniem ich wpływu na zdrowie człowieka

Karta przedmiotu

Nazwa: Nietolerancje i alergie pokarmowe		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne			
Semestr: IV			
Koordynator przedmiotu: dr Dorota Masłowiec Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	10	15	0
D. Sposób zaliczenia	E	ZO	
A. Godziny kontaktowe: 30h/ 1,2 ECTS Udział w zajęciach: 15h			B. Praca własna studenta: 20h/ 0,8 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Przygotowanie do zaliczenia: 5h Udział w konsultacjach: 5h
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot kierunkowy	
		Wymagania wstępne: Immunologia, dietetyka ogólna na poziomie studiów I stopnia	
Metody dydaktyczne: Wykład informacyjny Ćwiczenia – analiza studium przypadku			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład – egzamin pisemny (efekty 1,2); Ćwiczenia – prezentacja studium przypadku (efekty 1,2,3) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ocenę końcową ustala się na podstawie procentowej liczby uzyskanych punktów. Oceny: dostateczny (3,0); dostateczny plus (3,5); dobry (4,0); dobry plus (4,5); bardzo dobry (5,0) otrzymują ci studenci, którzy uzyskali odpowiednio co najmniej 60, 70, 80, 90, 95% sumarycznej liczby punktów.
Skrócony opis: Przedmiot prowadzony w formie wykładów informacyjnych i ćwiczeń praktycznych, na których student nabywa umiejętności praktyczne z zakresu bilanowania diet eliminacyjnych dla pacjentów z alergią lub/i nietolerancją pokarmową.			

Opis:

Przedmiot ma na celu zaznajomienie studenta z wiedzą na temat mechanizmów reakcji alergicznych, w tym reakcji na pokarmy, rodzajów alergenów pokarmowych, wziewnych i kontaktowych, metod diagnostyki, leczenia i profilaktyki alergii pokarmowej i nadwrażliwości na substancje chemiczne w pokarmach. Ponadto w ramach przedmiotu student nabywa praktyczne umiejętności bilansowania jadłospisów dla diety eliminacyjnej.

Zakres tematów:Wykłady:

- Patomechanizm reakcji alergicznych.
- Charakterystyka naturalnych alergenów pokarmowych pochodzenia zwierzęcego i roślinnego oraz innych grup alergenów. Właściwości fizyko-chemiczne białek alergennych.
- Epidemiologia chorób alergicznych. Manifestacje narządowe reakcji alergicznych, w tym reakcje krzyżowe oraz odrębność chorób alergicznych u dzieci.
- Diagnostyka chorób alergicznych ze szczególnym uwzględnieniem nadwrażliwości pokarmowej.
- Leczenie nadwrażliwości na alergeny pokarmowe i dodatki do żywności (dietetyczne, farmakologiczne, immunoterapia, probiotyki).
- Profilaktyka alergii na pokarmy.

Ćwiczenia:

- Omówienie studium przypadku i ułożonego jadłospisu – praca w grupach

Literatura:Podstawowa:

1. Alergia i nietolerancja pokarmów. B. Romański, Z. Bartuzi. 2004, Wyd. Śląsk, Katowice.
2. Alergie pokarmowe. Jarosz M., Dzieńszewski J. PZWL, Warszawa, 2004.
3. Chemia żywności. Red. E. Sikorski. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne. Warszawa, 2007.

Uzupełniająca:

4. Alergia i nietolerancja pokarmowa. Mleko i inne pokarmy. Kaczmarek M., Korotkiewicz-Kaczmarek E. HelpMed., 2013

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (**K_W02_WG**) w stopniu pogłębionym zna budowę i funkcje organizmu człowieka, przyczyny zaburzeń, zmian chorobowych i dysfunkcji społecznych oraz metody ich oceny w zakresie właściwym dla programu kształcenia na kierunku dietetyka

Umiejętności: student potrafi

2. (**K_U10_UW**) w sposób krytyczny ocenić wyniki eksperymentów, obserwacji i obliczeń teoretycznych a także przedyskutować błędy pomiarowe i możliwości optymalizacji stosowanych procedur

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

3. (**K_K01_KK**) zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu

Karta przedmiotu

Nazwa: Seminarium dyplomowe I		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne Semestr: II			
Koordynator przedmiotu: dr Marta Sobera Prowadzący przedmiot: dr Marta Sobera			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:		Nakład pracy studenta:	
A. Formy zajęć	Seminarium dyplomowe	A. Godziny kontaktowe: 30h/ 1,2 ECTS Udział w zajęciach: 30h B. Praca własna studenta: 20h/ 0,8 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Udział w konsultacjach: 10h	
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	30		
D. Sposób zaliczenia	ZO		
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: Przedmiot kierunkowy	Wymagania wstępne: Wykorzystanie metod statystycznych w naukach o zdrowiu	
Metody dydaktyczne: Wykład z prezentacją, dyskusja, praca w grupach, analiza piśmiennictwa, przeprowadzenie badań, napisanie pracy dyplomowej, przygotowanie prezentacji.		Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) warunkiem zaliczenia jest przygotowanie piśmiennictwa i jego analiza oraz zaakceptowanie przez promotora tematu i celu pracy wraz z zaplanowaniem metodologii badań oraz napisanego wstępu pracy (1-11) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Punktacja 95-100% bdb 85-94% + db 75-84% db 65-74% + dst 55-64% dst poniżej 55% - ndst	

Skrócony opis:

Celem przedmiotu jest zaznajomienie studentów z zasadami przygotowywania pracy magisterskiej, a także projektowania i przeprowadzania badań naukowych na potrzeby pracy magisterskiej.

Opis:

W ramach przedmiotu studenci dokonują wyboru tematyki pracy magisterskiej. Ponadto poznają zasady przygotowywania pracy magisterskiej i etapy postępowania zgodnie z zarządzeniami i zasadami pisania pracy magisterskiej na uczelni. Studentom zostaną przedstawione procedury składania wniosku do komisji bioetycznej oraz znaczenie komisji bioetycznej w badaniach dietetycznych. W ramach przedmiotu studenci sformułują plan badawczy, harmonogram postępów związanych z tworzeniem pracy magisterskiej oraz przeprowadzą wstępną analizę literatury, na podstawie której zostanie ustalony cel pracy i dobór metod badawczych.

Zaliczenie przedmiotu odbywa się poprzez przedstawienie przez studenta efektów i postępów poczynionych nad pracą magisterską.

Zakres tematów:

1. Wybór obszaru zainteresowań badawczych na podstawie analizy piśmiennictwa. Ustalenie tematu pracy magisterskiej.
2. Etyczne podstawy prowadzenia badań naukowych. Komisja bioetyczna. Przygotowywanie dokumentacji do komisji bioetycznej. Poszanowanie własności intelektualnej.
3. Sformułowanie planu przygotowywania pracy magisterskiej. Przygotowanie struktury pracy magisterskiej. Ustalenie harmonogramu prac.
4. Zasady wyszukiwania piśmiennictwa.
5. Analiza przygotowanego piśmiennictwa. Określenie celu pracy i dobór właściwych metod i technik badawczych.
6. Zasady tworzenia bibliografii.
7. Przygotowanie wstępu pracy.

Literatura:

- B. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć A1.
Wykorzystywana podczas zajęć
Łobocki M.: Metody i techniki badań pedagogicznych. Wydawnictwo Impuls, Kraków 2007.
Jędrychowski W.: Zasady planowania i prowadzenia badań naukowych. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2004.
- B. Literatura uzupełniająca
Uwe Flick: Projektowanie badania jakościowego. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010.
Weiner J.: Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
Vinayak Bairagi, Mousami V. Munot. Research Methodology - A Practical and Scientific Approach, Chapman and Hall/CRC, 2019.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie:

1. **(K_W04_WK)** Wykorzystywać posiadaną wiedzę poprzez posługiwanie się wyspecjalizowanymi narzędziami i technikami informatycznymi w celu pozyskiwania danych a także dokonywać krytycznej analizy, syntezy, twórczej interpretacji tych danych
2. **(K_W07_WG)** w pogłębionym stopniu teorii w zakresie dyscyplin naukowych i ich zastosowań właściwych dla kierunku dietetyka, a także znaczenie tych teorii dla postępu nauk ścisłych i przyrodniczych, poznania świata i rozwoju ludzkości
3. **(K_W09_WG)** w pogłębionym stopniu metodologię badań oraz podstawowe teorie w zakresie dyscyplin naukowych właściwych dla kierunku dietetyka

Umiejętności: student potrafi

4. **(K_U05_UW)** Formułować i rozwiązywać problemy oraz identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce dietetyka
5. **(K_U09_UW)** Formułować i rozwiązywać złożone problemy oraz innowacyjnie wykonywać zadania nieprzewidywanych warunkach, analizując problemy specyficzne dla przyszłej aktywności zawodowej oraz znajdować ich rozwiązania w oparciu o właściwy dobór źródeł, właściwych meto
6. **(K_U11_UW)** Formułować i rozwiązywać problemy oraz wykonywać zadania typowe dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem Dietetyka
7. **(K_U13_UW)** formułować i testować hipotezy związane z problemami praktycznymi, wnioskować i szukać skutecznych rozwiązań dylematów, w aspekcie zawodowym

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

8. **(K_K01_KK)** zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu
9. **(K_K02_KR)** okazywanie dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową
10. **(K_K03_KO)** wypełniania zobowiązań społecznych, inspirowania i organizowania działalności promującej zdrowie na rzecz środowiska społecznego
11. **(K_K07_KO)** demonstrowania postawy promującej zdrowie i aktywność fizyczną poprzez podtrzymywanie etosu zawodu dietetyka, przestrzegania i rozwijania zasady etyki zawodowej oraz działania na rzecz przestrzegania tych zasad

Karta przedmiotu

Nazwa: Seminarium dyplomowe II		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne Semestr: II			
Koordynator przedmiotu: dr Marta Sobera Prowadzący przedmiot: dr Marta Sobera			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:		Nakład pracy studenta:	
A. Formy zajęć	Seminarium dyplomowe		A. Godziny kontaktowe: 30h/ 1,2 ECTS Udział w zajęciach: 30h B. Praca własna studenta: 20h/ 0,8 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Udział w konsultacjach: 10h
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	30		
D. Sposób zaliczenia	ZO		
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: Przedmiot kierunkowy		Wymagania wstępne: brak
Metody dydaktyczne: Wykład z prezentacją, dyskusja, praca w grupach, analiza piśmiennictwa, przeprowadzenie badań, napisanie pracy dyplomowej, przygotowanie prezentacji.		Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) warunkiem zaliczenia jest zrealizowanie badań oraz zaakceptowanie części pracy (celu, materiału, metody, wyników) przez promotora (1-11) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Punktacja 95-100% bdb 85-94% + db 75-84% db 65-74% + dst 55-64% dst poniżej 55% - ndst	
Skrócony opis: Celem przedmiotu jest zaznajomienie studentów z zasadami przygotowywania pracy magisterskiej, a także projektowania i przeprowadzania badań naukowych na potrzeby pracy magisterskiej.			

Opis:

W ramach przedmiotu studenci omówią przeprowadzone przez siebie badania oraz uzyskane wyniki badań. Studenci opracują badania statystycznie. W ramach przedmiotu zostanie omówiony sposób przeprowadzenia dyskusji oraz formułowania wniosków do prac magisterskich, a także zostaną przedstawione zasady redagowania i edycji tekstów badawczych.

Zaliczenie przedmiotu odbywa się poprzez przedstawienie przez studenta efektów i postępów poczynionych nad pracą magisterską.

Zakres tematów:

1. Przeprowadzenie badania pilotażowego – omówienie.
2. Przeprowadzenia badań – omówienie wstępne wyników 3. Omówienia analizy statystycznej uzyskanych wyników badań.
4. Opracowanie wyników.
5. Omówienie zasad pisania dyskusji i wniosków.
6. Omówienie zasad pisania i redagowania prac badawczych.

Literatura:

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć A1. Wykorzystywana podczas zajęć
Łobocki M.: Metody i techniki badań pedagogicznych. Wydawnictwo Impuls, Kraków 2007.
Jędrzychowski W.: Zasady planowania i prowadzenia badań naukowych. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2004.
- B. Literatura uzupełniająca
Uwe Flick: Projektowanie badania jakościowego. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010.
Weiner J.: Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
Vinayak Bairagi, Mousami V. Munot. Research Methodology - A Practical and Scientific Approach, Chapman and Hall/CRC, 2019.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie:

1. **(K_W04_WK)** Wykorzystywać posiadaną wiedzę poprzez posługiwanie się wyspecjalizowanymi narzędziami i technikami informatycznymi w celu pozyskiwania danych a także dokonywać krytycznej analizy, syntezy, twórczej interpretacji tych danych
2. **(K_W07_WG)** w pogłębionym stopniu teorii w zakresie dyscyplin naukowych i ich zastosowań właściwych dla kierunku dietetyka, a także znaczenie tych teorii dla postępu nauk ścisłych i przyrodniczych, poznania świata i rozwoju ludzkości
3. **(K_W09_WG)** w pogłębionym stopniu metodologię badań oraz podstawowe teorie w zakresie dyscyplin naukowych właściwych dla kierunku dietetyka

Umiejętności: student potrafi

4. **(K_U05_UW)** Formułować i rozwiązywać problemy oraz identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce dietetyka
5. **(K_U09_UW)** Formułować i rozwiązywać złożone problemy oraz innowacyjnie wykonywać zadania nieprzewidywanych warunkach, analizując problemy specyficzne dla przyszłej aktywności zawodowej oraz znajdować ich rozwiązania w oparciu o właściwy dobór źródeł, właściwych meto
6. **(K_U11_UW)** Formułować i rozwiązywać problemy oraz wykonywać zadania typowe dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem Dietetyka
7. **(K_U13_UW)** formułować i testować hipotezy związane z problemami praktycznymi, wnioskować i szukać skutecznych rozwiązań dylematów, w aspekcie zawodowym

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

8. **(K_K01_KK)** zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu
9. **(K_K02_KR)** okazywanie dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową
10. **(K_K03_KO)** wypełniania zobowiązań społecznych, inspirowania i organizowania działalności promującej zdrowie na rzecz środowiska społecznego

11. **(K_K07_KO)** demonstrowania postawy promującej zdrowie i aktywność fizyczną poprzez podtrzymywanie etosu zawodu dietetyka, przestrzegania i rozwijania zasady etyki zawodowej oraz działania na rzecz przestrzegania tych zasad

Karta przedmiotu

Nazwa: Seminarium dyplomowe III		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne Semestr: II			
Koordynator przedmiotu: dr Marta Sobera Prowadzący przedmiot: dr Marta Sobera			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:		Nakład pracy studenta:	
A. Formy zajęć	Seminarium dyplomowe		A. Godziny kontaktowe: 30h/ 1,2 ECTS Udział w zajęciach: 30h B. Praca własna studenta: 20h/ 0,8 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Udział w konsultacjach: 10h
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	30		
D. Sposób zaliczenia	ZO		
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: Przedmiot kierunkowy		Wymagania wstępne: Wykorzystanie metod statystycznych w naukach o zdrowiu
Metody dydaktyczne: Wykład z prezentacją, dyskusja, praca w grupach, analiza piśmiennictwa, przeprowadzenie badań, napisanie pracy dyplomowej, przygotowanie prezentacji.		Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) warunkiem zaliczenia jest zaakceptowanie całości pracy licencjackiej przez promotora (w tym ocena w systemie antyplagiatowym) i złożenie jej w Dziekanacie oraz zaakceptowanie prezentacji multimedialnej pracy magisterskiej na egzamin dyplomowy (1-11) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Punktacja 95-100% bdb 85-94% + db 75-84% db 65-74% + dst 55-64% dst poniżej 55% - ndst	

Skrócony opis:

Celem przedmiotu jest zaznajomienie studentów z zasadami przygotowywania pracy magisterskiej, a także projektowania i przeprowadzania badań naukowych na potrzeby pracy magisterskiej.

Opis:

W ramach przedmiotu studenci przedstawią wyniki swoich prac magisterskich, na których podstawie sformułują wnioski oraz przeprowadzą dyskusję w oparciu o zebraną wcześniej literaturę. Następnie studenci zapoznają się z dokumentacją niezbędną do złożenia pracy w Dziekanacie oraz poznają zasady systemu APD oraz całą procedurę weryfikacji pracy magisterskiej. Przedmiot będzie się kończył przygotowaniem do egzaminu dyplomowego zarówno praktycznego jak i teoretycznego.

Zaliczenie przedmiotu odbywa się poprzez przedstawienie przez studenta efektów i postępów poczynionych nad pracą magisterską oraz jej przedstawieniem do obrony.

Zakres tematów:

1. Przedstawienie wyników w pracy dyplomowej magisterskiej, krytyczna analiza i ocena wyników badań.
2. Opracowanie szczegółowej dyskusji w oparciu o zebrane piśmiennictwo.
3. Sformułowanie wniosków wynikających z pracy.
4. Przygotowanie zgodnie z przyjętymi zasadami pracy magisterskiej do złożenia w Dziekanacie celem jej obrony na egzaminie dyplomowym. Sprawdzenie poprawności napisanej pracy, ocena w systemie antyplagiatowym.
5. Przygotowanie do egzaminu dyplomowego.

Literatura:

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć A1. Wykorzystywana podczas zajęć
Łobocki M.: Metody i techniki badań pedagogicznych. Wydawnictwo Impuls, Kraków 2007.
Jędrzychowski W.: Zasady planowania i prowadzenia badań naukowych. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2004.
- B. Literatura uzupełniająca
Uwe Flick: Projektowanie badania jakościowego. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010.
Weiner J.: Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
Vinayak Bairagi, Mousami V. Munot. Research Methodology - A Practical and Scientific Approach, Chapman and Hall/CRC, 2019.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie:

12. **(K_W04_WK)** Wykorzystywać posiadaną wiedzę poprzez posługiwanie się wyspecjalizowanymi narzędziami i technikami informatycznymi w celu pozyskiwania danych a także dokonywać krytycznej analizy, syntezy, twórczej interpretacji tych danych
13. **(K_W07_WG)** w pogłębionym stopniu teorii w zakresie dyscyplin naukowych i ich zastosowań właściwych dla kierunku dietetyka, a także znaczenie tych teorii dla postępu nauk ścisłych i przyrodniczych, poznania świata i rozwoju ludzkości
14. **(K_W09_WG)** w pogłębionym stopniu metodologię badań oraz podstawowe teorie w zakresie dyscyplin naukowych właściwych dla kierunku dietetyka

Umiejętności: student potrafi

15. **(K_U05_UW)** Formułować i rozwiązywać problemy oraz identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce dietetyka
16. **(K_U09_UW)** Formułować i rozwiązywać złożone problemy oraz innowacyjnie wykonywać zadania nieprzewidywanych warunkach, analizując problemy specyficzne dla przyszłej aktywności zawodowej oraz znajdować ich rozwiązania w oparciu o właściwy dobór źródeł, właściwych metod
17. **(K_U11_UW)** Formułować i rozwiązywać problemy oraz wykonywać zadania typowe dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem Dietetyka
18. **(K_U13_UW)** formułować i testować hipotezy związane z problemami praktycznymi, wnioskować i szukać skutecznych rozwiązań dylematów, w aspekcie zawodowym

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

19. **(K_K01_KK)** zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu
20. **(K_K02_KR)** okazywanie dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową

21. **(K_K03_KO)** wypełniania zobowiązań społecznych, inspirowania i organizowania działalności promującej zdrowie na rzecz środowiska społecznego
22. **(K_K07_KO)** demonstrowania postawy promującej zdrowie i aktywność fizyczną poprzez podtrzymywanie etosu zawodu dietetyka, przestrzegania i rozwijania zasady etyki zawodowej oraz działania na rzecz przestrzegania tych zasad

Karta przedmiotu

Nazwa: Mikrobiom człowieka		Kod:	ECTS: 1	
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu				
Kierunek: Dietetyka				
Poziom PRK: 7/7				
Poziom: studia drugiego stopnia				
Profil: praktyczny				
Forma: studia stacjonarne Semestr:				
II				
Koordynator przedmiotu: dr Dagna Maculewicz Prowadzący przedmiot: dr Dagna Maculewicz				
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta: A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h B. Praca własna studenta: 10h/ 0,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 5h Przygotowanie do zaliczenia: 3h Udział w konsultacjach: 2h	
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia		konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej			
C. Liczba godzin	15	0		0
D. Sposób zaliczenia	ZO			
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru		Wymagania wstępne: Mikrobiologia ogólna i żywności, Fizjologia człowieka, znajomość zasad planowania diet	

<p>Metody dydaktyczne: Wykład z prezentacją, dyskusja</p>	<p>Metody i kryteria oceniania:</p> <p>A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Kolokwium zaliczeniowe (efekty 1,2) Prace cząstkowe ((efekty 3,4,5)</p> <p>B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie ocen cząstkowych (40%) i kolokwium zaliczeniowego (60%). % punktów: ocena: 95-100 bardzo dobra 90-94 dobra plus 80-89 dobra 70-79 dostateczna plus 60-69 dostateczna <60 niedostateczna</p>
<p>Skrócony opis: Przedmiot realizowany jest w formie wykładów, które mają na celu poszerzenie wiedzy studenta na temat mikrobioty jelitowej człowieka oraz jej znaczenia w zdrowiu i chorobie.</p>	
<p>Opis: Celem przedmiotu jest poszerzenie wiedzy studenta i zapoznanie z wynikami najnowszych badań dotyczących składu mikrobiomu człowieka, a także zrozumienie jego wpływu na funkcjonowanie układu pokarmowego, nerwowego i odpornościowego. Przedmiot realizowany jest w formie wykładów, podczas których studenci zostaną zapoznani z mechanizmem działania osi mózg-jelito-mikrobiota, omówiony zostanie związek dysbiozy jelitowej z chorobami metabolicznymi, infekcyjnymi i psychicznymi oraz metody diagnostyki mikrobiomu i terapie mikrobiologiczne. Poruszony zostanie także temat wpływu diety na skład i funkcjonowanie mikrobioty jelitowej oraz postępowania dietetycznego w dysbiozie jelitowej i chorobach z nią związanych. Studenci przygotowując będą prace cząstkowe, które mają na celu rozwinięcie umiejętności korzystania z wyników badań zawartych w najnowszych publikacjach naukowych.</p>	
<p>Zakres tematów:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Skład mikrobiomu człowieka. 2. Zmiany mikrobiomu na przestrzeni życia człowieka. 3. Rola mikroorganizmów w funkcjonowaniu układu pokarmowego, odpornościowego i nerwowego. 4. Diagnostyka mikrobiomu. 5. Terapie mikrobiologiczne. 6. Wpływ mikrobiomu na masę ciała. 7. Zasady działania osi mózg-jelito-mikrobiota. 8. Dieta w dysbiozie jelitowej. 	

Literatura:

A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć:

Fiedurek J. "Mikrobiom a zdrowie człowieka" Wydawnictwo UMCS, Lublin 2014

Krauss H. (red.) "Fizjologia żywienia" PZWL Warszawa 2019

Panasiuk A. "Mikrobiota przewodu pokarmowego" PZWL Warszawa 2019

Stachowska E. "Żywienie w zaburzeniach mikrobioty jelitowej" PZWL Warszawa 2021

Aktualne publikacje dotyczące omawianych tematów, wskazane przez prowadzącego B.

Literatura uzupełniająca:

Gałęcka M. "Dysbioza jelitowa" PZWL Warszawa 2021

Panasiuk A. "Choroby infekcyjne przewodu pokarmowego" PZWL Warszawa 2018

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W09_WG, K_W02_WG)** W pogłębionym stopniu mikrobiom człowieka i jego rolę w funkcjonowaniu organizmu

Umiejętności: student potrafi

2. **(K_U14_UW)** Wykorzystać wiedzę na temat interakcji między mikrobiomem a organizmem człowieka do poprawy zdrowia pacjenta
3. **(K_U05_UW)** Identyfikować i korygować błędy w zwyczajach żywieniowych osób z zaburzeniami składu mikrobioty jelitowej

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. **(K_K01_KK)** Zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu

Karta przedmiotu

Nazwa: Probiotyki i prebiotyki w żywieniu człowieka			Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu				
Kierunek: Dietetyka				
Poziom PRK: 7/7				
Poziom: studia drugiego stopnia				
Profil: praktyczny				
Forma: studia stacjonarne Semestr: II				
Koordynator przedmiotu: dr Dagna Maculewicz Prowadzący przedmiot: dr Dagna Maculewicz				
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:				Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium	A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 10h Udział w konsultacjach: 5h B. Praca własna studenta: 10h/ 0,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 5h Przygotowanie do zaliczenia: 5h
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej			
C. Liczba godzin	15	0	0	
D. Sposób zaliczenia	ZO			
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru		Wymagania wstępne: Mikrobiologia ogólna i żywności
Metody dydaktyczne: Wykład z prezentacją, dyskusja				Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Kolokwium zaliczeniowe (efekty1,2,3,4) Prace cząstkowe Prace cząstkowe (efekty1,2,3,4) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie ocen cząstkowych (40%) i kolokwium zaliczeniowego (60%). % punktów ocena 95-100 bardzo dobra 90-94 dobra plus 80-89 dobra 70-79 dostateczna plus 60-69 dostateczna <60 niedostateczna

Skrócony opis:

Przedmiot realizowany jest w formie wykładów. Jego celem jest poszerzenie wiedzy studentów na temat organizmów probiotycznych i możliwości ich zastosowania w produkcji żywności.

Opis:

Przedmiot ma na celu pogłębienie wiedzy studenta na temat organizmów probiotycznych, prebiotyków oraz ich wpływu na funkcjonowanie organizmu człowieka. Omówione zostaną zagadnienia dotyczące żywności probiotycznej i prebiotycznej oraz kierunki rozwoju i perspektywy produkcji żywności funkcjonalnej. Podjęty zostanie także temat bezpieczeństwa stosowania probiotyków i doboru odpowiedniego probiotyku do aktualnych potrzeb pacjenta.

Zaliczenie przedmiotu student uzyskuje na podstawie kolokwium zaliczeniowego oraz prac cząstkowych.

Zakres tematów:

1. Systematyka, morfologia, fizjologia i metabolizm organizmów probiotycznych.
2. Mikroflora przewodu pokarmowego.
3. Wpływ organizmów probiotycznych na funkcjonowanie organizmu człowieka.
4. Żywność probiotyczna – rodzaje i technologia produkcji.
5. Naturalne źródła probiotyków.
6. Prebiotyki i synbiotyki.
7. Bezpieczeństwo stosowania probiotyków.

Literatura:

Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć:

Gałęcka M. "Dysbioza jelitowa" PZWL Warszawa 2021

Fiedurek J. "Mikrobiom a zdrowie człowieka" Wydawnictwo UMCS, Lublin 2014

Panasiuk A. "Mikrobiota przewodu pokarmowego" PZWL Warszawa 2019

Aktualne publikacje dotyczące omawianych tematów, wskazane przez prowadzącego Literatura uzupełniająca:

Krauss H. (red.) "Fizjologia żywienia" PZWL Warszawa 2019

Panasiuk A. "Choroby infekcyjne przewodu pokarmowego" PZWL Warszawa 2018

Stachowska E. "Żywienie w zaburzeniach mikrobioty jelitowej" PZWL Warszawa 2021

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W09_WG, K_W02_WG)** W pogłębionym stopniu mikrobiom człowieka i jego rolę w funkcjonowaniu organizmu

Umiejętności: student potrafi

2. **(K_U14_UW)** Wykorzystać wiedzę na temat interakcji między mikrobiomem a organizmem człowieka do poprawy zdrowia pacjenta
3. **(K_U05_UW)** Identyfikować i korygować błędy w zwyczajach żywieniowych osób z zaburzeniami składu mikrobioty jelitowej

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. **(K_K01_KK)** Zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu z samodzielnym rozwiązaniem problemu

Karta przedmiotu

Nazwa: Kuchnie świata		Kod:	ECTS: 2																					
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu																								
Kierunek: Dietetyka																								
Poziom PRK: 7/7																								
Poziom: studia drugiego stopnia																								
Profil: praktyczny																								
Forma: studia stacjonarne Semestr: II																								
Koordynator przedmiotu: mgr Joanna Moczko																								
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:																					
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium																					
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej																							
C. Liczba godzin	10	15	0																					
D. Sposób zaliczenia	ZO	ZO																						
A. Godziny kontaktowe: 25h/ 1 ECTS Udział w zajęciach: 25h			B. Praca własna studenta: 25h/ 1 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Przygotowanie do zaliczenia: 10h Udział w konsultacjach: 5h																					
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru		Wymagania wstępne: Wiedza z zakresu technologii żywności, umiejętności z zakresu obróbki wstępnej i przygotowania potraw, podstawowa wiedza z zakresu analizy i oceny jakości żywności, wiedza z zakresu ergonomii i higieny pracy																					
Metody dydaktyczne: Prezentacja multimedialna, film, praca z tekstem, ćwiczenia praktyczne w pracowni gastronomicznej			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się): Wykład: Kolokwium końcowe (efekty1,2) Ćwiczenia: wejściówki, sprawozdania (efekty 3,4,5,4,5,6,7,8) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie ocen z wejściówek (80%) i sprawozdań (20%): <table border="1"> <thead> <tr> <th>% punktów</th> <th>średnia</th> <th>ocena</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>95-100</td> <td>4,75</td> <td>5,0 (bdb)</td> </tr> <tr> <td>90-94</td> <td>4,5-4,74</td> <td>4,5 (db plus)</td> </tr> <tr> <td>80-89</td> <td>4,0-4,49</td> <td>4,0 (db)</td> </tr> <tr> <td>70-79</td> <td>3,5-3,99</td> <td>3,5 (dst plus)</td> </tr> <tr> <td>60-69</td> <td>3,0-3,49</td> <td>3,0 (dst)</td> </tr> <tr> <td><60</td> <td><3,0</td> <td>2,0 (ndst)</td> </tr> </tbody> </table>	% punktów	średnia	ocena	95-100	4,75	5,0 (bdb)	90-94	4,5-4,74	4,5 (db plus)	80-89	4,0-4,49	4,0 (db)	70-79	3,5-3,99	3,5 (dst plus)	60-69	3,0-3,49	3,0 (dst)	<60	<3,0	2,0 (ndst)
% punktów	średnia	ocena																						
95-100	4,75	5,0 (bdb)																						
90-94	4,5-4,74	4,5 (db plus)																						
80-89	4,0-4,49	4,0 (db)																						
70-79	3,5-3,99	3,5 (dst plus)																						
60-69	3,0-3,49	3,0 (dst)																						
<60	<3,0	2,0 (ndst)																						

Skrócony opis:

Przedmiot realizowany jest w formie wykładów i ćwiczeń, na których zostanie poszerzona wiedza studenta z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka z nastawieniem na poznanie tradycji żywieniowych poszczególnych narodów świata. Metodami dydaktycznymi wykorzystanymi na zajęciach będą prezentacje multimedialne, praca z tekstem oraz ćwiczenia praktyczne w pracowni gastronomicznej.

Opis:

Przedmiot realizowany jest w dwóch formach: wykład oraz ćwiczenia praktyczne. Założeniem wykładu jest poszerzenie wiedzy studenta o zagadnienia z zakresu historii żywności i żywienia na świecie, wpływie gospodarki, klimatu i innych czynników na możliwości produkcyjne i żywieniowe w danych krajach, a także wpływie tradycji żywieniowych na stan zdrowia mieszkańców różnych krajów świata. Przedstawiony będzie aspekt humanitarny i moralny niektórych tradycji kulinarnych na świecie, a także bezpieczeństwo, jakość i zagrożenia żywności wynikające z różnych surowców i metod obróbki gastronomicznej stosowanej w danych krajach świata.

W ramach ćwiczeń student nabędzie wiedzę i umiejętności przydatne do przygotowywania specyficznych dań poszczególnych kuchni świata, a także zapozna się z charakterystycznymi produktami regionalnymi narodów oraz sposobami ich produkcji. Ponadto student zapozna się z charakterystycznymi technikami kulinarnymi oraz surowcami specyficznymi dla danych szerokości geograficznych. Umiejętności nabyte podczas ćwiczeń mają za zadanie poszerzyć możliwości studenta w kontekście układania różnorodnych i urozmaiconych planów żywieniowych.

Zaliczenie przedmiotu student otrzymuje na podstawie pozytywnie napisanego kolokwium zaliczeniowego z wykładu oraz zdania wszystkich wejściówek i sprawozdań wykonywanych na ćwiczeniach. Ocena końcowa z ćwiczeń wystawiana jest na podstawie średniej uzyskanych ocen z wejściówek i sprawozdań.

Zakres tematów:

Wykłady:

1. Historia żywności i żywienia na świecie.
2. Wpływ klimatu danego kraju na możliwości produkcyjne i żywieniowe różnych krajów na świecie. Surowce roślinne charakterystyczne dla danej kuchni.
3. Przykłady słynnych i charakterystycznych potraw i produktów dla danej kuchni.
4. Wpływ przyzwyczajzeń kulinarnych w różnych krajach świata na zdrowie społeczeństwa i prawidłowość żywienia.
5. Bezpieczeństwo i jakość potraw kuchni świata. Aspekty humanitarne i etyczne w kuchniach różnych narodów i grup religijnych. Moralne aspekty przygotowywania potraw i posiłków na świecie.

Ćwiczenia:

1. Kuchnia azjatycka: surowce, potrawy, techniki i metody przyrządzania posiłków, zasady żywienia w kuchni chińskiej, indyjskiej, japońskiej, indonezyjskiej, wietnamskiej.
2. Kuchnia amerykańska: surowce, potrawy, techniki i metody przyrządzania posiłków kuchni meksykańskiej, kanadyjskiej oraz w Stanach Zjednoczonych.
3. Kuchnia europejska i skandynawska: surowce, potrawy, techniki i metody przyrządzania posiłków, zasady żywienia w kuchni francuskiej, niemieckiej, brytyjskiej, rosyjskiej, czeskiej oraz skandynawskiej.
4. Kuchnia śródziemnomorska: surowce, potrawy, techniki i metody przyrządzania posiłków, zasady żywienia w kuchni hiszpańskiej, kanaryjskiej, portugalskiej, greckiej, włoskiej, chorwackiej.
5. Kuchnia bliskiego wschodu: surowce, potrawy, techniki i metody przyrządzania posiłków, zasady żywienia w kuchni żydowskiej, arabskiej oraz tureckiej i gruzińskiej.
6. Kuchnia afrykańska, południowoamerykańska oraz australijska: surowce, potrawy, techniki i metody przyrządzania posiłków, zasady żywienia w kuchni egipskiej, brazylijskiej, argentyńskiej.
7. Tradycje żywieniowe wybranych świat na świecie w różnych krajach.

Literatura:

A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć

1. Ewelina Podrez-Siama, Kuchnie świata w wersji keto, Wydawnictwo Zwierciadło. Wydawca, 2021
2. Szczepański Z., Sokołowski N., Z patelnią dookoła świata: garść przepisów dla dzieci i rodziców, Złotonia ; Stary Toruń : Centrum Dofinansowania Euroexpert ; Olsztyn : Instytut Rybactwa Śródlądowego im. Stanisława Sakowicza, 2021
3. Pałkiewicz J., Menu świata, Świat książki, Warszawa 2017
4. Czarniecka-Skubina E., Technologia gastronomiczna, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2016
5. Buczkowska-Gołąbek K., Herbiak K., Kuchnie świata jako atrakcja turystyki kulinarnej dla Polaków w Polsce w kontekście trzech czasów podróży, Turystyka kulturowa, nr 5/2016, s. 145-161
6. Materiały dostarczane przez prowadzącego

B. Literatura uzupełniająca

1. Książki kucharskie z zakresu kuchni świata np.:
 - Kulinarne podróże smaki świata, Wydawnictwo Olesiejuk, Ożarów Mazowiecki, 2016
 - Trenchi C., Streetfood, Zdrowe jedzenie na świecie, Wydawnictwo Olesiejuk, Ożarów Mazowiecki, 2017
2. Kondrat K., Kuchnia jako sztuka przekazywania tradycji kulturowej. idee, wartości, rozwiązania praktyczne, tradycje kulturowe i kulinarne w Polsce, Zeszyty Naukowe. Turystyka i Rekreacja, 2015, 1(15), s. 5-15
3. Chrzastek Z., Guligowska A., Wielokulturowość jako wyzwanie dla dietetyka,
<https://wladzasadzenia.pl/2019/16/wielokulturowosc-jako-wyzwanie-dla-dietetyka.pdf>
4. Kucharska, B., & Malinowska, M. (2020). Pokolenie Y na rynku żywności – perspektywa placówek gastronomicznych. Zeszyty Naukowe SGGW W Warszawie - Problemy Rolnictwa Światowego, 20(1), 40–51.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W05_WK)**. Związki między geografią, ekonomią, prawem, religią, typami gospodarki i rolnictwa a konsumpcją żywności na świecie
2. **(K_W06_WK)** Surowce, sprzęt gastronomiczny i procesy technologiczne specyficzne dla produkcji wybranych potraw

Umiejętności: student potrafi

3. **(K_U06_UO)** Zaplanować posiłki i potrawy należące do kuchni różnych regionów świata oraz określić ich zdrowotność i zastosowanie we współczesnej dietetyce
4. **(K_U01_UW)** Obsługiwać zaawansowane sprzęty i urządzenia gastronomiczne
5. **(K_U08_UO)** Kierować pracą w zespole realizującym zadania zawodowe, jak również współdziałać w planowaniu i realizacji zadań badawczych
6. **(K_K04_KK)** Pracy w grupie i rozwiązywania problemów z tym związanych, w tym problemów etycznych
7. **(K_K05_KK)**. Krytycznej oceny odbieranych treści i uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów zawodowych
8. **(K_K03_KO)** Wypełniania zobowiązań społecznych, inspirowania i organizowania działalności promującej zdrowie na rzecz środowiska społecznego

Karta przedmiotu

Nazwa: Nowoczesne trendy żywieniowe w dietetyce		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka Poziom PRK: 7/7 Poziom: studia drugiego stopnia Profil: praktyczny Forma: studia stacjonarne Semestr: II			
Koordynator przedmiotu: Prowadzący przedmiot: dr hab Mateusz Machaj			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	10	15	0
D. Sposób zaliczenia	ZO	ZO	
A. Godziny kontaktowe: 25h/ 1 ECTS Udział w zajęciach: 25h		B. Praca własna studenta: 25h/ 1 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Przygotowanie do zaliczenia: 10h Udział w konsultacjach: 5h	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru	
Wymagania wstępne: Podstawy żywienia człowieka (studia I stopnia)		Metody i kryteria oceniania:	
Metody dydaktyczne: Wykład z prezentacją Ćwiczenia: Komponowanie jadłospisów, prezentacje multimedialne		A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład: Praca zaliczeniowa (Efekty 1,2) Ćwiczenia: ocena jadłospisu (efekty 2,3,4,5,6) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie Praca zaliczeniowej (ocena z wykładu) ocena jadłospisu pod kątem zgodności z omawianym sposobem żywienia, założeniami diety (ocena z ćwiczeń)	
Skrócony opis: Analiza naukowych i popularnych trendów w dietetyce.			
Opis: Na przedmiocie omówione zostają przykładowe najnowsze badania w zakresie żywienia człowieka obecne w renomowanych publikacji naukowych. Zostają one zestawione z popularnymi i aktualnymi mitami żywieniowymi, które pojawiają się w mediach i masowym przekazie.			

Zakres tematów:

1. Zbilansowana dieta a żywieniowe trendy – siła dowodów naukowych za każdym z nich.
2. Wybrane najnowsze osiągnięcia naukowe w dietetyce.
3. Diety niskowęglowodanowe – przegląd najnowszych dowodów i popularnych argumentów. Przykłady konkretnych trendów.
4. Diety niskotłuszczowe – przegląd dowodów i popularnych argumentów. Przykłady konkretnych trendów.
5. Diety niskokaloryczne i eliminacyjne – dowody a popularne argumenty. Przykłady konkretnych trendów.

Literatura:

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
 - A1. P. Webb, C. Bain, A. Page. Epidemiologia. Podręcznik dla studentów i praktyków. Warszawa 2021: Scholar.
 - A2. Wybrane przykładowe publikacje niezbędne do wykonania pracy własnej.
- B. Literatura uzupełniająca
 - B1. W. Willett. Nutrition Epidemiology. Oxford University Press. 2012.
 - B2. I. Paradowska-Stankiewicz. M. Rosińska. B. Wojtyniak. A. Zieliński. Epidemiologia. Od teorii do praktyki. Warszawa 2021: PZWL.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W05_WK)**. Związki między geografią, ekonomią, prawem, religią, typami gospodarki i rolnictwa a konsumpcją żywności na świecie Umiejętności: student potrafi
2. **(K_U06_UO)** Zaplanować posiłki i potrawy należące do omawianego sposobu żywienia r oraz określić ich zdrowotność i zastosowanie we współczesnej dietetyce
3. **(K_U08_UO)** Pełnić role przywódcze w pracy w zespołach oraz współpracować w zakresie planowania i realizacji powierzonych zadań zawodowych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. **(K_K04_KK)** Pracy w grupie i rozwiązywania problemów z tym związanych, w tym problemów etycznych
5. **(K_K05_KK)**. Krytycznej oceny odbieranych treści i uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów zawodowych
6. **(K_K03_KO)** Wypełniania zobowiązań społecznych, inspirowania i organizowania działalności promującej zdrowie na rzecz środowiska społecznego

Karta przedmiotu

Nazwa: Psychodietetyka		Kod:	ECTS: 3
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne			
Semestr: II			
Koordynator przedmiotu: dr inż. Dorota Maslowiec			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	15	15	10
D. Sposób zaliczenia	ZO	ZO	ZO
A. Godziny kontaktowe: 40h/ 1,6 ECTS Udział w zajęciach: 40h			B. Praca własna studenta: 35h/ 1,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 15h Przygotowanie do zaliczenia: 15h Udział w konsultacjach: 5h
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru		Wymagania wstępne: Znajomość treści przedmiotu Psychologia kliniczna
Metody dydaktyczne: Wykład: Wykład informacyjny Ćwiczenia: metoda przypadków, Konwersatorium: dyskusja dydaktyczna			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład: Kolokwium zaliczeniowe (efekty 1,2) Ćwiczenia: sprawozdanie z analizy przypadku (efekty 3,4) Konwersatorium: Praca samokształceniowa (Efekty 1,2,3,4) Obserwacja studenta (Efekty 5,6) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny kolokwium zaliczeniowego *%punktów: ocena 95-100 bardzo dobra 90-94 plus dobra 80-89 dobra 70-79 plus dostateczna 60-69 dostateczna <60 niedostateczna

Skrócony opis:

Zajęcia obejmują podstawowe zagadnienia z zakresu psychodietetyki. Pokazują w jaki sposób człowiek postrzega i ocenia siebie oraz innych ludzi, a także w jaki sposób emocje wpływają na jego zachowania żywieniowe. Istotnym elementem zajęć są zagadnienia dot. poradnictwa psychodietetycznego wraz ze studium przypadku.

Opis:

Przedmiot Psychodietetyka realizowany jest w trzech formach dydaktycznych – wykładach, konwersatoriach i ćwiczeniach

Wstęp do psychodietetyki – czym jest i jak może nam pomóc; style jedzenia i ich charakterystyka; emocje i ich regulacja a jedzenie: wzajemne współzależności; jedzenie pod wpływem stresu; zmiana nawyków żywieniowych w ujęciu psychologicznym, mechanizmy umysłu przeszkadzające we wprowadzaniu zmian; motywacja i jej rola w procesie odchudzania; zaburzenia odżywiania.

Zakres tematów:Wykłady:

Wstęp do psychodietetyki – czym jest i jak może nam pomóc; style jedzenia i ich charakterystyka; emocje i ich regulacja a jedzenie: wzajemne współzależności; jedzenie pod wpływem stresu; zmiana nawyków żywieniowych w ujęciu psychologicznym, mechanizmy umysłu przeszkadzające we wprowadzaniu zmian; motywacja i jej rola w procesie odchudzania; zaburzenia odżywiania.

Ćwiczenia:

Poradnictwo psychodietetyczne. Analiza przypadków.

Konwersatorium:

Wybrane jednostki nozologiczne w pracy psychodietetyka; psychologia odchudzania; błędne koło odchudzania; jak skutecznie zachęcać pacjentów do zmiany; zastosowanie dialogu motywującego w psychodietetyce oraz technik skutecznej komunikacji w procesie zmiany; odzyskiwanie kontroli nad procesem jedzenia; postępowanie w zaburzeniach odżywiania – anoreksja, bulimia, ortoreksja i inne.

Literatura:**A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć**

- Psychodietetyka / redakcja naukowa Anna Brytek-Matera ; autorzy: Małgorzata Adamczyk- Zientara, Warszawa : PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2020. B. Literatura uzupełniająca
- 2. Jedzenie pod wpływem emocji / Kamila Czepczor, Anna Brytek-Matera. - Warszawa: Difin, 2017.
- Dialog motywujący. Jak pomóc ludziom w zmianie. Miller William R. , Rollnick Stephen, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, 2014.
- Elfhag K, Rössner S. Who succeeds in maintaining weight loss? A conceptual review of factors associated with weight loss maintenance and weight regain. *Obes Rev.* 2005 Feb;6(1):67-85.
- Warren JM, Smith N, Ashwell M. A structured literature review on the role of mindfulness, mindful eating and intuitive eating in changing eating behaviours: effectiveness and associated potential mechanisms. *Nutr Res Rev.* 2017 Dec;30(2):272-283.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W02_WG)**. Klasyfikację typów osobowości oraz ich zaburzenia i potrafi przypisać im model żywieniowy
2. **(K_W02_WG)** Student zna i podłoże psychologiczne i potrafi wymienić zalecenia żywieniowe w wybranych chorobach.

Umiejętności: student potrafi

3. **(K_U06_UO, K_U09_UW)**. Student potrafi opisać podłoże psychologiczne i ustalić postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach
4. **(K_U13_UW)** Student potrafi określić i zinterpretować związek między cechami osobowości a zachowaniami żywieniowymi jednostki i grup społecznych w oparciu o przygotowane instrumenty oceny psychologicznej

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. **(K_K01_KK)** pracy w zespole przygotowującym projekt postępowania psychologicznego i dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych
6. **(K_K06_KR)** upowszechniać wiedzę na temat ważności właściwej oceny psychologicznej własnej sylwetki i przestrzegania zasad racjonalnego żywienia.

Karta przedmiotu

Nazwa: Psychologia społeczna i komunikacja interpersonalna		Kod:	ECTS: 3	
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu				
Kierunek: Dietetyka				
Poziom PRK: 7/7				
Poziom: studia drugiego stopnia				
Profil: praktyczny				
Forma: studia stacjonarne				
Semestr: II				
Koordynator przedmiotu: dr hab. Yaroslav Bahriy Prowadzący przedmiot:				
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta: A. Godziny kontaktowe: 40h/ 1,6 ECTS Udział w zajęciach: 40h B. Praca własna studenta: 35h/ 1,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 15h Przygotowanie do zaliczenia: 15h Udział w konsultacjach: 5h	
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia		konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej			
C. Liczba godzin	15	15		10
D. Sposób zaliczenia	ZO	ZO		ZO
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru		
Wymagania wstępne: Psychologia kliniczna				
Metody dydaktyczne: Wykład: Wykład informacyjny Konwersatorium: Dyskusja, debata Ćwiczenia: Scenki rodzajowe,			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład: Kolokwium zaliczeniowe (efekty 1,2) Ćwiczenia: sprawozdanie z analizy przypadku (Efekty 3,4), obserwacja studenta (efekty5,6) Konwersatorium: Praca samokształceniowa (Efekty 3,4) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny kolokwium zaliczeniowego *%punktów: ocena 95-100 bardzo dobra 90-94 plus dobra 80-89 dobra 70-79 plus dostateczna 60-69 dostateczna <60 niedostateczna	

Skrócony opis:

Celem przedmiotu jest dostarczenie pogłębionej wiedzy na temat zaburzeń komunikacji u pacjentów a możliwością współpracy z dietetykiem oraz nabycie umiejętności nawiązywania kontaktu z pacjentami w zależności od wieku pacjenta, typu problemu psychologicznego, rozpoznawanie typu trudności w komunikacji i nabycie umiejętności ich rozwiązywania

Opis:

Przedmiot realizowany jest w formie wykładów, konwersatoriów i ćwiczeń. Z każdej z form student otrzymuje ocenę. Celem przedmiotu jest dostarczenie pogłębionej wiedzy na temat: Psychologicznych czynników ryzyka rozwoju różnych form zaburzeń odżywiania w osób w różnym wieku oraz mechanizmów psychopatologicznych Zaburzeń komunikacji u pacjentów a możliwością współpracy z dietetykiem. Nabycie pogłębionych umiejętności nawiązywania kontaktu z pacjentami w zależności od wieku pacjenta, typu problemu psychologicznego, rozpoznawanie typu trudności w komunikacji i nabycie umiejętności ich rozwiązywania

Zakres tematów:

Wykład:

Trening interpersonalny .Znaczenie otwartości, elastyczności i umiejętności komunikacji w budowaniu relacji w pracy dietetyka. Zasady poprawnej komunikacji, ze zwróceniem uwagi na znaczenie asertywności w relacjach interpersonalnych i postawę współpracy i spójność przekazów werbalnych i niewerbalnych. Specyfika relacji ze względu na wiek pacjenta/klienta. Zasady współpracy z rodziną pacjenta. Rozpoznawanie potrzeb pacjenta i dostosowanie sposobu komunikowania do wieku rozmówcy i jego problematyki. Zasady i kontekst stosowania.

Konwersatorium:

Analiza własnej motywacji do pracy z pacjentami, poznawanie swoich kompetencji interpersonalnych oraz wyznaczanie kierunków dalszego kształcenia w zakresie umiejętności psychologicznych. Dialog motywacyjny jako użyteczne narzędzie w pracy dietetyka.

Ćwiczenia:

Odgrywanie scenek rodzajowych: Motywowanie pacjenta/klienta do zachowań prozdrowotnych. Metody prowadzenia rozmowy sprzyjające terapeutycznej relacji z pacjentem i jego rodziną.

Literatura:

A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć

- Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywnie człowieka zdrowie publiczne cz. III. PWN, Warszawa, 2011.
- Piłska Magdalena, Jeżewska- Zychowicz M.: Psychologia Żywnienia. Wybrane zagadnienia, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2008.

B. Literatura uzupełniająca

- Jeżewska- Zychowicz M.: Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania, SGGW, Warszawa, 2007
- Manley M.R., Psychiatria. Praktyczny Przewodnik Kliniczny, Wrocław 2010

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W02_WG)**. Klasyfikację typów osobowości oraz ich zaburzenia i potrafi przypisać im model żywieniowy
2. **(K_W02_WG)** Student zna i podłoże psychologiczne i potrafi wymienić zalecenia żywieniowe w wybranych chorobach.

Umiejętności: student potrafi

3. **(K_U06_UO, K_U09_UW)**. Student potrafi opisać podłoże psychologiczne i ustalić postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach
4. **(K_U13_UW)** Student potrafi określić i zinterpretować związek między cechami osobowości a zachowaniami żywieniowymi jednostki i grup społecznych w oparciu o przygotowane instrumenty oceny psychologicznej

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. **(K_K01_KK)** pracy w zespole przygotowującym projekt postępowania psychologicznego i dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych
6. **(K_K06_KR)** upowszechniać wiedzę na temat ważności właściwej oceny psychologicznej własnej sylwetki i przestrzegania zasad racjonalnego żywienia.

Karta przedmiotu

Nazwa: Nutrition and health			Kod:	ECTS: 1																
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu																				
Kierunek: Dietetyka																				
Poziom PRK: 7/7																				
Poziom: studia drugiego stopnia																				
Profil: praktyczny																				
Forma: studia stacjonarne																				
Semestr: II																				
Koordynator przedmiotu: dr n med. Magdalena Golachowska																				
Prowadzący przedmiot: dr n med. Magdalena Golachowska																				
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:																	
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 25%;">A. Formy zajęć</td> <td style="width: 25%;">wykład</td> <td style="width: 25%;">ćwiczenia</td> <td style="width: 25%;">konwersatorium</td> </tr> <tr> <td>B. Tryb realizacji</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">w sali dydaktycznej</td> </tr> <tr> <td>C. Liczba godzin</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">15</td> </tr> <tr> <td>D. Sposób zaliczenia</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">ZO</td> </tr> </table>			A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium	B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej			C. Liczba godzin	-	-	15	D. Sposób zaliczenia	-	-	ZO	<p>A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,8 ECTS Udział w zajęciach: 15h</p> <p>B. Praca własna studenta: 10h/ 0,2 ECTS Przygotowanie do zajęć: 2h Przygotowanie do zaliczenia: 3h Udział w konsultacjach: 5h</p>	
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium																	
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej																			
C. Liczba godzin	-	-	15																	
D. Sposób zaliczenia	-	-	ZO																	
Język wykładowy: język angielski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru		Wymagania wstępne: Znajomość języka angielskiego na poziomie B2, znajomość podstawowych zaleceń żywieniowych dla człowieka zdrowego (profilaktyka) oraz w podstawowych chorobach metabolicznych.																
Metody dydaktyczne: Konwersatorium – metody dyskusji akademickiej, praca w parach i w małych grupach, przygotowanie wystąpienia ustnego i materiałów pisemnych, analiza przypadków.			Metody i kryteria oceniania:																	
			<p>A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Sprawozdanie z przygotowanego wystąpienia ustnego i materiałów pisemnych (efekty 1,2,3,4,5,6)</p> <p>B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie punktów uzyskanych ze sprawozdania:</p> <table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">%punktów:</td> <td>ocena</td> </tr> <tr> <td>95-100</td> <td>bardzo dobra</td> </tr> <tr> <td>90-94</td> <td>plus dobra</td> </tr> <tr> <td>80-89</td> <td>dobra</td> </tr> <tr> <td>70-79</td> <td>plus dostateczna</td> </tr> <tr> <td>60-69</td> <td>dostateczna</td> </tr> </table>		%punktów:	ocena	95-100	bardzo dobra	90-94	plus dobra	80-89	dobra	70-79	plus dostateczna	60-69	dostateczna				
%punktów:	ocena																			
95-100	bardzo dobra																			
90-94	plus dobra																			
80-89	dobra																			
70-79	plus dostateczna																			
60-69	dostateczna																			

<60

niedostateczna

Skrócony opis:

Przedmiot jest realizowany w formie konwersatoriów w języku angielskim i dotyczy poszerzenia umiejętności studenta w zakresie zdobywania informacji, przygotowywania materiałów edukacyjnych i wystąpień publicznych oraz opracowania zaleceń dietetycznych w podstawowych jednostkach chorobowych w języku angielskim.

Opis:

Celem przedmiotu jest pogłębienie umiejętności studenta w zakresie pracy dietetyka w języku angielskim. Student nauczy się poruszania się po światowych źródłach informacji fachowych, pozna angielskie słownictwo fachowe, pomoce w prowadzeniu wizyty dietetycznej i ustalania zaleceń dla pacjentów anglojęzycznych, opracowania materiałów edukacyjnych, wystąpień publicznych i zaleceń żywieniowych dla pacjentów anglojęzycznych.

Zaliczenie przedmiotu student uzyskuje na podstawie punktów otrzymanych za prawidłowo wykonane sprawozdanie z wystąpienia ustnego i notatki pisemnej, sporządzonego w języku angielskim.

Zakres tematów:

- ogólnościatowe źródła wiedzy specjalistycznej dotyczące profilaktyki i dietoterapii
- zwyczaje żywieniowe i zalecenia żywieniowe różnych krajów europejskich i światowych
- specjalistyczne słownictwo anglojęzyczne w pracy dietetyka
- przygotowanie ustne i pisemne materiałów edukacyjnych dotyczących profilaktyki i dietoterapii w różnych chorobach metabolicznych (cukrzyca t2, nadwaga, otyłość, nadciśnienie) dla pacjentów mieszkających poza Polską

Literatura:

**A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć A1.
wykorzystywana podczas zajęć**

- Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, NCEZ, Instytut Żywienia i Żywności w Warszawie, 2020 https://www.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2020/12/Normy_zywienia_2020web-1.pdf
- aktualne normy żywienia wg europejskich i światowych organizacji tj. WHO, FAO, USDA, EFSA

A2. studiowana samodzielnie przez studenta

- Aktualne anglojęzyczne publikacje i opracowania naukowe dotyczące profilaktyki oraz dietoterapii w podstawowych zaburzeniach metabolicznych

B. Literatura uzupełniająca

- Gropper SS, Smith JL, Carr TP, Advanced Nutrition and Human Metabolism, 8th Edition, Cengage Learning 2021

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W01_WG)** aktualny kierunek rozwoju teoretycznych podstaw nauk o zdrowiu. Szczegółowe funkcje organizmu człowieka, przyczyny zaburzeń i zmian chorobowych oraz metody ich oceny i korekty
2. **(K_W04_WK)** zasady praktyki i przygotowywania materiałów edukacyjnych opartych na argumentach naukowych

Umiejętności: student potrafi

3. **(K_U05_UW)** identyfikować błędy w zwyczajach żywieniowych i stylu życia pacjentów
4. **(K_U02_UK)** wykorzystywać najnowsze metody skutecznej komunikacji z pacjentem oraz promocji zachowań prozdrowotnych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. **(K_K01_KK)** zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
6. **(K_K02_KR)** okazywania dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową

Karta przedmiotu

Nazwa: Basic of dietetics		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne			
Semestr: II			
Koordynator przedmiotu: dr n med. Magdalena Golachowska Prowadzący przedmiot: dr n med. Magdalena Golachowska			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	0	0	15
D. Sposób zaliczenia			ZO
Język wykładowy: język angielski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru	
		Wymagania wstępne: Znajomość języka angielskiego na poziomie B2, znajomość podstawowych zaleceń żywieniowych dla człowieka zdrowego (profilaktyka) oraz w podstawowych chorobach metabolicznych.	
Metody dydaktyczne: Konwersatorium – metody dyskusji akademickiej, praca w parach i w małych grupach, przygotowanie wystąpienia ustnego i materiałów pisemnych, analiza przypadków.			Metody i kryteria oceniania:
			A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Sprawozdanie z przygotowanego wystąpienia ustnego i materiałów pisemnych (efekty 1,2,3,4,5,6)
			B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie punktów uzyskanych ze sprawozdania:
			%punktów: ocena
			95-100 bardzo dobra
			90-94 plus dobra
			80-89 dobra
			70-79 plus dostateczna
			60-69 dostateczna
			<60 niedostateczna

Skrócony opis:

Przedmiot jest realizowany w formie konwersatoriów w języku angielskim i dotyczy poszerzenia umiejętności studenta w zakresie zdobywania fachowych informacji, przygotowywania materiałów edukacyjnych i wystąpień publicznych w języku angielskim, a także prowadzenia wizyty dietetycznej i ustalania zaleceń dla pacjentów anglojęzycznych.

Opis:

Celem przedmiotu jest pogłębienie umiejętności studenta w zakresie zdobywania informacji dotyczących żywienia w fachowych źródłach anglojęzycznych, tworzenia materiałów edukacyjnych i artykułów oraz przygotowywania wystąpień na konferencjach zagranicznych z dziedziny dietetyki. Student pozna zasady i słownictwo fachowe, pomocne w prowadzeniu wizyty dietetycznej i ustalania zaleceń dla pacjentów anglojęzycznych. Student poszerzy wiedzę dotyczącą różnych zwyczajów żywieniowych oraz produktów spożywczych oferowanych w innych krajach świata.

Zaliczenie przedmiotu student uzyskuje na podstawie punktów otrzymanych za prawidłowo wykonane sprawozdanie z wystąpienia ustnego i notatki pisemnej, sporządzonego w języku angielskim.

Zakres tematów:

- poznanie różnych ogólnościowych źródeł wiedzy specjalistycznej dotyczących profilaktyki i dietoterapii - specjalistyczne słownictwo anglojęzyczne w pracy dietetyka
- przygotowanie ustne i pisemne zaleceń dietetycznych i stylu życia dla pacjentów (polskich i obcokrajowców), mieszkających poza Polską, cierpiących na otyłość, cukrzycę typu 2, nadciśnienie, niedoczynność tarczycy, itp. - poznanie zwyczajów żywieniowych innych krajów

Literatura:**A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć A1.****wykorzystywana podczas zajęć**

- Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, NCEZ, Instytut Żywienia i Żywności w Warszawie, 2020 https://www.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2020/12/Normy_zywienia_2020web-1.pdf
 - aktualne normy żywienia wg europejskich i światowych organizacji tj. WHO, FAO, USDA, EFSA **A2.**
- studiowana samodzielnie przez studenta**
- Aktualne anglojęzyczne publikacje i opracowania naukowe dotyczące profilaktyki oraz dietoterapii w podstawowych zaburzeniach metabolicznych **B. Literatura uzupełniająca**
 - Gropper SS, Smith JL, Carr TP, **Advanced Nutrition and Human Metabolism**, 8th Edition, Cengage Learning 2021

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W01_WG)** aktualny kierunek rozwoju teoretycznych podstaw nauk o zdrowiu. Szczegółowe funkcje organizmu człowieka, przyczyny zaburzeń i zmian chorobowych oraz metody ich oceny i korekty
2. **(K_W04_WK)** zasady praktyki i przygotowywania materiałów edukacyjnych opartych na argumentach naukowych

Umiejętności: student potrafi

3. **(K_U05_UW)** identyfikować błędy w zwyczajach żywieniowych i stylu życia pacjentów
4. **(K_U02_UK)** wykorzystywać najnowsze metody skutecznej komunikacji z pacjentem oraz promocji zachowań prozdrowotnych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. **(K_K01_KK)** zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
6. **(K_K02_KR)** okazywania dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową

**Karta
przedmiotu**

Nazwa: Żywnienie w chorobach skóry		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne			
Semestr: II			
Koordynator przedmiotu: prof. dr hab. Monika Bronkowska Prowadzący przedmiot: prof. dr hab. Monika Bronkowska			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	15	0	0
D. Sposób zaliczenia	ZO		
A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h		B. Praca własna studenta: 10h/ 0,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 3h Przygotowanie do zaliczenia: 5h Udział w konsultacjach: 2h	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot dowyboru	
Wymagania wstępne: brak		Metody i kryteria oceniania:	
Metody dydaktyczne: Wykład z prezentacją		A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Kolokwium zaliczeniowe (efekty 1-3) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie kolokwium zaliczeniowego.	
		Punktacja 95-100% bdb 85-94% + db 75-84% db 65-74% + dst 55-64% dst poniżej 55% - ndst	
Skrócony opis: Celem przedmiotu jest zaznajomienie studentów z chorobami skóry oraz wpływem diety w kontekście powstawania chorób skóry lub profilaktyce ich leczenia.			

Opis:

W ramach przedmiotu studenci poznają podstawowe składniki żywieniowe, które mają wpływ na zmiany skórne. Ponadto poznają choroby skóry wraz etiologią ich powstawania. Przedstawione zostaną elementy dietoterapii wybranych chorób i schorzeń skóry. Na wykładzie zostanie mówiona budowa skóry oraz przydatków. Poruszony zostanie temat niedoborów żywieniowych i ich wpływ na stan i wygląd skóry i jej przydatków.

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę w formie kolokwium zaliczeniowego.

Zakres tematów:

1. Składniki pokarmowe (witaminy, składniki mineralne, węglowodany, białka, tłuszcze) i ich wpływ na zdrowie skóry.
2. Gospodarka wodno-elektrolitowa w kontekście chorób skóry.
3. Historia diet w dermatologii. Budowa skóry - przypomnienie. Choroby cywilizacyjne wywołane nieprawidłowym odżywianiem
4. Zaburzenia struktury i funkcji skóry wywołane błędami dietetycznymi.
5. Wpływ diety na procesy starzenia skóry
6. Dieta w chorobach łojotokowych
7. Dieta w grzybicy. Dieta przy liszajach. Wspomaganie dietetyczne przy rozstępach. Postępowanie dietetyczne przy lipodystrofii.
8. Dieta w łuszczycy. Celiakia i dieta bezglutenowa.
9. Dieta w chorobach pęcherzowych
10. Dieta w chorobach alergicznych

Literatura:

- C. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć A1.
Wykorzystywana podczas zajęć
Woźniak W. (red.) Anatomia człowieka. Podręcznik dla studentów i lekarzy. Wrocław Urban & Partner 2003
Jan Gawęcki (red) Żywnienie człowieka. tomy 1-3, PWN, 2010
Ciborowska H, Rudnicka A, Dietetyka - żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa 2021
Placek W, Dieta w chorobach skóry, Wydawnictwo Czelej, Lublin 2015 A2. Studiowana samodzielnie przez studenta
Sobotka L. Podstawy Żywnienia Klinicznego: Edycja czwarta. Kraków: Krakowskie Wydawnictwo Scientifica; 2013
Danuta Nowicka, Dermatologia Podręcznik dla studentów kosmetologii, Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław 2010,
Chevalier L.60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych, EDRA Urban &Partner, Wrocław 2015
- B. Literatura uzupełniająca
Graham-Brown Robin, Bourke Johnny, Dermatologia. Podręcznik i atlas, Wydawnictwo Medyczne Urban & Partner, 2012
Mieczysława Czerwionka-Szaflarska, Inga Adamska, Kinga Kupczyk „Wyprysk atopowy jako jeden z objawów alergii pokarmowej u dzieci” Forum Medycyny Rodzinnej 2010, vol. 4, no 3, 181–188
Rymarczyk B, Gluck J, Rogala B. „Rola alergenów pokarmowych w zaostrzeniach atopowego zapalenia skóry u osób dorosłych” Alergia Astma Immunologia, 2012, 17 (3): 136-141
Nowicki R (red.), ABC łuszczycy: łuszczycyca w pytaniach i odpowiedziach, Termedia Wydawnictwa Medyczne, Poznań 2016

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie:

7. **(K_W07_WG)** w pogłębionym stopniu teorii w zakresie dyscyplin naukowych i ich zastosowań właściwych dla kierunku dietetyka, a także znaczenie tych teorii dla postępu nauk ścisłych i przyrodniczych, poznania świata i rozwoju ludzkości

Umiejętności: student potrafi

8. **(K_U11_UW)** Formułować i rozwiązywać problemy oraz wykonywać zadania typowe dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem Dietetyka

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

9. **(K_K06_KR)** Krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści

Karta przedmiotu

Nazwa: Żywnienie w kosmetologii		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne			
Semestr: II			
Koordynator przedmiotu: prof. dr hab. Monika Bronkowska Prowadzący przedmiot: prof. dr hab. Monika Bronkowska			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	15	0	0
D. Sposób zaliczenia	ZO		
A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h		B. Praca własna studenta: 10h/ 0,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 3h Przygotowanie do zaliczenia: 5h Udział w konsultacjach: 2h	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot dow wyboru	
Wymagania wstępne: brak		Metody i kryteria oceniania:	
Metody dydaktyczne: Wykład z prezentacją		A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Kolokwium zaliczeniowe (efekty 1-3) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie kolokwium zaliczeniowego.	
		Punktacja 95-100% bdb 85-94% + db 75-84% db 65-74% + dst 55- 64% dst poniżej 55% - ndst	
Skrócony opis: Celem przedmiotu jest zaznajomienie studentów z chorobami skóry oraz wpływem diety w kontekście powstawania chorób skóry lub profilaktyce ich leczenia.			

Opis:

W ramach przedmiotu studenci poznają podstawowe składniki żywienia, które mają wpływ na zmiany skórne. Ponadto poznają choroby skóry wraz etiologią ich powstawania. Przedstawione zostaną elementy dietoterapii wybranych chorób i schorzeń skóry. Na wykładzie zostanie mówiona budowa skóry oraz przydatków. Poruszony zostanie temat niedoborów żywieniowych i ich wpływ na stan i wygląd skóry i jej przydatków, a także wpływ wybranych składników pokarmowych na stan zdrowia i stan skóry w tym między innymi fitoskładniki, związki zawarte w mięsie, minerały, witaminy, związki antyodżywcze, toksyny syntetyczne i naturalne, alergeny., dodatki do żywności. Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę w formie kolokwium zaliczeniowego.

Zakres tematów:

1. Składniki pokarmowe (witaminy, składniki mineralne, węglowodany, białka, tłuszcze) i ich wpływ na zdrowie skóry.
2. Wpływ wybranych składników pokarmowych na stan zdrowia i stan skóry w tym między innymi fitoskładniki, związki zawarte w mięsie, minerały, witaminy, związki antyodżywcze, toksyny syntetyczne i naturalne, alergeny., dodatki do żywności
3. Gospodarka wodno-elektrolitowa w kontekście chorób skóry.
4. Historia diet w dermatologii. Budowa skóry - przypomnienie. Choroby cywilizacyjne wywołane nieprawidłowym odżywianiem
5. Zaburzenia struktury i funkcji skóry wywołane błędami dietetycznymi.
6. Wpływ diety na procesy starzenia skóry
7. Dietoprofilaktyka w chorobach skóry: choroby łojotokowe, łuszczyca, choroby pęcherzowe, choroby alergiczne, choroby grzybiczne, lipodystrofia, rozstępny.

Literatura:

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
- A1. Wykorzystywana podczas zajęć
- Woźniak W. (red.) Anatomia człowieka. Podręcznik dla studentów i lekarzy. Wrocław Urban & Partner 2003
- Jan Gawęcki (red) Żywnienie człowieka. tomy 1-3, PWN, 2010
- Ciborowska H, Rudnicka A, Dietetyka - żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa 2021
- Placek W, Dieta w chorobach skóry, Wydawnictwo Czelej, Lublin 2015
- A2. Studiowana samodzielnie przez studenta
- Sobotka L. Podstawy Żywienia Klinicznego: Edycja czwarta. Kraków: Krakowskie Wydawnictwo Scientifica; 2013
- Danuta Nowicka, Dermatologia Podręcznik dla studentów kosmetologii, Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław 2010,
- Chevalier L.60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych, EDRA Urban &Partner, Wrocław 2015
- B. Literatura uzupełniająca
- Graham-Brown Robin, Bourke Johnny, Dermatologia. Podręcznik i atlas, Wydawnictwo Medyczne Urban & Partner, 2012
- Mieczysława Czerwionka-Szaflarska, Inga Adamska, Kinga Kupczyk „Wyprysk atopowy jako jeden z objawów alergii pokarmowej u dzieci” Forum Medycyny Rodzinnej 2010, vol. 4, no 3, 181–188
- Rymarczyk B, Gluck J, Rogala B. „Rola alergenów pokarmowych w zaostrzeniach atopowego zapalenia skóry u osób dorosłych” Alergia Astma Immunologia, 2012, 17 (3): 136-141
- Nowicki R (red.), ABC łuszczycy: łuszczyca w pytaniach i odpowiedziach, Termedia Wydawnictwa Medyczne, Poznań 2016

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie:

10. (**K_W07_WG**) w pogłębionym stopniu teorii w zakresie dyscyplin naukowych i ich zastosowań właściwych dla kierunku dietetyka, a także znaczenie tych teorii dla postępu nauk ścisłych i przyrodniczych, poznania świata i rozwoju ludzkości

Umiejętności: student potrafi

11. (**K_U11_UW**) Formułować i rozwiązywać problemy oraz wykonywać zadania typowe dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem Dietetyka

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

12. (**K_K06_KR**) Krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści

Karta przedmiotu

Nazwa: Fitoterapia w sporcie		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Chemii			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne Semestr:			
II			
Koordynator przedmiotu: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO			
Prowadzący przedmiot: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	0	0	15
D. Sposób zaliczenia			ZO
A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h			B. Praca własna studenta: 10h/ 0,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 2h Przygotowanie do zaliczenia: 3h Udział w konsultacjach: 5h
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru	
		Wymagania wstępne: Podstawowa wiedza z zakresu botaniki, fizjologii roślin, biochemii, fizjologii człowieka	
Metody dydaktyczne: M1 Wykład konwersatoryjny M2 Warsztaty			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Zadania cząstkowe (efekty 1,2,3,4,5). Ocenę końcową ustala się na podstawie procentowej liczby uzyskanych punktów. Oceny: dostateczny (3,0); dostateczny plus (3,5); dobry (4,0); dobry plus (4,5); bardzo dobry (5,0) otrzymują ci studenci, którzy uzyskali odpowiednio co najmniej 50, 63, 70, 80, 91% sumarycznej liczby punktów.
Skrócony opis: Zapoznanie studentów z surowcami i lekami roślinnymi stosowanymi w sporcie.			

Opis:

Przegląd i charakterystyka najważniejszych roślinnych substancji czynnych decydujących o działaniu farmakologicznym, ze szczególnym uwzględnieniem stosowanych w sporcie. Charakterystyka surowców zielarskich o zastosowaniu wśród osób czynnie uprawiających sport. Wiedza przekazywana studentom wpisuje się w ogólnoswiatową tendencję do prowadzenia zdrowego trybu życia przy zrównoważonym korzystaniu z zasobów przyrody.

Zakres tematów:

1. Czym jest fitoterapia? - podstawowe pojęcia i definicje
2. Zakres wspomaganie preparatami ziołowymi: działanie prozdrowotne ogólne, działanie lecznicze lub wspomagające ukierunkowane, wspomaganie odchudzania, wspomaganie budowania masy mięśniowej, itp.
3. Rodzaje preparatów ziołowych (herbatki, nalewki, wyciągi, etc.), metody otrzymywania, skuteczność działania.
4. Przykładowe surowce zielarskie i preparaty działające prozdrowotnie. Wtórne metabolity roślinne i możliwości ich wykorzystanie w sporcie:

- witaminy rozpuszczalne w wodzie i tłuszczach:
 - fitosterole i fitohormony
 - związki fenolowe jako antyoksydanty
 - chlorofile, karotenoidy i garbniki
 - alkaloidy, terpenoidy, chinony i ich pochodne glikozydowe
 - aminokwasy, białka, enzymy, pektyny, śluzy, balsamy i żywice, glukozydolaty i inne
5. Charakterystyka surowców i wybranych preparatów wspomagających odchudzanie
 6. Charakterystyka surowców i wybranych preparatów wspomagających budowanie masy mięśniowej
 7. Fitopreparaty stosowane w zwalczaniu bólu przy urazach sportowych.
 8. Surowce roślinne stosowane w profilaktyce infekcji u sportowców.
 9. Produkty pszczele dla sportowców.
 10. Toksyczne surowce roślinne.
 11. Zapoznanie z programem suplementacji osób uprawiających sport wyczynowo, opracowany przez Australijski Instytut Sportu.

Literatura:

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
 - A1. Materiały z prezentacji
 - A2. Barbara Kowal-Gierczak, Eliza Lamer-Zarawska, Jan Niedworok, "Fitoterapia i leki roślinne" PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2022
- B. Literatura uzupełniająca
 - B1. Ball S., Antyoksydanty w medycynie i zdrowiu człowieka. Of. Wyd Medyk 2001.
 - B2 Kohluncer S., Farmakognozja, Podręcznik dla studentów farmacji. Wyd.: PZWL. Warszawa 2010.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W07_WG) na czym polega fitoterapia
2. (K_W07_WG) substancje czynne i surowce roślinne stosowane w sporcie
3. (K_W07_WG) zna toksyczność wybranych roślin leczniczych

Umiejętności: student potrafi

4. (K_U11_UW) potrafi zastosować preparaty zielarskie adekwatne dla osób z obciążeniem fizycznym

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. (K_K06_KR) popularyzowania wiedzy dotyczącej surowców roślinnych stosowanych w sporcie

Karta przedmiotu

Nazwa: Substancje chemiczne dozwolone i niedozwolone w sporcie		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Chemii			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne Semestr: II			
Koordynator przedmiotu: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO Prowadzący przedmiot: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	0	0	15
D. Sposób zaliczenia			ZO
A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h		B. Praca własna studenta: 10h/ 0,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 2h Przygotowanie do zaliczenia: 3h Udział w konsultacjach: 5h	
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru		Wymagania wstępne: Chemia ogólna i żywności (studia I stopnia)
Metody dydaktyczne: M1 Wykład konwersatoryjny M2 Prezentacja multimedialna M3 Dyskusja			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Praca zaliczeniowa (efekty 1,2); Zadania cząstkowe (efekty 3,4). B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ocenę końcową ustala się na podstawie procentowej liczby uzyskanych punktów. Oceny: dostateczny (3,0); dostateczny plus (3,5); dobry (4,0); dobry plus (4,5); bardzo dobry (5,0) otrzymują ci studenci, którzy uzyskali odpowiednio co najmniej 50, 63, 70, 80, 91% sumarycznej liczby punktów.
Skrócony opis: W trakcie zajęć konwersatoryjnych studenci zostaną zapoznani z substancjami dozwolonymi i substancjami niedozwolonymi, stanowiącymi środki dopingujące w sporcie.			
Opis: Zajęcia zostaną poświęcone zagadnieniom związanym z dopingiem w sporcie. Szczegółowo omówione zostaną aspekty chemiczne, w tym charakterystyka substancji zabronionych w sporcie, mechanizmy działania, a także ich wielowymiarowych skutki zdrowotne. Zaprezentowane zostaną również substancje dozwolone w sporcie, aspekty dotyczące rynku produktów spożywczych i wspomagania żywieniowego sportowców.			

Zakres tematów:

1. Antydopingowe regulacje prawne (WADA).
2. Podział substancji i metod zabronionych w sporcie – lista zakazanych substancji i metod.
3. Substancje zabronione w czasie uprawiania aktywności sportowej (S0-S5): substancje niezatwierdzone, środki anaboliczne, hormony peptydowe, czynniki wzrostu, substancje pokrewne oraz mimetyki, β -2 agoniści, modulatory hormonów i metabolizmu, diuretyki i inne środki maskujące.
4. Substancje i metody zabronione w trakcie trwania zawodów sportowych(S6-S9): stymulanty, narkotyki, kanabinoidy, glikokortykoidy.
5. Substancje zabronione w określonych dyscyplinach sportu (alkohol, β -blokery).
6. Substancje przeznaczone wyłącznie do celów terapeutycznych TUE (Therapeutic Use Exemptions).
7. Metody zabronione w sporcie: manipulacje krwią i składnikami krwi, manipulacje fizyczne i chemiczne, doping genetyczny.
8. Substancje dozwolone w sporcie: białko, hydrolizaty białkowe i aminokwasy.
9. Substancje dozwolone w sporcie: węglowodany, tłuszcze, wodorowęglan sodu.
10. Substancje dozwolone w sporcie: witaminy, składniki mineralne, antyoksydanty, kreatyna, lecytyna, karnityna, tauryna, kofeina, chondroprotektory).

Literatura:

B. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć

A1. Lista Substancji i Metod Zabronionych 2021. www.anty doping.pl/lista-substancji-zabronionych

A2. Andrzej Pokrywka, Magdalena Bujalska-Zadrozny, Artur Mamcarz, Doping w sporcie, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2020

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W07_WG) Podział substancji i metod zabronionych w sporcie

Umiejętności: student potrafi

2. (K_U11_UW) dokonać podziału i wymienić substancje i metody zabronione w sporcie
3. (K_U10_UW) ocenić wpływu działania substancji dozwolonych i niedozwolonych na organizmu człowieka

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. (K_K03_KO) Wypełniania zobowiązań społecznych, inspirowania i organizowania działalności promującej zdrowie na rzecz środowiska społecznego(P7S_UO)

Karta przedmiotu

Nazwa: Interwencje żywieniowe i dietetyczne		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka Poziom PRK: 7/7 Poziom: studia drugiego stopnia Profil: praktyczny Forma: studia stacjonarne Semestr: II			
Koordynator przedmiotu: prof. dr hab. Monika Bronkowska Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	0	25	0
D. Sposób zaliczenia		ZO	
A. Godziny kontaktowe: 25h/ 1 ECTS Udział w zajęciach: 25h Udział w konsultacjach: 5h			B. Praca własna studenta: 25h/ 1 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Przygotowanie do zaliczenia: 10h Udział w konsultacjach: 5h
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru		Wymagania wstępne: Znajomość zagadnień dot. dietetyki ogólnej, żywienia klinicznego, dietetyki prdiatrycznej, żywienia w różnych stanach fizjologicznych

<p>Metody dydaktyczne:</p> <p>Analiza studium przypadku, dyskusja Zajęcia typu Problem Based Learning</p>	<p>Metody i kryteria oceniania:</p> <p>A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Sprawozdanie ze studium przypadku (efekty 1-5); Dyskusja – obserwacja studenta (efekty 6-10).</p> <p>B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie punktów zdobytych ze sprawozdań i ocen cząstkowych wg kryteriów:</p> <table border="0"> <tr> <td>%punktów:</td> <td>ocena</td> </tr> <tr> <td>95-100</td> <td>bardzo dobra</td> </tr> <tr> <td>90-94</td> <td>plus dobra</td> </tr> <tr> <td>80-89</td> <td>dobra</td> </tr> <tr> <td>70-79</td> <td>plus dostateczna</td> </tr> <tr> <td>60-69</td> <td>dostateczna</td> </tr> <tr> <td><60</td> <td>niedostateczna</td> </tr> </table>	%punktów:	ocena	95-100	bardzo dobra	90-94	plus dobra	80-89	dobra	70-79	plus dostateczna	60-69	dostateczna	<60	niedostateczna
%punktów:	ocena														
95-100	bardzo dobra														
90-94	plus dobra														
80-89	dobra														
70-79	plus dostateczna														
60-69	dostateczna														
<60	niedostateczna														
<p>Skrócony opis:</p> <p>Zajęcia prowadzone są w formie ćwiczeń w sali dydaktycznej i pracowni antropometrii w warunkach symulowanej porady dietetycznej. W trakcie zajęć student nabywa praktyczne umiejętności w zakresie: metodologii pracy z pacjentem, diagnostyki dietetycznej, opracowania strategii żywieniowej.</p>															
<p>Opis:</p> <p>Zajęcia prowadzone są w formie ćwiczeń w sali dydaktycznej i pracowni antropometrii w warunkach symulowanej porady dietetycznej. W trakcie zajęć student nabywa praktyczne umiejętności w zakresie: metodologii pracy z pacjentem, diagnostyki dietetycznej, opracowania strategii żywieniowej.</p>															
<p>Zakres tematów:</p> <ol style="list-style-type: none"> Opracowanie algorytmu postępowania- diagnostyki dietetycznej (wywiad 24- godzinny, kwestionariusz częstości spożyci, badań antropometrycznych), opracowania strategii żywieniowej, jadłospisu, materiałów edukacyjnych dla pacjentów: <ul style="list-style-type: none"> w różnych stanach fizjologicznych (okres ciąży, laktacji) z wybranymi problemami klinicznymi (choroby przewodu pokarmowego, insulinooporność, cukrzyca 1 i 2, choroby wątroby, choroby nerek, stan po zabiegu operacyjnym, dna moczanowa, choroby tarczycy, nieswoiste zapalenia jelit, ...) sportowców pacjentów z zaburzeniami odżywiania (anoreksja, bulimia) 															
<p>Literatura:</p> <p>Obowiązkowa:</p> <p>1. Isobel R. Contento: Edukacja żywieniowa. Warszawa. PWN, 2018</p> <p>2. H. Ciborowska, A. Rudnicka: Dietetyka Żywność zdrowego i chorego człowieka. Warszawa, PZWL, 2014 Uzupełniająca:</p> <p>1. M Jarosz: Normy żywienia człowieka. IŻŻ 2020</p>															

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **K_W02_WG** w stopniu pogłębionym zna budowę i funkcje organizmu człowieka, przyczyny zaburzeń, zmian chorobowych i dysfunkcji społecznych oraz metody ich oceny w zakresie właściwym dla programu kształcenia na kierunku dietetyka
2. **K_W04_WK** zasady praktyki opartej na argumentach naukowych
3. **K_W09_WG** w pogłębionym stopniu metodologię badań oraz podstawowe teorie w zakresie dyscyplin naukowych właściwych dla kierunku dietetyka

Umiejętności: student potrafi

4. **K_U05_UW** Formułować i rozwiązywać problemy oraz identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce dietetyka
5. **K_U11_UW** Formułować i rozwiązywać problemy oraz wykonywać zadania typowe dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem Dietetyka

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

6. **K_K01_KK** zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu
7. **K_K02_KR** okazywanie dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową
8. **K_K03_KO** wypełniania zobowiązań społecznych, inspirowania i organizowania działalności promującej zdrowie na rzecz środowiska społecznego
9. **K_K05_KK** formułowania opinii dotyczących różnych aspektów działalności zawodowej dietetyka
10. **K_K07_KO** demonstrowania postawy promującej zdrowie i aktywność fizyczną poprzez podtrzymywanie etosu zawodu dietetyka, przestrzegania i rozwijania zasady etyki zawodowej oraz działania na rzecz przestrzegania tych zasad

Karta przedmiotu

Nazwa: Poradnictwo żywieniowe		Kod:	ECTS: 2	
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu				
Kierunek: Dietetyka Poziom PRK: 7/7 Poziom: studia drugiego stopnia Profil: praktyczny Forma: studia stacjonarne Semestr: II				
Koordynator przedmiotu: prof. dr hab. Monika Bronkowska				
Prowadzący przedmiot:				
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:	
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium	A. Godziny kontaktowe: 25h/ 1 ECTS Udział w zajęciach: 25h Udział w konsultacjach: 5h B. Praca własna studenta: 25h/ 1 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Przygotowanie do zaliczenia: 10h Udział w konsultacjach: 5h
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej			
C. Liczba godzin	0	25	0	
D. Sposób zaliczenia		ZO		
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru		Wymagania wstępne: Znajomość zagadnień dot. dietetyki ogólnej, żywienia klinicznego, dietetyki prdiatrycznej, żywienia w różnych stanach fizjologicznych

Metody dydaktyczne:

Analiza studium przypadku, dyskusja
Zajęcia typu Problem Based Learning

Metody i kryteria oceniania:

A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się)
Sprawozdanie ze studium przypadku (efekty 1-5);
Dyskusja – obserwacja studenta (efekty 6-10).

B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny
Ustalenie oceny końcowej na podstawie punktów zdobytych ze sprawozdań i ocen cząstkowych wg kryteriów:

%punktów:	ocena
95-100	bardzo dobra
90-94	plus dobra
80-89	dobra
70-79	plus dostateczna
60-69	dostateczna
<60	niedostateczna

Skrócony opis:

Zajęcia prowadzone są w formie ćwiczeń w sali dydaktycznej i pracowni antropometrii. Mają na celu zapoznanie studenta z metodami pracy z pacjentem w warunkach symulowanych. Obejmują zagadnienia z zakresu diagnostyki dietetycznej, metod pracy z pacjentem w zależności od wieku i stanu fizjologicznego oraz opracowywania materiałów edukacyjnych dla pacjentów.

Opis:

Zajęcia prowadzone są w formie ćwiczeń w sali dydaktycznej i pracowni antropometrii w warunkach symulowanej porady dietetycznej. Obejmują zagadnienia z zakresu diagnostyki dietetycznej, ocenę stanu odżywienia w oparciu o metody antropometryczne, metodę bioimpedancji, wywiad 24- godzinny oraz kwestionariusz częstości spożycia. Ponadto student zapoznawany jest z metodami pracy z pacjentem w zależności od wieku i stanu fizjologicznego oraz zasadami opracowywania materiałów edukacyjnych dla pacjentów.

Zakres tematów:

2. Wprowadzenie w tematykę poradnictwa żywieniowego- cele i zadania dietetyka.
3. Ocena stanu odżywienia w oparciu o metody antropometryczne, metodę bioimpedancji, interpretacja wyników. Ocena sposobu żywienia z wykorzystaniem wywiadu 24- godzinny oraz kwestionariusza częstości spożycia. Interpretacja otrzymanych danych
4. Konstruowanie kwestionariusza mającego zastosowanie w ocenie sposobu żywienia oraz nawyków żywieniowych w różnych grupach wiekowych.
5. Opracowanie porady żywieniowej dla dzieci, młodzieży, dorosłych i seniorów.
6. Techniki prowadzenia porady żywieniowej w różnych grupach wiekowych. Poradnictwo indywidualne i grupowe. Ocena efektywności dietoterapii.
7. Opracowanie materiałów edukacyjnych dla przedstawicieli różnych grup wiekowych oraz reprezentujących zróżnicowany poziom edukacji.
8. Planowanie porady żywieniowej dla chorych z zaburzeniami odżywiania oraz dla ciężarnych z wybranymi problemami klinicznymi.
9. Opracowanie porady żywieniowej dla kobiet karmiących, uwzględniając wybrane komplikacje zdrowotne oraz uwarunkowania społeczno- ekonomiczne.

Literatura:**Obowiązkowa:**

1. Sobel R. Contento: Edukacja żywieniowa. Warszawa. PWN, 2018

2. H. Ciborowska, A. Rudnicka: Dietetyka Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Warszawa, PZWL, 2014 **Uzupełniająca:**

1. M Jarosz: Normy żywienia człowieka. IŻŻ 2020

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):**Wiedza: student zna i rozumie**

11. **K_W02_WG** w stopniu pogłębionym zna budowę i funkcje organizmu człowieka, przyczyny zaburzeń, zmian chorobowych i dysfunkcji społecznych oraz metody ich oceny w zakresie właściwym dla programu kształcenia na kierunku dietetyka 12. **K_W04_WK** zasady praktyki opartej na argumentach naukowych

13. **K_W09_WG** w pogłębionym stopniu metodologię badań oraz podstawowe teorie w zakresie dyscyplin naukowych właściwych dla kierunku dietetyka

Umiejętności: student potrafi

14. **K_U05_UW** Formułować i rozwiązywać problemy oraz identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce dietetyka

15. **K_U11_UW** Formułować i rozwiązywać problemy oraz wykonywać zadania typowe dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem Dietetyka

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

16. **K_K01_KK** zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu

17. **K_K02_KR** okazywanie dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową

18. **K_K03_KO** wypełniania zobowiązań społecznych, inspirowania i organizowania działalności promującej zdrowie na rzecz środowiska społecznego

19. **K_K05_KK** formułowania opinii dotyczących różnych aspektów działalności zawodowej dietetyka 20. **K_K07_KO** demonstrowania postawy promującej zdrowie i aktywność fizyczną poprzez podtrzymywanie etosu zawodu dietetyka, przestrzegania i rozwijania zasady etyki zawodowej oraz działania na rzecz przestrzegania tych zasad

Karta przedmiotu

Nazwa: Elementy coachingu w dietetyce			Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu				
Kierunek: Dietetyka				
Poziom PRK: 7/7				
Poziom: studia drugiego stopnia				
Profil: praktyczny				
Forma: studia stacjonarne				
Semestr: III				
Koordynator przedmiotu: prof. dr hab. Monika Bronkowska Prowadzący przedmiot:				
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:	
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium	A. Godziny kontaktowe: 25h/ 1 ECTS Udział w zajęciach: 25h
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej			B. Praca własna studenta: 25h/ 1 ECTS Przygotowanie do zajęć: 15h Udział w konsultacjach: 5h Przygotowanie do zaliczenia: 5h
C. Liczba godzin	0	10	15	
D. Sposób zaliczenia		ZO	ZO	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru		Wymagania wstępne: Znajomość zagadnień dot. dietetyki ogolej, żywienia klinicznego, dietetyki prdiatrycznej, żywienia w różnych stanach fizjologicznych,
Metody dydaktyczne: Seminarium z dyskusją i studium przypadku, ćwiczenia praktyczne z zakresu metod coachingowych			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Sprawozdanie ze studium przypadku (efekty 1-5); Duskusja – obserwacja studenta (efekty 6-10). B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie punktów zdobytych ze sprawozdań i ocen cząstkowych wg kryteriów: %punktów: ocena 95-100 bardzo dobra 90-94 plus dobra 80-89 dobra 70-79 plus dostateczna 60-69 dostateczna	

<60

niedostateczna

Skrócony opis:

Celem przedmiotu jest przekazanie studentom wiedzy i umiejętności z zakresu wykorzystania metod coachingu w pracy z pacjentem dietetycznym. Przedmiot realizowany w dwóch formach dydaktycznych: konwersatorium i ćwiczeń

Opis:

W trakcie zajęć student poznaje założenia i korzyści płynące z diet coachingu, rolę coacha w procesie wprowadzania zmian w aspekcie stylu życia. Nabywa umiejętność posługiwania się technikami coachingowymi (petla coachingu: zadawanie pytań, słuchanie, odzwierciedlanie, rozpoznawanie, budowanie i utrzymanie motywacji, postępowanie w przypadku kryzysu)

Zakres tematów:

Tematyka seminarium:

1. Wyjasnienie pojęcia coaching, mentoring, diet coaching
2. Coaching i mentoring - kluczowe elementy
3. Założenia coachingu, cechy coachingu, cele diet coachingu, główne zasady coachingu według Jenny Rogers, 4. korzyści wynikające z diet coachingu
5. Jakich umiejętności potrzebuje coach, rola i powinności diet coacha,
6. Główna petla coachingu: zadawanie pytań, słuchanie, odzwierciedlanie
7. Diet coaching w aspekcie zdrowego stylu życia - zdrowy styl życia i jego determinanty. Tematyka

ćwiczeń:

1. Podstawowe problemy zmiany zachowań i nawyków. Zasady budowania nowych nawyków. 2. Program zarządzania zmianą. Zasady ustalania celów. Koszty związane z procesem zmiany
3. Zasoby wspierające zmianę stylu życia.
4. Rozpoznawanie, budowanie i utrzymanie motywacji.
5. Narzędzia pomagające w utrzymaniu motywacji.
6. Trudności, bariery, kryzysy w procesie zmiany oraz sposoby ich przezwyciężania.
7. Stres i emocje a odżywianie się.

Literatura:

Podstawowa:

1. Bennewicz M., Prelewicz A. Coaching. Zestaw narzędzi. Onepress, 2019.
2. Gorell R., Gillian J. 50 najlepszych technik coachingowych. Rebis, 2020.
3. Mijakowska U. (red). Dier Coaching. Poradnik dla wiecznie odchudzających się. Wyd. Samo Sedno!Edgard, Warszawa 2012.

Uzupełniająca

1. Millwe R. W., , Rollnick S. (red). Wywiad motywujący. Jak przygotować ludzi do zmiany. Wyd. UJ!Kraków 2010.
2. Rybezynska K., Zubrzycka-Nowak M., Monostori S. Czym jest coaching. GWP, 2018.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W03_WK)** Fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji, między innymi zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych, kreatywnych i rekreacyjnych podejmowanych przez dietetyka

Umiejętności: student potrafi

2. **(K_U09_UW)** Formułować i rozwiązywać złożone problemy oraz innowacyjnie wykonywać zadania nieprzewidywanych warunkach, analizując problemy specyficzne dla przyszłej aktywności zawodowej oraz znajdować ich rozwiązania w oparciu o właściwy dobór źródeł, właściwych meto
3. **(K_U11_UW)** Formułować i rozwiązywać problemy oraz wykonywać zadania typowe dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem Dietetyka

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. **(K_K01_KK)** zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu
5. **(K_K02_KR)** okazywanie dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową

Karta przedmiotu

Nazwa: Tutoring dietetyczny			Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu				
Kierunek: Dietetyka				
Poziom PRK: 7/7				
Poziom: studia drugiego stopnia				
Profil: praktyczny				
Forma: studia stacjonarne				
Semestr: III				
Koordynator przedmiotu: prof. dr hab. Monika Bronkowska Prowadzący przedmiot:				
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:				Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium	A. Godziny kontaktowe: 25h/ 1 ECTS Udział w zajęciach: 25h
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej			B. Praca własna studenta: 25h/ 1 ECTS
C. Liczba godzin	0	10	15	Przygotowanie do zajęć: 15h Udział w konsultacjach: 5h Przygotowanie do zaliczenia: 5h
D. Sposób zaliczenia		ZO	ZO	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru		Wymagania wstępne: Znajomość zagadnień dot. dietetyki ogólnej, psychologii
Metody dydaktyczne: Dyskusja, praca metodą projektu analiza tekstów, metoda sytuacyjna, burza mózgów, wykład konwersatoryjny, konsultacje, projekt tutorski, rundka, portfolio				Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Realizacja projektu, prezentacja (efekty 1-5); Dyskusja – obserwacja studenta (efekty 6-10). B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie aktywnego uczestniczenia w spotkaniach tutorskich, sumienne i pełne zaangażowanie przygotowanie działań cząstkowych, systematyczność pracy, przygotowanie merytoryczne, przedstawienie projektu ocena na podstawie punktów wg kryteriów: %punktów: ocena 95-100 bardzo dobra 90-94 plus dobra 80-89 dobra 70-79 plus dostateczna 60-69 dostateczna <60 niedostateczna

Skrócony opis:

Student student zdobywa podstawową wiedzę związaną z procesem tutoring. W konsultacji z nauczycielem gromadzi literaturę w wybranym temacie i przygotowuje projekt z zakresu dietetyki/edukacji żywieniowej.

Opis:

Celem zajęć jest wyposażenie studentów w wiedzę, umiejętności i kompetencje umożliwiające im integralny rozwój indywidualnego potencjału osobistego oraz zawodowego. W trakcie zajęć nauczyciel akademicki oraz student wspólnie wyznaczają ścieżkę rozwoju osobistego, społecznego i zawodowego studenta/studentki. Student realizuje projekt. Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest prezentacja przygotowanego projektu. Jednocześnie Student student zdobywa podstawową wiedzę związaną z procesem tutoring.

Zakres tematów:

Tematyka ćwiczeń:

1. określenie problematyki tutoring (student określa swoje potrzeby rozwojowe i zawodowe, rozpoznaje swoje talenty)
2. teoretyczne podstawy edukacji spersonalizowanej oraz psychologii pozytywnej.
3. Projektowanie działań rozwijających osobiste potrzeby osobowościowe oraz zawodowe.
4. Przygotowanie projektu
5. Omówienie zakłóceń w procesie tutoring Tematyka seminarium:
 1. Prezentacja wyników tutoring

Literatura:

Podstawowa:

1. Brzezińska I. A., Appelt K. (2013). Tutoring nauczycielski – tutoring rówieśniczy: aspekty etyczne, „Forum Oświatowe”, nr 2(49)
2. Buckingham M. (2008). Wykorzystaj swoje silne strony, Warszawa: MT Biznes
3. Czekierda, B. Fingas, M. Szala (red.) (2015) Tutoring. Teoria, praktyka, studia przypadków, Oficyna Wolters Kluwer, Warszawa
4. Sarnat-Ciastko (2015). Tutoring w polskiej szkole, Warszawa: Wyd. Difin
5. Seligman M. (2004). Psychologia pozytywna [w:] Czapiński J. (red.), Psychologia pozytywna. Nauka o szczęściu, zdrowiu, sile i cnotach człowieka, Warszawa: PWN

Uzupełniająca

6. Millwe R. W., , Rollnick S. (red). Wywiad motywujący. Jak przygotować ludzi do zmiany. Wyd. UJ!Kraków 2010.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

6. **(K_W03_WK)** Fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji, między innymi zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych, kreatywnych i rekreacyjnych podejmowanych przez człowieka

Umiejętności: student potrafi

7. **(K_U09_UW)** Formułować i rozwiązywać złożone problemy oraz innowacyjnie wykonywać zadania nieprzewidywanych warunkach, analizując problemy specyficzne dla przyszłej aktywności zawodowej oraz znajdować ich rozwiązania w oparciu o właściwy dobór źródeł, właściwych metod
8. **(K_U11_UW)** Formułować i rozwiązywać problemy oraz wykonywać zadania typowe dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem Dietetyka

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

9. **(K_K01_KK)** zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu
10. **(K_K02_KR)** okazywanie dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową

Karta przedmiotu

Nazwa: Środki specjalnego przeznaczenia i suplementy diety		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne			
Semestr: III			
Koordynator przedmiotu: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO Prowadzący przedmiot: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	10	0	15
D. Sposób zaliczenia	ZO		ZO
A. Godziny kontaktowe: 25h/ 1 ECTS Udział w zajęciach: 25h		B. Praca własna studenta: 25h/ 1 ECTS Przygotowanie do zajęć: 15h Przygotowanie do zaliczenia: 5h Udział w konsultacjach: 5h	
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru		Wymagania wstępne: Wiedza z zakresu żywienia człowieka
Metody dydaktyczne: M1 Wykład multimedialny M2 Wykład konwersatoryjny M3 Dyskusja M4 Analiza literatury			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Praca zaliczeniowa (efekty 1,2); Zadania cząstkowe (efekty 3,4). B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ocenę końcową ustala się na podstawie procentowej liczby uzyskanych punktów. Oceny: dostateczny (3,0); dostateczny plus (3,5); dobry (4,0); dobry plus (4,5); bardzo dobry (5,0) otrzymują ci studenci, którzy uzyskali odpowiednio co najmniej 50, 63, 70, 80, 91% sumarycznej liczby punktów.
Skrócony opis: Zapoznanie studentów z rodzajami suplementów diety oraz aktualnymi przepisami dotyczącymi suplementów diety.			

Opis:

Zapoznanie studentów z aktualnymi przepisami dotyczącymi suplementów diety, z możliwościami suplementacji w leczeniu niedoborów. Chemiczna charakterystyka suplementów zawierających substancje inne niż składniki odżywcze. Omówienie poszczególnych rodzajów suplementów diety i ich zastosowania, w tym roślinnych suplementów diety. Zapoznanie studentów z możliwymi interakcjami pomiędzy składnikami żywności a suplementami diety.

Zakres tematów

Forma zajęć Wykład, W01 Uregulowania prawne dotyczące suplementów diety. W02 - W03 Substancje aktywne w suplementach diety - charakterystyka klas substancji chemicznych. W04 Suplementacja witaminowa i mineralna. W05-

W07 Roślinne suplementy diety. Antyoksydanty w suplementach diety i ich znaczenie w leczeniu chorób cywilizacyjnych. W08 Grzyby jako suplementy diety. W09 Zagrożenia wynikłe ze stosowania nadmiaru suplementów diety. Działania niepożądane suplementów oraz interakcje suplementów diety z lekami. W10 Pro-, pre- i synbiotyki.

Forma zajęć Konwersatorium (K), K01 Suplementy diety a zapobieganie i leczenie otyłości. K02 Dietetyka i suplementacja w sporcie. K03 Związki aktywne w suplementach diety wspomagające redukcję masy ciała. K04 Suplementy diety – ich znaczenie u osób w wieku starszym. K05-K06 Suplementy stosowane przez mężczyzn uczęszczających do siłowni. K07-K08 Suplementy wpływające na stan skóry, włosów, paznokci. K09 Suplementy wspomagające prawidłowy proces widzenia. K10 Suplementy diety a okres rozrodczy i ciąża. K11 Suplementy diety dla dzieci. K12 Preparaty roślinne i ich znaczenie dla wątroby. K13-K14 Aktualne dane dotyczące suplementacji witaminą D3. K15 Probiotyki i mikroflora jelitowa.

Literatura:

C. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć

- J. Gawęcki i L. Hryniewiecki „Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu.” PWN
- J. Graedon i T. Graedon „Niebezpieczne interakcje leków.” ANTA
- Z. Zachwieja „Leki i pożywienie – interakcje”. Medpharm Polska, Wrocław, 2008.
- M. Jarosz, B. Bułhak-Jachymczyk „Normy żywienia człowieka Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych” PZWL

D. Literatura uzupełniająca

- Świdorski „Żywność wygodna i żywność funkcjonalna” WNT
 - Z. Sikorski „Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności” WNT • H.
- Gertig „Żywność a zdrowie i prawo.” PZWL

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W01_WG) definicję suplementu diety oraz podstawowe regulacje z zakresu prawa żywnościowego krajowego i Unii Europejskiej
2. (K_W01_WG) podstawowe cechy suplementu diety
3. (K_W01_WG) wymagania i metody oceny jakości suplementów diety, w szczególności zawierających witaminy i składniki mineralne

Umiejętności: student potrafi

4. (K_U11_UW) dokonać podziału suplementów diety ze względu na skład i zakres stosowania (P7S_UW)
5. Weryfikuje informacje z różnych dyscyplin w celu przewidywania kierunku i siły działania suplementów diety w zależności od składu substancji czynnych (P7S_UW)
6. Wyjaśnić przyczyny i skutki interakcji między lekami i suplementami diety (P7S_UW)

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

7. (K_K01_KK) udzielenia informacji o stosowaniu suplementów diety i preparatów żywieniowych (P7S_KK)

Karta przedmiotu

Nazwa: Nutraceutyki w dietetyce		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne			
Semestr: III			
Koordynator przedmiotu: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO			
Prowadzący przedmiot: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	10	0	15
D. Sposób zaliczenia	ZO		ZO
A. Godziny kontaktowe: 25h/ 1 ECTS Udział w zajęciach: 25h		B. Praca własna studenta: 25h/ 1 ECTS Przygotowanie do zajęć: 15h Przygotowanie do zaliczenia: 5h Udział w konsultacjach: 5h	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru	
Wymagania wstępne: Wiedza z zakresu żywienia człowieka		Metody i kryteria oceniania:	
Metody dydaktyczne: M1 Wykład multimedialny M2 Wykład konwersatoryjny M3 Dyskusja M4 Analiza literatury		A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Praca zaliczeniowa (efekty 1,2); Zadania cząstkowe (efekty 3,4). B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ocenę końcową ustala się na podstawie procentowej liczby uzyskanych punktów. Oceny: dostateczny (3,0); dostateczny plus (3,5); dobry (4,0); dobry plus (4,5); bardzo dobry (5,0) otrzymują ci studenci, którzy uzyskali odpowiednio co najmniej 50, 63, 70, 80, 91% sumarycznej liczby punktów.	
Skrócony opis: Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z aktualnymi przepisami dotyczącymi nutraceutyków diety, z możliwościami suplementacji w leczeniu niedoborów.			

Opis:

Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z aktualnymi przepisami dotyczącymi nutraceutyków diety, z możliwościami suplementacji w leczeniu niedoborów. Chemiczna charakterystyka nutraceutyków zawierających substancje inne niż składniki odżywcze. Omówienie poszczególnych rodzajów nutraceutyków diety i ich zastosowania, w tym roślinnych nutraceutyków diety. Zapoznanie studentów z możliwymi interakcjami pomiędzy składnikami żywności a suplementami diety.

Zakres tematów:

Forma zajęć Wykład, Uregulowania prawne dotyczące nutraceutyków diety. Substancje aktywne w suplementach diety - charakterystyka klas substancji chemicznych. Suplementacja witaminowa i mineralna. W05-W07 Roślinne suplementy

diety. Antyoksydanty w suplementach diety i ich znaczenie w leczeniu chorób cywilizacyjnych. Grzyby jako suplementy diety. W09 Zagrożenia wynikłe ze stosowania nadmiaru nutraceutyków diety. Działania niepożądane nutraceutyków oraz interakcje nutraceutyków diety z lekami .

Forma zajęć Konwersatorium (K), Suplementy diety a zapobieganie i leczenie otyłości. K02 Dietetyka i suplementacja w sporcie. Związki aktywne w nutraceutykach wspomagające redukcję masy ciała. Znaczenie nutraceutyków u osób w wieku starszym. nutraceutyki stosowane przez mężczyzn uczęszczających do siłowni. nutraceutyki wpływające na stan skóry, włosów, paznokci. nutraceutyki wspomagające prawidłowy proces widzenia. nutraceutyki diety a okres rozrodowy i ciąży. nutraceutyki dla dzieci. Preparaty roślinne i ich znaczenie dla wątroby.

Literatura:

- E. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
 - J. Gawęcki i L. Hryniewiecki „Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu.” PWN
 - J. Graedon i T. Graedon „Niebezpieczne interakcje leków.” ANTA
 - Z. Zachwieja „Leki i pożywienie – interakcje”. Medpharm Polska, Wrocław, 2008.
 - M. Jarosz, B. Bułhak-Jachymczyk „Normy żywienia człowieka Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych” PZWL
- F. Literatura uzupełniająca
 - F. Świdorski „Żywność wygodna i żywność funkcjonalna” WNT
 - Z. Sikorski „Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności” WNT
 - H. Gertig „Żywność a zdrowie i prawo.” PZWL

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

- 7. (K_W01_WG) Przepisy dot.nutraceutyków diety
- 8. (K_W01_WG) Zastosowanie poszczególnych typów nutraceutyków i środków specjalnego przeznaczenia w dietetyce

Umiejętności: student potrafi

- 9. (K_U11_UW) zastosować poszczególne typów nutraceutyków i środków specjalnego przeznaczenia w praktyce

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

- 10. (K_K01_KK) stałego poszerzania wiedzy w zakresie zastosowania nutraceutyków diety

Karta przedmiotu

Nazwa: Opakowalnictwo żywności		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Chemii			
Kierunek: Dietetyka Poziom PRK: 7/7 Poziom: studia drugiego stopnia Profil: praktyczny Forma: studia stacjonarne Semestr: III			
Koordynator przedmiotu: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO Prowadzący przedmiot: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	0	0	15
D. Sposób zaliczenia			ZO
Język wykładowy: język polski			Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru
Wymagania wstępne: brak			

A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS
 Udział w zajęciach: 15h

B. Praca własna studenta: 10h/ 0,4 ECTS
 Przygotowanie do zajęć: 3h
 Przygotowanie do zaliczenia: 5h
 Udział w konsultacjach: 2h

<p>Metody dydaktyczne: wykład konwersatoryjny, dyskusje, zadania</p>	<p>Metody i kryteria oceniania:</p> <p>A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Kolokwium zaliczeniowe (efekty 1,2,3) Sprawozdanie z zadań (efekt 3,4,5,6) Obserwacja pracy studenta (efekt 2,4,5,6);</p> <p>B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie oceny cząstkowej (20%) i kolokwium zaliczeniowego (80%).</p> <p>Punktacja 95-100% bdb 85-94% + db 75-84% db 65-74% + dst 55-64% dst poniżej 55% - ndst</p>
<p>Skrócony opis: Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami związanymi z charakterystyką towaroznawczą opakowań i materiałów do ich produkcji oraz kryteriami doboru opakowań do produktu żywnościowego.</p>	
<p>Opis: Celem przedmiotu jest zaznajomienie studentów z ogólną wiedzą na temat opakowalnictwa, zwłaszcza w kontekście żywności. Zostaną oni zapoznani z klasyfikacją opakowań oraz ich funkcjami. Następnie przedstawione zostaną metody kontroli jakości opakowań oraz jego rola w kontekście ochrony produkty. Studenci uzyskają wiedzę na temat kryteriów doboru opakowań, w tym także doboru opakowań dla podstawowych grup produktów spożywczych. Następnie omówiona zostanie kwestia znakowania, form, wyglądu i rozwiązań graficznych opakowań. Studenci zostaną ponadto zapoznani z wpływem opakowań na ochronę środowiska. Przedstawione zostaną także trendy rozwojowe w dziedzinie opakowalnictwa żywności. Efektem zajęć powinno być uzyskanie przez studenta świadomości dotyczącej znaczenia opakowalnictwa w przemyśle spożywczym, a także umiejętność doboru odpowiednich opakowań do produktów spożywczych ze szczególnym uwzględnieniem ochrony środowiska.</p>	
<p>Zakres tematów:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Definicje i analiza funkcji opakowań żywności. Klasyfikacja opakowań. 2. Charakterystyka towaroznawcza opakowań, kontrola jakości. 3. Rola opakowania w ochronie produktu, ułatwieniu czynności transportowych i magazynowych, 4. Kryteria doboru opakowań. 5. Technika i technologia pakowania żywności. 6. Znakowanie. Grafika, formy i wygląd. 7. Opakowania a ochrona środowiska. 8. Przegląd opakowań do podstawowych grup artykułów spożywczych. 9. Tendencje rozwojowe i perspektywy w zakresie opakowań do żywności. 	

Literatura:

- Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć A1.
Wykorzystywana podczas zajęć
Leszczyński K, Żbikowska A., Opakowania i pakowanie żywności. Wybrane zagadnienia, Wyd SGGW, Warszawa 2016
Panfil-Kuncewicz Helena, Kuncewicz Andrzej, Juśkiewicz Marek, Wybrane zagadnienia z opakowalnictwa żywności, Wyd. UWM, Szczecin, 2012 B. Literatura uzupełniająca
Rozporządzenie WE nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
Ustawa z dnia 13 czerwca 2013 r. o gospodarce opakowaniami i odpadami opakowaniowymi.
Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/904 z dnia 5 czerwca 2019 r. w sprawie zmniejszenia wpływu niektórych produktów z tworzyw sztucznych na środowisko (Dz.U. L 155 z 12.6.2019 ze zm.)

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych): Wiedza:

student zna i rozumie:

13. **(K_W03_WK)** Fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji, między innymi zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych, kreatywnych i rekreacyjnych podejmowanych przez człowieka
14. **(K_W07_WG)** w pogłębionym stopniu teorii w zakresie dyscyplin naukowych i ich zastosowań właściwych dla kierunku dietetyka, a także znaczenie tych teorii dla postępu nauk ścisłych i przyrodniczych, poznania świata i rozwoju ludzkości
15. **(K_W08_WG)** zaawansowane techniki doświadczalne, obserwacyjne i numeryczne przydatne w zastosowaniach w zakresie dyscyplin naukowych właściwych dla kierunku dietetyka

Umiejętności: student potrafi

16. **(K_U11_UW)** Formułować i rozwiązywać problemy oraz wykonywać zadania typowe dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem Dietetyka
17. **(K_U13_UW)** formułować i testować hipotezy związane z problemami praktycznymi, wnioskować i szukać skutecznych rozwiązań dylematów, w aspekcie zawodowym

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

18. **(K_K01_KK)** zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu

Karta przedmiotu

Nazwa: Podstawy technologii opakowań żywności			Kod:	ECTS: 2		
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Chemii						
Kierunek: Dietetyka Poziom PRK: 7/7 Poziom: studia drugiego stopnia Profil: praktyczny Forma: studia stacjonarne Semestr: III						
Koordynator przedmiotu: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO Prowadzący przedmiot: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO						
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:				Nakład pracy studenta:		
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium	A. Godziny kontaktowe: 30h/ 1,2 ECTS Udział w zajęciach: 30h B. Praca własna studenta: 20h/ 0,8 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Przygotowanie do zaliczenia: 8h Udział w konsultacjach: 2h		
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej					
C. Liczba godzin	15	0	15			
D. Sposób zaliczenia	ZO		ZO			
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru			Wymagania wstępne: brak	

<p>Metody dydaktyczne: wykład konwersatoryjny, dyskusje, zadania</p>	<p>Metody i kryteria oceniania:</p> <p>A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Kolokwium zaliczeniowe (efekty 1,2,3) Sprawozdanie z zadań (efekt 3,4,5,6) Obserwacja pracy studenta (efekt 2,4,5,6);</p> <p>B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie oceny cząstkowej (20%) i kolokwium zaliczeniowego (80%).</p> <p>Punktacja 95-100% bdb 85-94% + db 75-84% db 65-74% + dst 55-64% dst poniżej 55% - ndst</p>
<p>Skrócony opis: Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami związanymi z charakterystyką towaroznawczą opakowań i materiałów do ich produkcji oraz kryteriami doboru opakowań do produktu żywnościowego.</p>	
<p>Opis: Celem przedmiotu jest zaznajomienie studentów z ogólną wiedzą na temat opakowalnictwa, zwłaszcza w kontekście żywności. Zostaną oni zapoznani z klasyfikacją opakowań głównie ze względu na materiał oraz ich funkcjami. Następnie przedstawione zostaną metody kontroli jakości opakowań oraz jego rola w kontekście ochrony produkty. Studenci uzyskają wiedzę na temat kryteriów doboru opakowań, w tym także doboru opakowań dla podstawowych grup produktów spożywczych. Następnie omówiona zostanie kwestia znakowania, form, wyglądu i rozwiązań graficznych opakowań. Studenci zostaną ponadto zapoznani z wpływem opakowań na ochronę środowiska. Przedstawione zostaną także trendy rozwojowe w dziedzinie opakowalnictwa żywności. Efektem zajęć powinno być zyskanie przez studenta świadomości dotyczącej znaczenia opakowalnictwa w przemyśle spożywczym, a także umiejętność doboru odpowiednich opakowań do produktów spożywczych ze szczególnym uwzględnieniem ochrony środowiska. Zaliczeniem przedmiotu będzie kolokwium zaliczeniowe oraz oceny cząstkowe i uzyskanie w trakcie dyskusji i wykonywania sprawozdań z zadań ćwiczeniowych.</p>	
<p>Zakres tematów:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Funkcje opakowań żywności: analiza funkcji handlowych opakowań i zgodności ich znakowania z obowiązującymi przepisami. Klasyfikacja opakowań. 2. Charakterystyka i analiza towaroznawcza opakowań. Kontrola jakości. 3. Opakowania metalowe, szklane, z wytworów papierniczych i tworzyw sztucznych, z wyszczególnienie rodzajów wykorzystywanych do pakowania żywności. 4. Opakowania a ochrona środowiska. 5. Rola opakowania w ochronie produktu, ułatwieniu czynności transportowych i magazynowych, 6. Kryteria doboru opakowań. 7. Technika i technologia pakowania żywności. 8. Tendencje rozwojowe i perspektywy w zakresie opakowań do żywności. 9. Projektowanie opakowania produktu spożywczego. 	

Literatura:

- Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć A1.
Wykorzystywana podczas zajęć
Leszczyński K, Żbikowska A., Opakowania i pakowanie żywności. Wybrane zagadnienia, Wyd SGGW, Warszawa 2016
Panfil-Kuncewicz Helena, Kuncewicz Andrzej, Juśkiewicz Marek, Wybrane zagadnienia z opakowalnictwa żywności, Wyd. UWM, Szczecin, 2012 B. Literatura uzupełniająca
Rozporządzenie WE nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
Ustawa z dnia 13 czerwca 2013 r. o gospodarce opakowaniami i odpadami opakowaniowymi.
Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/904 z dnia 5 czerwca 2019 r. w sprawie zmniejszenia wpływu niektórych produktów z tworzyw sztucznych na środowisko (Dz.U. L 155 z 12.6.2019 ze zm.)

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie:

19. **(K_W03_WK)** Fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji, między innymi zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych, kreatywnych i rekreacyjnych podejmowanych przez człowieka
20. **(K_W07_WG)** w pogłębionym stopniu teorii w zakresie dyscyplin naukowych i ich zastosowań właściwych dla kierunku dietetyka, a także znaczenie tych teorii dla postępu nauk ścisłych i przyrodniczych, poznania świata i rozwoju ludzkości
21. **(K_W08_WG)** zaawansowane techniki doświadczalne, obserwacyjne i numeryczne przydatne w zastosowaniach w zakresie dyscyplin naukowych właściwych dla kierunku dietetyka

Umiejętności: student potrafi

22. **(K_U11_UW)** Formułować i rozwiązywać problemy oraz wykonywać zadania typowe dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem Dietetyka
23. **(K_U13_UW)** formułować i testować hipotezy związane z problemami praktycznymi, wnioskować i szukać skutecznych rozwiązań dylematów, w aspekcie zawodowym

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

24. **(K_K01_KK)** zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu

Karta przedmiotu

Nazwa: Zastosowanie technik multimedialnych w przygotowaniu prac naukowych			Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu				
Kierunek: Dietetyka				
Poziom PRK: 7/7				
Poziom: studia drugiego stopnia				
Profil: praktyczny				
Forma: studia stacjonarne				
Semestr: III				
Koordynator przedmiotu: dr inż. Arkadiusz Bryll				
Prowadzący przedmiot: dr inż. Arkadiusz Bryll				
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:				Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium	A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej			B. Praca własna studenta: 10h/ 0,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 5h Udział w konsultacjach: 2h Przygotowanie do zaliczenia: 3h
C. Liczba godzin	0	15	0	
D. Sposób zaliczenia		ZO		
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru		Wymagania wstępne: Student ukończył studia I stopnia na których realizowany był przedmiot Techniki informacyjne

Metody dydaktyczne:

Prezentacje multimedialne z zastosowaniem dostępnych technik multimedialnych wygłaszane przez studentów/ przygotowanie i prezentacja posteru, dyskusja.

Metody i kryteria oceniania:**A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się)**

Prezentacja multimedialna wygłaszana na zajęciach/przygotowanie posteru i publiczne zaprezentowanie plakatu konferencyjnego. (efekty 1,2,3)

B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny

Ustalenie oceny końcowej na podstawie punktów uzyskanych z zaprezentowanego multimedialnie problemu badawczego np. dotyczącego podjętego tematu pracy magisterskiej lub zaproponowanego przez prowadzącego problemu z obszaru dietetyki i nauk o zdrowiu

%punktów:	ocena
95-100	bardzo dobra
90-94	plus dobra
80-89	dobra

70-79	plus dostateczna
-------	------------------

60-69	dostateczna
-------	-------------

<60	niedostateczna
-----	----------------

Skrócony opis:

Zajęcia realizowane w formie ćwiczeń praktycznych, na których student wykorzystuje i prezentuje dostępne techniki multimedialne.

Opis:

Przedmiot realizowany jest w formie ćwiczeń praktycznych i prezentacji multimedialnych, wykorzystujących najnowsze techniki multimedialne, mający na celu pogłębienie wiedzy studenta na temat technologii informacyjnej wykorzystywanej w czasie wystąpień konferencyjnych, podczas przygotowania pracy dyplomowej magisterskiej, opracowań naukowych i publikacji.

Zakres tematów:

Zaawansowane prezentacje multimedialne dotyczące wystąpień i opracowań dotyczących naukowych prac badawczych. Open Office, Power Point, Prezi, Corel, Excel, Orgin.

Prezentacje multimedialne on- line.

Animacje multimedialne.

Obrazowanie metod statystycznych.

Aktywne wykresy.

Symulacje komputerowe.

Podstawy przetwarzania, analizy i interpretacji, prezentacji zbiorów danych.

Sekwencje wideo.

Podstawy grafiki komputerowej, przygotowanie posterów Prawa autorskie.

Literatura:

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
Piotr Wasylczyk, Prezentacje naukowe, Wydawnictwo naukowe PWN, 2017.
- B. Literatura uzupełniająca
Alicja Wieczorkowska, Multimedia. Podstawy teoretyczne i zastosowania praktyczne. Wydawnictwo PolskoJapońskiej Akademii Technik Komputerowych, 2008.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W08_WG)** Student zna zaawansowane techniki informacyjne i multimedialne.

Umiejętności: student potrafi

2. **(K_U11_UW, K_U13_UW)** Student potrafi przygotować i wygłosić zaawansowaną prezentację multimedialną/omówić przygotowany samodzielnie poster.

Kompetencje społeczne: student jest gotów do:

3. **(K_K01_KK)** Student jest gotów do pogłębiania wiedzy dotyczącej zastosowania technik multimedialnych stosowanych w opracowaniach naukowych.

Karta przedmiotu

Nazwa: Techniki edytorskie w pracach naukowych			Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu				
Kierunek: Dietetyka				
Poziom PRK: 7/7				
Poziom: studia drugiego stopnia				
Profil: praktyczny				
Forma: studia stacjonarne				
Semestr: III				
Koordynator przedmiotu: dr inż. Arkadiusz Bryll Prowadzący przedmiot: dr inż. Arkadiusz Bryll				
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:				Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium	A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej			B. Praca własna studenta: 10h/ 0,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 5h Udział w konsultacjach: 2h Przygotowanie do zaliczenia: 3h
C. Liczba godzin	0	15	0	
D. Sposób zaliczenia		ZO		
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru		Wymagania wstępne: Ukończone studia I stopnia. Znajomość Microsoft Office.
Metody dydaktyczne: ćwiczenia praktyczne. Pisanie i edycja tekstów z obszaru Nauk o zdrowiu.				Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Praca zaliczeniowa (efekty 1,2,3) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie punktów uzyskanych z pracy zaliczeniowej %punktów: ocena 95-100 bardzo dobra 90-94 plus dobra 80-89 dobra 70-79 plus dostateczna 60-69 dostateczna <60 niedostateczna

Skrócony opis:

Zajęcia realizowane w formie ćwiczeń praktycznych, na których student przygotowuje się do poprawnej edycji tekstów naukowych z obszaru Nauk o zdrowiu

Opis:

Zięcia realizowane w formie ćwiczeń praktycznych, na których student przygotowuje się, pisze i poprawia pod kątem edycyjnym teksty naukowe. Zaznajamia się z wymogami edytorskimi dotyczącymi realizowanej pracy magisterskiej oraz wybranych czasopism z dziedziny Nauk o zdrowiu. Uczy się w pogłębionym stopniu edycji tekstu naukowego, rysunków, przypisów, cytatów, tabel, wykresów oraz poprawnego edycyjnie przygotowania bibliografii.

Zakres tematów:

Prawo autorskie.
Edycja testu.
Edycja tabel.
Edycja rysunków.
Edycja wykresów.
Edycja odsyłaczy.
Poprawna edycja spisu literatury.
Edycja przypisów.
Edycja równań i wzorów.
Strona techniczna i wizualna pracy.
Unikanie błędów natury formalnej.
Spójność pracy naukowej.
Prawidła pisarstwa naukowego.
Edytorskie wymagania wydawnicze.

Literatura:

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć A1.
wykorzystywana podczas zajęć :
- A. Wolański, Edycja tekstów. Poradnik praktyczny, Wydawnictwo Naukowe PWN. Warszawa, 2022.
- A2. studiowana samodzielnie przez studenta:
Regulamin pisania pracy dyplomowej magisterskiej na WNoZ UO. B.
- Literatura uzupełniająca:
Radosław Zenderowski , Technika pisania prac magisterskich i licencjackich, CeDeWu Sp. z o.o., 2020.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W08_WG, K_U13_UW)** Student zna zaawansowane techniki informacyjne i multimedialne.

Umiejętności: student potrafi

2. **(K_W07_WG)** Prawidłowo przygotować opracowanie naukowe oraz wskazać i poprawić błędy edycyjne na poziomie dyplomowej pracy magisterskiej.

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

3. **(K_K04_KK)** Student jest gotów do pogłębiania wiedzy dotyczącej edycji opracowań naukowych

Karta przedmiotu

Nazwa: Projektowanie programów edukacyjnych			Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu				
Kierunek: Dietetyka				
Poziom PRK: 7/7				
Poziom: studia drugiego stopnia				
Profil: praktyczny				
Forma: studia stacjonarne				
Semestr: III				
Koordynator przedmiotu: dr Marta Sobera Prowadzący przedmiot:				
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:				Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium	A. Godziny kontaktowe: 25h/ 1 ECTS Udział w zajęciach: 25h
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej			B. Praca własna studenta: 25h/ 1 ECTS Przygotowanie do zajęć: 8h Przygotowanie do zaliczenia: 5h Udział w konsultacjach: 2h
C. Liczba godzin	10	15	0	
D. Sposób zaliczenia	ZO	ZO		
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru		Wymagania wstępne: Podstawy pedagogiki ogólnej i dydaktyki
Metody dydaktyczne: 1. Metody podające: wykład informacyjny, pogadanka, instruktaż, objaśnienie 2. Metody praktyczne: metoda bezpośrednia (pokaz), analiza programu edukacyjnego, realizacja scenariusza zajęć dydaktycznych 3. Metody problemowe: dyskusja dydaktyczna, ocena scenariusza zajęć dydaktycznych				Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się): aktywna obecność studentów, opracowanie programu edukacyjnego dla wybranej grupy ludzi zdrowych bądź chorych w obszarze promocji zdrowia oraz przygotowanie scenariusza i przeprowadzenie zajęć dydaktycznych teoretycznych lub praktycznych wybraną metodą nauczania (efekty1,2). B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie oceny z przygotowanego projektu 60% oraz scenariusza zajęć dydaktycznych 40% (efekty3,4,5).
Skrócony opis: Zapoznanie studentów z podstawowymi wiadomościami z zakresu projektowania programów edukacyjnych i innowacji pedagogicznych. Kształcenie umiejętności wdrażania wiedzy do praktyki edukacyjnej. Zapoznanie z możliwościami innowacyjnej pracy dietetyka w zakresie edukacji zdrowotnej i żywieniowej. Kształcenie umiejętności zastosowania zdobytej wiedzy do projektowania własnego programu opartego na autorskiej koncepcji pracy.				

Opis: Przedmiot realizowany jest w dwóch formach dydaktycznych – wykładów i ćwiczeń.

Przygotowuje do tworzenia autorskich programów i wykorzystania innowacji pedagogicznych w obszarze wychowania zdrowotnego. Określa wartości, modele i zasady tworzenia autorskich programów nauczania oraz zarządzania wiedzą w społeczeństwie informacyjnym. Przedstawia zasady projektowania działań edukacyjnych, style i techniki pracy z dzieckiem, uczniem lub osobą dorosłą łącząc różne obszary wiedzy, rolę diagnozy, kontroli i oceniania w pracy dydaktycznej z wykorzystując wiedzę filozoficzną, psychologiczną, społeczną i pedagogiczną. Pozwala krytycznie ocenić

tworzoną praktykę edukacyjną z wykorzystaniem posiadanej wiedzy, a także dokonywać twórczej interpretacji i projektować nowe rozwiązania edukacyjne.

Zakres tematów:

1. Podstawowe pojęcia pedagogiki i dydaktyki zdrowia – wychowanie, wychowanie zdrowotne, oświata zdrowotna, samowychowanie, kształcenie, samokształcenie, edukacja, nauczanie, uczenie się, opieka.
2. Edukacja zdrowotna – definicje i cele, obszary tematyczne w edukacji zdrowotnej, modele edukacji zdrowotnej, edukacja ukierunkowana na kształtowanie umiejętności zdrowotnych.
3. Cele i zasady tworzenia programów edukacji zdrowotnej (PEZ) – wzory projektów.
4. Metodyka projektowania programów edukacji zdrowotnej (PEZ) – etapy konstruowania PEZ, planowanie PEZ, elementy konstrukcyjne PEZ, cechy poprawnie skonstruowanego PEZ.
5. Zasady pracy nad programem autorskim. Cele programu kształcenia – ich definiowanie, sposoby formułowania, operacjonalizacja i osiągnięcie.
6. Projekt programu edukacji zdrowotnej i żywieniowej oraz scenariusza zajęć. Kreowanie i modyfikacja programu: dobór treści, metod, form pracy.
7. Konstruowanie scenariuszy do wybranych programów.
8. Zastosowanie środków dydaktycznych w edukacji zdrowotnej. Projektowanie materiałów informacyjnych, poradników zdrowia.
9. Ocena programu: metody i narzędzia oceny.
10. Ewaluacja w edukacji zdrowotnej – typologia, etapy ewaluacji, metody i techniki ewaluacji, kryteria i znaczenie ewaluacji. Ewaluacja działań profilaktycznych: (cele, modele, standardy działań edukacyjnych, struktur ewaluacji).

Literatura:

A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć

Chruściel P., Ciechaniewicz W.: Edukacja zdrowotna z elementami teorii wychowania. Przewodnik dydaktyczny. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2018.

Wojnarowska B.: Edukacja zdrowotna. Podstawy teoretyczne, metodyka, praktyka. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2017.

Appelt K. Konstruowanie i ewaluacja projektów. Warszawa 2010

Ciechaniewicz W.: Pedagogika. PZWL, Warszawa 2008 B.

Literatura uzupełniająca

Śliwerski B.: Pedagogika ogólna. Podstawowe prawidłowości. Wydanie III. Wydawnictwo IMPULS, Warszawa 2020.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W03_WK) zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych, kreatywnych i rekreacyjnych podejmowanych przez człowieka w zakresie właściwym dla programu kształcenia na kierunku dietetyka
2. (K_W05_WK) W zaawansowanym stopniu zasady funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w zakresie nauk o zdrowiu

Umiejętności: student potrafi

3. (K_U02_UK) Komunikować się na tematy specjalistyczne, wykorzystując zaawansowane techniki efektywnego komunikowania się i negocjacji z jednostkami lub grupami społecznymi oraz wykorzystania wychowawczych aspektów promocji zdrowia w profilaktyce wykluczenia i patologii
4. (K_U06_UO) wykorzystać wychowawcze aspekty promocji zdrowia w profilaktyce wykluczenia społecznego i patologii społecznych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. (K_K06_KR) Krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści

Karta przedmiotu

Nazwa: Projektowanie programów profilaktycznych		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne			
Semestr: III			
Koordinator przedmiotu: dr Marta Sobera Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji			w sali dydaktycznej
C. Liczba godzin	10	15	0
D. Sposób zaliczenia	ZO	ZO	
A. Godziny kontaktowe: 25h/ 1 ECTS Udział w zajęciach: 25h			B. Praca własna studenta: 25h/ 1 ECTS Przygotowanie do zajęć: 8h Przygotowanie do zaliczenia: 5h Udział w konsultacjach: 2h
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru	
Wymagania wstępne: Podstawy pedagogiki ogólnej i dydaktyki			
Metody dydaktyczne: 1. Metody podające: wykład informacyjny, pogadanka, instruktaż, objaśnienie 2. Metody praktyczne: metoda bezpośrednia (pokaz), analiza programu edukacyjnego, realizacja scenariusza zajęć dydaktycznych 3. Metody problemowe: dyskusja dydaktyczna, ocena scenariusza zajęć dydaktycznych			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się): aktywna obecność studentów, opracowanie programu edukacyjnego dla wybranej grupy ludzi zdrowych bądź chorych w obszarze promocji zdrowia oraz przygotowanie scenariusza i przeprowadzenie zajęć dydaktycznych teoretycznych lub praktycznych wybraną metodą nauczania (efekty1,2). B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie oceny z przygotowanego projektu 60% oraz scenariusza zajęć dydaktycznych 40% (efekty3,4,5).
Skrócony opis: Zapoznanie studentów z podstawowymi wiadomościami z zakresu projektowania programów profilaktycznych i innowacji pedagogicznych. Kształcenie umiejętności wdrażania wiedzy do praktyki edukacyjnej. Zapoznanie z możliwościami innowacyjnej pracy dietetyka w zakresie edukacji zdrowotnej i żywieniowej. Kształcenie umiejętności zastosowania zdobytej wiedzy do projektowania własnego programu opartego na autorskiej koncepcji pracy.			
Opis: Przedmiot realizowany jest w dwóch formach dydaktycznych – wykładów i ćwiczeń. Przygotowuje do tworzenia autorskich programów i wykorzystania innowacji pedagogicznych w obszarze wychowania zdrowotnego. Określa wartości, modele i zasady tworzenia autorskich programów nauczania oraz zarządzania wiedzą w społeczeństwie informacyjnym.			

Zakres tematów:

1. Edukacja zdrowotna – definicje i cele, obszary tematyczne w edukacji zdrowotnej, modele edukacji zdrowotnej, edukacja ukierunkowana na kształtowanie umiejętności zdrowotnych.
 2. Cele i zasady tworzenia programów profilaktycznych– wzory projektów.
3. Metodyka projektowania programów profilaktyki zdrowotnej
 4. Cele programu kształcenia – ich definiowanie, sposoby formułowania, operacjonalizacja i osiąganie.
 5. Projekt programu profilaktyki zdrowotnej i żywieniowej Kreowanie i modyfikacja programu: dobór treści, metod, form pracy.
 6. Konstruowanie scenariuszy do wybranych programów.
 7. Projektowanie materiałów informacyjnych, poradników zdrowia.
 8. Ocena programu: metody i narzędzia oceny.
 9. Ewaluacja w programie profilaktyki edukacji zdrowotnej – typologia, etapy ewaluacji, metody i techniki ewaluacji, kryteria i znaczenie ewaluacji. Ewaluacja działań profilaktycznych: (cele, modele, standardy działań edukacyjnych, struktur ewaluacji).

Literatura:

C. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć

Chruściel P., Ciechaniewicz W.: Edukacja zdrowotna z elementami teorii wychowania. Przewodnik dydaktyczny. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2018.

Wojnarowska B.: Edukacja zdrowotna. Podstawy teoretyczne, metodyka, praktyka. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2017.

Appelt K. Konstruowanie i ewaluacja projektów. Warszawa 2010

Ciechaniewicz W.: Pedagogika. PZWL, Warszawa 2008 D.

Literatura uzupełniająca

Śliwowski B.: Pedagogika ogólna. Podstawowe prawidłowości. Wydanie III. Wydawnictwo IMPULS, Warszawa 2020.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

6. (K_W03_WK) zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych, kreacyjnych i rekreacyjnych podejmowanych przez człowieka w zakresie właściwym dla programu kształcenia na kierunku dietetyka
7. W zaawansowanym stopniu zasady funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w zakresie nauk o zdrowiu

Umiejętności: student potrafi

8. (K_U02_UK) Komunikować się na tematy specjalistyczne, wykorzystując zaawansowane techniki efektywnego komunikowania się i negocjacji z jednostkami lub grupami społecznymi oraz wykorzystania wychowawczych aspektów promocji zdrowia w profilaktyce wykluczenia i patologii
9. (K_U06_UO) wykorzystać wychowawcze aspekty promocji zdrowia w profilaktyce wykluczenia społecznego i patologii społecznych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

10. (K_K06_KR) Krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści

Karta przedmiotu

Nazwa: Prozdrowotne formy aktywności fizycznej		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne			
Semestr: IV			
Koordynator przedmiotu: dr Przemysław Domaszewski			
Prowadzący przedmiot: dr Przemysław Domaszewski			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
			A. Godziny kontaktowe: 25h/ 1 ECTS
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	5	20	0
D. Sposób zaliczenia	ZO	ZO	
Udział w zajęciach: 25h			B. Praca własna studenta: 25h/ 1 ECTS
Przygotowanie do zajęć: 10h			Przygotowanie do zaliczenia: 10h
Udział w konsultacjach: 5h			
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru		Wymagania wstępne: Student ma podstawową wiedzę na temat fizjologii człowieka, anatomii, zdrowia publicznego oraz żywienia w sporcie

<p>Metody dydaktyczne: Wykład konwersatoryjny, zajęcia praktyczne na sali gimnastycznej i w plenerze, pokaz multimedialny, dyskusja,</p>	<p>Metody i kryteria oceniania:</p> <p>A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład - Praca zaliczeniowa – test pisemny, aktywność na zajęciach (efekt 1) Ćwiczenia – test pisemny, aktywność na zajęciach (efekt 2,3,4)</p> <p>B. Ustalenie oceny końcowej na podstawie punktów uzyskanych ze sprawdzianów oraz aktywności na zajęciach (średnia arytmetyczna): Kryteria sprawdzianów:</p> <table border="0"> <tr> <td>%punktów:</td> <td>ocena</td> </tr> <tr> <td>95-100</td> <td>bardzo dobra</td> </tr> <tr> <td>90-94</td> <td>plus dobra</td> </tr> <tr> <td>80-89</td> <td>dobra</td> </tr> <tr> <td>70-79</td> <td>plus dostateczna</td> </tr> <tr> <td>60-69</td> <td>dostateczna</td> </tr> <tr> <td><60</td> <td>niedostateczna</td> </tr> </table> <p>Kryteria oceny aktywności na zajęciach: Bardzo aktywny udział w zajęciach – bdb Aktywny udział w zajęciach – db Okazjonalny aktywny udział w zajęciach – dst Całkowity brak aktywności - ndst</p>	%punktów:	ocena	95-100	bardzo dobra	90-94	plus dobra	80-89	dobra	70-79	plus dostateczna	60-69	dostateczna	<60	niedostateczna
%punktów:	ocena														
95-100	bardzo dobra														
90-94	plus dobra														
80-89	dobra														
70-79	plus dostateczna														
60-69	dostateczna														
<60	niedostateczna														
<p>Skrócony opis: Na zajęciach w sposób teoretyczny i praktyczny zostaną przedstawione formy aktywności fizycznej ukierunkowane na profilaktykę i poprawę zdrowia.</p>															
<p>Opis: Przedmiot realizowany jest w formie wykładu konwersatoryjnego, ćwiczeń w sali wykładowej i ćwiczeń w sali gimnastycznej oraz w plenerze. Na zajęciach szczegółowo omówione zostaną prozdrowotne formy aktywności fizycznej obejmujące jogging, nordic walking, pilates, aerobik, crossfit, trening siłowy, zajęcia typu mobility wraz z techniką ćwiczeń oraz budową jednostek treningowych. Zaliczenie przedmiotu student otrzymuje na podstawie oceny ze sprawdzianu pisemnego oraz aktywności na zajęciach.</p>															
<p>Zakres tematów:</p> <p>WYKŁAD: Prozdrowotne formy aktywności fizycznej – podział ze względu na mechanizmy działania. Monitorowanie intensywności wysiłku i postępów. Podstawy teoretyczne treningu typu: jogging, nordic walking, pilates, aerobik, crossfit, trening siłowy, zajęcia typu mobility. Zasady tworzenia jednostek treningowych z uwzględnieniem różnych form aktywności fizycznych. Podsumowanie. Sprawdzian pisemny.</p> <p>ĆWICZENIA: Zasady bezpiecznego uprawiania aktywności fizycznej. Kształtowanie prawidłowych nawyków i wzorców ruchowych. Jogging, slow jogging i bieg naturalny – analiza techniki prawidłowego biegania. Nordic walking – analiza techniki i doboru kijów. Metoda Pilatesa – podstawowe ćwiczenia. Aerobik – ćwiczenia przy muzyce. Crossfit – 9 podstawowych ćwiczeń funkcjonalnych z CF. Podstawy treningu siłowego – technika podnoszenia ciężarów.</p>															

Zajęcia typu mobility – praca nad zakresem ruchów oraz mobilizacją poszczególnych części ciała. Sprawdzian pisemny.

Literatura:

A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć

- 1) Starrett K., Cordoza G.: Bądź sprawny jak lampart. Jak pozbyć się bólu, uniknąć kontuzji i zwiększyć sprawność. Wyd. Galaktyka. 2015.
- 2) Boyle M. Nowoczesny trening funkcjonalny. Wyd. galaktyka 2019
- 3) Górski J. Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego. Wyd. PZWL, 2019

B. Literatura uzupełniająca

- 1) Wolf R., Cordain L. Paleo dieta: zrzuć zbędne kilogramy, zbuduj formę i pokonaj choroby. Wyd. Publicat, 2011 A.
Wood S. Pilates w rehabilitacji. Wyd. PZWL, 2020

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W02_WG)** W pogłębionym stopniu student zna mechanizmy fizjologiczne i biochemiczne związane z aktywnością fizyczną Umiejętności: student potrafi
2. **(K_U05_UW)** W zaawansowanym stopniu identyfikować błędy związane z aktywności fizyczną
3. **(K_U07_UW)** W zaawansowanym stopniu realizować zajęcia ruchowe

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. **(K_K03_KO)** Świadomej i pogłębionej dbałości o bezpieczeństwo własne i innych

Karta przedmiotu

Nazwa: Aktywność fizyczna w dietoterapii		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne			
Semestr: IV			
Koordynator przedmiotu: dr Przemysław Domaszewski Prowadzący przedmiot: dr Przemysław Domaszewski			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	5	20	0
D. Sposób zaliczenia	ZO	ZO	
A. Godziny kontaktowe: 25h/ 1 ECTS Udział w zajęciach: 25h		B. Praca własna studenta: 25h/ 1 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Udział w konsultacjach: 5h Przygotowanie do zaliczenia: 10h	
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru		Wymagania wstępne: Student ma podstawową wiedzę na temat fizjologii człowieka, anatomii, zdrowia publicznego oraz żywienia w sporcie

Metody dydaktyczne:

Wykład konwersatoryjny, zajęcia praktyczne na sali gimnastycznej i w plenerze, pokaz multimedialny, dyskusja

Metody i kryteria oceniania:

A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się)
Wykład - Praca zaliczeniowa – test pisemny, aktywność na zajęciach (efekt 1)
Ćwiczenia – test pisemny, aktywność na zajęciach (efekty 2,3,4)

B. Ustalenie oceny końcowej na podstawie punktów uzyskanych ze sprawdzianów oraz aktywności na zajęciach (średnia arytmetyczna):

Kryteria sprawdzianów:

%punktów:	ocena
95-100	bardzo dobra
90-94	plus dobra
80-89	dobra
70-79	plus dostateczna
60-69	dostateczna
<60	niedostateczna

Kryteria oceny aktywności na zajęciach:

Bardzo aktywny udział w zajęciach – bdb

Aktywny udział w zajęciach – db

Okazjonalny aktywny udział w zajęciach – dst

owity brak aktywności - ndst

Skrócony opis:

Zajęcia w sposób przystępny przedstawią teoretyczne i praktyczne aspekty wykorzystania aktywności fizycznej w dietoterapii.

Opis:

Przedmiot realizowany jest w formie wykładu konwersatoryjnego, ćwiczeń w sali wykładowej i ćwiczeń w sali gimnastycznej oraz w plenerze. Na zajęciach szczegółowo omówione zostaną najczęściej stosowane formy aktywności fizycznej oraz mechanizmy biochemiczne i fizjologiczne. W części praktycznej omówione zostaną najczęstsze błędy związane z aktywnością fizyczną oraz dokonana zostanie analiza właściwej biomechaniki ruchów lokomocyjnych i funkcjonalnych. Zaliczenie przedmiotu student otrzymuje na podstawie oceny ze sprawdzianu pisemnego oraz aktywności na zajęciach.

Zakres tematów:

WYKŁAD:

Znaczenie aktywności fizycznej w dietoterapii.

Podział wysiłków fizycznych ze względu na mechanizmy fizjologiczne i biochemiczne.

Analiza najczęstszych błędów związanych z aktywnością fizyczną

Choroby dietozależne a aktywność fizyczna Podsumowanie.

Sprawdzian pisemny.

ĆWICZENIA:

Zasady bezpiecznego uprawiania aktywności fizycznej.

Kształtowanie prawidłowych wzorców ruchowych.

Ćwiczenie funkcjonalne. Ćwiczenia siłowe.

Ćwiczenie wytrzymałościowe.

Ćwiczenia rozciągające, mobilizujące i stabilizujące.

Podstawy tworzenia planów treningowych.

Sprawdzian pisemny.

Literatura:

A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć

- 1) Starrett K., Cordoza G.: Bądź sprawny jak lampart. Jak pozbyć się bólu, uniknąć kontuzji i zwiększyć sprawność. Wyd. Galaktyka. 2015.
- 2) Boyle M. Nowoczesny trening funkcjonalny. Wyd. galaktyka 2019
- 3) Górski J. Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego. Wyd. PZWL, 2019

B. Literatura uzupełniająca

- 1) Wolf R., Cordain L. Paleo dieta: zrzuć zbędne kilogramy, zbuduj formę i pokonaj choroby. Wyd. Publicat, 2011 2)
Wood S. Pilates w rehabilitacji. Wyd. PZWL, 2020

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W02_WG)** W pogłębionym stopniu student zna mechanizmy fizjologiczne i biochemiczne związane z aktywnością fizyczną **Umiejętności: student potrafi**
2. **(K_U05_UW)** W zaawansowanym stopniu identyfikować błędy związane z aktywności fizyczną
3. **(K_U07_UW)** W zaawansowanym stopniu realizować zajęcia ruchowe

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. **(K_K03_KO)** Świadomej i pogłębionej dbałości o bezpieczeństwo własne i innych

Karta przedmiotu

Nazwa: Terapia nadwagi i otyłości		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne			
Semestr: IV			
Koordynator przedmiotu: dr inż. Dorota Masłowiec			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	10	15	0
D. Sposób zaliczenia	ZO	ZO	
A. Godziny kontaktowe: 25h/ 1 ECTS Udział w zajęciach: 25h			B. Praca własna studenta: 25h/ 1 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Udział w konsultacjach: 5h gotowanie do zaliczenia: 10h
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru	
		Wymagania wstępne: Student ma podstawową wiedzę na temat fizjologii człowieka, anatomii, zdrowia publicznego oraz żywienia	
Metody dydaktyczne: Wykład informacyjny, Ćwiczenia – praca metodą analizy studium przypadku, Praca z programem dietetycznym DietetykPro lub Kcalmar			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład - Praca zaliczeniowa – test pisemny, (efekt 1,2) Ćwiczenia –aktywność na zajęciach, prezentacja studium przypadku (efekt 1,2,3) B. Ustalenie oceny końcowej na podstawie punktów uzyskanych ze sprawdzianów oraz aktywności na zajęciach (średnia arytmetyczna): Kryteria sprawdzianów: %punktów: ocena 95-100 bardzo dobra 90-94 plus dobra 80-89 dobra 70-79 plus dostateczna 60-69 dostateczna <60 niedostateczna Kryteria oceny aktywności na zajęciach:

	Bardzo aktywny udział w zajęciach – bdb Aktywny udział w zajęciach – db Okazjonalny aktywny udział w zajęciach – dst Całkowity brak aktywności - ndst
Skrócony opis: Przedmiot realizowany w formie wykładów i ćwiczeń, w ramach których student poznaje aktualne rekomendacje dot. pracy z pacjentem z nadwagą lub otyłością zweryfikowane zgodnie z zasadami <i>Evidence-Based Medicine</i>	
Opis: Zapoznanie słuchaczy z aktualnymi rekomendacjami dotyczącymi prewencji pierwotnej i wtórnej otyłości oraz metod pracy z pacjentem z nadwagą lub otyłością, naciskiem na możliwości modyfikacji zachowań żywieniowych, a także kształtowanie postawy promującej zdrowie opierającej się na wiedzy zweryfikowanej zgodnie z zasadami <i>EvidenceBased Medicine</i> .	
Zakres tematów: Wykład: <ul style="list-style-type: none"> • Otyłość – epidemiologia, zasady diagnozowania, konsekwencje metaboliczne i inne, z uwzględnieniem zespołu metabolicznego oraz odległych powikłań hiperinsulinemii. • Klasyfikacja otyłości wg AACE/ACE (complications-based approach) – zasady postępowania w zależności od nasilenia choroby w ocenie wg kryteriów AACE/ACE oraz WHO. • Aspekt psychologiczny w pracy z pacjentem z otyłością lub nadwagą, pojęcie „Body Positive” • Dialog motywacyjny w pracy z pacjentem z otyłością lub nadwagą • Scorzenia towarzyszące otyłości: Nadciśnienie tętnicze – epidemiologia, klinika, leczenie; nadciśnienie tętnicze jako czynnik ryzyka choroby wieńcowej i udaru mózgu, cukrzyca Ćwiczenia: • Metodologia pracy z pacjentem otyłym – aspekt patofizjologiczny, społeczny, psychologiczny • Prezentacja analizy studium przypadku pacjentów z nadwagą lub otyłością i wybranymi chorobami towarzyszącymi – omówienie algorytmu postępowania, prezentacja strategii żywieniowej i jadłospisu 	
Literatura: Literatura podstawowa: <ul style="list-style-type: none"> • 1. M. Jarosz (Red.), Praktyczny podręcznik dietetyki, Wyd. Instytut Żywności Żywienia, Warszawa 2010. • 2. M. Skrzypek (Red.), <i>Obesitologia w ujęciu interdyscyplinarnym</i>. Wyd. UM w Lublinie, Lublin 2018. Literatura uzupełniająca: <ol style="list-style-type: none"> 1. M. Jarosz, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewska (Red.), <i>Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie</i>. NIZP-PZH, Warszawa 2020. 	
Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych): Wiedza: student zna i rozumie <ol style="list-style-type: none"> 1. (K_W02_WG) W pogłębionym stopniu student zna mechanizmy fizjologiczne i biochemiczne związane z aktywnością fizyczną Umiejętności: student potrafi 2. (K_U10_UW) w sposób krytyczny ocenić wyniki eksperymentów, obserwacji i obliczeń teoretycznych a także przedyskutować błędy pomiarowe i możliwości optymalizacji stosowanych procedur Kompetencje społeczne: student jest gotów do <ol style="list-style-type: none"> 3. (K_K01_KK) zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu 	

Karta przedmiotu

Nazwa: Obesitologia		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne			
Semestr: IV			
Koordynator przedmiotu: dr inż. Dorota Masłowiec			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	10	15	0
D. Sposób zaliczenia	ZO	ZO	
A. Godziny kontaktowe: 25h/ 1 ECTS Udział w zajęciach: 25h		B. Praca własna studenta: 25h/ 1 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Udział w konsultacjach: 5h gotowanie do zaliczenia: 10h	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru	
Wymagania wstępne: Student ma podstawową wiedzę na temat fizjologii człowieka, anatomii, zdrowia publicznego oraz żywienia		Wymagania wstępne: Student ma podstawową wiedzę na temat fizjologii człowieka, anatomii, zdrowia publicznego oraz żywienia	
Metody dydaktyczne: Wykład informacyjny, Ćwiczenia – praca metodą analizy studium przypadku, Praca z programem dietetycznym DietetykPro lub Kcalmar			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład - Praca zaliczeniowa – test pisemny, (efekt 1,2) Ćwiczenia –aktywność na zajęciach, prezentacja studium przypadku (efekt 1,2,3) B. Ustalenie oceny końcowej na podstawie punktów uzyskanych ze sprawdzianów oraz aktywności na zajęciach (średnia arytmetyczna): Kryteria sprawdzianów: %punktów: ocena 95-100 bardzo dobra 90-94 plus dobra 80-89 dobra 70-79 plus dostateczna 60-69 dostateczna <60 niedostateczna Kryteria oceny aktywności na zajęciach:

Bardzo aktywny udział w zajęciach – bdb
Aktywny udział w zajęciach – db
Okazjonalny aktywny udział w zajęciach – dst
Całkowity brak aktywności - ndst

Skrócony opis:

Przedmiot realizowany w formie wykładów i ćwiczeń, w ramach których student poznaje aktualne rekomendacje dot. pracy z pacjentem z nadwagą lub otyłością zweryfikowane zgodnie z zasadami *Evidence-Based Medicine*

Opis:

Zapoznanie słuchaczy z aktualnymi rekomendacjami dotyczącymi prewencji pierwotnej i wtórnej otyłości oraz metod pracy z pacjentem z nadwagą lub otyłością, naciskiem na możliwości modyfikacji zachowań żywieniowych, a także kształtowanie postawy promującej zdrowie opierającej się na wiedzy zweryfikowanej zgodnie z zasadami *EvidenceBased Medicine*.

Zakres tematów:

Wykład:

- Otyłość – epidemiologia, zasady diagnozowania, konsekwencje metaboliczne i inne, z uwzględnieniem zespołu metabolicznego oraz odległych powikłań hiperinsulinemii.
- Klasyfikacja otyłości wg AACE/ACE (complications-based approach) – zasady postępowania w zależności od nasilenia choroby w ocenie wg kryteriów AACE/ACE oraz WHO.
- Znaczenie wyników analizy składu ciała metodą bioelektrycznej impedancji (BIA) w postępowaniu w otyłości oraz u pacjentów z chorobą nowotworową (obowiązują parametry: FM, FFM, SMM, reaktancja, rezystancja, BIVA, kąta fazowy i ich znaczenie praktyczne). Zasady wykonywania badania. Interpretacja wyników BIA.
- Leczenie otyłości (metody chirurgiczne, farmakologiczne, dietoterapia)
- Scorzenia towarzyszące otyłości: Nadciśnienie tętnicze – epidemiologia, klinika, leczenie; nadciśnienie tętnicze jako czynnik ryzyka choroby wieńcowej i udaru mózgu.
- Prewencja cukrzycy t. II. Stan przedcukrzycowy (prediabetes) : nieprawidłowa glikemia na czczo (IFG) /nieprawidłowa tolerancja glukozy (IGT) - kryteria diagnostyczne. Kryteria diagnostyczne i podstawy patofizjologii zespołu metabolicznego (ZM). Odrębności diagnozowania ZM u dzieci i młodzieży. Zasady zmian stylu życia, w tym aktywności fizycznej i postępowania żywieniowego w leczeniu stanu przedcukrzycowego i ZM.

Ćwiczenia:

- Prezentacja analizy przypadku pacjentów z nadwagą lub otyłością i wybranymi chorobami towarzyszącymi – omówienie algorytmu postępowania, prezentacja strategii żywieniowej i jadłospisu

Literatura:

Literatura podstawowa:

- 1. M. Jarosz (Red.), Praktyczny podręcznik dietetyki, Wyd. Instytut Żywności Żywienia, Warszawa 2010.
- 2. M. Skrzypek (Red.), Obesitologia w ujęciu interdyscyplinarnym. Wyd. UM w Lublinie, Lublin 2018.

Literatura uzupełniająca:

1. M. Jarosz, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewska (Red.), *Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie*. NIZP-PZH, Warszawa 2020.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

4. (**K_W02_WG**) W pogłębionym stopniu student zna mechanizmy fizjologiczne i biochemiczne związane z aktywnością fizyczną Umiejętności: student potrafi
5. (**K_U10_UW**) w sposób krytyczny ocenić wyniki eksperymentów, obserwacji i obliczeń teoretycznych a także przedyskutować błędy pomiarowe i możliwości optymalizacji stosowanych procedur

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

6. (**K_K01_KK**) zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu

Karta przedmiotu

Nazwa: Fizjologia stresu			Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu				
Kierunek: Dietetyka Poziom PRK: 7/7 Poziom: studia drugiego stopnia Profil: praktyczny Forma: studia stacjonarne Semestr: IV				
Koordynator przedmiotu: dr n med. Magdalena Golachowska Prowadzący przedmiot: dr n med. Magdalena Golachowska				
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:				Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium	A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej			B. Praca własna studenta: 10h/ 0,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 5h Udział w konsultacjach: 2h Przygotowanie do zaliczenia: 3h
C. Liczba godzin	-	15	-	
D. Sposób zaliczenia	-	ZO	-	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru		Wymagania wstępne: Student zna podstawowe zasady zdrowego odżywiania się i zdrowego stylu życia. Umie prowadzić wywiad żywieniowy. Zna podstawowe zasady komunikacji z pacjentem.
Metody dydaktyczne: Dyskusja akademicka, testy psychologiczne, ćwiczenie technik redukujących stres, analiza przypadków.				Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Sprawozdanie z omawianych technik oraz analiza studium przypadku (efekty 1,2,3,4,5) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie punktów uzyskanych ze sprawozdań: %punktów: ocena 95-100 bardzo dobra 90-94 plus dobra 80-89 dobra 70-79 plus dostateczna 60-69 dostateczna

<60

niedostateczna

Skrócony opis:

Celem przedmiotu jest pogłębienie wiedzy i umiejętności studenta związane z rozpoznaniem u pacjenta krótko- i długotrwałych skutków życia w stresie, zaproponowania zmian w stylu życia, odżywiania się oraz wdrożenia technik rozładowujących napięcie. Przedmiot jest realizowany w formie ćwiczeń.

Opis:

Celem przedmiotu jest pogłębienie wiedzy i umiejętności studenta związanych z rozpoznaniem u pacjenta krótko- i długotrwałych skutków życia w stresie, wpływem stresu na sposób odżywiania się i stan odżywienia, zaproponowania zmian w stylu życia, odżywiania się oraz wdrożenia technik rozładowujących napięcie.

Przedmiot jest realizowany w formie ćwiczeń. Stosowaną metodą dydaktyczną jest dyskusja akademicka, analiza przypadków pacjentów, odgrywanie scenek oraz ćwiczenie technik rozładowujących napięcie.

Zaliczenie przedmiotu student uzyskuje na podstawie punktów otrzymanych za prawidłowo wykonane sprawozdanie pisemne z ćwiczonych technik i analizy przypadku.

Zakres tematów:

- czynniki wywołujące, podtrzymujące i wygaszające reakcję stresową
- zmiany w układzie hormonalnym, odpornościowym, krążenia, pokarmowym i nerwowym zachodzące pod wpływem stresu, psychoneuroimmunologia, koncepcja allostazy, ładunku i przeciążenia allostatycznego
- stres a popularne substancje psychoaktywne, suplementy, psychobiotyki i leki uspokajające - testy rozpoznające poziom stresu
- zalecenia żywieniowe i stylu życia dla osób żyjących w stresie
- poznanie i zastosowanie różnych technik redukujących stres

Literatura:

A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć

A1. wykorzystywana podczas zajęć

- Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, NCEZ, Instytut Żywienia i Żywności w Warszawie, 2020 https://www.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2020/12/Normy_zywienia_2020web-1.pdf
- Brzozowski (red, wyd 3) Konturek - Fizjologia człowieka. Podręcznik dla studentów medycyny, Edra Urban & Partner, Wrocław 2019

A2. studiowana samodzielnie przez studenta

- Aktualne publikacje i opracowania naukowe dotyczące psychoneuroimmunologii, psychobiotyków, technik regulujących poziom stresu

B. Literatura uzupełniająca

- Sapolsky MS, Dlaczego zebry nie mają wrzodów? Psychofizjologia stresu, PWN, Warszawa 2022

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W02_WG, K_W03_WK)** mechanizmy procesów psychospołecznych i elementów stylu życia ważnych dla zachowania zdrowia człowieka oraz w procesie leczenia w różnych chorobach.

Umiejętności: student potrafi

2. **(K_U05_UW)** identyfikować błędy w zwyczajach żywieniowych i stylu życia pacjentów i je korygować
3. **(K_U02_UK)** wykorzystywać najnowsze metody skutecznej komunikacji z pacjentem oraz promocji zachowań prozdrowotnych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. **(K_K01_KK)** Zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
5. **(K_K02_KR)** okazywania dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową

Karta przedmiotu

Nazwa: Dialog motywacyjny w dietetyce		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne			
Semestr: IV			
Koordynator przedmiotu: dr n. med. Magdalena Golachowska			
Prowadzący przedmiot: dr n. med. Magdalena Golachowska			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	-	15	-
D. Sposób zaliczenia	-	ZO	-
A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h		B. Praca własna studenta: 10h/ 0,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 5h Udział w konsultacjach: 2h Przygotowanie do zaliczenia: 3h	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru	
		Wymagania wstępne: Student zna podstawowe zasady zdrowego odżywiania się i zdrowego stylu życia. Umie prowadzić wywiad żywieniowy. Zna podstawowe zasady komunikacji z pacjentem.	
Metody dydaktyczne: Ćwiczenia praktyczne: odgrywanie scenek, praca w parach, omówienie przypadków pacjentów, dyskusje.			Metody i kryteria oceniania:
			A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Sprawozdanie z omawianych technik oraz analiza studium przypadku (efekty 1,2,3,4,5)
			B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie punktów uzyskanych ze sprawozdań:
			%punktów: ocena
			95-100 bardzo dobra
			90-94 plus dobra
			80-89 dobra
			70-79 plus dostateczna

60-69	dostateczna
<60	niedostateczna

Skrócony opis:

Przedmiot jest realizowany w formie ćwiczeń. Celem jest pogłębienie wiedzy i umiejętności zastosowania dialogu motywującego w pracy z pacjentem dietetycznym. Stosowaną metodą dydaktyczną jest praca w parach, odgrywanie scenek oraz omawianie studium przypadku.

Opis:

Celem jest pogłębienie wiedzy i umiejętności zastosowania dialogu motywującego w pracy z pacjentem dietetycznym. Dialog motywacyjny to sposób prowadzenia rozmowy z osobą stojącą w obliczu chęci i/lub konieczności wdrożenia zmian w życie, która ma trudności z podjęciem decyzji, wdrożeniem lub utrzymaniem odpowiednich działań. Celem dialogu jest większe zaangażowanie osoby poprzez wydobycie jej zasobów, wzmocnienie wiary w sukces, poczucia samoskuteczności, znalezienie sposobów na pokonanie trudności.

Przedmiot jest realizowany w formie ćwiczeń. Stosowaną metodą dydaktyczną jest praca w parach, odgrywanie scenek oraz omawianie studium przypadku.

Zaliczenie przedmiotu student uzyskuje na podstawie punktów otrzymanych za prawidłowo wykonane sprawozdania z ćwiczonych technik oraz opisujące przeprowadzone analizy przypadku.

Zakres tematów:

- wprowadzenie do zasad i ducha dialogu motywującego (DM)
- 4 procesy: angażowania, ukierunkowywania, wywoływania i planowania
- narzędzia DM (tzw. oars): pytania otwarte, odzwierciedlenia, dowartościowanie, refleksje, podsumowania
- język zmiany i język podtrzymania
- rozwijanie ambiwalencji
- wzmacnianie poczucia samoskuteczności u pacjenta

Literatura:

A1. wykorzystywana podczas zajęć

Jadwiga M. Jaraczewska, Małgorzata AdamczykZientara (red). Dialog Motywujący Praca z osobami uzależnionymi behawioralnie. Ministerstwo Zdrowia, Warszawa, 2015 – publikacja dostępna bezpłatnie https://www.kbpn.gov.pl/portal?id=15&res_id=4618304

A2. studiowana samodzielnie przez studenta

Miller, Rollnick. Dialog motywujący. Jak pomóc ludziom w zmianie, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, 2014

A. Literatura uzupełniająca

David B. Rosengren, Rozwijanie umiejętności w dialogu motywującym. Podręcznik praktyka z ćwiczeniami. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, 2021

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W02_WG, K_W03_WK)** mechanizmy procesów psychospołecznych i elementów stylu życia ważnych dla zachowania zdrowia człowieka oraz w procesie leczenia w różnych chorobach.

Umiejętności: student potrafi

2. **(K_U05_UW)** identyfikować błędy w zwyczajach żywieniowych i stylu życia pacjentów i je korygować
3. **(K_U02_UK)** wykorzystywać najnowsze metody skutecznej komunikacji z pacjentem oraz promocji zachowań prozdrowotnych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. **(K_K01_KK)** Zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
5. **(K_K02_KR)** okazywania dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową

Karta przedmiotu

Nazwa: Podstawy browarnictwa i enologii				Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Chemii					
Kierunek: Dietetyka					
Poziom PRK: 7/7					
Poziom: studia drugiego stopnia					
Profil: praktyczny					
Forma: studia stacjonarne					
Semestr: IV					
Koordynator przedmiotu: dr Paweł Lenartowicz					
Prowadzący przedmiot: dr Paweł Lenartowicz					
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:				Nakład pracy studenta:	
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium	A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h	
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej			B. Praca własna studenta: 10h/ 0,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 0h Przygotowanie do zaliczenia: 5h Udział w konsultacjach: 5h	
C. Liczba godzin	15	0	0		
D. Sposób zaliczenia	ZO				
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru		Wymagania wstępne: Brak	
Metody dydaktyczne: Wykład multimedialny, dyskusja				Metody i kryteria oceniania: A. Zaliczenie z oceną na podstawie kolokwium zaliczeniowego oraz referatu w formie pisemnej.(efekty 1-11) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny: Ustalenie oceny końcowej na podstawie oceny z kolokwium zaliczeniowego (60%) i referatu (40%).	
Skrócony opis: Studenci zostaną zaznajomieni z poszczególnymi etapami wytwarzania fermentowanych napojów alkoholowych (piwo, wino).					
Opis: Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy na temat technologii wytwarzania fermentowanych napojów alkoholowych (piwo, wino). Na wykładzie omówione zostaną składniki pokarmowe występujące w fermentowanych napojach alkoholowych, charakterystyka surowców i kolejne etapy przygotowywania napojów					

Zakres tematów:

Tematyka wykładu obejmuje: i) omówienie składników pokarmowych występujących w fermentowanych napojach alkoholowych z uwzględnieniem substancji wykazujących aktywność biologiczną, ii) omówienie i charakterystykę surowców wykorzystywanych do otrzymywania napojów alkoholowych (skład wody, słody, surowce niesłodowane, chmiel goryczkowy i aromatyczny, dodatki smakowe, drożdże itp.), iii) omówienie kolejnych etapów przygotowania brzojki/moszczu z uwzględnieniem wpływu zmian parametrów fizykochemicznych na produkt końcowy, iv) fermentacja i jej rodzaje – wybór odpowiednich drożdży, v) omówienie podstaw procesów biochemicznych i chemicznych zachodzących podczas poszczególnych etapów wytwarzania piwa i wina, vi) dojrzewanie fermentowanych napojów alkoholowych, vii) pomiary stosowane do kontroli poszczególnych procesów i charakterystyki produktu końcowego.

Literatura:

E. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć:

1. Władysław Leśniak, Biotechnologia żywności. Procesy fermentacji i biosyntezy, Wrocław Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu (2002)
2. Lewis Michael J., Piwowarstwo, Wydawnictwo Naukowe PWN (2001) 3. Materiały z wykładu.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

11. (K_W07_WG) Definiuje i charakteryzuje składniki pokarmowe występujące w napojach alkoholowych (piwo, wino), w tym substancje wykazujące aktywność biologiczną.
12. (K_W07_WG) Zna surowce i ich rodzaje wykorzystywane do produkcji napojów alkoholowych.
13. (K_W08_WG) Zna i rozumie kolejne etapy procesu produkcji napojów alkoholowych.
14. Zna mikroorganizmy wykorzystywane w procesie fermentacji alkoholowej i ich wpływ na cechy produktu końcowego.
15. (K_W07_WG) Zna i rozumie podstawowe procesy biochemiczne zachodzące podczas poszczególnych etapów wytwarzania napojów alkoholowych.
16. (K_W08_WG) Zna i przewiduje wpływ zmian parametrów fizykochemicznych podczas poszczególnych etapów produkcji na właściwości organoleptyczne końcowego produktu.
17. (K_W08_WG) Definiuje i charakteryzuje parametry opisujące napoje alkoholowe (zawartość ekstraktu, zawartość alkoholu, barwa itp.)
18. (K_W03_WK) Rozumie zagrożenia wynikające z nadmiernego spożywania napojów alkoholowych

Umiejętności: student potrafi

19. (K_U13_UW) Zaplanować i przeprowadzić proces otrzymywania napoju alkoholowego z uwzględnieniem cech organoleptycznych produktu końcowego.
20. (K_U11_UW) Scharakteryzować różne gatunki i rodzaje napojów alkoholowych.

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

21. (K_K01_KK) Student przygotowany jest do samodzielnego poszerzania wiedzy i umiejętności praktycznych w zakresie wytwarzania fermentowanych napojów alkoholowych.

Karta przedmiotu

Nazwa: Technologia produkcji fermentowanych napojów		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział chemii			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne			
Semestr: IV			
Koordynator przedmiotu: dr Paweł Lenartowicz			
Prowadzący przedmiot: dr Paweł Lenartowicz			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	15	0	0
D. Sposób zaliczenia	ZO		
A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h			B. Praca własna studenta: 10h/ 0,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 0h Przygotowanie do zaliczenia: 5h Udział w konsultacjach: 5h
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru	
Wymagania wstępne: Brak			
Metody dydaktyczne: Wykład multimedialny, dyskusja			Metody i kryteria oceniania: A. Zaliczenie z oceną na podstawie kolokwium zaliczeniowego oraz referatu w formie pisemnej. (efekty 1-10) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny: Ustalenie oceny końcowej na podstawie oceny z kolokwium zaliczeniowego (60%) i referatu (40%).
Skrócony opis: Studenci zostaną zaznajomieni z poszczególnymi etapami wytwarzania fermentowanych napojów			
Opis: Zajęcia prowadzone są w formie wykładu multimedialnego z dyskusją. Studenci zostaną zaznajomieni z poszczególnymi etapami wytwarzania fermentowanych napojów			

Zakres tematów:

Tematyka wykładu obejmuje: i) omówienie składników pokarmowych występujących w fermentowanych napojach alkoholowych z uwzględnieniem substancji wykazujących aktywność biologiczną, ii) omówienie i charakterystykę surowców wykorzystywanych do otrzymywania napojów alkoholowych (skład wody, słody, surowce niesłodowane, chmiele goryczkowe i aromatyczne, dodatki smakowe, drożdże itp.), iii) omówienie kolejnych etapów przygotowania brzezki/moszczu z uwzględnieniem wpływu zmian parametrów fizykochemicznych na produkt końcowy, iv) fermentacja i jej rodzaje – wybór odpowiednich drożdży, v) omówienie podstaw procesów biochemicznych i chemicznych zachodzących podczas poszczególnych etapów wytwarzania piwa i wina, vi) dojrzewanie fermentowanych napojów alkoholowych, vii) pomiary stosowane do kontroli poszczególnych procesów i charakterystyki produktu końcowego.

Literatura:

F. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć:

1. Władysław Leśniak, Biotechnologia żywności. Procesy fermentacji i biosyntezy, Wrocław Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu (2002)
 2. Lewis Michael J., Piwowarstwo, Wydawnictwo Naukowe PWN (2001) 3.
- Materiały z wykładu.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W07_WG) Definiuje i charakteryzuje składniki pokarmowe występujące w napojach fermentowanych (w tym substancje wykazujące aktywność biologiczną).
2. (K_W07_WG) Zna surowce i ich rodzaje wykorzystywane do produkcji napojów fermentowanych.
3. (K_W08_WG) Zna i rozumie kolejne etapy procesu produkcji napojów fermentowanych
4. Zna mikroorganizmy wykorzystywane w procesie fermentacji i ich wpływ na cechy produktu końcowego.
5. (K_W07_WG) Zna i rozumie podstawowe procesy biochemiczne zachodzące podczas poszczególnych etapów produkcji napojów fermentowanych
6. (K_W08_WG) Zna i przewiduje wpływ zmian parametrów fizykochemicznych podczas poszczególnych etapów produkcji na właściwości organoleptyczne końcowego produktu.
7. (K_W08_WG) Definiuje i charakteryzuje parametry opisujące napoje fermentowane (zawartość ekstraktu, zawartość alkoholu, barwa itp.) Umiejętności: student potrafi
8. (K_U13_UW) Zaplanować i przeprowadzić proces otrzymywania napoju fermentowanego z uwzględnieniem cech organoleptycznych produktu końcowego.
9. (K_U11_UW) Scharakteryzować różne gatunki i rodzaje napojów fermentowanych.

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

10. (K_K01_KK) Student przygotowany jest do samodzielnego poszerzania wiedzy i umiejętności praktycznych w zakresie wytwarzania fermentowanych napojów

Karta przedmiotu

Nazwa: Edukacja żywieniowa w zaburzeniach gospodarki węglowodanowej		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne			
Semestr: IV			
Koordinator przedmiotu: Prowadzący przedmiot: dr. Marta Sobera			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	10	15	0
D. Sposób zaliczenia	ZO	ZO	
A. Godziny kontaktowe: 25h/ 1 ECTS Udział w zajęciach: 25h			
B. Praca własna studenta: 25h/ 1 ECTS Przygotowanie do zajęć: 15h Przygotowanie do zaliczenia: 5h Udział w konsultacjach: 5h			
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru	
		Wymagania wstępne: Brak konieczności poprzedzenia przedmiotami wprowadzającym. Umiejętność pracy samodzielnej i pracy w grupie.	
Metody dydaktyczne: Wykład problemowy. Prezentacja multimedialna, dyskusje dydaktyczne, debaty Filmy, plansze. Ćwiczenia -zadania grupowe.			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Przygotowanie i przedstawienie pracy zaliczeniowej oraz prezentacji o określonym przez prowadzącego temacie (efekty1,2). Obserwacja studenta (efekty3,4,5). B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie oceny z pracy zaliczeniowej oraz prezentacji tematu (efekty3,4).
Skrócony opis: Zapoznanie studenta z organizacją edukacji żywieniowej, jej miejscem w edukacji zdrowotnej, rolą poradnictwa żywieniowego oraz dietetyka w ochronie zdrowia. Zapoznanie studenta z poradnictwem indywidualnym i grupowym, determinantami w planowaniu prawidłowego żywienia w zaburzeniach gospodarki węglowodanowej oraz zagrożeniami.			
Opis: Przedmiot realizowany jest w dwóch formach dydaktycznych – wykładów i ćwiczeń. Przedmiot realizuje cele i zadania zdrowia publicznego, definiuje organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach polityki zdrowotnej państwa, a także zadania i cele edukacji żywieniowej, wskazuje zadania dietetyka w edukacji oraz podstawowe założenia, zadania i organizację poradnictwa żywieniowego. Wskazuje			

metody planowania i prowadzenia edukacji żywieniowej indywidualnej i grupowej związanej z poradnictwem dietetycznym i profilaktyką chorób dietozależnych.

Zakres tematów:

1. Cele i zadania edukacji żywieniowej. Podstawy prawne i teoretyczne edukacji zdrowotnej i żywieniowej. Organizacja poradnictwa żywieniowego.
2. Metodyka edukacji żywieniowej. Interaktywne metody przekazywania wiedzy. Komunikowanie interpersonalne w edukacji żywieniowej i poradnictwie dietetycznym.
3. Edukacja żywieniowa w jednostkach opieki zdrowotnej.
4. Wpływ środków masowego przekazu na żywieniu człowieka. Ocena rzetelności medialnych informacji prozdrowotnych . Analiza treści reklam produktów spożywczych.
5. Mechanizmy kształtowania postaw i zachowań żywieniowych. Determinanty przyrodnicze, kulturowe, religijne i ekonomiczne w planowaniu prawidłowego żywienia. Psychologiczne i społeczne uwarunkowania zachowań żywieniowych.
6. Żywieniowe czynniki ryzyka przewlekłych chorób niezakaźnych.
7. Edukacja żywieniowa dzieci i młodzieży. Kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych. Charakterystyczne zachowania żywieniowe młodzieży. Etapy edukacji żywieniowej młodzieży. Czynniki warunkujące zmianę postaw wobec żywności i żywienia u młodzieży.
8. Edukacja żywieniowa pacjentów z zaburzeniami gospodarki węglowodanowej.
9. Edukacja żywieniowa osób w podeszłym wieku.
10. Metody oceny efektywności prowadzonej edukacji żywieniowej. Sposoby konstruowania materiałów edukacyjnych.

Literatura:

- Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
 - Jarosz M. Dietetyka. Żywność, żywienie w prewencji i leczeniu. 2017. ISBN 978-83-86060-88-7
 - Normy żywienia dla populacji polskiej, Jarosz M. (red.), IŻŻ, Warszawa 2017
- Woynarowska .b „Edukacja zdrowotna: podręcznik akademicki”, Wyd. PWN, Warszawa, 2017
- Ciborowska, A. Rudnicka „Dietetyka. Żywność i zdrowie człowieka”, Wyd. PZW, 2014
 - J. Gawęcki , W. Roszkowski (red.): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. PWN, Warszawa, 2009
- Literatura uzupełniająca
 - J. Gawęcki, J. Hasik „Żywność człowieka zdrowego i chorego”, Wyd. PWN, 2010
 - J. Gawęcki, J. Hasik „Żywność człowieka a zdrowie publiczne”, Wyd. PWN, 2009 M.
 - Jarosz „Praktyczny podręcznik dietetyki”, Wyd. IŻŻ, 2012
 - Wądołowska L.: Żywieniowe podłoże zagrożeń zdrowia w Polsce. Wydawnictwo Uniwersytetu
 - Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, Olsztyn 2010

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W03_WK) zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych, kreatywnych i rekreacyjnych podejmowanych przez człowieka w zakresie właściwym dla programu kształcenia na kierunku dietetyka
2. W zaawansowanym stopniu zasady funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w zakresie nauk o zdrowiu

Umiejętności: student potrafi

3. (K_U02_UK) Komunikować się na tematy specjalistyczne, wykorzystując zaawansowane techniki efektywnego komunikowania się i negocjacji z jednostkami lub grupami społecznymi oraz wykorzystania wychowawczych aspektów promocji zdrowia w profilaktyce wykluczenia i patolog
4. (K_U06_UO) wykorzystać wychowawcze aspekty promocji zdrowia w profilaktyce wykluczenia społecznego i patologii społecznych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. (K_K06_KR) Krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści

Karta przedmiotu

Nazwa: Postępowanie dietetyczne w zaburzeniach gospodarki węglowodanowej		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne			
Semestr: IV			
Koordynator przedmiotu: Prowadzący przedmiot: dr inż. Dorota Masłowiec			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	10	15	0
D. Sposób zaliczenia	ZO	ZO	
A. Godziny kontaktowe: 25h/ 1 ECTS Udział w zajęciach: 25h		B. Praca własna studenta: 25h/ 1 ECTS Przygotowanie do zajęć: 15h Przygotowanie do zaliczenia: 5h Udział w konsultacjach: 5h	
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru		Wymagania wstępne: Brak konieczności poprzedzenia przedmiotami wprowadzającym. Umiejętność pracy samodzielnej i pracy w grupie.
Metody dydaktyczne: Wykład problemowy. Prezentacja multimedialna, dyskusje dydaktyczne, debaty Filmy, plansze. Ćwiczenia -zadania grupowe.			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Przygotowanie i przedstawienie pracy zaliczeniowej oraz prezentacji o określonym przez prowadzącego temacie (efekty1,2). Obserwacja studenta (efekty3,4,5). B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie oceny z pracy zaliczeniowej oraz prezentacji tematu (efekty3,4).
Skrócony opis: Zapoznanie studenta z rolą poradnictwa żywieniowego oraz dietetyka w ochronie zdrowia. Zapoznanie studenta z poradnictwem indywidualnym i grupowym, determinantami w planowaniu prawidłowego żywienia w zaburzeniach gospodarki węglowodanowej oraz zagrożeniami.			

Opis:

Przedmiot realizowany jest w dwóch formach dydaktycznych – wykładów i ćwiczeń.

Przedmiot realizuje cele i zadania zdrowia publicznego, definiuje organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach polityki zdrowotnej państwa, a także zadania i cele edukacji żywieniowej, wskazuje zadania dietetyka w edukacji oraz podstawowe założenia, zadania i organizację poradnictwa żywieniowego. Wskazuje metody planowania i prowadzenia edukacji żywieniowej indywidualnej i grupowej związanej z poradnictwem dietetycznym i profilaktyką chorób dietozależnych.

Zakres tematów:

1. Interpretacja wyników badań laboratoryjnych w zaburzeniach gospodarki węglowodanowej.
2. Dietoterapia w zaburzeniach gospodarki węglowodanowej.
3. Cele i zadania edukacji żywieniowej
4. Edukacja żywieniowa w jednostkach opieki zdrowotnej.
5. Mechanizmy kształtowania postaw i zachowań żywieniowych. Determinanty przyrodnicze, kulturowe, religijne i ekonomiczne w planowaniu prawidłowego żywienia. Psychologiczne i społeczne uwarunkowania zachowań żywieniowych.
6. Edukacja żywieniowa dzieci i młodzieży. Kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych. Etapy edukacji żywieniowej młodzieży.
7. Edukacja żywieniowa pacjentów z zaburzeniami gospodarki węglowodanowej.
8. Edukacja żywieniowa osób w podeszłym wieku.
9. Sposoby konstruowania materiałów edukacyjnych.

Literatura:

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
Jarosz M. Dietetyka. Żywność, żywienie w prewencji i leczeniu. 2017. ISBN 978-83-86060-88-7
Normy żywienia dla populacji polskiej, Jarosz M. (red.), IŻŻ, Warszawa 2017
- B. Woynarowska .b „Edukacja zdrowotna: podręcznik akademicki”, Wyd. PWN, Warszawa, 2017
H. Ciborowska, A. Rudnicka „Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka”, Wyd. PZWL, 2014
J. Gawęcki , W. Roszkowski (red.): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. PWN, Warszawa, 2009
- B. Literatura uzupełniająca
J. Gawęcki, J. Hasik „Żywienie człowieka zdrowego i chorego”, Wyd. PWN, 2010
J. Gawęcki, J. Hasik „Żywienie człowieka a zdrowie publiczne”, Wyd. PWN, 2009 M.
Jarosz „Praktyczny podręcznik dietetyki”, Wyd. IŻŻ, 2012
Wądołowska L.: Żywieniowe podłoże zagrożeń zdrowia w Polsce. Wydawnictwo Uniwersytetu
Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, Olsztyn 2010

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W03_WK) zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych, kreatywnych i rekreacyjnych podejmowanych przez człowieka w zakresie właściwym dla programu kształcenia na kierunku dietetyka
2. W zaawansowanym stopniu zasady funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w zakresie nauk o zdrowiu

Umiejętności: student potrafi

3. (K_U02_UK) Komunikować się na tematy specjalistyczne, wykorzystując zaawansowane techniki efektywnego komunikowania się i negocjacji z jednostkami lub grupami społecznymi oraz wykorzystania wychowawczych aspektów promocji zdrowia w profilaktyce wykluczenia i patologii
4. (K_U06_UO) wykorzystać wychowawcze aspekty promocji zdrowia w profilaktyce wykluczenia społecznego i patologii społecznych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. (K_K06_KR) Krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści

Karta przedmiotu

Nazwa: Praktyki w szpitalu	Kod:	ECTS: 7
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu		
Kierunek: Dietetyka		
Poziom PRK: 7/7		
Poziom: studia drugiego stopnia		
Profil: praktyczny		
Forma: studia stacjonarne Semestr: I		
Koordynator przedmiotu: mgr Aneta Dzieńszewska Prowadzący przedmiot:		
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:		Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	inne- praktyki zawodowe	A. Godziny kontaktowe: 140h/ 5,6 ECTS Udział w zajęciach: 140h B. Praca własna studenta: 35h/ 1,4 ECTS
B. Tryb realizacji	Zajęcia w placówce	
C. Liczba godzin	175	
D. Sposób zaliczenia	ZO	
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: Praktyka zawodowa	Wymagania wstępne: Student posiada wiedzę w zakresie zasad żywienia osób zdrowych i chorych, zasad komponowania i stosowania diet w przebiegu chorób żywieniowo-zależnych.
Metody dydaktyczne: Zajęcia praktyczne		Metody i kryteria oceniania: Zajęcia praktyczne w szpitalu A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Sporządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez koordynatora ds. Praktyk Studenckich (efekty 1,2,3,4,5,6) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie frekwencji, uzyskanie pozytywnej oceny z wyznaczonych efektów kształcenia oraz terminowego dostarczenia kierunkowemu opiekunowi praktyk dziennika praktyk zawierającego wszystkie zagadnienia i uwagi wynikłe podczas odbywania praktyk.

Skrócony opis:

praktyczna realizacja wiedzy z zakresu żywienia dietetycznego w szpitalu

Opis:

Celem jest pogłębienie umiejętności w zakresie współpracy dietetyka z pacjentem i personelem służby zdrowia. Studenci zapoznają się z zasadami funkcjonowania oraz przepisami regulującymi działalność danej placówki ze szczególnym uwzględnieniem organizacji żywienia; pogłębiają wiedzę dotyczącą pracy dietetyka klinicznego w placówkach leczenia zamkniętego; uczestniczą w obowiązkach dietetyka w szpitalu; nabywają praktycznych umiejętności przeprowadzania wywiadów żywieniowych, komponowania jadłospisów zależnie od wymagań i występujących schorzeń, jak również formułowania zaleceń dietetycznych dla pacjentów opuszczających szpital. Studenci podejmują działania edukacyjne polegające na propagowaniu zasad prawidłowego żywienia oraz wyjaśniają pacjentom konsekwencje zdrowotne popełnianych błędów żywieniowych.

Zakres tematów:

Dalsze kształtowanie umiejętności praktycznych i kompetencji społecznych uzyskanych na studiach I stopnia w zakresie pracy i zadań dietetyka w szpitalu:

1. Ocena stanu odżywienia pacjenta - prowadzenie pomiarów antropometrycznych, ocena za pomocą wykorzystywanych przez szpital kwestionariuszy (skala NRS 2002, SGA, PG SGA, MNA, MUST, GLIM), interpretacja wyników badań laboratoryjnych.
2. Omówienie wraz z lekarzem i dietetykiem stanu zdrowia chorego.
3. Prowadzenie wywiadów żywieniowo - zdrowotnych.
4. Kompleksowe poradnictwo żywieniowe dla osób o szczególnych potrzebach dietetycznych.
5. Planowanie postępowania dietetycznego dostosowanego do stanu zdrowia ze szczególnym uwzględnieniem wieku, zapotrzebowania białkowo-kalorycznego, stanu nawodnienia oraz zapotrzebowania na witaminy i składniki mineralne.
6. Przygotowanie indywidualnych planów dietetycznych, wskazówek i zaleceń żywieniowych dostosowanych do potrzeb pacjentów w zakresie ilościowym jak i jakościowym, w tym po zakończonej hospitalizacji. Przygotowywanie materiałów edukacyjnych dla pacjentów.
7. Opracowywanie indywidualnych zaleceń/planów żywieniowych dla pacjentów o specjalnych potrzebach żywieniowych. Leczenie żywieniowe – żywienie do-i pozajelitowe.
8. Pomoc w karmieniu pacjentów niesamodzielnych.
9. Kształcenie umiejętności w zakresie pracy w zespole (w ramach zespołu terapeutycznego), komunikacji z pacjentem, lekarzem oraz pozostałym personelem medycznym.

Literatura:

- Normy żywienia:
https://www.pzh.gov.pl/wpcontent/uploads/2020/12/Normy_zywienia_2020web-1.pdf
- Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (<http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowejdietetyka.pdf>).
- Literatura branżowa z zakresu dietetyki i żywienia człowieka.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W04_WK)** zasady praktyki opartej na argumentach naukowych
2. **(K_W06_WK)** W zaawansowanym stopniu zasady funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w zakresie nauk o zdrowiu

Umiejętności: student potrafi

3. **(K_U01_UW)** posługiwać się zaawansowanym technicznie sprzętem i aparaturą stosowanymi w zakresie właściwym dla programu kształcenia
4. **(K_U05_UW)** identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. **(K_K01_KK)** Zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
6. **(K_K02_KR)** okazywania dbałości o prestiż związanej z wykonywaniem zawodu i właściwie pojętą solidarność zawodową

Karta przedmiotu

Nazwa: Praktyki w placówkach opieki dziennej /całodziennej / w gabinetach dietetycznych		Kod:	ECTS: 10
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7 Poziom: studia drugiego stopnia Profil: praktyczny Forma: studia stacjonarne Semestr: II			
Koordynator przedmiotu: mgr Aneta Dzieniszewska Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:		Nakład pracy studenta:	
A. Formy zajęć	inne- praktyki zawodowe	A. Godziny kontaktowe: 200h/8 ECTS Udział w zajęciach: 200h B. Praca własna studenta: 50h/ 2 ECTS	
B. Tryb realizacji	Zajęcia w placówce		
C. Liczba godzin	250		
D. Sposób zaliczenia	ZO		
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: Praktyka zawodowa		Wymagania wstępne: Student posiada wiedzę w zakresie zasad żywienia osób zdrowych i chorych, zasad komponowania i stosowania diet w przebiegu chorób żywieniowo-zależnych.

Metody dydaktyczne:

Zajęcia praktyczne

Metody i kryteria oceniania:

Zajęcia praktyczne w placówkach opieki
diennej/ gabinecie dietetycznym
(efekty 1,2,3,4,5,6)

A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się)

Sporządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez koordynatora ds. Praktyk Studenckich

B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny

Ustalenie oceny końcowej na podstawie frekwencji, uzyskanie pozytywnej oceny z wyznaczonych efektów kształcenia oraz terminowego dostarczenia kierownikowi praktyk dziennika praktyk zawierającego wszystkie zagadnienia i uwagi wynikłe podczas odbywania praktyk.

Skrócony opis:

praktyczna realizacja wiedzy z zakresu poradnictwa dietetycznego

Opis:

Celem kształcenia jest w oparciu o umiejętności i kompetencje społeczne pozyskane na studiach I stopnia dalsze podnoszenie kwalifikacji zawodowych w zakresie prowadzenia poradnictwa dietetycznego dla różnych grup pacjentów. W oparciu o badania antropometryczne, wyniki analizy składu ciała, wyniki badań laboratoryjnych oraz wywiady zdrowotne i żywieniowe pogłębienie przez studentów umiejętności prowadzenia właściwej edukacji chorych zgłaszających się do poradni, konstruowania indywidualnych planów dietetycznych dostosowanych do ich potrzeb ilościowych, jak i jakościowych, pracy w zespole (w tym innymi członkami zespołu terapeutycznego) oraz dalsze kształtowanie prawidłowej komunikacji z pacjentem.

Zakres tematów:

Dalsze kształtowanie umiejętności praktycznych i kompetencji społecznych uzyskanych na studiach I stopnia w zakresie pracy i zadań dietetyka w poradni dietetycznej:

1. Organizacja i wyposażenie techniczne poradni dietetycznej.
2. Ocena stanu odżywienia pacjenta - prowadzenie pomiarów antropometrycznych, przeprowadzanie analizy składu ciała pacjentów, interpretacja wyników badań laboratoryjnych.
3. Prowadzenie wywiadów żywieniowo - zdrowotnych.
4. Przygotowanie indywidualnych planów dietetycznych, wskazówek i zaleceń żywieniowych dostosowanych do potrzeb pacjentów w zakresie ilościowym jak i jakościowym. Przygotowywanie materiałów edukacyjnych.
5. Edukacja pacjentów oraz monitorowanie efektów zaleconego postępowania żywieniowego. Weryfikacja zaleceń w przypadku braku efektów terapii.
6. Kształcenie umiejętności w zakresie pracy w zespole, w tym innymi członkami zespołu terapeutycznego.
7. Kształcenie umiejętności prawidłowej komunikacji z pacjentem.

Literatura:

- Grzymisławski M, red. Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa
- Ciborowska H, Ciborowski A. Dietetyka. Żywnie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa
- Normy żywienia: https://www.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2020/12/Normy_zywienia_2020web-1.pdf
- Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (<http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowejdietetyka.pdf>).

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W04_WK)** zasady praktyki opartej na argumentach naukowych
2. **(K_W06_WK)** W zaawansowanym stopniu zasady funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w zakresie nauk o zdrowiu

Umiejętności: student potrafi

3. **(PK_U01_UW)** posługiwać się zaawansowanym technicznie sprzętem i aparaturą stosowanymi w zakresie właściwym dla programu kształcenia
4. **(K_U05_UW)** identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. **(K_K01_KK)** Zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
6. **(K_K04_KK)** rozwiązywania złożonych problemów etycznych związanych z wykonywaniem zawodu oraz określania priorytetów służących realizacji określonych zadań

Karta przedmiotu

Nazwa: Praktyka technologiczna (katering dietetyczny, zakłady żywienia zbiorowego)		Kod:	ECTS: 4
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne Semestr: III			
Koordinator przedmiotu: mgr Aneta Dzieniszewska Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:		Nakład pracy studenta:	
A. Formy zajęć	inne- praktyki zawodowe	A. Godziny kontaktowe: 80h/ 3,2 ECTS B. Praca własna studenta: 20h/ 0,8 ECTS	
B. Tryb realizacji	Zajęcia w placówce		
C. Liczba godzin	100		
D. Sposób zaliczenia	ZO		
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: Praktyka zawodowa		Wymagania wstępne: Student posiada podstawową wiedzę o procesach technologicznych w przetwórstwie żywności, zna zagrożenia zdrowotne, zasady higieny i bezpieczeństwa pracy w kontakcie z żywnością.
Metody dydaktyczne: Zajęcia praktyczne		Metody i kryteria oceniania: Zajęcia praktyczne w cateringu dietetycznym, w zakładach żywienia zbiorowego A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Sporządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez koordynatora ds. Praktyk Studenckich. (efekty 1,2,3,4,5,6) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie frekwencji, uzyskanie pozytywnej oceny z wyznaczonych efektów kształcenia oraz terminowego dostarczenia kierunkowemu opiekunowi praktyk dziennika praktyk zawierającego wszystkie zagadnienia i uwagi wynikłe podczas odbywania praktyk.	

Skrócony opis:

praktyczna realizacja wiedzy z zakresu żywienia dietetycznego w zakładach żywienia zbiorowego

Opis:

Celem jest uzyskanie w pogłębionym stopniu, praktycznej wiedzy dotyczącej funkcjonowania przedsiębiorstw produkujących żywność, placówek żywienia zbiorowego i/ lub tzw. małej gastronomii.

W trakcie praktyki studenci zapoznają się z: charakterem działalności zakładu zajmującego się produkcją żywności; organizacją pracy, przepisami BHP oraz jawną dokumentacją regulującą działalność danej placówki; wyposażeniem technicznym kuchni i/lub zakładu; funkcjonowaniem urządzeń gastronomicznych; technologią produkcji potraw w danym przedsiębiorstwie i/lub placówce; rodzajem wykorzystywanych surowców spożywczych, ich przechowywaniem i magazynowaniem; stosowanymi metodami obróbki termicznej oraz wpływem obróbki termicznej żywności na jakość i wydajność produkcji. Studenci, po odpowiednim przeszkoleniu przez osoby nadzorujące i spełnieniu wymogów sanitarno-epidemiologicznych, uczestniczą w czynnościach związanych z przetwórstwem żywności, produkcją i wydawaniem potraw.

Zakres tematów:

Dalsze kształtowanie umiejętności praktycznych i kompetencji społecznych uzyskanych na studiach I stopnia w zakresie pracy i zadań dietetyka w szpitalu:

1. Poznanie organizacji żywienia zbiorowego
2. Zapoznanie się z rodzajem diet stosowanych w zależności od stanu zdrowia.
3. Planowanie żywienia zbiorowego (tworzenie jadłospisów dekadowych, opracowanie listy i częstotliwości zakupu produktów spożywczych niezbędnych do realizacji jadłospisów)
4. Ocena wartości odżywczej stosowanych diet.
5. Poszerzenie wiedzy dotyczącej racjonalnego planowania żywienia

Literatura:

- Normy żywienia:
https://www.pzh.gov.pl/wpcontent/uploads/2020/12/Normy_zywienia_2020web-1.pdf
- Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (<http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etykizawodowej-dietetyka.pdf>).
- Literatura branżowa z zakresu dietetyki i żywienia człowieka.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W04_WK)** zasady praktyki opartej na argumentach naukowych
2. **(K_W06_WK)** W zaawansowanym stopniu zasady funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w zakresie nauk o zdrowiu

Umiejętności: student potrafi

3. **(PK_U01_UW)** posługiwać się zaawansowanym technicznie sprzętem i aparaturą stosowanymi w zakresie właściwym dla programu kształcenia
4. **(K_U05_UW)** identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. **(K_K01_KK)** Zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
6. **(K_K03_KO)** wypełniania zobowiązań społecznych, inspirowania i organizowania działalności promującej zdrowie na rzecz środowiska społecznego

Karta przedmiotu

Nazwa: Praktyki w placówkach z nadzorem sanitarnoepidemiologicznym lub w stacjach SANEPID		Kod:	ECTS: 3
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne			
Semestr: IV			
Koordynator przedmiotu: mgr Aneta Dzieńszewska Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:		Nakład pracy studenta:	
A. Formy zajęć	inne- praktyki zawodowe	A. Godziny kontaktowe: 60h/ 2,4 ECTS B. Praca własna studenta: 15h/ 0,6 ECTS	
B. Tryb realizacji	Zajęcia w placówce		
C. Liczba godzin	75		
D. Sposób zaliczenia	ZO		
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: Praktyka zawodowa		Wymagania wstępne: Student posiada podstawową wiedzę z zakresu higieny żywienia i żywności

Metody dydaktyczne:

Zajęcia praktyczne

Metody i kryteria oceniania:

Zajęcia praktyczne w placówkach z nadzorem sanitarno-epidemiologicznym/stacje SANEPID

A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się)

Sporządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez koordynatora ds. Praktyk Studenckich

(K_W04_WK, K_W0_WK, PK_U01_UW, K_U05_UW, K_K01_KK, K_K03_KO)

B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny

Ustalenie oceny końcowej na podstawie frekwencji, uzyskanie pozytywnej oceny z wyznaczonych efektów kształcenia oraz terminowego dostarczenia kierownikowi opiekunowi praktyk dziennika praktyk zawierającego wszystkie zagadnienia i uwagi wynikłe podczas odbywania praktyk.

Skrócony opis:

Zapoznanie ze strukturą organizacyjną i z podstawowymi zadaniami stacji sanitarno-epidemiologicznej, zakresem jej działalności i kompetencjami

Opis:

Celem jest zdobycie wiedzy z zakresu podstaw nadzoru sanitarno-epidemiologicznego w szczególności nadzoru higieny żywności i żywienia. W trakcie praktyk studenci zapoznają się z wdrażaniem zasad w celu zapobiegania chorobom zakaźnym i zakażeniom w placówkach żywienia zbiorowego, nabywają umiejętności identyfikacji i interpretacji przepisów dotyczących nadzoru sanitarno – epidemiologicznego.

Zakres tematów:

1. Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania placówki.
2. Zapoznanie się z podstawami prawnymi zasad funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki.
3. Poznanie zasad BHP obowiązujących w danej placówce.
4. Zapoznanie się z przebiegiem kontroli w zakresie nadzoru nad warunkami higieniczno - sanitarnymi na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
5. Zapoznanie się z przebiegiem kontroli w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia w zakładach produkujących żywność oraz zakładach żywienia zbiorowego.
6. Poznanie zasad przebiegu ostrzeżenia o niebezpiecznych środkach żywnościowych.
7. Poznanie zasad pobierania próbek w ramach urzędowej kontroli i monitoringu żywności produkcji krajowej i pochodzącej z importu.
8. Poznanie zasad prowadzenia oceny jakości żywienia różnych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego.
9. Poznanie zasad weryfikacji i dokumentacji zatruc pokarmowych opracowywanych przez powiatowe stacje sanitarno – epidemiologiczne.

10. Poznanie zasad działania w zakresie wprowadzania i egzekwowania prawidłowego znakowania żywności zawierającej organizmy genetycznie modyfikowane'

Literatura:

- Normy żywienia: https://www.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2020/12/Normy_zywienia_2020web-1.pdf
- Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (<http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowejdietetyka.pdf>).
- Ostrowska L: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce, PZWL Warszawa
- Zakażenia szpitalne w jednostkach opieki zdrowotnej / red. nauk. Małgorzata Bulanda, Jadwiga WójkowskaMach. Wydawnictwo Lekarskie PZWL

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W04_WK)** zasady praktyki opartej na argumentach naukowych
2. **(K_W06_WK)** W zaawansowanym stopniu zasady funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w zakresie nauk o zdrowiu

Umiejętności: student potrafi

1. **(PK_U01_UW)** posługiwać się zaawansowanym technicznie sprzętem i aparaturą stosowanymi w zakresie właściwym dla programu kształcenia
2. **(K_U05_UW)** identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

1. **(K_K01_KK)** Zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
2. **(K_K03_KO)** wypełniania zobowiązań społecznych, inspirowania i organizowania działalności promującej zdrowie na rzecz środowiska społecznego

Karta przedmiotu

Nazwa: Wykorzystanie metod statystycznych w naukach o zdrowiu		Kod:	ECTS: 3
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne Semestr: I			
Koordynator przedmiotu: dr Arkadiusz Bryll			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	15	25	0
D. Sposób zaliczenia	ZO	ZO	
A. Godziny kontaktowe: 40h/ 1,6 ECTS Udział w zajęciach: 40h			B. Praca własna studenta: 35h/ 1,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 20h Udział w konsultacjach: 5h Przygotowanie do zaliczenia: 10h
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: z grupy innych przedmiotów obowiązkowych	
Wymagania wstępne: brak		Metody i kryteria oceniania:	
Metody dydaktyczne: wykłady z prezentacją multimedialną ćwiczenia przy stanowisku komputerowym		A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład: Praca zaliczeniowa (efekty 1,2); Ćwiczenia: Zadania cząstkowe (efekty 3,4,5). B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie ocen cząstkowych i pracy zaliczeniowej	
Skrócony opis: Pogłębienie wiedzy na temat metod analizy materiału empirycznego oraz podstawowych matematycznych modeli wyciągania wniosków statystycznych.			
Opis: Przedmiot realizowany jest w dwóch formach dydaktycznych – wykładach i ćwiczeniach. Celem realizacji przedmiotu jest przekazanie wiedzy dot. metod stystycznych stosowanych w naukach o zdrowiu. Student nabywa wiedzę i umiejętności na temat projektowania badań stystycznych.			
Zakres tematów: Wykład:			

Projektowanie badania statystycznego; statystyki opisowe w badaniach z dziedziny nauk o zdrowiu, matematyczne metody weryfikacji hipotez statystycznych, testy parametryczne i nieparametryczne wykorzystywane w analizie danych medycznych, analiza współzależności – korelacja Ćwiczenia:

Przygotowanie materiału statystycznego do analizy, zestawienie danych w postaci tabelarycznej i graficznej; dobór i interpretacja statystyk opisowych do danych biomedycznych, zastosowanie estymacji przedziałowej, przedziały ufności, szacowanie minimalnej liczebności próby, weryfikowanie hipotez statystycznych – testy parametryczne i nieparametryczne, badanie współzależności cech – korelacja

Literatura:

A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć

- Watała C.: Biostatystyka – wykorzystanie metod statystycznych w pracy badawczej w naukach biomedycznych. Wyd.: Alfa-medica Press. Bielsko-Biała 2012

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W09_WG) etapy planowania badania naukowego, sposoby poszukiwania literatury naukowej, zasady opisu bibliograficznego, podstawowe pojęcia z zakresu teorii poznania, logiki, zasady konstruowania pracy naukowej pod względem formalnym i metodologicznym. Zna podstawowe pojęcia statystyczne wykorzystywane w opracowaniach badań medycznych oraz metody analizy statystycznej z wykorzystaniem różnych.
2. (K_W09_WG) podstawowe testy parametryczne i nieparametryczne

Umiejętności: student potrafi

3. (K_U13_UW) obsługiwać program statystyczny do opracowań biostatystycznych
4. (K_U11_UW) dobrać test parametryczny lub nieparametryczny właściwy do badanego zagadnienia i potrafi stosować ów test w praktyce

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. (K_K01_KK) krytycznej oceny dorobku w zakresie nauk medycznych, nauk farmaceutycznych lub nauk o zdrowiu oraz nauk pokrewnych, w tym własnego wkładu w ich rozwój i uznawania znaczenia wiedzy w rozwijaniu problemów poznawczych i praktycznych

Karta przedmiotu

Nazwa: Lektorat z języka obcego		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Studium języków obcych			
Kierunek: Dietetyka Poziom PRK: 7/7 Poziom: studia drugiego stopnia Profil: praktyczny Forma: studia stacjonarne Semestr: III			
Koordynator przedmiotu: Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:		Nakład pracy studenta:	
A. Formy zajęć	lektorat		A. Godziny kontaktowe: 30h/ 1,1 ECTS Udział w zajęciach: 30h B. Praca własna studenta: 20h/ 0,9 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Udział w konsultacjach: 2h Przygotowanie do egzaminu: 8h
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej (z możliwością wykorzystania platformy MS Teams)		
C. Liczba godzin	30		
D. Sposób zaliczenia	E		
Język wykładowy: język wybrany przez studenta		Rodzaj przedmiotu: z grupy innych przedmiotów obowiązkowych	
		Wymagania wstępne: Znajomość języka angielskiego na poziomie B2.	
Metody dydaktyczne: - metoda gramatyczno-leksykalna z elementami przekładu tekstu specjalistycznego - metoda naturalna (prowadzenie zajęć w danym języku obcym)		Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Egzamin pisemny w formie testu B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny 51%-60% - ocena 3.0 61%-70% - ocena 3.5 71% -80% - ocena 4.0 81% -90% - ocena 4.5 91% -100% - ocena 5.0	
Skrócony opis: Kurs na poziomie B2+ zaznajamia studenta ze słownictwem specjalistycznym i językiem akademickim.			

Opis:

Doskonalenie umiejętności w zakresie pracy z tekstem specjalistycznym, rozumienia ze słuchu, wypowiedzi ustnej oraz redagowanie tekstów z zastosowaniem języka specjalistycznego. (Doskonalenie prawidłowej wymowy na poziomie B2+

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Umiejętności: student potrafi

1. (K_U15_UK) umiejętnie posługuje się poznanym słownictwem z zakresu języka akademickiego i specjalistycznego z dziedziny nauk o zdrowiu
2. (K_U16_UK) posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz w wyższym stopniu w zakresie specjalistycznej terminologii z dyscypliny nauk o zdrowiu
3. (K_U17_UK) Umiejętnie komunikuje się z otoczeniem, wykorzystując właściwy dobór środków leksykalnych do wyrażania określonych rodzajów informacji w języku obcym
4. (K_U18_UK) Komunikuje się na tematy specjalistyczne z różnymi kręgami odbiorców, wykorzystując przy tym w koniecznych warunkach język obcy

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. (K_K01_KK) krytycznej oceny dorobku w zakresie nauk medycznych, nauk farmaceutycznych lub nauk o zdrowiu oraz nauk pokrewnych, w tym własnego wkładu w ich rozwój i uznawania znaczenia wiedzy w rozwijaniu problemów poznawczych i praktycznych

Karta przedmiotu

Nazwa: The influence of stress on lifestyle and nutrition		Kod:	ECTS: 2	
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu				
Kierunek: Dietetyka Poziom PRK: 7/7 Poziom: studia drugiego stopnia Profil: praktyczny Forma: studia stacjonarne Semestr: IV				
Koordynator przedmiotu: dr n. med. Magdalena Golachowska				
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:	
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium	A. Godziny kontaktowe: 25h/ 1 ECTS Udział w zajęciach: 25h B. Praca własna studenta: 25h/ 0,9 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Udział w konsultacjach: 5h Przygotowanie do zaliczenia: 10h
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej			
C. Liczba godzin	15	-	10	
D. Sposób zaliczenia	ZO	-	ZO	
Język wykładowy: język angielski		Rodzaj przedmiotu: z grupy innych przedmiotów obowiązkowych		Wymagania wstępne: Znajomość języka angielskiego na poziomie B2. Znajomość podstawowych zasad zdrowego odżywiania się i zdrowego stylu życia. Umiejętność prowadzenia wywiadu żywieniowego i stylu życia. Znajomość podstawowych zasad komunikacji z pacjentem.

<p>Metody dydaktyczne:</p> <p>Wykłady akademickie, informujące. Konwersatoria: dyskusja akademicka, testy psychologiczne, ćwiczenie technik redukujących stres, analiza przypadków.</p>	<p>Metody i kryteria oceniania:</p> <p>A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład – sprawdzian wiedzy pisemny Konwersatoria - sprawozdanie z omawianych technik oraz analiza studium przypadku (efekty 1,2,3,4,5,6)</p> <p>B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej z wykładów oraz konwersatoriów odbędzie się na podstawie punktów uzyskanych ze sprawdzianu pisemnego (wykłady) oraz sprawozdań (konwersatoria):</p> <table border="0"> <tr> <td>%punktów:</td> <td>ocena</td> </tr> <tr> <td>95-100</td> <td>bardzo dobra</td> </tr> <tr> <td>90-94</td> <td>plus dobra</td> </tr> <tr> <td>80-89</td> <td>dobra</td> </tr> <tr> <td>70-79</td> <td>plus dostateczna</td> </tr> <tr> <td>60-69</td> <td>dostateczna</td> </tr> <tr> <td><60</td> <td>niedostateczna</td> </tr> </table>	%punktów:	ocena	95-100	bardzo dobra	90-94	plus dobra	80-89	dobra	70-79	plus dostateczna	60-69	dostateczna	<60	niedostateczna
%punktów:	ocena														
95-100	bardzo dobra														
90-94	plus dobra														
80-89	dobra														
70-79	plus dostateczna														
60-69	dostateczna														
<60	niedostateczna														
<p>Skrócony opis:</p> <p>Celem przedmiotu jest pogłębienie wiedzy i umiejętności studenta związane z oddziaływaniem czynników stresogennych na sposób odżywiania się, stan odżywienia oraz styl życia człowieka oraz wdrożenie efektywnych zmian w diecie i zaproponowanie sposobów radzenia sobie ze stresem. Przedmiot jest realizowany w formie wykładów oraz konwersatoriów.</p>															
<p>Opis:</p> <p>Celem przedmiotu jest pogłębienie wiedzy i umiejętności studenta związane z oddziaływaniem czynników stresogennych na sposób odżywiania się, stan odżywienia oraz styl życia człowieka, rozpoznaniem u pacjenta krótko- i długotrwałych skutków życia w stresie, szczegółowe poznanie różnych przyczyn stresu. Student będzie umiał opracować zalecenia dietetyczne i stylu życia dla osób żyjących w stresie oraz pozna różne techniki radzenia sobie ze stresem. Przedmiot jest realizowany w formie wykładów oraz konwersatoriów, na których odbędzie się analiza przypadków pacjentów, odgrywanie scenek oraz ćwiczenie technik rozładowujących napięcie. Zaliczenie przedmiotu student uzyskuje na podstawie punktów otrzymanych za sprawdzian pisemny (wiedza z wykładów) oraz za prawidłowo wykonane sprawozdanie z ćwiczonych technik i analizy przypadku (konwersatoria).</p>															
<p>Zakres tematów:</p> <p>Wykłady:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pogłębienie wiedzy dotyczącej czynników wywołujących, podtrzymujących i wygaszających reakcję stresową - wpływ stresu na funkcjonowanie człowieka w aspekcie fizjologicznym: zmiany w układzie hormonalnym, odpornościowym, krążenia, pokarmowym i nerwowym - wpływ stresu na funkcjonowanie człowieka w aspekcie poznawczym, emocjonalnym i społecznym - wpływ stresu na stan odżywienia oraz wpływ stanu odżywienia na pogłębienie stresu, - koncepcja allostazy, ładunku, obciążenia i przeciążenia allostatycznego - stres a popularne substancje psychoaktywne, suplementy, psychobiotyki i leki uspokajające <p>Konwersatoria:</p> <ul style="list-style-type: none"> - testy rozpoznające poziom stresu u studentów w warunkach laboratoryjnych (stres fizjologiczny, emocjonalny, społeczny) - układanie jadłospisów i zalecenia żywieniowe i stylu życia dla osób żyjących w stresie - pomoc pacjentowi we wdrożeniu zmian w życie (elementy dialogu motywującego) - poznanie i zastosowanie różnych technik redukujących stres 															

Literatura:

A1. wykorzystywana podczas zajęć

- Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, NCEZ, Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, 2020 https://www.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2020/12/Normy_zywienia_2020web-1.pdf
- aktualne rekomendacje WHO, FAO dotyczące norm spożycia i stanu odżywienia człowieka
- Brzozowski (red, wyd 3) Konturek - Fizjologia człowieka. Podręcznik dla studentów medycyny, Edra Urban & Partner, Wrocław 2019

A2. studiowana samodzielnie przez studenta

- Aktualne publikacje i opracowania naukowe dotyczące psychoneuroimmunologii, psychobiotyków, technik regulujących poziom stresu

A. Literatura uzupełniająca

- Sapolsky MS, Dlaczego zebry nie mają wrzodów? Psychofizjologia stresu, PWN, Warszawa 2022

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

5. **(K_W03_WK)** zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zachowania zdrowia oraz w procesie leczenia. Zna prozdrowotny wpływ różnych aspektów stylu życia (odżywianie się, odpoczynek i wysiłek fizyczny). Zna zasady komunikacji z pacjentem i budowania relacji z osobą potrzebującą pomocy.

Umiejętności: student potrafi

6. **(K_U05_UW)** identyfikować błędy w zwyczajach żywieniowych i stylu życia pacjentów
7. **(K_U02_UK)** wykorzystywać najnowsze metody skutecznej komunikacji z pacjentem oraz promocji zachowań prozdrowotnych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

8. **(K_K01_KK)** Zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
9. **(K_K02_KR)** okazywania dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową

Karta przedmiotu

Nazwa: Szkolenie BHP			Kod:	ECTS: -
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu				
Kierunek: Dietetyka				
Poziom PRK: 7/7				
Poziom: studia drugiego stopnia				
Profil: praktyczny				
Forma: studia stacjonarne				
Semestr: I				
Koordynator przedmiotu: mgr Beata Derus				
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:				Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium	A. Godziny kontaktowe: 4h Udział w zajęciach: 4h B. Praca własna studenta: - Przygotowanie do zajęć: - Przygotowanie do zaliczenia: -
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej			
C. Liczba godzin	4	-	-	
D. Sposób zaliczenia	Z	-	-	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: z grupy innych przedmiotów obowiązkowych		Wymagania wstępne: brak
Metody dydaktyczne: <i>zajęcia w sali dydaktycznej:</i> - <i>wykład konwersatoryjny z prezentacją:</i> - <i>praktycznych ćwiczeń resuscytacji krążeniowo-oddechowej na fantomach,</i> - <i>obsługi podręcznego sprzętu p.poż. (gaśnica)</i>				Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład –Udział z zajęciach, test zaliczeniowy, (efekty 1,2,3,4,5,6,7) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej z wykładów -
Skrócony opis: Przekazanie wiedzy i podniesienie umiejętności studentów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy ochrony p.poż. oraz pierwszej pomocy przedmedycznej.				

Opis:

Przekazanie wiedzy i podniesienie umiejętności studentów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy ochrony p.poż. oraz pierwszej pomocy przedmedycznej.

Zakres tematów:

Szkolenie obejmuje podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy z uwzględnieniem:

1. Przepisów resortowych dot. bhp w szkołach wyższych, w tym obowiązki pracowników i studentów uczelni.
2. Odpowiedzialności za naruszenie przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.
3. Zasad przydziału i stosowania odzieży i obuwia roboczego oraz środków ochrony indywidualnej.
4. Oceny zagrożeń i ryzyka zawodowego czynnikami szkodliwymi i uciążliwymi dla zdrowia występującymi w środowisku pracy.
5. Zasad postępowania z substancjami i materiałami niebezpiecznymi w praktyce laboratoriów i pracowni.
6. Zagrożeń wypadkowych i chorób zawodowych.
7. Profilaktycznej opieki lekarskiej.
8. Podstawowych zasad bezpieczeństwa i higieny pracy związanych z obsługą monitorów ekranowych.
9. Podstawowych zasad ochrony przeciwpożarowej oraz postępowania w razie pożaru.
10. Postępowania w razie wypadku przy pracy.
11. Zasad udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej oraz praktycznych ćwiczeń w zakresie resuscytacji krążeniowo-oddechowej na fantomach.

Literatura:

1. Bezpieczeństwo pracy i Ergonomia Tom I i II, redaktor naczelny prof. dr hab. med. Danuta Koradecka, Centralny Instytut Ochrony Pracy, Warszawa 1997 r.
2. BHP w praktyce, autor: Rączkowski Bogdan Gdańsk : ODiDK, 2007 r.
3. Bezpieczeństwo i ochrona człowieka w środowisku pracy, autor: dr Ryszard Mikulski, redaktor naukowy prof. dr inż. Bogusław B. Kędzia , Centralny Instytut Ochrony Pracy, Warszawa 1999 r. **Literatura uzupełniająca**

Podstawowe źródła prawa:

1. Rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy z 27 lipca 2004 r. w sprawie szkolenia w dziedzinie bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz.U. z 2004 r. nr 180, poz. 1860 z późn. zm.).
2. Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz.U. z 2003 r. nr 169, poz. 1650 z późn. zm.).
3. Rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy z 16 września 2004 r. w sprawie wzoru protokołu ustalenia okoliczności i przyczyn wypadku przy pracy (Dz.U. z 2004 r. nr 227, poz. 2298 z późn. zm.).
4. Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z 21 kwietnia 2006 r. w sprawie ochrony przeciwpożarowej budynków, innych obiektów budowlanych i terenów (Dz.U. z 2006 r. nr 80, poz. 563 z późn. zm.).

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W01_WG) W ramach szkolenia student zdobywa podstawową wiedzę z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony p.poż. oraz w zakresie pierwszej pomocy przedmedycznej.

Umiejętności: student potrafi

2. (K_U04_UW) - scharakteryzować czynniki niebezpieczne występujące w środowisku pracy,
3. (K_U11_UW) rozpoznać i ocenić występujące zagrożenia, (wypadek, pożar, itp.),
4. (K_U11_UW) zdefiniować terminy: wypadku przy pracy, choroby zawodowej, pożaru,
5. (K_U11_UW) posługiwać się sprzętem p.poż. (gaśnice, hydranty),
6. (K_U11_UW) udzielić pierwszej pomocy przedmedycznej i przeprowadzić resuscytację krążeniowo-oddechową.

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

7. (K_K03_KO) Po ukończeniu szkolenia student jest wyczulony na niewłaściwe zachowania i postępowania dot. bezpieczeństwa i higieny pracy oraz na występowanie potencjalnych zagrożeń.

Karta przedmiotu

Nazwa: Szkolenie biblioteczne		Kod:	ECTS: -
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne Semestr: I			
Koordynator przedmiotu: mgr Barbara Nogajska Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	2	-	-
D. Sposób zaliczenia	Z	-	-
		A. Godziny kontaktowe: 2h Udział w zajęciach: 2h	
		B. Praca własna studenta: - Przygotowanie do zajęć: - Przygotowanie do zaliczenia: -	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: z grupy innych przedmiotów obowiązkowych	
		Wymagania wstępne: brak	

<p>Metody dydaktyczne:</p> <p>Wykłady akademickie, informujące.</p>	<p>Metody i kryteria oceniania:</p> <p>A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się)</p> <p>Wykład –Udział z zajęciach. Aktywacja elektronicznego konta bibliotecznego. Zamówienie i wypożyczenie przynajmniej jednej publikacji przy użyciu systemu biblioteczno-informacyjnego UO. (efekty 1,2,3,4,5)</p> <p>B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny</p> <p>Ustalenie oceny końcowej z wykładów</p> <p>-</p>
<p>Skrócony opis:</p> <p>W ramach kursu studenci poznają strukturę i organizację systemu biblioteczno-informacyjnego oraz zakres usług i dostępu do naukowych baz danych.</p>	
<p>Opis:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zapoznanie z usługami świadczonymi przez Bibliotekę Uniwersytetu Opolskiego, strona domowa Biblioteki WWW.bg.uni.opole.pl– jako pomoc w dotarciu do poszukiwanej informacji, - prezentacja wybranych zasobów elektronicznych w tym naukowych baz danych w zależności od kierunków studiów - prezentacja sposobów wyszukiwania informacji w bazach danych oraz narzędziach, które służą do wyszukiwania oraz przeglądania czasopism i książek elektronicznych dostępnych w ramach różnych serwisów on-line dostępnych w sieci UO, a także wybranych kolekcji e-źródeł udostępnianych na licencjach Open Access. - omówienie zasad korzystania z Wypożyczalni międzybibliotecznej. 	
<p>Zakres tematów:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zapoznanie z usługami świadczonymi przez Bibliotekę Uniwersytetu Opolskiego, strona domowa Biblioteki WWW.bg.uni.opole.pl– jako pomoc w dotarciu do poszukiwanej informacji, - prezentacja wybranych zasobów elektronicznych w tym naukowych baz danych w zależności od kierunków studiów - prezentacja sposobów wyszukiwania informacji w bazach danych oraz narzędziach, które służą do wyszukiwania oraz przeglądania czasopism i książek elektronicznych dostępnych w ramach różnych serwisów on-line dostępnych w sieci UO, a także wybranych kolekcji e-źródeł udostępnianych na licencjach Open Access. - omówienie zasad korzystania z Wypożyczalni międzybibliotecznej. 	
<p>Literatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Załącznik do zarządzenia nr 148/2020 Rektora Uniwersytetu Opolskiego z dnia 10 listopada 2020 r. - <u>Regulamin korzystania z systemu biblioteczno-informacyjnego Uniwersytetu Opolskiego</u> https://bg.uni.opole.pl/wpcontent/uploads/Zalacznik-do-zarzadzenia_Regulamin-udostepniania-zasobow-bibliotecznych.pdf - http://www.bg.uni.opole.pl – godz. otwarcia, lokalizacja, zakładka „Dla Studentów” - Multiwyszukiwarka – instrukcja korzystania - instrukcja korzystania z płatności elektronicznych w systemie bibliotecznym 	

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W01_WG) student zna swoje prawa i obowiązki jako użytkownik systemu biblioteczno-informacyjnego UO oraz posiada podstawową wiedzę dotyczącą oferowanych usług w zakresie dostępu do zasobów elektronicznych

Umiejętności: student potrafi

2. (K_U04_UW) student posiada umiejętności wyszukiwania informacji on-line w lokalnych i międzynarodowych katalogach centralnych, repozytoriach i serwisach naukowych,
3. (K_U04_UW) potrafi korzystać z ogólnościatowych zasobów naukowych za pomocą specjalistycznych wyszukiwarek,
4. (K_U04_UW) potrafi poprawnie wypełnić formularz zamówienia na usługi międzybiblioteczne.

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

8. (K_K01_KK) student posiada kompetencje do świadomego wyboru i korzystania ze zbiorów bibliotecznych i elektronicznych zasobów wiedzy niezbędnych w procesie kształcenia i samokształcenia

Karta przedmiotu

Nazwa: Pracownia magisterska			Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu				
Kierunek: Dietetyka				
Poziom PRK: 7/7				
Poziom: studia drugiego stopnia				
Profil: praktyczny				
Forma: studia stacjonarne				
Semestr: IV				
Koordynator przedmiotu: prof. dr hab. Monika Bronkowska Prowadzący przedmiot:				
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:				Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium	A. Godziny kontaktowe: 25h Udział w zajęciach: 25h
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej			B. Praca własna studenta: 25 Przygotowanie do zaliczenia: 25
C. Liczba godzin		25	-	
D. Sposób zaliczenia		ZO	-	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: z grupy innych przedmiotów obowiązkowych		Wymagania wstępne: Wykorzystanie metod statystycznych w naukach o zdrowiu
Metody dydaktyczne: Dyskusja, rozwiązywanie problemów badawczych, prace w placówkach, analiza i prezentacja wyników badań, analiza i interpretacja fachowej literatury naukowej				Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Zaliczenie na podstawie przygotowanych rozdziałów pracy magisterskiej (efekty 1-10) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Zaliczenie na podstawie przygotowanych rozdziałów pracy magisterskiej – ocena zgodna z kryteriami przewidzianymi w formularzu recenzji pracy magisterskiej

Skrócony opis:

Celem przedmiotu jest kształcenie umiejętności integrowania zdobytej na studiach wiedzy i wykorzystywania jej do rozwiązywania opracowywanego w ramach pracy magisterskiej problemu badawczego

Opis:

Celem przedmiotu jest kształcenie umiejętności integrowania zdobytej na studiach wiedzy i wykorzystywania jej do rozwiązywania opracowywanego w ramach pracy magisterskiej problemu badawczego a także poszerzenie i uporządkowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności dobierania i stosowania właściwych metod do rozwiązania problemu badawczego, planowania i wykonywania badań, opracowania i interpretacji wyników oraz formułowania wniosków.

Zakres tematów:

Wyszukiwanie literatury naukowej z zakresu przedstawianego w ramach pracy magisterskiej problemu badawczego. Zasady gromadzenia materiału badawczego. Specyfika pracy naukowej, techniki badawcze z zakresu wybranej tematyki. Opracowanie koncepcji i planu pracy, określenie celu i metod badań. Zbieranie materiału, wykonywanie badań naukowych właściwych dla wybranego problemu badawczego. Opracowanie i interpretacja wyników badań. Formułowanie wniosków. Opracowanie i redagowanie pracy magisterskiej z poszanowaniem własności intelektualnej autorów wykorzystywanej literatury naukowej.

Literatura:

Literatura uzupełniająca: szczegółowa literatura z zakresu tematu pracy magisterskiej

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(KK_W04_WK)** zasady praktyki opartej na argumentach naukowych
2. **(K_W07_WG)** w pogłębionym stopniu teorie w zakresie dyscyplin naukowych i ich zastosowań właściwych dla kierunku dietetyka, a także znaczenie tych teorii dla postępu nauk ścisłych i przyrodniczych, poznania świata i rozwoju ludzkości
3. **(K_W08_WG)** zaawansowane techniki doświadczalne, obserwacyjne i numeryczne przydatne w zastosowaniach w zakresie dyscyplin naukowych właściwych dla kierunku dietetyka
4. **(K_W09_WG)** w pogłębionym stopniu metodologię badań oraz podstawowe teorie w zakresie dyscyplin naukowych właściwych dla kierunku dietetyka Umiejętności: student potrafi
5. **(K_U01_UW)** Wykorzystywać posiadaną wiedzę - posługiwać się zaawansowanym technicznie sprzętem i aparaturą stosowanymi w zakresie właściwym dla programu kształcenia na kierunku dietetyka
6. **(K_U05_UW)** Formułować i rozwiązywać problemy oraz identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce dietetyka
7. **(KK_U11_UW)** Formułować i rozwiązywać problemy oraz wykonywać zadania typowe dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem Dietetyka
8. **(K_U13_UW)** formułować i testować hipotezy związane z problemami praktycznymi, wnioskować i szukać skutecznych rozwiązań dylematów, w aspekcie zawodowym

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

9. **(K_K03_KO)** wypełniania zobowiązań społecznych, inspirowania i organizowania działalności promującej zdrowie na rzecz środowiska społecznego
10. **(K_K07_KO)** demonstrowania postawy promującej zdrowie i aktywność fizyczną poprzez podtrzymywanie etosu zawodu dietetyka, przestrzegania i rozwijania zasady etyki zawodowej oraz działania na rzecz przestrzegania tych zasad

Karta przedmiotu

Nazwa: Fizjologia wysiłku fizycznego			Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu				
Kierunek: Dietetyka				
Poziom PRK: 7/7				
Poziom: studia drugiego stopnia				
Profil: praktyczny				
Forma: studia niestacjonarne				
Semestr: I				
Koordynator przedmiotu: dr hab. Renata Szyguła, prof. UO				
Prowadzący przedmiot:				
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:				Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium	A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,36 ECTS Udział w zajęciach: 15h
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej			B. Praca własna studenta: 35h/ 1,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 9h Przygotowanie do zaliczenia: 9h Udział w konsultacjach: 5h
C. Liczba godzin	6	0	9	
D. Sposób zaliczenia	E		ZO	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot podstawowy		Wymagania wstępne: Wiedza w zakresie fizjologii człowieka
Metody dydaktyczne: Stosowana metoda dydaktyczna: - metoda podawcza - wykład informacyjny, dyskusja. - dyskusja, prezentacja multimedialna, sprawozdanie – konwersatorium.				Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) 1. Egzamin pisemny (efekty1,2) 2. Przygotowanie i przedstawienie prezentacji o określonym przez prowadzącego temacie (efekty1,2) 3. Kolokwia cząstkowe (efekty1,2) 4. Obserwacja studenta (efekty3,4,5) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie ocen cząstkowych (20% - prezentacja) i (20% - kolokwia cząstkowe, 60% - egzamin).
Skrócony opis: Przedmiot realizowany w formie wykładu i konwersatorium, których założeniem jest poszerzenie wiedzy studenta o treści z zakresu: czynników determinujących wydolność fizyczną oraz formy i metody jej poprawy.				

Opis:

Założeniem przedmiotu jest poszerzenie wiedzy studenta o treści z zakresu wpływu wysiłku fizycznego na organizm człowieka, skutków hipokinezji, energetyki skurczu mięśniowego, rodzajów wydolności fizycznej – metod jej oceny, poprawy oraz umiejętność doboru, zastosowania, monitorowania treningu i ewaluacji uzyskiwanych efektów.

Zakres tematów:

1. Bioenergetyka skurczu mięśniowego.
2. Zmiany w organizmie człowieka pod wpływem różnych form wysiłku fizycznego oraz bezczynności ruchowej.
3. Wydolność fizyczna – definicja, rodzaje i czynniki wpływające na wydolność człowieka. Metody pomiarów i oceny wydolności fizycznej (tlenowej i beztlenowej).
4. Zmęczenie – przyczyny, rodzaje.

Literatura:

Literatura podstawowa:

1. Górski J. Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.
2. Górski J. Fizjologiczne podstawy wysiłku fizycznego. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2022 (wyd.2).

Literatura uzupełniająca

1. Konturek S.J. Fizjologia człowieka. Podręcznik dla studentów medycyny. Elsevier Urban&Partner, 2007.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W02_WG)** Student zna metody, formy i zasady zastosowania wysiłku fizycznego w określonych schorzeniach.

Umiejętności: student potrafi

2. **(K_U03_UW)** Zaplanować i zastosować prawidłowe formy ruchu i obciążenia treningowe w zależności od oczekiwanych efektów.

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

3. **(K_K01_KK)** zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu
4. **(K_K02_KR)** okazywanie dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową
5. **(K_K03_UO)** troski o bezpieczeństwo własne, otoczenia i współpracowników

Karta przedmiotu

Nazwa: Psychologia kliniczna		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: I			
Koordynator przedmiotu: dr hab. Yaroslav Bahriy			
Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	9	0	0
D. Sposób zaliczenia	ZO		
A. Godziny kontaktowe: 9h/ 0,36 ECTS Udział w zajęciach: 9h		B. Praca własna studenta: 16h/ 0,64 ECTS Udział w konsultacjach: 5h Przygotowanie do zaliczenia: 11h	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot podstawowy	
Wymagania wstępne: Znajomość zagadnień z zakresu Fizjologii. Człowieka na poziomie studiów I stopnia			
Metody dydaktyczne: Wykład informacyjny			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Praca zaliczeniowa (efekty1,2,3,4,5,6) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie oceny z pracy zaliczeniowej
Skrócony opis: Student nabywa wiedzę z zakresu psychoterapii zaburzeń i czynników wpływających na efektywność terapii nabywa umiejętność rozpoznawania problemów pacjenta wymagających interwencji klinicznej.			
Opis: Przedmiot realizowany jest w formie wykładu informacyjnego. Jego celem jest poszerzenie wiedzy i zapoznanie studentów z podstawowymi koncepcjami dotyczącymi społecznych i osobowościowych determinujących zachowanie człowieka. Student nabywa wiedzę z zakresu psychoterapii zaburzeń i czynników wpływających na efektywność terapii nabywa umiejętność rozpoznawania problemów pacjenta wymagających interwencji klinicznej.			

Zakres tematów:

Psychologia kliniczna jako dziedzina psychologii stosowanej. Pojęcie normy.
Koncepcje terapeutyczne w psychologii klinicznej. Kliniczna diagnoza psychologiczna
Determinanty zachowania człowieka: motywacja, samoocena. Zaburzenia osobowości.
Rozmowa diagnostyczna z pacjentem.
Teoretyczne koncepcje wypalenia zawodowego.

Literatura:

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
- Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywnienie człowieka zdrowie publiczne cz. III. PWN, Warszawa, 2011.
 - Piłska Magdalena, Jeżewska- Zychowicz M.: Psychologia Żywnienia. Wybrane zagadnienia, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2008.
- B. Literatura uzupełniająca
- Jeżewska- Zychowicz M.: Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania, SGGW, Warszawa, 2007
 - Manley M.R., Psychiatria. Praktyczny Przewodnik Kliniczny, Wrocław 2010

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W03_WK)** Klasyfikację typów osobowości oraz ich zaburzenia i potrafi przypisać im model żywieniowy
2. **(K_W03_WK)** Student zna i podłoże psychologiczne i potrafi wymienić zalecenia żywieniowe w wybranych chorobach.

Umiejętności: student potrafi

3. **(K_U09_UW)** Student potrafi opisać podłoże psychologiczne i ustalić postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach
4. **(K_U11_UW)** Student potrafi określić i zinterpretować związek między cechami osobowości a zachowaniami żywieniowymi jednostki i grup społecznych w oparciu o przygotowane instrumenty oceny psychologicznej

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. **(K_K01_KK)** pracy w zespole przygotowującym projekt postępowania psychologicznego i dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych
6. **(K_K02_KR)** upowszechniać wiedzę na temat ważności właściwej oceny psychologicznej własnej sylwetki i przestrzegania zasad racjonalnego żywienia.

Karta przedmiotu

Nazwa: Propedeutyka zdrowia publicznego		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: I			
Koordynator przedmiotu: mgr Jolanta Żurakowska Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	9	0	0
D. Sposób zaliczenia	ZO		
A. Godziny kontaktowe: 9h/ 0,64 ECTS Udział w zajęciach: 9h		B. Praca własna studenta: 16h/ 0,36 ECTS Przygotowanie do zajęć: 5h Udział w konsultacjach: 2h Przygotowanie do zaliczenia: 3h	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot podstawowy	
Wymagania wstępne: brak		Metody dydaktyczne: Wykład informacyjny, dyskusja	
Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Praca zaliczeniowa (efekty1,2,3,4) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie pracy zaliczeniowej (zgodności z tematem, stopnia zgłębienia tematu)			
Skrócony opis: Celem przedmiotu jest przekazanie studentom wiedzy dot. definicji zdrowia i jego uwarunkowań oraz organizacji systemu ochrony zdrowia.			
Opis: Przedmiot realizowany jest w formie wykładów. Ma na celu przekazanie studentom wiedzy dot. definicji zdrowia i jego uwarunkowań, tła historycznego koncepcji zdrowia i zdrowia publicznego, ze szczególnym uwzględnieniem wielodyscyplinarności. Studenci są zapoznawani z głównymi problemami zdrowotnymi w Polsce na tle innych krajów europejskich, poznają programy strategiczne i model organizacyjnych systemu ochrony zdrowia a także znaczenie badań przesiewowych w zapobieganiu negatywnym skutkom chorób.			
Zakres tematów: Historia koncepcji zdrowia – od starożytności po wiek XX.. Zdrowie publiczne: cele, zadania, przedmiot nauczania, dyscyplina naukowa.			

Organizacja ochrony zdrowia.

Współczesne strategie ochrony zdrowia (Programy zdrowotne)

Zależności między zdrowiem i chorobą.

Czynniki ryzyka problemów zdrowotnych. Główne problemów zdrowotnych
konstrukcja systemu ochrony zdrowia.

Literatura:

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
- Sygitt M., Zdrowie publiczne, Wydawnictwo Wolters Kluwer, Warszawa, 2010.
- B. Literatura uzupełniająca
- Wojtczak A., Zdrowie publiczne wyzwaniem dla systemów opieki zdrowia XXI wieku, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa, 2009.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W01_WG)** aktualny kierunek rozwoju teoretycznych podstaw nauk o zdrowiu w zakresie właściwym dla programu kształcenia na kierunku dietetyka
2. **(K_W04_WK)** zasady praktyki opartej na argumentach naukowych

Umiejętności: student potrafi

3. **(K_U06_UO)** wykorzystać wychowawcze aspekty promocji zdrowia w profilaktyce wykluczenia społecznego i patologii społecznych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. **(K_K06_KR)** demonstrowania postawy promującej zdrowie i aktywność fizyczną

Karta przedmiotu

Nazwa: Chemia składników pokarmowych		Kod:	ECTS: 3	
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu				
Kierunek: Dietetyka				
Poziom PRK: 7/7 Poziom: studia drugiego stopnia Profil: praktyczny Forma: studia niestacjonarne Semestr: I				
Koordynator przedmiotu: dr Dorota Wieczorek Prowadzący przedmiot: dr Dorota Wieczorek				
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta: A. Godziny kontaktowe: 24h/ 1 ECTS Udział w zajęciach: 24h B. Praca własna studenta: 51h/ 2 ECTS Przygotowanie do zajęć: 36h Przygotowanie do zaliczenia: 10h Udział w konsultacjach: 5h	
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia		konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej			
C. Liczba godzin	15	9		0
D. Sposób zaliczenia	E	ZO		
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot podstawowy		
		Wymagania wstępne: Przedmioty chemia ogólna i chemia żywności na poziomie studiów I stopnia		
Metody dydaktyczne: Wykład multimedialny, Wykład konwersatoryjny, Ćwiczenia praktyczne			Metody i kryteria oceniania: Formy zaliczenia: 1. Wykład: egzamin pisemny, ocenę pozytywną otrzymują studenci, którzy uzyskali co najmniej 50%, punktów możliwy do uzyskania (efekty1,2) 2. Ćwiczenia: warunkiem zaliczenia jest uzyskanie min. 50%, sumarycznej liczby punktów możliwej do uzyskania podczas całego semestru. Punkty przyznawane będą za krótki sprawdzian pisany przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczenia, sprawozdania sporządzane po wykonanym ćwiczeniu (efekty3,4,5,6)	
Skrócony opis: Zapoznanie studentów z budową, właściwościami i znaczeniem podstawowych składników żywności				
Opis: <u>Wykłady</u> Na wykładach przedstawione i omówione zostaną następujące zagadnienia: (I) Woda jako składnik żywności. (II) Budowa, podział, właściwości chemiczne głównych składników pokarmowych: białek, węglowodanów, lipidów, witamin itd. (III) Wzajemne oddziaływania i przemiany podstawowych składników pokarmowych podczas przechowywania i przetwarzania żywności (IV) Wybrane metody oznaczania głównych składników żywności. <u>Ćwiczenia</u>				

Podczas ćwiczeń laboratoryjnych studenci dokonają oceny występowania wybranych składników pokarmowych w produktach spożywczych (na podstawie reakcji charakterystycznych). Ponadto stosując odpowiednie metody ilościowe oznaczają ich zawartość w analizowanych produktach.

Zakres tematów:

Wykłady:

- Woda jako składnik żywności.
- Budowa, podział, właściwości chemiczne głównych składników pokarmowych: białek, węglowodanów, lipidów, witamin itd.
- Wzajemne oddziaływanie i przemiany podstawowych składników pokarmowych podczas przechowywania i przetwarzania żywności
- Wybrane metody oznaczania głównych składników żywności.

Ćwiczenia:

- ocena występowania wybranych składników pokarmowych w produktach spożywczych (na podstawie reakcji charakterystycznych).
- metody ilościowe oznaczania zawartości wybranych składników w analizowanych produktach

A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć

1. „Chemia żywności” Tom 1,2,3. Sikorski Z, WNT, Warszawa, 2007

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W07_WG)** definicje i charakterystykę podstawowych składników pokarmowych,
2. **(K_W07_WG, K_W08_WG)** wyjaśnienie oddziaływania i przemiany podstawowych składników pokarmowych

Umiejętności: student potrafi

3. **(K_U09_UW, K_U10_UW, K_U11_UW, K_U13_UW)** wykonać proste doświadczenia pozwalające na identyfikację i charakterystykę podstawowych składników żywności

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. **(K_K01_KK)** zdobywania nowej wiedzy, umiejętności i doświadczeń.
5. **(K_K01_KK)** pracy w zespole oraz samodzielnej pracy zarówno podczas wykonywania doświadczeń, jak i opracowywania wyników
6. **(K_K03_UO)** stosowania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w laboratorium

Karta przedmiotu

Nazwa: Podstawy fitoterapii w dietetyce		Kod:	ECTS: 2														
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu																	
Kierunek: Dietetyka																	
Poziom PRK: 7/7																	
Poziom: studia drugiego stopnia																	
Profil: praktyczny																	
Forma: studia niestacjonarne																	
Semestr: I																	
Koordynator przedmiotu: dr hab. Katarzyna Zabłocka-Słowińska Prowadzący przedmiot:																	
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:														
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium														
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej																
C. Liczba godzin	6	0	9														
D. Sposób zaliczenia	ZO		ZO														
A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,36 ECTS Udział w zajęciach: 15h																	
B. Praca własna studenta: 35 h/ 1,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 20h Udział w konsultacjach: 5h Przygotowanie do zaliczenia: 10h																	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot podstawowy															
Wymagania wstępne: Chemia ogólna na poziomie studiów I stopnia																	
Metody dydaktyczne:			Metody i kryteria oceniania:														
<ul style="list-style-type: none"> • Wykłady prowadzone w formie prezentacji • Konwersatorium: • omówienie w zespołach udostępnionych przykładów suplementów diety i preparatów ziołowych z zastosowaniem w określonych stanach zdrowia i choroby • studium przypadków z ustaleniem zaleceń, w których wykorzystane będą preparaty ziołowe 			A. Sposób zaliczenia <ul style="list-style-type: none"> • Wykład: Zaliczenie z oceną – Kolokwium zaliczeniowe (efekty 1,2) • Konwersatorium – sprawozdanie z zajęć terenowych (efekty 3,4,5,6,7) B. Podstawowe kryteria: Punktacja kolokwium zaliczeniowego: <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">%punktów:</td> <td>ocena</td> </tr> <tr> <td>95-100</td> <td>bardzo dobra</td> </tr> <tr> <td>90-94</td> <td>plus dobra</td> </tr> <tr> <td>80-89</td> <td>dobra</td> </tr> <tr> <td>70-79</td> <td>plus dostateczna</td> </tr> <tr> <td>60-69</td> <td>dostateczna</td> </tr> <tr> <td><60</td> <td>niedostateczna</td> </tr> </table>	%punktów:	ocena	95-100	bardzo dobra	90-94	plus dobra	80-89	dobra	70-79	plus dostateczna	60-69	dostateczna	<60	niedostateczna
%punktów:	ocena																
95-100	bardzo dobra																
90-94	plus dobra																
80-89	dobra																
70-79	plus dostateczna																
60-69	dostateczna																
<60	niedostateczna																
Skrócony opis: Celem przedmiotu jest zaznajomienie studenta z systematyką, występowaniem, uprawą roślin leczniczych, sposobem zbioru, przechowywania oraz metodami przetwarzania roślinnych surowców leczniczych																	
Opis: Celem realizacji przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawowymi roślinnymi surowcami leczniczymi możliwymi do zastosowania w dietetyce. Wykształcenie w studentach krytycznego podejścia do zastosowania poszczególnych surowców w oparciu o rzetelną wiedzę naukową (evidence-based medicine, evidence-based nutrition). W trakcie realizacji kursu studenci nabędą wiedzę na temat podstawowych preparatów roślinnych wykorzystywanych w postępowaniu w schorzeniach układu pokarmowego, sercowo-naczyniowego, ośrodkowego układu nerwowego, moczowego, immunologicznego, a także w zaburzeniach gospodarki węglowodanowej, lipidowej i w otyłości. Studenci																	

poznają podstawowe substancje biologicznie aktywne pochodzenia roślinnego, oraz ich działanie poprawiające, przywracające lub modyfikujące funkcje fizjologiczne organizmu z uwzględnieniem działań profilaktycznych, terapeutycznych, profilaktycznych oraz niepożądanych.

Zakres tematów:

Wykład: Aktualna pozycja leków roślinnych. Podstawy systematyki, występowania i uprawy roślin leczniczych. Sposoby zbioru, przechowywania oraz metody przetwarzania roślinnych surowców leczniczych. Identyfikacja roślin i surowców roślinnych stosowanych w fitoterapii. Znaczenie dla dietetyki związków biologicznie czynnych i sposoby ich wyodrębniania z surowców roślinnych. Rola roślin leczniczych i leków roślinnych w medycynie. Konwersatorium: zajęcia terenowe- Identyfikacja i poznanie roślin i surowców roślinnych stosowanych w fitoterapii podczas wyjazdu w teren (np. Palmiarnia w Gliwicach, Ogród botaniczny we Wrocławiu)

Literatura:

A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć (zdania egzaminu):

A.1. wykorzystywana podczas zajęć

. Lamer-Zarawska E. i in.: Fitoterapia i leki roślinne. PZWL: Warszawa, 2014.

2. Kohlmünzer S.: Farmakognozja. PZWL: Warszawa, 2007.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W07_WG) Rozumie podstawowe zjawiska i procesy przyrodnicze
2. (K_W08_WG, K_W09_WG) Zna podstawowe techniki i narzędzia badawcze, a także procesy technologiczne stosowane w biotechnologii

Umiejętności: student potrafi

3. (K_U09_UW) dokonuje syntezy danych pochodzących z różnych źródeł i wyciąga na tej podstawie wnioski
4. (K_U14_UW) Samodzielnie wyszukuje i korzysta z dostępnych źródeł informacji naukowych, w tym elektronicznych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. (K_K01_KK) Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie oraz podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych
6. (K_K01_KK) Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role
7. (K_K03_UO) Dbą o bezpieczeństwo własne oraz innych osób podczas pracy; szanuje powierzony mu sprzęt

Karta przedmiotu

Nazwa: Bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka Poziom PRK: 7/7 Poziom: studia drugiego stopnia Profil: praktyczny Forma: studia niestacjonarne Semestr: I			
Koordynator przedmiotu: dr Dorota Wieczorek Prowadzący przedmiot: dr Dorota Wieczorek			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	A. Godziny kontaktowe: 18h/ 0,7ECTS Udział w zajęciach: 18h
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	9	9	0
D. Sposób zaliczenia	ZO	ZO	B. Praca własna studenta: 32h/ 1,28 ECTS Przygotowanie do zajęć: 15h Przygotowanie do zaliczenia: 15h Udział w konsultacjach: 2h
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot podstawowy	
Metody dydaktyczne: 1. Wykład multimedialny 2. Wykład konwersatoryjny 3. Ćwiczenia praktyczne			Wymagania wstępne: Mikrobiologia ogólna i żywności na poziomie studiów I stopnia
			Metody i kryteria oceniania: Formy zaliczenia: 1. Wykład: kolokwium zaliczeniowe, ocenę pozytywną otrzymują studenci, którzy uzyskali co najmniej 50%, punktów możliwy do uzyskania (efekty 1,2) 2. Ćwiczenia: warunkiem zaliczenia jest uzyskanie min. 50%, sumarycznej liczby punktów możliwej do uzyskania podczas całego semestru. Punkty przyznawane będą za sprawozdania sporządzane po wykonanym ćwiczeniu (efekty 3,4,5)
Skrócony opis: Zapoznanie studentów z problematyką bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności.			
Opis: Problematyka zajęć skoncentrowana będzie na omówieniu wybranych kwestii związanych z bezpieczeństwem mikrobiologicznym żywności. Na wykładach przedstawione i omówione zostaną następujące zagadnienia: (I) Rodzaje i źródła zagrożeń mikrobiologicznych w przemyśle spożywczym. (II) Wirusy, bakterie oraz grzyby jako zanieczyszczenia produktów spożywczych. (III) Rodzaje i charakterystyka toksyn bakteryjnych w żywności. (IV) Rodzaje i charakterystyka mikotoksyn w żywności. (V) Zagrożenia zdrowotne wynikające z obecności mikroorganizmów oraz toksyn mikrobiologicznych w produktach spożywczych. (VI) Oznaczanie toksyn mikrobiologicznych. (VII) Działania prewencyjne oraz kontrola. (VIII) Aspekty prawne a bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności. Na ćwiczeniach studenci zapoznają się z zasadami pracy w laboratorium mikrobiologicznym. Poznają rodzaje pożywek mikrobiologicznych, metody hodowli mikroorganizmów oraz podstawowe techniki mikrobiologiczne stosowane do poszukiwania i izolacji drobnoustrojów z produktów spożywczych.			
Zakres tematów: Wykład:			

- Rodzaje i źródła zagrożeń mikrobiologicznych w przemyśle spożywczym.
- Wirusy, bakterie oraz grzyby jako zanieczyszczenia produktów spożywczych.
- Rodzaje i charakterystyka toksyn bakteryjnych w żywności.
- Rodzaje i charakterystyka mikotoksyn w żywności.
- Zagrożenia zdrowotne wynikające z obecności mikroorganizmów oraz toksyn mikrobiologicznych w produktach spożywczych. (VI) Oznaczanie toksyn mikrobiologicznych.
- Działania prewencyjne oraz kontrola. (VIII) Aspekty prawne a bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności.

Ćwiczenia:

- zasady pracy w laboratorium mikrobiologicznym
- rodzaje pożywek mikrobiologicznych,
- metody hodowli mikroorganizmów
- podstawowe techniki mikrobiologiczne stosowane do poszukiwania i izolacji drobnoustrojów z produktów spożywczych.

Literatura:

C. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć

1. „Mikrobiologia techniczna” tom 2, Z. Libudzisz, K. Kował, Z. Żakowska, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2022
2. „Szkodliwe substancje w żywności” A. Witczak, Z. E. Sikorski, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2020
3. „Ćwiczenia z mikrobiologii ogólnej i mikrobiologii żywności” E. Kisieleska, M. Kordowska-Wiater, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, 2019
4. Materiały z wykładów

D. Literatura uzupełniająca

1. „Bezpieczeństwo i jakość żywności”, S. Kowalczyk, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2016
2. „Mikrobiologiczne zanieczyszczenia żywności”, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2020

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W07_WG, K_W08_WG)** charakterystykę najważniejszych drobnoustrojów patogennych występujących w produktach spożywczych,
2. **(K_W07_WG, K_W08_WG)** charakterystykę zagrożeń wynikających z obecności w produktach spożywczych patogenów bakteryjnych, grzybowych i wirusowych.
3. **(K_W08_WG)** podstawowe metody mikrobiologicznej analizy żywności związane z zapewnieniem mikrobiologicznego bezpieczeństwa

Umiejętności: student potrafi

4. **(K_U09_UW, K_U10_UW, K_U11_UW, K_U13_UW)** wykorzystać podstawowe techniki mikrobiologiczne do poszukiwania i izolacji drobnoustrojów z produktów spożywczych
5. **(K_U11_UW)** Potrafi zastosować normy i rozporządzenia obowiązujące w analizie i ocenie jakości mikrobiologicznej żywności

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

6. **(K_K03_UO)** Rozumie ważność przestrzegania zasad higieny podczas wytwarzania żywności, przechowywania i dystrybucji żywności
7. **(K_K01_KK)** Potrafi pracować w zespole i wykonywać w nim różne zadania

Karta przedmiotu

Nazwa: Patofizjologia kliniczna		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: II			
Koordynator przedmiotu: dr hab. Renata Szyguła prof. UO			
Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	9	0	0
D. Sposób zaliczenia	ZO		
A. Godziny kontaktowe: 9h/ 0,36 ECTS Udział w zajęciach: 9h			B. Praca własna studenta: 16h/ 0,64 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Przygotowanie do zaliczenia: 5h Udział w konsultacjach: 1h
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot podstawowy	
Wymagania wstępne: Znajomość zagadnień z zakresu anatomii i fizjologii prawidłowej			
Metody dydaktyczne: Wykład informacyjny		Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Kolokwium zaliczeniowe (efekty 1,2,3,4,5,6); B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie oceny z kolokwium zaliczeniowego: Punktacja kolokwium zaliczeniowego: %punktów: ocena 95-100 bardzo dobra 90-94 plus dobra 80-89 dobra 70-79 plus dostateczna 60-69 dostateczna <60 niedostateczna	
Skrócony opis: Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z mechanizmami funkcjonowania zdrowego i chorego organizmu człowieka.			
Opis: Przedmiot realizowany jest w formie wykładu. Jego celem jest zapoznanie studentów z mechanizmami funkcjonowania zdrowego i chorego organizmu człowieka, nabycie umiejętności kojarzenia poszczególnych procesów patofizjologicznych z objawami klinicznymi; poznanie zmian i mechanizmów komórkowych i narządowych zachodzących w organizmie pod wpływem czynników patologicznych i zrozumienie wywołujących je przyczyn.			
Zakres tematów:			
<ul style="list-style-type: none"> • Pojęcie ogólne zdrowia- choroba: definicje, podstawowe pojęcia • Czucie. Ból fizjologiczny i patologiczny: Definicja bólu i klasyfikacja. Receptory bólowe (nocyceptory), • Zapalenie jako etap strategii obronnej organizmu. Rozpoznawanie patogenów i powstawanie autopatogenów, cytokiny prozapalne, rola zapalenia w patomechanizmie chorób: Ogólny schemat zapalenia. Białka adhezyjne 			

na powierzchni komórek krążących we krwi i komórek wyściełających naczynia krwionośne. Przewlekły proces zapalny.

- Niewydolność wątroby: Etiologia niewydolności wątroby, zespół wątrobowo-nerkowy, zaburzenia gospodarki kwasowo-zasadowej i wodno-elektrolitowej w czasie niewydolności wątroby, zaburzenia hemostazy); żółtaczk.
- Zaburzenia odżywiania: Zaburzenia pierwotne i wtórne. Ośrodki głodu i sytości, łaknienie i jego kontrola, humoralna regulacja pobierania pokarmu. Niedożywienie ilościowe (energetyczne) i jakościowe (niedobór witamin i pierwiastków śladowych) Wpływ niedożywienia na funkcje fizjologiczne.
- Otyłość - patogeneza, rodzaje, zmiany chorobowe. Zespół metaboliczny. definicja, kryteria, czynniki ryzyka chorób sercowo-krążeniowych
- Zaburzenia podstawowych procesów w układzie dokrewnym. Zaburzenia układów regulujących gruczołów dokrewnych. Ekotopowe wydzielanie hormonów. Zespoły psychotyczne wynikające z zaburzeń hormonalnych. Tarczycza niedoczynność, nadczynność. Przytarczyce niedoczynność, nadczynność. Rdzeń nadnerczy niedoczynność, nadczynność. Kora nadnerczy. Nadmiar i niedobór glikokortykosteroidów.

Literatura:

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
- Traczyk W., Trzebski A. Fizjologia człowieka z elementami fizjologii stosowanej i klinicznej, Wydawnictwo Lekarskie PZWL
 - Maśliński S., Ryzewski J. Patofizjologia tom 1-2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2012

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W02_WG) zna czynność i mechanizmy regulacji wszystkich narządów i układów organizmu człowieka, w tym układu: krążenia, oddechowego, pokarmowego, moczowego, i powłok skórnych oraz rozumie zależności istniejące między nimi
2. (K_W02_WG) zna enzymy biorące udział w trawieniu, mechanizm wytwarzania kwasu solnego w żołądku, rolę żółci, przebieg wchłaniania produktów trawienia oraz zaburzenia z nimi związane
3. (K_W01_WG) zna konsekwencje niewłaściwego odżywiania, w tym długotrwałego głodowania, przyjmowania zbyt obfitych posiłków oraz stosowania niezbilansowanej diety zna konsekwencje niedoboru witamin lub minerałów oraz ich nadmiaru w organizmie zna mechanizm działania hormonów oraz konsekwencje zaburzeń regulacji hormonalnej

Umiejętności: student potrafi

4. (K_U09_UW) wskazać związek między czynnikami zaburzającymi stan równowagi procesów biologicznych a zmianami fizjologicznymi i patofizjologicznymi
5. (K_U09_UW) prześledzić procesy chorobowe, wymienić ich objawy i patogenezę opisuje zmiany w funkcjonowaniu organizmu w sytuacji zaburzenia homeostazy

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

6. (K_K01_KK) rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się

Karta przedmiotu

Nazwa: Immunologia w dietetyce			Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu				
Kierunek: Dietetyka				
Poziom PRK: 7/7				
Poziom: studia drugiego stopnia				
Profil: praktyczny				
Forma: studia niestacjonarne				
Semestr: III				
Koordynator przedmiotu: dr hab. n. med. Barbara Ślesak, prof.UO				
Prowadzący przedmiot: dr hab. n. med. Barbara Ślesak, prof.UO				
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:				Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium	A. Godziny kontaktowe: 19h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 19h
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej			B. Praca własna studenta: 35h/ 1,4 ECTS
C. Liczba godzin	9	0	10	Przygotowanie do zajęć: 15h Przygotowanie do zaliczenia: 15h Udział w konsultacjach: 5h
D. Sposób zaliczenia	E		ZO	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot podstawowy		Wymagania wstępne: Student posiada podstawową wiedzę na temat anatomii, histologii, fizjologii człowieka, biochemii ogólnej
Metody dydaktyczne: Wykład z prezentacją multimedialną Konwersatorium: prezentacje multimedialne na podane tematy konwersatoriów, dyskusja				Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Przedstawione na zajęciach konwersatoryjnych prezentacje wybranych tematów przez osobę/ osoby z danego zespołu B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny z konwersatorium – indywidualna lub jeżeli praca nad prezentacją obejmuje kilka osób – ocena jednakowa dla wszystkich uczestniczących. (efekty1,2,3,4) Oceny z konwersatorium Bardzo dobra – prezentacja poprawna, pełna nie wymaga żadnych uzupełnień i poprawek plus dobra- prezentacja poprawna, pełna, wymagająca nieznacznych uzupełnień dobra- prezentacja poprawna, wymagająca kilku uzupełnień plus dostateczna – prezentacja niepełna, wymagająca kilku uzupełnień dostateczna- prezentacja niepełna wymagająca znacznych uzupełnień i wyjaśnień niedostateczna – brak prezentacji lub wykonana bez uwzględnienia wytycznych

Ocena z egzaminu : %punktów -
ocena (K_W02_WG)
95-100 bardzo dobra
90-94 plus dobra
80-89 dobra
70-79 plus dostateczna
60-69 dostateczna
<60 niedostateczna

Skrócony opis:

Przedmiot realizowany w formie wykładów i spotkań konwersatoryjnych, wyposaża studenta w wiedzę z zakresu rozwoju i mechanizmów działania układu odpornościowego, jego składowych i ich wzajemnych powiązań w odpowiedziach immunologicznych z uwzględnieniem czynników modulujących/zaburzających jego działanie.

Opis:

Realizowany przedmiot poszerza wiedzę studentów na temat wzajemnych zależności pomiędzy poszczególnymi komponentami układu immunologicznego(komórkami, narządami, układami:(MHC/HLA), błon śluzowych (MALT/GALT), odpowiedziami odpornościowymi (wrodzoną i nabytą) wpływem składników modelujących/ zaburzających funkcjonowanie zawartych w pożywieniu(witamin, mikrośladników-cynku, żelaza, selenu, kwasów tłuszczowych omega 3,6; flawonoidów) czy roli komórek (adipocytów i wytwarzanych przez te komórki czynników) w zaburzeniach takich jak. otyłość oraz wpływem czynników środowiskowych (tytoniu, alkoholu) na układ odpornościowy

Zakres tematów:

Wykłady:

Wprowadzenie do układu immunologicznego, główne komponenty , charakterystyka komórek zaangażowanych w odpowiedź immunologiczną , odporność wrodzona , nabyta, główny układ zgodności tkankowej (MHC/JLA), układ odpornościowy błon śluzowych (MALT), tkanka limfatyczna jelita (GALT), charakterystyka odpowiedzi immunologicznej

Konwersatoria:

Modulacja/zaburzenia układu odpornościowego:- wpływ składników zawartych w pożywieniu : wpływ witamin (A ,D,E, z grupy B, C); cynku, selenu, żelaza , flawonoidów, wielonienasyconych kwasów tłuszczowych; mechanizmy immunologiczne towarzyszące otyłości (rola komórek immunologicznie kompetentnych i adipokin; wpływ dymu tytoniowego i ekspozycji na nikotynę na czynność układu odpornościowego; wpływ alkoholu etylowego na komórki układu immunologicznego, wpływ etanolu na komórki immunologicznie kompetentne płodu i matki w badaniach In vitro

Literatura:

A. Wymagana/ zalecana:

1.Gołąb J, Jakóbsiak M, Lasek W, Stokłosa T. Immunologia.Wyd.VII.3 dodruk, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN; 2019.
2 Abbas A.K. ,Lichtman A.H., Pillai S. Immunologia. Funkcje i zaburzenia układu immunologicznego,Wyd.6. Żeromski J. (red.wyd.pol),Wrocław: Edra Urban&Partner; 2021.

B Uzupełniająca:

1. Bryniarski K. Immunologia, Wyd. 1. Wrocław: Edra Urban&Partner; 2017.
2.Poniewierka E.(red.) Dietetyka oparta na dowodach, Wrocław: Medpharm; 2016
3. Artykuły z czasopism naukowych: np. Adv. Clin. Exp. Med.; Postępy Hig. Med. Dośw; Nowiny Lek i inne

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W02_WG) w pogłębionym aspekcie procesy immunologiczne i ich znaczenie w funkcjonowaniu organizmu, czynniki modulujące/ zaburzające jego funkcjonowanie (zawarte w pożywieniu, środowiskowe)

Umiejętności: student potrafi

2. (K_U05_UW) właściwie interpretować informacje na temat stanu układu immunologicznego
3. (K_U02_UK) upowszechniać posiadaną wiedzę na temat działania układu odpornościowego.

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. (K_K01_KK) – zasięgnięcia opinii ekspertów m.in. innych specjalności w przypadku wątpliwości czy trudności z samodzielną pomocą w rozwiązaniu zaistniałego problemu interpretacyjnego związanego z układem odpornościowym

Karta przedmiotu

Nazwa: Metody monitorowania jakości żywności		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka Poziom PRK: 7/7 Poziom: studia drugiego stopnia Profil: praktyczny Forma: studia niestacjonarne Semestr: IV			
Koordynator przedmiotu: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO Prowadzący przedmiot: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	9	0	9
D. Sposób zaliczenia	ZO		ZO
A. Godziny kontaktowe: 18h/ 0,72 ECTS Udział w zajęciach: 18h B. Praca własna studenta: 32h/ 1,28ECTS Przygotowanie do zajęć: 15h Przygotowanie do zaliczenia: 15h Udział w konsultacjach: 2h			
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: przedmiot podstawowy		Wymagania wstępne: brak

<p>Metody dydaktyczne: Wykład z prezentacją, wykład konwersatoryjny, dyskusje</p>	<p>Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Kolokwium zaliczeniowe – część testowa (efekty K_W07_WG, K_U09_UW, K_U09_UW) Praca cząstkowa (efekt K_U11_UW, K_K03_UO); B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie oceny cząstkowej (20%) i kolokwium zaliczeniowego (80%).</p> <p>Punktacja 95-100% bdb 85-94% + db 75-84% db 65-74% + dst 55-64% dst poniżej 55% - ndst</p>
--	---

Skrócony opis:
Celem przedmiotu jest zaznajomienie studentów z zagadnieniami jakości żywności i metodami ich monitorowania, a także systemami jakości i bezpieczeństwa żywności.

Opis:
Na przedmiocie studenci poznają obligatoryjne oraz dowolne systemy jakości oraz bezpieczeństwa żywności, wraz z ich wykorzystywaniem w praktyce w przedsiębiorstwach produkcyjnych. W ramach omawiania systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przedstawione zostaną rodzaje zagrożeń, które mogą występować na każdym etapie produkcyjnym różnych branż przemysłu spożywczego. Do celów przedmiotu należą także współczesne metody monitorowania jakości żywności w przedsiębiorstwach produkcyjnych m. in. Techniki termowizyjne, nanotechnologia.

- Zakres tematów:**
1. Jakość i cechy jakościowe żywności. Podstawowe definicje z zakresu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. Organy nadzoru zewnętrznego nad bezpieczeństwem żywności.
 2. Zasady GHP i GMP w produkcji żywności.
 3. Zasady i wdrażanie systemu HACCP. Rodzaje zagrożeń bezpieczeństwa żywności.
 4. System zarządzania bezpieczeństwem żywności ISO 22000
 5. Funkcjonowanie międzynarodowych standardów zarządzania: International Food Standard (IFS) i British Retail Consortium (BRC)
 6. Znaczenie dostawców surowców i usług w systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności. Ocena i kwalifikacja dostawców.
 7. Ochrona konsumenta żywności w Polsce i wpływ prawa UE na poziom tej ochrony
 8. Zarządzanie bezpieczeństwem żywności wg standardu FFSC 22000
 9. Laboratorium w zakładowym systemie zapewnienia zarządzania jakością.
 10. Nanotechnologia w monitorowaniu jakości żywności.
 11. Badanie tekstury żywności. Badanie gęstości żywności. Zagadnienia reologii żywności.
 12. Zastosowanie technik termowizyjnych w monitorowaniu jakości mikrobiologicznej żywności.

Literatura:**A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć****A1. Wykorzystywana podczas zajęć**

Górna, J. (2007), Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności, w: Łuczka-Bakuła, W. (red.), Zarządzanie jakością, środowiskiem i bezpieczeństwem wyrobów. Teoria i Praktyka, Wydawnictwo Prodruk, Poznań.

Górna J. (2010): Audit jako narzędzie doskonalenia systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności, [w:] Audit narzędziem utrzymania i doskonalenia znormalizowanych systemów zarządzania, pod red. A. Matuszak – Flejszman, PZITS Poznań, s. 77-93

B. Literatura uzupełniająca

International FoodStandard, 2020, Issue 7, HDE Trade Services, Berlin.

The BRC Global Standard for Food Safety, 2018, Issue 8, British Retail Consortium, London

PN-EN ISO 22000:2018, Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności. Wymagania dla każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego.

Dzwolak, W., 2009, Audity w zarządzaniu jakością i bezpieczeństwem żywności, Przemysł Spożywczy, nr 2.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie:

1. **(K_W07_WG)** w pogłębionym stopniu teorie w zakresie dyscyplin naukowych i ich zastosowań właściwych dla kierunku dietetyka, a także znaczenie tych teorii dla postępu nauk ścisłych i przyrodniczych, poznania świata i rozwoju ludzkości

Umiejętności: student potrafi

2. **(K_U09_UW)** analizować problemy specyficzne dla przyszłej aktywności zawodowej oraz znajdować ich rozwiązania w oparciu o poznane twierdzenia i metody
3. **(K_U11_UW)** odnieść zdobytą wiedzę do zastosowań praktycznych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. **(K_K03_UO)** troski o bezpieczeństwo własne, otoczenia i współpracowników

Karta przedmiotu

Nazwa: Prawo i etyka w poradnictwie żywieniowo-dietetycznym		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka Poziom PRK: 7/7 Poziom: studia drugiego stopnia Profil: praktyczny Forma: studia niestacjonarne Semestr: IV			
Koordynator przedmiotu: dr Sabina Pochopień-Belka Prowadzący przedmiot: dr Sabina Pochopień-Belka			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	9	0	0
D. Sposób zaliczenia	ZO		
Język wykładowy: język polski			Wymagania wstępne: brak
Rodzaj przedmiotu: przedmiot podstawowy			

A. Godziny kontaktowe: 9h/ 0,36 ECTS
 Udział w zajęciach: 9h
 B. Praca własna studenta: 16h/ 0,64 ECTS
 Przygotowanie do zajęć: 10h
 Udział w konsultacjach: 3h
 Przygotowanie do zaliczenia: 3h

<p>Metody dydaktyczne: Wykład z prezentacją, wykład konwersatoryjny, dyskusje</p>	<p>Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Kolokwium zaliczeniowe – część testowa (efekty1,2,3) Praca cząstkowa (efekt 4); Kolokwium zaliczeniowe – zaproponowanie rozwiązania dylematu etycznego (efekt 5 i 6) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie oceny cząstkowej (20%) i kolokwium zaliczeniowego (80%).</p> <p>Punktacja 95-100% bdb 85-94% + db 75-84% db 65-74% + dst 55-64% dst poniżej 55% - ndst</p>
<p>Skrócony opis: Celem przedmiotu jest zaznajomienie studentów z zagadnieniami prawnymi i etycznymi związanymi z działalnością polegającą na poradnictwie żywieniowo-dietetycznym.</p>	
<p>Opis: Pierwszym celem przedmiotu jest zaznajomienie studentów z przepisami prawnymi dotyczącymi działalności polegającej na poradnictwie żywieniowo-dietetycznym. Zostaną oni zapoznani z przepisami wyznaczającymi status zawodowy dietetyka w Polsce, a także modelami wykonywania tego zawodu w wybranych krajach. Następnie przedstawione zostaną formy prawne wykonywania zawodu związanego z poradnictwem żywieniowo-dietetycznym. W pierwszej kolejności omówiona zostanie kwestia wykonywania zawodu w ramach stosunku pracy. Studenci uzyskają wiedzę na temat formy i treści umowy o pracę, sposobów jej rozwiązywania, prawach i obowiązkach pracownika, a także statusie pracownika w kontekście ubezpieczeń społecznych. Następnie omówiona zostanie kwestia wykonywania zawodu w ramach działalności gospodarczej. W szczególności studenci zostaną zaznajomieni z procedurą składania wniosku do CEIDG, a także zagadnieniami z zakresu ubezpieczenia społecznego przedsiębiorców. Studenci zostaną ponadto zapoznani z zasadami odpowiedzialności prawnej osób prowadzących działalność w zakresie poradnictwa żywieniowo-dietetycznego. Drugim zadaniem przedmiotu jest zaznajomienie studentów z zasadami etyki, w szczególności z Kodeksem Etyki Zawodowej Dietetyka. Efektem zajęć powinno być zyskanie przez studenta świadomości dotyczącej znaczenia etyki zawodowej dla odpowiedzialnego pełnienia roli zawodowej, a także umiejętności stosowania i interpretacji przepisów prawnych dotyczących działalności w zakresie poradnictwa żywieniowo-dietetycznego.</p>	
<p>Zakres tematów:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Status prawny zawodu dietetyka w Polsce i wybranych krajach (istniejący, projektowany i postulowany) 2. Wykonywanie zawodu dietetyka na podstawie stosunku pracy 3. Dietetyk- przedsiębiorca 4. Zasady etyki zawodowej 5. Odpowiedzialność prawna osób wykonujących zawód związany z poradnictwem żywieniowo-dietetycznym 	

Literatura:

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
- A1. Wykorzystywana podczas zajęć
- A. Fiutak, Prawo w medycynie, Warszawa 2019 (w zakresie obejmującym tematykę zajęć)
- M. Skrzypek, K. Goral, Dietetyk jako zawód medyczny w świetle dokumentów międzynarodowych oraz polskich regulacji prawnych, Hygeia Public Health 2018, 53(1)., <http://www.h-ph.pl/pdf/hyg-2018/hyg-2018-1-062.pdf>
- P. Szukalska, Prawne uwarunkowania zawodu dietetyka, <http://www.nutrillife.pl/index.php?art=311>
- Materiały udostępniane przez prowadzącą (prezentacje)
- A2. Studiowana samodzielnie przez studenta
- R. Mędrzycki, S. Sikorski, Nowe zawody w podstawowej opiece zdrowotnej w Polsce, Warszawa 2021 (publikacja dostępna w bazie LEX, do której studenci mają dostęp za pośrednictwem strony Biblioteki UO)
- B. Literatura uzupełniająca
- M. Walczak, Dietetyk w systemie ochrony zdrowia w Polsce i wybranych krajach [w:] Determinanty funkcjonowania podmiotów leczniczych w Polsce. Nowe wyzwania., M. Węgrzyn, M. Łyszczak, D. Wasilewski (red.), Wrocław 2013
- K.W. Baran (red.), Prawo pracy i ubezpieczeń społecznych, Warszawa 2022 (w zakresie obejmującym tematykę zajęć)

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie:

1. **(K_W01_WG)** Status prawny zawodu dietetyka w Polsce i wybranych krajach
2. **(K_W01_WG)** Formy prawne wykonywania działalności zawodowej związanej z poradnictwem żywieniowo-dietetycznym
3. **(K_W01_WG)** Zasady odpowiedzialności prawnej osób wykonujących zawód związany z poradnictwem żywieniowo-dietetycznym

Umiejętności: student potrafi

4. **(K_U02_UK)**. Komunikować się z organami władzy publicznej, sądami w sprawach związanych z wykonywaniem działalności zawodowej związanej z poradnictwem żywieniowo-dietetycznym

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. **(K_K04_KK)** Rozwiązywania złożonych problemów etycznych związanych z wykonywaniem zawodu w zakresie poradnictwa żywieniowo-dietetycznego oraz określania priorytetów służących realizacji określonych zadań
6. **(K_K02_KR)** Okazywania dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu związanego z poradnictwem żywieniowo-dietetycznym i właściwie pojętą solidarność zawodową

Karta przedmiotu

Nazwa: Żywnienie kobiet ciężarnych i w laktacji		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: I			
Koordynator przedmiotu: dr n med. Magdalena Golachowska Prowadzący przedmiot: dr n med. Magdalena Golachowska			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	-	9	-
D. Sposób zaliczenia	-	ZO	-
A. Godziny kontaktowe: 9h/ 0,36 ECTS Udział w zajęciach: 9h		B. Praca własna studenta: 16h/ 0,64 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Udział w konsultacjach: 3h Przygotowanie do zaliczenia: 3h	
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: przedmiot kierunkowy		Wymagania wstępne: Student zna zasady racjonalnego żywienia, rolę poszczególnych składników w żywieniu człowieka, zna pojęcia norm żywieniowych. Zna podstawy anatomii i fizjologii człowieka oraz podstawy biochemii ogólnej.
Metody dydaktyczne: Ćwiczenia: omawianie studium przypadku i opracowanie jadłospisów.			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Sprawozdanie z analizy studium przypadku (efekty1,2,3,4,5) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie punktów uzyskanych ze sprawozdań z analizy studium przypadku: %punktów: ocena 95-100 bardzo dobra 90-94 plus dobra 80-89 dobra 70-79 plus dostateczna 60-69 dostateczna <60 niedostateczna
Skrócony opis: Przedmiot realizowany w formie ćwiczeń, których celem jest poszerzenie wiedzy studenta z zakresu żywienia kobiet w okresie prekoncepcyjnym, w ciąży, kobiet karmiących piersią, w różnych stanach chorobowych, z uwzględnieniem norm żywieniowych. Stosowaną metodą dydaktyczną jest studium przypadku.			

Opis:

Celem przedmiotu jest poszerzenie wiedzy studenta z zakresu żywienia kobiet w okresie prekonceptyjnym, w ciąży, kobiet karmiących piersią, w różnych stanach chorobowych. Szczególny nacisk jest położony na opracowanie zasad odżywiania i suplementacji, monitoringu stanu odżywienia w przypadkach kobiet z różnymi zaburzeniami metabolicznymi sprzed i w czasie ciąży, wsparcie dietoterapeutyczne dla kobiet z trudnościami w zajściu w ciążę. Przedmiot realizowany w formie ćwiczeń, a stosowaną metodą dydaktyczną jest studium przypadku i opracowanie szczegółowych zaleceń żywieniowych w formie sprawozdania.

Zakres tematów:

ustalanie zaleceń żywieniowych i przygotowanie jadłospisów dla kobiet starających się o ciążę, kobiet w ciąży i karmiących, które cierpią na:

- różne zaburzenia metaboliczne, np.: PCOS, endometriozę, insulinooporność, cukrzycę t2, niedoczynność tarczycy, nadwagę i otyłość, niedowagę
- różne dolegliwości, np.: nudności, obrzęki, zaparcia, anemię
- dla kobiet o szczególnych wymaganiach żywieniowych, np.: wegetarianek, weganek, z alergiami i nadwrażliwościami pokarmowymi

Literatura:**A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć**

- Aktualne zalecenia, rekomendacje i oficjalne stanowiska WHO, FAO oraz Polskiego Towarzystwa Ginekologów i Położników, Pediatricznego, Dietetyki, Psychodietetyki, Diabetologicznego, Polskiego Stowarzyszenia Dietetyków, Instytutu Matki i Dziecka
- Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, NCEZ, Instytut Żywienia i Żywności w Warszawie, 2020 https://www.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2020/12/Normy_zywienia_2020web-1.pdf

B. Literatura uzupełniająca

- Szostak-Węgierek D., Cichocka A., Żywienie kobiet w ciąży. Wydawnictwo Lekarskie PZWL. Warszawa 2018

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W02_WG)** Szczegółową budowę i funkcje organizmu człowieka, przyczyny zaburzeń i zmian chorobowych i dysfunkcji społecznych oraz metody ich oceny w zakresie dietetyki i żywienia człowieka

Umiejętności: student potrafi

2. **(K_U05_UW)** identyfikować błędy w zwyczajach żywieniowych kobiet w okresie prekonceptyjnym, ciężarnych i karmiących piersią, i korygować je
3. **(K_U06_UO)** wykorzystywać aspekty promocji zdrowia i właściwego sposobu żywienia kobiet

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. **(K_K01_KK)** zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
5. **(K_K02_KK)** okazywania dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową

Karta przedmiotu

Nazwa: Metodologia badań żywieniowych		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: I			
Koordynator przedmiotu: Prowadzący przedmiot: dr Hab. Mateusz Machaj			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	0	0	9
D. Sposób zaliczenia			ZO
A. Godziny kontaktowe: 9h/ 0,36 ECTS Udział w zajęciach: 9h		B. Praca własna studenta: 16h/ 0,64 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Udział w konsultacjach: 3h Przygotowanie do zaliczenia: 3h	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot kierunkowy	
Wymagania wstępne: Umiejętność obsługi arkuszy. Kalkulacyjnych, edytorów tekstu,		Metody i kryteria oceniania:	
Metody dydaktyczne: Prezentacja zagadnień teoretycznych i analiza prac naukowych		A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Praca zaliczeniowa (efekty1,2,3,4,5) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie oceny pracy zaliczeniowej	
Skrócony opis: Przedmiot ma na celu zapoznanie studenta z hierarchią dowodzenia w naukach o zdrowiu i przekazanie im umiejętności niezbędnych podczas pisanie pracy magisterskiej.			
Opis: Na przedmiocie omówiona zostaje kolejno hierarchia dowodów naukowych w naukach o żywieniu, począwszy od badań klinicznych, przez obserwacyjne, a skończywszy na badaniach laboratoryjnych. Wyjaśnione są podstawowe pojęcia kluczowe do rozumienia publikacji naukowych i umiejętnego ważenia jakości materiału dowodowego. Omówione zostaje znaczenie spektrum dowodowego w dietetyce.			
Zakres tematów:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Wprowadzenie do metod badań w żywieniu. Hierarchia dowodzenia, miary ryzyka, efekty zakłócenia, przedziały ufności, błędy. 2. Badania interwencyjne w dietetyce (randomizowane i nierandomizowane). 3. Badania populacyjne (kohortowe, kliniczno-kontrolne, ekologiczne, Mendlowskie randomizacje). 4. Studia przypadków, badania mechanistyczne (in vitro, in vivo). 5. Systematyczne przeglądy, meta-analizy i spektrum dowodzenia w dietetyce. 			
Literatura:			
<p>B. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć</p> <p>A1. P. Webb, C. Bain, A. Page. Epidemiologia. Podręcznik dla studentów i praktyków. Warszawa 2021: Scholar.</p> <p>A2. Wybrane przykładowe publikacje naukowe niezbędne do wykonania pracy własnej.</p>			

C. Literatura uzupełniająca

B1. W. Willett. Nutrition Epidemiology. Oxford University Press. 2012.

B2. I. Paradowska-Stankiewicz. M. Rosińska. B. Wojtyniak. A. Zieliński. Epidemiologia. Od teorii do praktyki. Warszawa 2021: PZWL.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W09_WG)** w pogłębionym stopniu metodologię badań oraz podstawowe teorie w zakresie dyscyplin naukowych właściwych dla kierunku dietetyka

Umiejętności: student potrafi

2. **(K_U09_UW)** analizować problemy specyficzne dla przyszłej aktywności zawodowej oraz znajdować ich rozwiązania w oparciu o poznane twierdzenia i metody
3. **(K_U10_UW)** w sposób krytyczny ocenić wyniki eksperymentów, obserwacji i obliczeń teoretycznych a także przedyskutować błędy pomiarowe i możliwości optymalizacji stosowanych procedur
4. **(K_U13_UW)** samodzielnie planować i przeprowadzać eksperymenty i pomiary, interpretować uzyskane wyniki, wyciągać wnioski

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. **(K_K01_KK)** zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu

<p>Metody dydaktyczne:</p> <p>Wykład: Wykład informacyjny</p> <p>Ćwiczenia: metoda przypadków, dyskusja dydaktyczna</p>	<p>Metody i kryteria oceniania:</p> <p>A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład: Egzamin pisemny (efekty 1, 2) Ćwiczenia: Sprawozdanie z analizy studium przypadku ((efekty 3, 4, 5, 6)</p> <p>B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Wykład: Egzamin pisemny oceniany na podstawie poniższych progów (*) Ćwiczenia: Ustalenie oceny końcowej na podstawie punktów uzyskanych ze sprawozdań studium przypadku według poniższych progów (*)</p> <table border="0"> <tr> <td>*%punktów:</td> <td>ocena</td> </tr> <tr> <td>95-100</td> <td>bardzo dobra</td> </tr> <tr> <td>90-94</td> <td>plus dobra</td> </tr> <tr> <td>80-89</td> <td>dobra</td> </tr> <tr> <td>70-79</td> <td>plus dostateczna</td> </tr> <tr> <td>60-69</td> <td>dostateczna</td> </tr> <tr> <td><60</td> <td>niedostateczna</td> </tr> </table>	*%punktów:	ocena	95-100	bardzo dobra	90-94	plus dobra	80-89	dobra	70-79	plus dostateczna	60-69	dostateczna	<60	niedostateczna
*%punktów:	ocena														
95-100	bardzo dobra														
90-94	plus dobra														
80-89	dobra														
70-79	plus dostateczna														
60-69	dostateczna														
<60	niedostateczna														
<p>Skrócony opis: Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawami teoretycznymi oraz uzyskanie umiejętności praktycznych w zakresie edukacji pacjentów z chorobami układu sercowo-naczyniowego.</p>															
<p>Opis: Realizacja przedmiotu ma na celu zapoznanie studentów z podstawami teoretycznymi oraz uzyskanie umiejętności praktycznych w zakresie edukacji pacjentów z chorobami układu sercowo-naczyniowego. Obszary tematyczne obejmują - rozpoznawania modyfikowalnych i niemodyfikowalnych czynników ryzyka chorób sercowo-naczyniowego, - interpretacji wyników badań diagnostycznych i laboratoryjnych w chorobach serca, - przeprowadzania wywiadu żywieniowego, - opracowywania indywidualnych i grupowych programów żywieniowych dla pacjentów z chorobami układu sercowo-naczyniowego. Przedmiot realizowany jest poprzez dwie formy dydaktyczne: wykład zakończony egzaminem i ćwiczenia oceniane na podstawie analizy studium przypadku.</p>															
<p>Zakres tematów: Wykłady: Ogólna klasyfikacja chorób sercowo-naczyniowych. Epidemiologia chorób sercowo-naczyniowych. Czynniki ryzyka chorób sercowo-naczyniowych. Diagnostyka chorób układu sercowo-naczyniowego. Ocena ryzyka sercowo-naczyniowego. Analiza wyników badań laboratoryjnych w chorobach serca. Wywiad żywieniowy w chorobach kardiologicznych. Ćwiczenia: Żywnienie w chorobie nadciśnieniowej. Żywnienie w przewlekłej niewydolności serca. Żywnienie w zaburzeniach lipidowych. Żywnienie w zespole metabolicznym i otyłości. Żywnienie w przewlekłej niewydolności żylniej. Żywnienie w zaburzeniach rytmu serca. Żywnienie w chorobie wieńcowej serca, po zawale mięśnia sercowego. Interakcje leków stosowanych w chorobach układu krążenia a żywienie pacjenta. Surowce roślinne w kontekście chorób układu sercowo-naczyniowego.</p>															

Literatura:

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
- A1. Wieczorek-Chełmińska Z.: Żywnienie w chorobach serca. PZWL, Warszawa 2009.
- B. Literatura uzupełniająca
- B1. Cichocka A.: Praktyczny poradnik żywieniowy w odchudzaniu oraz profilaktyce i leczeniu cukrzycy typu 2 oraz chorób sercowo-naczyniowych. Wyd. Medyk, Warszawa 2016.
 - B2. Zachwieja Z.: Interakcje leków z pożywieniem. Medpharm Polska, Wrocław 2016.
 - B3. Zasady postępowania w nadciśnieniu tętniczym – 2019 rok. Wytyczne Polskiego Towarzystwa Nadciśnienia Tętniczego. Nadciśnienie Tętnicze w Praktyce 2019; 5(1): 1–86.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W02_WG)** szczegółową budowę i funkcje organizmu człowieka, przyczyny chorób układu sercowo-naczyniowego
2. **(K_W02_WG)** związki pomiędzy żywieniem a wskaźnikami stanu zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju chorób układu krążenia i występowania tych chorób.

Umiejętności: student potrafi

3. **(K_U03_UW)** Potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta z chorobą układu krążenia oraz instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową
4. **(K_U02_UK, K_U03_UW, K_U06_UO)** Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami z chorobami układu krążenia

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. **(K_K01_KK)** zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
6. **(K_K02_KR)** okazywania dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową

Skrócony opis:

Przedmiot realizowany jest w formie ćwiczeń, na których w sposób praktyczny zostanie poszerzona wiedza i i umiejętności studenta z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka z nastawieniem na poznanie zasad działania zakładów żywienia zbiorowego, w tym szpitali i ośrodków leczniczych.

Opis:

W ramach ćwiczeń student nabędzie wiedzę i umiejętności przydatne do pracy w zakładach żywienia zbiorowego, w tym do projektowania zakładów tego typu, tworzenia dokumentacji niezbędnej do prawidłowego funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego oraz do kierowania takimi zakładami. Ponadto student zapozna się z systemami jakości i bezpieczeństwa żywności, takimi jak GHP, GMP i HACCP w zakładach gastronomicznych.

Umiejętności nabyte podczas ćwiczeń mają za zadanie przygotować studenta do podjęcia w przyszłości pracy w zakładach żywienia zbiorowego i szpitalach.

Zaliczenie przedmiotu student otrzymuje na podstawie zdania wszystkich wejściówek i sprawozdań wykonywanych na ćwiczeniach. Ocena końcowa z ćwiczeń wystawiana jest na podstawie średniej uzyskanych ocen z wejściówek i sprawozdań.

Zakres tematów:

1. Specyfikacja działalności gastronomicznej na przykładzie Polskiej Klasyfikacji działalności (PKD). Rodzaje zakładów gastronomicznych.
2. Charakterystyka działów żywienia zbiorowego i szpitali z wyszczególnieniem rozwiązań funkcjonalnych. Systemy produkcji potraw w zakładach żywienia zbiorowego. Systemy dystrybucji potraw w szpitalach. Systemy obsługi konsumenta w gastronomii.
3. Projektowanie zakładów żywienia zbiorowego w tym: powierzchni magazynu, działu produkcyjnego oraz system dystrybucji potraw.
4. Zapoznanie z budową i zasadą działania części maszynowej i urządzeń gastronomicznych.
5. Tworzenie dokumentacji GMP, GHP i HACCP w zakładach gastronomicznych.
6. Planowanie żywienia w zakładach typu zamkniętego w szczególności szpitali: tworzenie receptur gastronomicznych, sporządzanie zapotrzebowania surowcowego, obliczanie średniego dziennego zużycia produktów oraz stopnia realizacji zalecanej racji pokarmowej, obliczanie średniej dziennej racji pokarmowej dla zróżnicowanej grupy konsumentów, obliczanie należnej średniej normy żywieniowej oraz określenie stopnia realizacji normy żywieniowej dla zróżnicowanej grupy konsumentów. Zasady planowania żywienia.

Literatura:

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
1. Technologia gastronomiczna, pod. Red. Czarniecka-Skubina, Wyd. SGGW, Warszawa 2016
 2. Żywienie człowieka a zdrowie publiczne tom 3 pod redakcją: Jana Gawęckiego i Wojciecha Roszkowskiego.
 3. Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, pod red. Jarosza M, Rychlik E, Stoś K, Charzewskiej J, PZH, 2020
 4. Koziorowska B.: Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych (e-book). Dostępny: <http://www.gastro-projekt.pl/projektowanie-technologiczne-zakladow-gastronomicznych-pl>
- B. Literatura uzupełniająca
1. Dietetyka kliniczna, pod red., Grzymisławski M, PZWL, Warszawa 2021
 2. Ciborowska, Rudnicka, Dietetyka - żywieni zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa, 2018 lub nowsze
 3. Zalecenia kliniczne dotyczące postępowania u chorych na cukrzycę 2019 - Stanowisko Polskiego Towarzystwa Diabetologicznego (plik pdf)

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W09_WG)** W pogłębionym stopniu organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.
2. **(K_W02_WG)** W pogłębionym stopniu zasady postępowania dietetycznego w chorobach układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego, chorobach dermatologicznych, zakaźnych (w tym wirusowych), pasożytniczych i nowotworach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.
3. **(K_W09_WG)** W pogłębionym stopniu technologię potraw, biotechnologię, podstawy towaroznawstwa żywności, systemy jakości żywności w tym systemy GHP, GMP i HACCP.

Umiejętności: student potrafi

4. **(K_U14_UW)** Przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii. (P7S_UK)
5. **(K_U14_UW)** Posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.
6. **(K_U12_UW)** Dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. (P7S_UK)

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

7. **(K_K01_KK)** Stałego pogłębiania swojej wiedzy mając świadomość ograniczeń swoich umiejętności. Student wie, kiedy skorzystać z porady innego specjalisty. (P7S_KK)
8. **(K_K04_KK)** Pracy w grupie i rozwiązywania problemów z tym związanych, w tym problemów etycznych (P7S_KK)

Karta przedmiotu

Nazwa: Diagnostyka laboratoryjna w praktyce dietetycznej		Kod:	ECTS: 2	
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu				
Kierunek: Dietetyka				
Poziom PRK: 7/7				
Poziom: studia drugiego stopnia				
Profil: praktyczny				
Forma: studia niestacjonarne				
Semestr: I				
Koordynator przedmiotu: dr hab. Katarzyna Zabłocka-Słowińska Prowadzący przedmiot:				
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta: A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h B. Praca własna studenta: 35h/ 1,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 15h Udział w konsultacjach: 5h Przygotowanie do zaliczenia: 15h	
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia		konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej			
C. Liczba godzin	6	0		9
D. Sposób zaliczenia	ZO			ZO
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot kierunkowy		Wymagania wstępne: Fizjologia człowieka (studia I stopnia)
Metody dydaktyczne: Wykład: metoda projektu, analiza przypadków, obserwacja, kolokwia cząstkowe			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład kolokwium zaliczeniowe (efekty 1); Ćwiczenia – sprawozdanie ze studium przypadku (efekty 2,3,4). B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie ocen cząstkowych i pracy zaliczeniowej	
Skrócony opis: Wiedza z zakresu diagnostyki laboratoryjnej zaburzeń równowagi wodno-elektrolitowej, kwasowo-zasadowej, a także otyłości, niedożywienia i wybranych jednostek chorobowych, Zdobycie umiejętności planowania i monitorowania postępowania dietetycznego w oparciu o wyniki badań wykonywanych u pacjentów z chorobami żywieniowo-zależnymi.				
Opis: Celem kształcenia jest zapoznanie studentów z podstawowymi badaniami laboratoryjnymi przydatnymi w ocenie stanu zdrowia pacjenta. W tym celu studenci zapoznają się z podstawowymi pojęciami i procedurami analitycznymi, wykorzystywanymi w diagnostyce laboratoryjnej, a także z właściwościami podstawowych materiałów diagnostycznych. W dalszym toku realizacji przedmiotu, studenci posiadają wiedzę z zakresu planowania i monitorowania postępowania dietetycznego w oparciu o wyniki badań wykonywanych u pacjentów z chorobami żywieniowo-zależnymi, w szczególności: otyłości, niedożywienia i niedoborów żywieniowych, a także: chorób układu sercowo-naczyniowego, pokarmowego, wydalniczego, endokrynnego i immunologicznego. Ćwiczenia: Proces interpretacji wyników laboratoryjnych. Omówienie przykładów wyników w chorobach omawianych w trakcie wykładów. Interpretacja przykładowych wyników laboratoryjnych				

Zakres tematów:

Wykłady

- Podstawowe materiały diagnostyczne: krew, mocz, kał i inne
- Wpływ czynników przed-analitycznych i po-analitycznych na wyniki badania laboratoryjnego; interpretacja wyników analitycznych, czułość, specyficzność testów, pojęcie zakresu referencyjnego, punktu odcięcia (cut-off)
- Diagnostyka laboratoryjna wybranych chorób i stanów klinicznych: zaburzenia gospodarki wodno-elektrolitowej i kwasowo-zasadowej, wpływ interwencji żywieniowej na omawiane parametry
- Diagnostyka niedoborów żywieniowych (niedokrwistości, niedobory witamin i składników mineralnych) i niedożywienia, wpływ diety na omawiane parametry
- Diagnostyka laboratoryjna otyłości cukrzycy typu 2, zaburzeń gospodarki lipidowej i osteoporoza, wpływ diety na omawiane parametry
- Diagnostyka laboratoryjna wybranych chorób układu pokarmowego (choroby trzustki, wątroby, dróg żółciowych, jelit, żołądka) i układu moczowego (niewydolność nerek), wpływ interwencji żywieniowej na omawiane parametry
- Diagnostyka chorób układu endokrynnego (tarczyca, nadnercza, podwzgórze, przysadka), immunologicznego, wpływ interwencji żywieniowej na omawiane parametry
- Wykładniki procesów zapalnych, wpływ interwencji żywieniowej na omawiane parametry

Ćwiczenia

- Interpretacja wyników badań morfologii krwi obwodowej ze szczególnym uwzględnieniem niedokrwistości wpływ interwencji żywieniowej na omawiane parametry.
- Interpretacja wyników dotyczących zaburzeń gospodarki lipidowej i rola interwencji żywieniowej w zmianach parametrów diagnostycznych.
- Interpretacja wyników dotyczących chorób układu pokarmowego, wydalniczego, wpływ interwencji żywieniowej na omawiane parametry.
- Projektowanie zalecanych badań laboratoryjnych w oparciu o opis przypadku pacjenta

Literatura:

(podczas zajęć):

- Diagnostyka laboratoryjna z elementami biochemii klinicznej. Dembińska-Kieć A., Naskalski J. W. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2021, wyd. 4.
- Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. Ostrowska L., Orywał K., Stefańska E. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2019

A2. (do samodzielnej pracy studenta) Diagnostyka laboratoryjna z elementami biochemii klinicznej. Dembińska-Kieć A., Naskalski J. W. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2021, wyd. 4.

- Literatura uzupełniająca: 1. Diagnostyka laboratoryjna. Bogdan Solnica. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2019,
-

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W02_WG) ma wiedzę dotyczącą etiologii oraz diagnozowania podstawowych schorzeń

Umiejętności: student potrafi

2. (K_U10_UW) potrafi zinterpretować wybrane wyniki badań laboratoryjnych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

3. (K_K01_KK) posiada świadomość własnych ograniczeń w zakresie wiedzy dotyczącej schorzeń i zasugerować konieczność konsultacji medycznej
4. (K_K01_KK) potrafi współpracować ze specjalistami zawodów medycznych

Karta przedmiotu

Nazwa: Nutrigenetyka nutrigenomiki – wybrane zagadnienia		Kod:	ECTS: 1	
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu				
Kierunek: Dietetyka				
Poziom PRK: 7/7				
Poziom: studia drugiego stopnia				
Profil: praktyczny				
Forma: studia niestacjonarne				
Semestr: I				
Koordynator przedmiotu: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO				
Prowadzący przedmiot:				
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta: A. Godziny kontaktowe: 9h/ 0,36 ECTS Udział w zajęciach: 9h B. Praca własna studenta: 16h/ 0,64 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Udział w konsultacjach: 3h Przygotowanie do zaliczenia: 3h	
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia		konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej			
C. Liczba godzin	9	0		0
D. Sposób zaliczenia	ZO			
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot kierunkowy		Wymagania wstępne: Fizjologia człowieka (studia I stopnia), wiedza z zakresu mikrobiologii i genetyki (studia I stopnia)
Metody dydaktyczne: Wykład: metoda projektu, analiza przypadków, obserwacja, kolokwia cząstkowe			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład kolokwium zaliczeniowe (efekty 1-4); B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Na podstawie wyników kolokwium zaliczeniowego wg punktacji: % punktów średnia ocena 95-100 4,75 5,0 (bdb) 90-94 4,5-4,74 4,5 (db plus) 80-89 4,0-4,49 4,0 (db) 70-79 3,5-3,99 3,5 (dst plus) 60-69 3,0-3,49 3,0 (dst) <60 <3,0 2,0 (ndst)	
Skrócony opis: Przedmiot ma na celu przekazanie wiedzy o wpływie bioaktywnych składników diety na ekspresję informacji genetycznej i związkami z genotypem a predyspozycjami żywieniowymi.				
Opis: Zajęcia prowadzone w formie wykładu. Celem kształcenia jest przekazanie wiedzy o wpływie bioaktywnych składników diety na ekspresję informacji genetycznej i związkami z genotypem a predyspozycjami żywieniowymi a także wiedzy o relacjach między składnikami diety a rozwojem chorób cywilizacyjnych, zapoznanie z możliwością projektowania spersonalizowanej żywności z uwzględnieniem potrzeb i oczekiwań konsumenta				

Zakres tematów:

- Podstawowe pojęcia: nutrigenomika, nutrigenetyka, epigenetyka, metylacja DNA, żywność funkcjonalna, bioaktywne składniki diety
- Trendy w żywieniu konsumentów – potrzeby i oczekiwania
- Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania wybranych chorób cywilizacyjnych
- Wpływ składników diety na ekspresję informacji genetycznej
- Wpływ mikrobiomu na metabolizm składników pokarmowych
- Bioaktywne składniki diety w chemoprewencji chorób nowotworowych
- Rynek żywności w odpowiedzi na rozwój genomiki żywieniowej – możliwości i ograniczenia
- Wykorzystanie nutrigenetyki i nutrigenomiki w kształtowaniu spersonalizowanego żywienia - prezentacje

Literatura:

Obowiązkowa:

- Materiał wykładowy
- 2. Gawęcki J. ŻYWIENIE CZŁOWIEKA PODSTAWY NAUKI O ŻYWIENIU, PWN 2010 3. Rejs A., Bednarski W. Biotechnologia żywności, PWN, 2018

Uzupełniająca:

- Ferguson L.R. NUTRIGENOMICS AND NUTRIGENETICS IN FUNCTIONAL FOODS AND PERSONALIZED NUTRITION, CRC Press, 2014
- Staroszczyk H., Sikorski Z., CHEMIA ŻYWNOCI TOM 2 BIOLOGICZNE WŁAŚCIWOŚCI SKŁADNIKÓW ŻYWNOCI, PWN, 2017

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W03_WK)** zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych, kreatywnych i rekreacyjnych podejmowanych przez człowieka w zakresie właściwym dla programu kształcenia na kierunku dietetyka
2. **(K_W07_WG)** w pogłębionym stopniu teorii w zakresie dyscyplin naukowych i ich zastosowań właściwych dla kierunku dietetyka, a także znaczenie tych teorii dla postępu nauk ścisłych i przyrodniczych, poznania świata i rozwoju ludzkości

Umiejętności: student potrafi

3. **(K_U11_UW)** odnieść zdobytą wiedzę do zastosowań praktycznych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. **(K_K6_KR)** demonstrowania postawy promującej zdrowie i aktywność fizyczną

Karta przedmiotu

Nazwa: Żywnienie osób z niepełnosprawnościami		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: I			
Koordynator przedmiotu: prof. dr hab. Monika Bronkowska Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	0	9	0
D. Sposób zaliczenia		ZO	
A. Godziny kontaktowe: 9h/ 0,36 ECTS Udział w zajęciach: 9h		B. Praca własna studenta: 16h/ 0,64 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Przygotowanie do zaliczenia: 4h Udział w konsultacjach: 2h	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot kierunkowy	
Wymagania wstępne: Propedeutyka zdrowia publicznego		Metody i kryteria oceniania:	
Metody dydaktyczne: Ćwiczenia: Studium przypadku, zajęcia komputerowe, planowanie jadłospisu z wykorzystaniem technik komputerowych		A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Studium przypadku (efekty 1, 2) Obserwacja studenta na zajęciach (efekty 3, 4, 5) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie ocen cząstkowych (40%) i pracy zaliczeniowej (60%).	
Skrócony opis: Poprzez ćwiczenia praktyczne student nabędzie umiejętność planowania sposobu żywienia osób z niepełnosprawnościami.			
Opis: Przedmiot realizowany jest w formie ćwiczeń w pracowni. Odstawową metodą pracy jest studium przypadku. Głównym celem nauczania przedmiotu jest poznanie przez studenta zasad żywienia osób z niepełnosprawnościami. Student nabędzie wiedzę dot. skutków niedoborów i nadmiarów pokarmowych oraz podstawowych zasad żywienia osób z niepełnosprawnościami. Student powinien znać podstawowe zalecenia żywieniowe w wybranych jednostkach chorobowych oraz umieć wykorzystywać zdobytą wiedzę praktyce.			
Zakres tematów: Rola poszczególnych składników pokarmowych w prewencji chorób neurodegeneracyjnych. Zasady żywienia w wybranych chorobach narządu ruchu. Zasady żywienia w wybranych chorobach neurodegeneracyjnych.			

Zasady żywienia osób. Z niepełnosprawnościami - dobór produktów pod względem zawartości wybranych składników pokarmowych istotnych dla prawidłowego funkcjonowania narządu ruchu i układu nerwowego.

Literatura:

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
- Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki. Instytut Żywności i Żywienia 2010.
 - Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji Polski. Instytut Żywności i Żywienia 2021.
- B. Literatura uzupełniająca
- Cereda E, Barichella M, Perioli C, Pezzoli G: Low protein and protein-redistribution Diets for Parkinson's disease Patients with Motor Fluctuations: A systematic Review. *Mov Disord.* 2010; 25 (13), 2021-2034
 - Barnard ND, Bush AI, Ceccarelli A: Dietary and lifestyle guidelines for the prevention of Alzheimer's disease. *Neurobiol Aging* 2014; 35(Suppl. 2): s74-s78
 - Ascherio A, Munger KL, Simon KC: Vitamin D and multiple sclerosis. *Lancet Neurol*, 2010; 9, 599-612

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W01_WG) zasady zdrowego żywienia i stylu życia oraz profilaktykę żywieniową w dążeniu do zapobiegania i przeciwdziałania niepełnosprawności.
2. (K_W01_WG) Zna podstawowe zasady żywienia osób z niepełnosprawnościami

Umiejętności: student potrafi

3. (K_U06_UO) Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro- i mikroskładniki pokarmowe

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. (K_K01_KK) zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu
5. (K_K06_KR) demonstrowania postawy promującej zdrowie i aktywność fizyczną

Karta przedmiotu

Nazwa: Wsparcie żywieniowe w aktywności fizycznej i sporcie		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: II			
Koordynator przedmiotu: dr Przemysław Domaszewski			
Prowadzący przedmiot: dr Przemysław Domaszewski			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	0	0	9
D. Sposób zaliczenia			ZO
A. Godziny kontaktowe: 9h/ 0,8 ECTS Udział w zajęciach: 9h		B. Praca własna studenta: 16h/ 0,2 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Przygotowanie do zaliczenia: 4h Udział w konsultacjach: 2h	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot kierunkowy	
Wymagania wstępne: Student ma podstawową wiedzę na temat fizjologii człowieka, biochemii, zdrowia publicznego oraz żywienia w sporcie			
Metody dydaktyczne: Wykład konwersatoryjny, pokaz multimedialny, dyskusja, burza mózgów,			Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład - Egzamin pisemny (efekt1) Konwersatorium –test pisemny, aktywność na zajęciach (efekty 2, 3,). B. Ustalenie oceny końcowej na podstawie punktów uzyskanych egzaminu (wykład) oraz ze sprawdzianów i aktywności na zajęciach (średnia arytmetyczna) (konwersatorium): Kryteria sprawdzianów: %punktów: ocena 95-100 bardzo dobra 90-94 plus dobra 80-89 dobra 70-79 plus dostateczna 60-69 dostateczna <60 niedostateczna Kryteria oceny aktywności na zajęciach: Bardzo aktywny udział w zajęciach – bdb Aktywny udział w zajęciach – db Okazjonalny aktywny udział w zajęciach – dst Całkowity brak aktywności – ndst

Skrócony opis:

Na zajęciach omówione zostaną najnowsze doniesienia związane z wsparciem żywieniowym i suplementacyjnym w sporcie i w rekreacyjnej aktywności fizycznej.

Opis: Przedmiot realizowany jest w formie wykładu konwersatoryjnego i konwersatorium w sali dydaktycznej. Na zajęciach szczegółowo omówione zostaną najnowsze doniesienia z zakresu dietetyki i suplementacji w sporcie. Wykład kończy się egzaminem pisemnym. Ocenę końcową z konwersatorium student otrzymuje na podstawie oceny ze sprawdzianu pisemnego oraz aktywności na zajęciach.

Zakres tematów:**KONWERSATORIUM:**

Najnowsze doniesienia z zakresu podaży makroskładników w diecie sportowca.

Suplementacja ergogeniczna w sporcie – analiza mechanizmów działania oraz zastosowania określonych zestawów suplementacyjnych w konkretnych przypadkach.

Suplementacja przeciwzapalna i jej zastosowanie w sporcie i aktywności rekreacyjno-sportowej

Suplementacja ukierunkowana na pobudzenie układu nerwowego i jej zastosowanie w aktywności fizycznej

Adaptogeny w sporcie i rekreacji.

Środki niebezpieczne stosowane w sporcie zawodowym i rekreacyjnym.

Analiza programów suplementacyjnych sportowców sportów wytrzymałościowych.

Analiza programów suplementacyjnych sportowców sportów siłowych.

Analiza programów suplementacyjnych sportowców sportów szybkościowych.

Analiza programów suplementacyjnych sportowców sportów zespołowych.

Analiza programów suplementacyjnych sportowców sylwetkowych.

Analiza programów suplementacyjnych sportowców narażonych na stres oksydacyjny i stan zapalny.

Analiza programów suplementacyjnych stosowanych w urazach i przeciążeniach.

Podsumowanie i sprawdzian pisemny.

Literatura:

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
 - 1) Delavier F. Suplementy żywnościowe dla sportowców. Wyd. JK, 2016.
 - 2) Krysztofiak H., Krzywański J., Frączek B. Dietetyka sportowa. Wyd. PZWL 2019
- B. Literatura uzupełniająca
 - 3) Krauze H. Fizjologia żywienia. Wyd. PZWL, 2019

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W02_WG) W pogłębionym stopniu student zna mechanizmy fizjologiczne i biochemiczne oraz zastosowanie suplementacji w sporcie i rekreacji

Umiejętności: student potrafi

2. (K_U05_UW) W zaawansowanym stopniu identyfikować błędy związane ze stosowaniem suplementacji sportowej i rekreacyjnej

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

3. (K_K03_UO) Świadomej i pogłębionej dbałości o bezpieczeństwo własne i innych (P7S_UO)

Karta przedmiotu

Nazwa: Dietetyka pediatryczna		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: II			
Koordynator przedmiotu: Prowadzący przedmiot: dr Dorota Maslowiec			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	0	0	9
D. Sposób zaliczenia			ZO
A. Godziny kontaktowe: 9h/ 0,36 ECTS Udział w zajęciach: 9h		B. Praca własna studenta: 16h/ 0,64 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Przygotowanie do zaliczenia: 4h Udział w konsultacjach: 2h	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot kierunkowy	
		Wymagania wstępne: Student zna: zasady racjonalnego żywienia, rolę poszczególnych składników w żywieniu człowieka, zna pojęcia norm żywieniowych i modelowych racji. Zna podstawy anatomii i fizjologii człowieka oraz podstawy biochemii ogólnej	
Metody dydaktyczne: Analiza studium przypadku, dyskusja.			Metody i kryteria oceniania:
			A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Sprawozdanie z analizy studium przypadku (efekt 1) Obserwacja studenta na zajęciach (efekty 2, 3, 4, 5)
			B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie punktów uzyskanych ze sprawozdań z analizy studium przypadku:
			%punktów: ocena
			95-100 bardzo dobra
			90-94 plus dobra
			80-89 dobra
			70-79 plus dostateczna
			60-69 dostateczna
			<60 niedostateczna
Skrócony opis: Przedmiot realizowany w formie konwersatorium, które założeniem jest poszerzenie wiedzy studenta o treści z zakresu żywienia dzieci w różnych stanach chorobowych, z uwzględnieniem norm żywieniowych. Stosowaną metodą dydaktyczną jest studium przypadku			
Opis: Przedmiot realizowany w formie analizy studium przypadku w ramach konwersatorium. Założeniem przedmiotu jest poszerzenie wiedzy studenta o treści z zakresu żywienia dzieci w różnych stanach chorobowych, z uwzględnieniem norm żywieniowych (podstawowej i ponadpodstawowej przemiany materii, zapotrzebowania na białko i energię). W trakcie			

zajęć student nabywa umiejętność analizowania danych i dobierania strategii żywieniowej właściwej dla pacjentów w wybranych stanach chorobowych (nietolerancja laktozy, celiakia, fenylketonuria, mukowiscydoza, nieswoiste zapalenia jelit, choroby. Przewodu pokarmowego, choroby nowotworowe, zaburzenia neurologiczne).

Zaliczenie przedmiotu student uzyskuje na podstawie punktów otrzymanych za prawidłowo wykonane sprawozdania opisujące przeprowadzone analizy przypadku i przygotowaną strategię żywieniową.

Zakres tematów:

Leczenie żywieniowe w mukowiscydozie.

Dieta bezlaktozowa, ubogolaktozowa w nietolerancji laktozy

Dieta bezglutenowa w celiakii bezglutenowa

Żywnienie dzieci w nadwadze i otyłości.

Diety w nieswoistych zapaleniach jelit u dzieci.

Dieta zbilansowana stosowana w żywieniu dzieci chorych na choroby układu pokarmowego (zaparcia, biegunki, GERD).

Dieta w fenylketonurii.

Dieta u dzieci z chorobami nowotworowymi.

Dieta u pacjentów z zaburzeniami neurologicznymi i po zabiegach operacyjnych

Literatura:

A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć

- Andrea Horvath, Hanna Szajewska Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży, Medycyna Praktyczna, Kraków 2017.

B. Literatura uzupełniająca

- Normy żywienia: https://www.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2020/12/Normy_zywienia_2020web-1.pdf

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W02_WG) Szczegółową budowę i funkcje organizmu człowieka, przyczyny zaburzeń i zmian chorobowych i dysfunkcji społecznych oraz metody ich oceny w zakresie dietetyki i żywienia człowieka

Umiejętności: student potrafi

2. (K_U05_UW) identyfikować błędy w zwyczajach żywieniowych pacjentów pediatrycznych i korygować je
3. (K_U06_UO) wykorzystywać pozytywne aspekty promocji sposobu żywienia właściwego dla pacjenta pediatrycznego

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. (K_K01_KK) Zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
5. (K_K02_KR) okazywania dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową

Karta przedmiotu

Nazwa: Dietoterapia chorób układu pokarmowego		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: II			
Koordynator przedmiotu: Prowadzący przedmiot: dr Dorota Maslowiec			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji			w sali dydaktycznej
C. Liczba godzin	6	9	0
D. Sposób zaliczenia	E	ZO	-
A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h			B. Praca własna studenta: 35h/ 1,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 20h Przygotowanie do zaliczenia: 10h Udział w konsultacjach: 5h
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot kierunkowy	
Wymagania wstępne: Student zna: zasady racjonalnego żywienia, rolę poszczególnych składników w żywieniu człowieka, zna pojęcia norm żywieniowych i modelowych racji. Zna podstawy anatomii i fizjologii człowieka oraz podstawy biochemii ogólnej			
Metody dydaktyczne: <u>Wykład</u> Wykład informacyjny z dyskusją <u>Ćwiczenia:</u> Analiza studium przypadku, bilansowanie diety z wykorzystaniem programu dietetycznego			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład: Egzamin (efekty 1,2) Ćwiczenia: Sprawozdanie z analizy studium przypadku (efekt 1,2) Obserwacja studenta na zajęciach (efekt 3) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej z ćwiczeń na podstawie punktów uzyskanych ze sprawozdań z analizy studium przypadku, z wykładu na podstawie punktów uzyskanych z egzaminu: %punktów: ocena 95-100 bardzo dobra 90-94 plus dobra 80-89 dobra 70-79 plus dostateczna 60-69 dostateczna <60 niedostateczna
Skrócony opis: Założeniem przedmiotu jest zapoznanie studentów z praktyczną wiedzą dotyczącą zasad żywienia w chorobach przewodu pokarmowego, ze szczególnym uwzględnieniem chorób wątroby i dróg żółciowych, chorób trzustki, jamy ustnej i przełyku oraz zaburzeń czynnościowych przewodu pokarmowego.			

Opis:
Zakres tematów: Wykłady: Żywienie w chorobach jamy ustnej i przełyku. Zastosowanie diet o zmiennej konsystencji. Planowanie diety. Żywienie w chorobach żołądka i dwunastnicy. Żywienie w nieswoistych chorobach zapalnych jelit. Żywienie w chorobie uchyłkowej jelit. Żywienie w chorobach miąższu wątroby w zależności od stanu wydolności. Hemochromatoza, choroba Wilsona. Żywienie w zapaleniu pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych. Żywienie w ostrym i przewlekłym zapaleniu trzustki. Ćwiczenia: Studium przypadku, bilansowanie jadłospisów: choroba Leśniowskiego-Crohna, hemochromatoza, ostre zapalenie trzustki, zapalenie pęcherzyka żółciowego, przewlekłe zapalenie trzustki,
Literatura: Literatura obowiązkowa <ul style="list-style-type: none"> • GRZYMISŁAWSKI M., GAWĘCKI J.: ŻYWIENIE CZŁOWIEKA ZDROWEGO I CHOREGO, TOM 2. WYDAWNICTWO NAUKOWE PWN, WARSZAWA 2019 • DIETOTERAPIA / DARIUSZ WŁODAREK, EWA LANGE, LUCYNA KOZŁOWSKA, <ul style="list-style-type: none"> • DOMINIKA GŁĄBSKA. - WYD. 1, 3 DODR. - WARSZAWA : WYDAWNICTWO LEKARSKIE PZWL, 209. • Marian Grzymisławski (red.). Dietetyka kliniczna. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019. Literatura uzupełniająca <ul style="list-style-type: none"> • Anne Payne, Helen Barker. Dietetyka i żywienie kliniczne. Elsevier Urban & Partner 2010, Wrocław 2013 • Normy żywienia: https://www.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2020/12/Normy_zywienia_2020web-1.pdf
Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych): Wiedza: student zna i rozumie <ol style="list-style-type: none"> 1. (K_W02_WG) Szczegółową budowę i funkcje organizmu człowieka, przyczyny zaburzeń i zmian chorobowych i dysfunkcji społecznych oraz metody ich oceny w zakresie dietetyki i żywienia człowieka Umiejętności: student potrafi <ol style="list-style-type: none"> 2. (K_U10_UW) w sposób krytyczny ocenić wyniki eksperymentów, obserwacji i obliczeń teoretycznych a także przedyskutować błędy pomiarowe i możliwości optymalizacji stosowanych procedur Kompetencje społeczne: student jest gotów do <ol style="list-style-type: none"> 3. (K_K01_KK) Zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu

Karta przedmiotu

Nazwa: Interakcje leków z żywnością		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: III			
Koordynator przedmiotu: prof. dr hab. Janusz Pluta Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	9	0	6
D. Sposób zaliczenia	E		ZO
A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 25h Udział w konsultacjach: 10h		B. Praca własna studenta: 35h/ 1,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 15h Przygotowanie do zaliczenia: 15h Udział w konsultacjach: 5h	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot kierunkowy	
		Wymagania wstępne: Wiedza z zakresu fizjologii człowieka, chemii i biochemii	
Metody dydaktyczne: Wykład informacyjny, Konwersatorium: prezentacje multimedialne studentów, dyskusja			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład – egzamin pisemny (test) (efekty 1,3); Konwersatorium prezentacje multimedialne studentów, udział w dyskusji dyskusja (efekty 2,3,4). B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie Wykład: egzaminu pisemnego %punktów: ocena 95-100 bardzo dobra 90-94 plus dobra 80-89 dobra 70-79 plus dostateczna 60-69 dostateczna <60 niedostateczna

Konwersatorium: na podstawie jakości merytorycznej przygotowanej prezentacji

Skrócony opis:

Podstawowym celem nauczania przedmiotu jest przekazanie wiedzy na temat interakcji leków z żywnością

Opis:

Podstawowym celem nauczania przedmiotu Interakcja leków z żywnością jest poznanie działania leków: efektów korzystnych, działań niepożądanych i interakcji leków oraz ich toksyczności. Wpływ żywności na efekty leków. Szczególna uwaga poświęcona jest bezpieczeństwu farmakoterapii, umiejętnemu stosowaniu leków w terapii określonych schorzeń. Słuchacze poznają poszczególne grupy leków oraz możliwości zmian dostępności biologicznej preparatów leczniczych pod wpływem żywności

Zakres tematów:

Wykłady

Wprowadzenie do zagadnień z zakresu farmakokinetyki leków.; wyjaśnienie zjawisk dystrybucji, biotransformacji, Mechanizmy działania leków. Omówienie problematyki toksyczności leków, w tym występowania działań niepożądanych. Wyjaśnienie zjawiska okna terapeutycznego. Interakcje leków ze składnikami pożywienia. Rodzaje interakcji, mechanizmy, skutki, przykłady. Wpływ nieprawidłowego stanu odżywienia na ryzyko występowania interakcji. Leki modulujące apetyt. Wpływ leków na przemiany składników pożywienia w organizmie. Interakcje lek – alkohol. Przykłady interakcji farmakodynamicznych oraz farmakokinetycznych leków z alkoholem. Wpływ jednorazowego i przewlekłego przyjmowania alkoholu na metabolizm leków.

Konwersatorium

Farmakoterapia wybranych schorzeń, interakcje leków z żywnością – leki stosowane w: zaburzeniach osobowości, zaburzeniach łaknienia, w otyłości. zespole metabolicznym, zaburzeniach motoryki jelit, chorobach nowotworowych. Efekty farmakologiczne substancji uzależniających, metabolizm, przyczyny i następstwa interakcji z lekami

Literatura:

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
 - Zachwieja Z.: Leki i pożywienie – interakcje. MedPharm Polska 2008
- B. Literatura uzupełniająca
 - Jarosz M.: Suplementy diety a zdrowie. Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2008
 - Jarosz M., Dzieniszewski J.: Uważaj, co jesz, gdy zażywasz leki. Interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami. Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2007

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W01_WG) podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością oraz potrafi rozpoznać zagrożenia wynikające z tych interakcji.

Umiejętności: student potrafi

2. (K_U06_UO) przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.
3. (K_U09_UW) Potrafi w podstawowym zakresie posługiwać się wiedzą o efektach leków i ich interakcji z żywnością rozpoznać zagrożenia wynikające z tych interakcji.

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. (K_K01_KK) Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie, kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.

Karta przedmiotu

Nazwa: Biotechnologia żywności z elementami enzymologii		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Chemii			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: III			
Koordynator przedmiotu: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO			
Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	9	0	6
D. Sposób zaliczenia	ZO		ZO
A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h			B. Praca własna studenta: 25h/ 1,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Przygotowanie do zaliczenia: 10h Udział w konsultacjach: 5h
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot kierunkowy	
		Wymagania wstępne: Wiedza z zakresu fizjologii człowieka, chemii i biochemii	
Metody dydaktyczne: Wykład informacyjny, Konwersatorium: prezentacje multimedialne studentów, dyskusja			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład – kolokwium zaliczeniowe (test) (efekty 1,3); Konwersatorium prezentacje multimedialne studentów, udział w dyskusji dyskusja (efekty 2,3,4). B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie Wykład: egzaminu pisemnego %punktów: ocena 95-100 bardzo dobra 90-94 plus dobra 80-89 dobra 70-79 plus dostateczna 60-69 dostateczna <60 niedostateczna Konwersatorium: na podstawie jakości merytorycznej przygotowanej prezentacji

Skrócony opis:

Przedmiot prowadzony w formie wykładów i konwersatorium. Celem przedmiotu jest opanowanie wiedzy z zakresu biotechnologii z elementami enzymologii.

Opis:

Przedmiot prowadzony w formie wykładów i konwersatorium. Celem przedmiotu jest opanowanie wiedzy na temat budowy i mechanizmów działania enzymów, mikroorganizmach istotnych w przemysłowych procesach biotechnologicznych. Student poznaje sposoby wykorzystywania surowców, doboru operacji oraz procesów jednostkowych w przemyśle biotechnologicznym, czynniki warunkujące aktywność mikroorganizmów ważnych dla procesów przemysłowych.

Zakres tematów:Wykład:

Wstęp do enzymologii, cechy i mechanizmy katalizy enzymatycznej, klasyfikacja i nazewnictwo enzymów

Aktywność enzymów, kinetyka reakcji enzymatycznych, inhibicja enzymów

Zastosowania enzymów w przemyśle spożywczym: przemysł piekarniczy i innych produktów, zbożowych, przetwórstwo mięsa i ryb, przemysł mleczarski, przemysł owocowo-warzywny oraz produkcja napojów alkoholowych

Konwersatorium:

Biotechnologiczne wykorzystanie drobnoustrojów: Dynamika wzrostu drobnoustrojów i metody ich hodowli – wyznaczanie krzywej wzrostu dla szczepu bakterii *E. coli*; Charakterystyka bakterii octowych. Biotransformacja etanolu i glukozy przy pomocy komórek wolnych i immobilizowanych. Biosynteza celulozy. Porównanie fermentacji octowej lub biotransformacji glukozy do kwasu glukozowego prowadzonych przez różne szczepy bakterii octowych w formie komórek wolnych i immobilizowanych.

Charakterystyka bakterii fermentacji mlekowej oraz mikrobiologiczna produkcja kwasu mlekowego w skali laboratoryjnej; Badanie zdolności wybranych szczepów bakterii mlekowych do wytwarzania bakteriocyn; Biosynteza kwasu cytrynowego; Technologiczne wykorzystanie bakterii propionowych;

Literatura:

- Strumiło S., Tylicki A. Enzymologia. Podstawy. PWN 2019.
- Kołakowski E., Bednarski W., Bielecki S. Enzymatyczna modyfikacja składników żywności. Wyd. AR Szczecin 2005.
- Praca zbiorowa (red. Bednarski W., Reps A.) Biotechnologia żywności, WNT, Warszawa, 2003:

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W03_WK)** zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych, kreatywnych i rekreacyjnych podejmowanych przez człowieka w zakresie właściwym dla programu kształcenia na kierunku dietetyka
2. **(K_W07_WG)** w pogłębionym stopniu teorie w zakresie dyscyplin naukowych i ich zastosowań właściwych dla kierunku dietetyka, a także znaczenie tych teorii dla postępu nauk ścisłych i przyrodniczych, poznania świata i rozwoju ludzkości

Umiejętności: student potrafi

3. **(K_U11_UW)** odnieść zdobytą wiedzę do zastosowań praktycznych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. **(K_K3_UO)** troski o bezpieczeństwo własne, otoczenia i współpracowników

Karta przedmiotu

Nazwa: Terapia zaburzeń odżywiania		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: IV			
Koordynator przedmiotu: dr hab. Yaroslav Bahriy Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	6		9
D. Sposób zaliczenia	ZO		ZO
A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h		B. Praca własna studenta: 35h/ 1,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 15h Przygotowanie do zaliczenia: 15h Udział w konsultacjach: 5h	
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: przedmiot kierunkowy		Wymagania wstępne: Psychologia kliniczna
Metody dydaktyczne: Wykład informacyjny, studium przypadków			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład: Praca zaliczeniowa (efekt 1) Zadania cząstkowe – studium przypadku (efekty 2, 3, 4, 5) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej Z wykładu na podstawie pracy zaliczeniowej z ćwiczeń na podstawie omówienia studium przypadku
Skrócony opis: W ramach realizacji przedmiotu student zapoznany jest z wiedzą teoretyczną i praktyczną dotyczącą psychoterapii zaburzeń odżywiania.			
Opis: Przedmiot realizowany jest w formie wykładów i ćwiczeń. Celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie studenta z podstawowymi pojęciami psychoterapeutycznymi; zapoznanie studenta z wiedzą teoretyczną i praktyczną dotyczącą psychoterapii. Przekazanie umiejętności współpracy z zespołem specjalistów oraz rozumienia własnej roli w zespole			

leczącym. Zapoznanie studenta z myśleniem psychoterapeutycznym oraz wykorzystanie technik pracy z pacjentem. Uważliwienie studenta na trudności etyczne występujące w zawodzie psychodietetyka.

Zakres tematów:

Wykłady

Kliniczne podstawy rozumienia występujących zaburzeń łaknienia. Merytoryczna oraz praktyczna wiedza na temat modeli terapii w leczeniu zaburzeń odżywiania (model poznawczo-behawioralny, model systemowy, model psychoanalityczny. Zaburzenia odżywiania w chorobach somatycznych

Ćwiczenia:

Nauka praktycznych zasad oraz technik terapii osób dotkniętych problemem zaburzeń odżywiania.

Studium przypadku (anoreksja, bulimia, inne zaburzenia)

Wsparcie pacjentów w chorobach przewlekłych oraz terminalnie chorych- studium przypadku

Literatura:

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
 - Ogden J.: Psychologia odżywiania się, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków, 2011.
 - Fairburn Ch. G: Terapia poznawczo-behawioralna i zaburzenia odżywiania, Wydawnictwo UJ, Kraków 2013
- B. Literatura uzupełniająca
 - A. Manley M.R., Psychiatria. Praktyczny Przewodnik Kliniczny, Wrocław 2010

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W01_WG) wymienia i charakteryzuje główne kierunki i szkoły terapeutyczne, istotę psychoterapii, jej etapy i cele oraz podstawowe pojęcia i definicje psychoterapeutyczne, zjawisko przeniesienia i przeciwprzeniesienia

Umiejętności: student potrafi

2. (K_U02_UK) potrafi wykorzystać techniki i strategie terapeutyczne mające na celu modyfikację wzorów myślenia, emocji i zachowań dobranych w stosunku do celu i mechanizmów podtrzymujących problemy.
3. (K_U14_UW) stosuje zachowania terapeutyczne w ramach interwencji dietetycznych, z wykorzystaniem zasad psychoterapeutycznych
Kompetencje społeczne: student jest gotów do

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. (K_K04_KK) rozwiązywanie złożonych problemów etycznych związanych z wykonywaniem zawodu dietetyka oraz określania priorytetów służących realizacji określonych zadań
5. (K_K01_KK) zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu

Karta przedmiotu

Nazwa: Dietoterapia zaburzeń endokrynnych i metabolicznych		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: IV			
Koordynator przedmiotu: prof. dr hab. Monika Bronkowska Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	6	9	0
D. Sposób zaliczenia	E		ZO
A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6ECTS Udział w zajęciach: 15h		B. Praca własna studenta: 35h/ 1,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 15h Przygotowanie do zaliczenia: 15h Udział w konsultacjach: 5h	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot kierunkowy	
Wymagania wstępne: Zagadnienia dot. żywienia człowieka z zakresu studiów I stopnia; biochemii, fizjologii człowieka		Metody i kryteria oceniania:	
Metody dydaktyczne: Wykład informacyjny, studium przypadków		A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład: Egzamin (efekt 1,2) Zadania cząstkowe – studium przypadku (efekty 1,2,3) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej Z wykładu egzaminu z ćwiczeń na podstawie omówienia studium przypadku wg punktacji: %punktów: ocena 95-100 bardzo dobra 90-94 plus dobra 80-89 dobra 70-79 plus dostateczna 60-69 dostateczna <60 niedostateczna	

Skrócony opis:

Przedmiot realizowany jest w formie wykładów i ćwiczeń. Student dzięki nabywanym umiejętnościom potrafi omówić jednostki chorobowe, przeprowadzić wywiad żywieniowy, potrafi zaplanować i wdrożyć leczenie żywieniowe dla pacjentów z uwzględnieniem takich zmiennych jak: wiek i stan zdrowia i/lub choroby.

Opis:

Przedmiot realizowany jest w formie wykładów i ćwiczeń. Student dzięki nabywanym umiejętnościom potrafi omówić jednostki chorobowe, przeprowadzić wywiad żywieniowy, potrafi zaplanować i wdrożyć leczenie żywieniowe dla pacjentów z uwzględnieniem takich zmiennych jak: wiek i stan zdrowia i/lub choroby. Omówione zostaną takie choroby jak: choroba Cushinga, niedoczynność i nadczynność tarczycy, dna moczanowa, fenylketonuria, choroba syropu klonowego, galaktozemia.

Zakres tematów:

Wykłady

Wykład 1 : Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z niedoczynnością tarczycy

Wykład 2 : Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z nadczynnością tarczycy

Wykład 3 : Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z fenylketonurią Wykład 4 : Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z hiperlipoproteinemią Wykład 5 : Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z galaktozemią

Ćwiczenia:

Studium przypadku i układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych dla:

- kobiet w wieku menopauzalnym
- osób z chorobą Cushinga
- osób z niedoczynnością i nadczynnością tarczycy
- osób z dną moczanową
- dzieci i młodzieży z fenylketonurią
- osób z chorobą syropu klonowego
- osób z galaktozemią

Literatura:

Podstawowa:

1. Jarosz M.: Żywnie w nieodczynności tarczycy, PZWL, Warszawa, 2017
2. Width M.: Dietetyka kliniczna, Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2014
3. Grzymisławski M., (red.) 2019. Dietetyka Kliniczna, PZWL, Warszawa.
4. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.) 2008., aktualizacja 2017. Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wyd. PZWL, Warszawa.

Uzupełniająca:

1. (red.) D. Gajewska Zalecenia dietetyczne w wybranych stanach chorobowych, 2010. Elsevier Urban & Partner, Wrocław.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W02_WG) szczegółową budowę i funkcje organizmu człowieka, przyczyny zaburzeń, zmian chorobowych i dysfunkcji społecznych oraz metody ich oceny w zakresie właściwym dla programu kształcenia na kierunku dietetyka

Umiejętności: student potrafi

2. (K_U10_UW) w sposób krytyczny ocenić wyniki eksperymentów, obserwacji i obliczeń teoretycznych a także przedyskutować błędy pomiarowe i możliwości optymalizacji stosowanych procedur

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

3. (K_K01_KK) zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu

Karta przedmiotu

Nazwa: Dietetyka w gerontologii		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: IV			
Koordynator przedmiotu: dr n med. Magdalena Golachowska			
Prowadzący przedmiot: dr n med. Magdalena Golachowska			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji			w sali dydaktycznej
C. Liczba godzin	6	-	9
D. Sposób zaliczenia	ZO	-	ZO
A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h			B. Praca własna studenta: 35h/ 1,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 15h Udział w konsultacjach: 5h Przygotowanie do zaliczenia: 15h
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: przedmiot kierunkowy		Wymagania wstępne: Student zna: zasady racjonalnego żywienia, rolę poszczególnych składników w żywieniu człowieka, zna pojęcia norm żywieniowych i modelowych racji. Zna podstawy anatomii i fizjologii człowieka oraz podstawy biochemii ogólnej.

<p>Metody dydaktyczne: Wykłady informacyjne. Konwersatoria: omawianie przypadków, dyskusje dydaktyczne</p>	<p>Metody i kryteria oceniania:</p> <p>A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład – sprawdzian pisemny (efekty 1,2) Konwersatoria – pisemne sprawozdanie z analizy studium przypadku (efekty 3,4,5)</p> <p>B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej z wykładów oraz z konwersatoriów na podstawie punktów uzyskanych ze sprawdzianu (wykład) i sprawozdań z analizy studium przypadku (konwersatoria):</p> <table border="0"> <tr> <td>%punktów:</td> <td>ocena</td> </tr> <tr> <td>95-100</td> <td>bardzo dobra</td> </tr> <tr> <td>90-94</td> <td>plus dobra</td> </tr> <tr> <td>80-89</td> <td>dobra</td> </tr> <tr> <td>70-79</td> <td>plus dostateczna</td> </tr> <tr> <td>60-69</td> <td>dostateczna</td> </tr> <tr> <td><60</td> <td>niedostateczna</td> </tr> </table>	%punktów:	ocena	95-100	bardzo dobra	90-94	plus dobra	80-89	dobra	70-79	plus dostateczna	60-69	dostateczna	<60	niedostateczna
%punktów:	ocena														
95-100	bardzo dobra														
90-94	plus dobra														
80-89	dobra														
70-79	plus dostateczna														
60-69	dostateczna														
<60	niedostateczna														
<p>Skrócony opis: Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów ze szczegółowymi informacjami związanymi z monitorowaniem stanu odżywienia oraz opracowaniem właściwego sposobu odżywiania się i dietoterapii u osób po 65 roku życia.</p>															
<p>Opis: Realizacja przedmiotu ma na celu zapoznanie studentów ze szczegółowymi informacjami oraz zdobycie umiejętności praktycznych, związanych z monitorowaniem stanu odżywienia, opracowaniem właściwego sposobu odżywiania się i właściwą komunikacją i przekazywaniem zaleceń dla osób po 65 roku życia, a także</p> <p>Obszary tematyczne obejmują</p> <ul style="list-style-type: none"> - interpretację wyników badań diagnostycznych i laboratoryjnych seniorów, - przeprowadzanie wywiadu żywieniowego, - opracowywanie indywidualnych i grupowych programów żywieniowych dla pacjentów powyżej 65rż - komunikację z pacjentami geriatrycznymi, promocję zdrowia <p>Przedmiot realizowany jest poprzez dwie formy dydaktyczne: wykład zakończony pisemnym sprawdzianem i konwersatoria oceniane na podstawie sprawozdania z analizy studium przypadku.</p>															

Zakres tematów:

Wykłady:

- czynniki wpływające na procesy starzenia się (przyspieszające i opóźniające), niebieskie strefy i długowieczność
- najczęstsze dolegliwości u seniorów, które wpływają na stan odżywienia
- wielochorobowość a styl życia i odżywiania się
- wpływ leczenia różnych chorób na procesy trawienia i wchłaniania, interakcje leków z żywnością
- wykluczenie społeczne i ekonomiczne a styl życia i odżywiania się seniorów

Konwersatoria (dyskusje akademickie i omawianie studium przypadków):

- ocena stanu odżywienia seniorów, analiza badań diagnostycznych w zależności od wieku i stopnia zaawansowania schorzenia
- żywienie w niedożywieniu seniorów, syndrom kruchości, nadciśnienie, cukrzyca t2, nadwaga i otyłość, zaburzenia pracy układu pokarmowego (refluks, wrzody, spastyczność jelit, zaparcia), zaburzenia wchłaniania wybranych związków odżywczych.

Literatura:**A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć**

- Aktualne zalecenia, rekomendacje i oficjalne stanowiska Polskiego Towarzystwa Gerontologicznego, Dietetyki, Psychodietetyki, Diabetologicznego
- Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, NCEZ, Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, 2020 https://www.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2020/12/Normy_zywienia_2020web-1.pdf

B. Literatura uzupełniająca

- aktualne publikacje naukowe dotyczące żywienia osób starszych

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W02_WG) szczegółową budowę i funkcjonowanie organizmu człowieka, najczęstsze choroby i dolegliwości związane z wiekiem
2. (K_W04_WK) związki pomiędzy żywieniem, stosowanym leczeniem a wskaźnikami stanu zdrowia i stanu odżywienia

Umiejętności: student potrafi

3. (K_U09_UW) Potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta geriatrycznego oraz instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową
4. (K_U06_UO) Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami geriatrycznymi

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. (K_K01_KK) zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
6. (K_K02_KR) okazywania dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową

Karta przedmiotu

Nazwa: Onkodietetyka		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: IV			
Koordynator przedmiotu: prof. dr hab. Monika Bronkowska Prowadzący przedmiot: prof. dr hab. Monika Bronkowska			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	6	9	-
D. Sposób zaliczenia	E	ZO	-
A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h		B. Praca własna studenta: 35h/ 1,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 15h Udział w konsultacjach: 5h Przygotowanie do zaliczenia: 15h	
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: przedmiot kierunkowy		Wymagania wstępne: Student zna: zasady racjonalnego żywienia, Zna podstawy anatomii i fizjologii człowieka oraz podstawy biochemii ogólnej.
Metody dydaktyczne: Wykłady informacyjne. Konwersatoria: omawianie przypadków, dyskusje dydaktyczne			Metody i kryteria oceniania: B. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład – Egzamin (efekty 1,2) ćwiczenia –sprawozdanie z analizy studium przypadku (efekt 3,4,5) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej z wykładów oraz z ćwiczeń na podstawie punktów uzyskanych z egzaminu (wykład) i sprawozdań z analizy studium przypadku (ćwiczenia) %punktów: ocena 95-100 bardzo dobra 90-94 plus dobra 80-89 dobra 70-79 plus dostateczna 60-69 dostateczna <60 niedostateczna

Skrócony opis:

Podstawowym celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z elementami dietoterapii chorób nowotworowych. Uzyskana wiedza pozwoli studentowi planować dietoterapię oraz dobierać odpowiednie techniki sporządzania potraw.

Opis:

Przedmiot realizowany jest w dwóch formach dydaktycznych: wykładach i ćwiczeniach. Na zajęciach studenci zapoznawani są z epidemiologią i metodami leczenia a także z powikłaniami związanymi z chorobą i leczeniem. Nabywają praktyczne umiejętności dotyczące planowania żywienia pacjentów z chorobami nowotworowymi a także edukacji żywieniowej. Podstawowym narzędziem dydaktycznym jest studium przypadku, analizowane i omawiana w grupach.

Zakres tematów:Wykłady:

- Powstawanie i epidemiologia nowotworów.
- Metody leczenia -radio- i chemioterapia
- Dieta w niedożywieniu
- Wspomaganie żywieniowe w chorobach nowotworowych - przegląd produktów dostępnych na rynku.
- Leczenie żywieniowe pacjentów nowotworowych
- Super food's a choroby nowotworowe.
- Niekonwencjonalne metody zapobiegania i leczenia chorób nowotworowych.
- Choroba nowotworowa a emocje.

Ćwiczenia:

- Metody oceny stanu odżywienia pacjenta z chorobą nowotworową.
- Dieta w chemioterapii – studium przypadku, jadłospis, przygotowanie materiałów edukacyjnych z zaleceniami żywieniowymi dla pacjenta i jego rodziny z uwzględnieniem skutków ubocznych chemioterapii (praca w grupach)
- Dieta w radioterapii – studium przypadku, jadłospis, przygotowanie materiałów edukacyjnych z zaleceniami żywieniowymi dla pacjenta i jego rodziny z uwzględnieniem skutków ubocznych radioterapii (praca w grupach)

Literatura:

Podstawowa:

- Kłęk S, Jankowski M, Kruszewski WJ et al. Clinical nutrition in oncology: Polish recommendations. *Oncol Clin Pract* 209; 11: 172–188.
- Kapała A: Praktyczny przewodnik po ONS. Oral Nutritional Support. Krakowskie Wydawnictwo Scientifica Sp. z o.o., Kraków 209.
- Szajewska H, Horvath A: Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. *Medycyna Praktyczna*, Kraków, 2017.
- Jarosz M: Praktyczny podręcznik dietetyki, 2012.
- Ciborowska H i wsp.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014.
- L. Sobotka: „Podstawy żywienia klinicznego”; Wyd. Lekarskie PZWL Warszawa 2004; rozdział 8; podrozdział 14; s. 395-406.

Uzupełniająca:

1. Kapała A: Praktyczny przewodnik po ONS. Oral Nutritional Support. Krakowskie Wydawnictwo Scientifica Sp. z o.o., Kraków 209.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W02_WG) szczegółową budowę i funkcjonowanie organizmu człowieka, najczęstsze choroby i dolegliwości związane z wiekiem
2. (K_W04_WK) związki pomiędzy żywieniem, stosowanym leczeniem a wskaźnikami stanu zdrowia i stanu odżywienia

Umiejętności: student potrafi

3. (K_U09_UW) Potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta geriatrycznego oraz instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową
4. (K_U06_UO) Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami geriatrycznymi

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. (K_K01_KK) zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
6. (K_K02_KR) okazywania dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową

Karta przedmiotu

Nazwa: Żywnienie w chirurgii bariatrycznej		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: IV			
Koordynator przedmiotu: dr Dorota Maślowiec Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	0	9	0
D. Sposób zaliczenia		ZO	
A. Godziny kontaktowe: 9h/ 0,36 ECTS Udział w zajęciach: 9h			B. Praca własna studenta: 16h/ 0,64 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Przygotowanie do zaliczenia: 4h Udział w konsultacjach: 2h
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot kierunkowy	
		Wymagania wstępne: Dietoterapia chorób układu pokarmowego, poradnictwo żywieniowe/interwencje żywieniowe w dietetyce	
Metody dydaktyczne: Dyskusja, studium przypadku			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Opracowanie planu żywieniowego do studium przypadku (efekt 1) Obserwacja studenta na zajęciach (efekty 3, 4, 5) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie Zgodność planu żywieniowego z normami żywienia i zaleceniami wynikającymi z omawianego studium przypadku
Skrócony opis: Słuchacz nabywa wiedzę dot. zasad żywienia pacjentów przed i po zabiegu bariatrycznym.			

Opis:

Przedmiot realizowany poprzez ćwiczenia praktyczne. Główną metodę dydaktyczną stanowi studium przypadku. Celem nauczania przedmiotu jest przybliżenie słuchaczowi wiedzy dotyczącej wskazań oraz przeciwwskazań do chirurgicznego leczenia otyłości, stosowanych technik operacyjnych oraz powikłań związanych z leczeniem operacyjnym. Zapoznanie słuchacza z zasadami żywienia pacjentów przed i po zabiegu bariatrycznym. Przekazanie wiedzy dotyczącej niedoborów pokarmowych po różnych rodzajach zabiegów oraz zasadami suplementacji diety.

Zakres tematów:

Zasady kwalifikowania pacjenta do zabiegu bariatrycznego. Rodzaje i specyfika zabiegów bariatrycznych.

Studium przypadku.

Zasady żywienia przed i po zabiegach bariatrycznych. Edukacja żywieniowa pacjenta we wczesnym okresie pooperacyjnym. Układanie jadłospisu w późnym okresie pooperacyjnym.

Suplementacja diety pacjentów po operacjach bariatrycznych.

Tolerancja pokarmów po różnych rodzajach zabiegów bariatrycznych.

Literatura:**A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć**

- Tsigos C, Hainer V, Basdevant A, Finer N, Fried M, Mathus-Vliegen E, Micic D, Maislos M, Roman G, Schutz Y, Toplak H, Zahorska-Markiewicz B, for the Obesity Management Task Force of Obesity: Postępowanie w otyłości dorosłych: europejskie wytyczne dla praktyki klinicznej. Endokrynologia, Otyłość i Zaburzenia Przemiany Materii, 2009, tom 5, nr 3, 87-98
- Fried M, Yumuk V, Oppert JM, Scopinaro N, Torres A, Weiner R, Yashkov Y, Frühbeck G; International Federation for Surgery of Obesity and Metabolic Disorders-European Chapter (IFSO-EC); European Association for the Study of Obesity (EASO); European Association for the Study of Obesity Obesity Management Task Force (EASO OMTF): Interdisciplinary European Guidelines on Metabolic and Bariatric Surgery. Obes. Surg., 2014, 24, 1, 42-55.

B. Literatura uzupełniająca

- ASMBS allied health nutritional guidelines for the surgical weight loss patient. Surgery for Obesity and Related Diseases 2008; 4: s73-s108.
- Dadan J, Iwacewicz P, Hady HR: Nowe trendy w chirurgii bariatrycznej. Wideochirurgia i inne techniki małoinwazyjne, 2008, 3 (2): 66–70.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W01_WG) Zna wskazania i przeciwwskazań do chirurgicznego leczenia otyłości oraz rodzaje i specyfikę zabiegów bariatrycznych, a także powikłania z nimi związane.

Umiejętności: student potrafi

2. (K_U09_UW) Zna cele i zasady żywienia pacjenta otyłego przed i po zabiegu bariatrycznym. Potrafi zaplanować sposób żywienia pacjenta otyłego przygotowywanego do zabiegu bariatrycznego.
3. (K_U08_UK) Potrafi zaplanować sposób żywienia pacjentów zarówno we wczesnym, jak i późnym okresie pooperacyjnym.

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. (K_K01_KK) Posiada kompetencje do pracy w zespole żywieniowym, w którego skład wchodzi lekarze, farmaceuci, pielęgniarki, dietetycy
5. (K_K02_KR) W swojej pracy kieruje się zasadą etyki zawodowej i praw pacjenta, dba o prestiż zawodu.

Karta przedmiotu

Nazwa: Chemiczne modyfikatory żywności		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Chemii			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: IV			
Koordynator przedmiotu: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO			
Prowadzący przedmiot: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	9	0	9
D. Sposób zaliczenia	ZO		ZO
A. Godziny kontaktowe: 30h/ 1,2 ECTS Udział w zajęciach: 9h		B. Praca własna studenta: 20h/ 0,8 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Przygotowanie do zaliczenia: 5h Udział w konsultacjach: 5h	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot kierunkowy	
Wymagania wstępne: Chemia ogólna na poziomie studiów I stopnia		Metody i kryteria oceniania:	
Metody dydaktyczne: M1 Wykład multimedialny M2 Wykład konwersatoryjny, warsztaty M3 Prezentacja multimedialna		A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład – kolokwium zaliczeniowe (efekty 1,2,3); konwersatorium – kolokwium (efekty 4, 5, 6, 7). B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ocenę końcową ustala się na podstawie procentowej liczby uzyskanych punktów. Oceny: dostateczny (3,0); dostateczny plus (3,5); dobry (4,0); dobry plus (4,5); bardzo dobry (5,0) otrzymują ci studenci, którzy uzyskali odpowiednio co najmniej 50, 63, 70, 80, 91% sumarycznej liczby punktów.	
Skrócony opis: Zapoznanie studentów z podstawowym podziałem dodatków do żywności			
Opis: W trakcie wykładów oraz zajęć konwersatoryjnych studenci zostaną zapoznani z podstawowym podziałem dodatków do żywności, ich własnościami funkcjonalnymi oraz możliwościami stosowania do poszczególnych grup produktów spożywczych. Ponadto, poznają ustawodawstwo polskie oraz Unii Europejskiej, w zakresie stosowania dodatków do żywności.			

Zakres tematów:**A. Problematyka wykładu**

Główne składniki żywności. Podstawowe rodzaje dodatków stosowanych w żywności i ich podział. Barwniki naturalne i syntetyczne w produktach żywnościowych. Substancje konserwujące i regulatory kwasowości. Przeciwutleniacze i synergenty. Substancje stabilizujące, zagęszczające, emulgujące, wypełniające i inne stosowane w żywności. Aktywność biologiczna i wpływ na zdrowie człowieka dodatków do żywności.

B. Problematyka konwersatorium

Dodatki do żywności w świetle polskich i unijnych unormowań prawnych. Rodzaje i oznaczanie na etykiecie dodatków do żywności. Wymagania w zakresie znakowania produktów spożywczych. System numeryczny oznaczeń substancji dodatkowych w UE. Dodatki wzbogacające żywność. Rola dodatków do żywności w produkcji żywności funkcjonalnej. Zastosowanie polepszaczy w produktach spożywczych. Charakterystyka przeciwutleniaczy. Zasadność ich stosowania w procesie produkcji żywności. Dodatki zwiększające trwałość żywności, kształtujące cechy sensoryczne, kształtujące cechy fizyczne żywności, skrobiowe i białkowe, bioaktywne (funkcjonalne) i odżywcze oraz ułatwiające wyrób żywności. Charakterystyka barwników "grupy Southampton". Znaczenie wypełniaczy w produktach żywnościowych. Produkty niskokaloryczne. Substancje mutagenne i rakotwórcze oraz antyrakotwórcze w żywności.

Literatura:**A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć**

A1. Materiały z wykładów

A2. „Chemia żywności”, red. Z. E. Sikorski, H. Staroszczyk, PWN, Warszawa 2017.

B. Literatura uzupełniająca

H.-U. Grimm, „Chemia w pożywieniu” Wydanie II, Vital, Białystok, 209

Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, 2017

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W07_WG) podział i poszczególne rodzaje dodatków do żywności
2. (K_W03_WK) przepisy prawa polskiego oraz wspólnotowego dotyczące zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia
3. (K_W07_WG) zasady zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności

Umiejętności: student potrafi

4. (K_U11_UW) klasyfikować dodatki do żywności ze względu na ich właściwości
5. (K_U11_UW) powiązać właściwości związków chemicznych z ich współczesnymi zastosowaniami w przemyśle spożywczym
6. (K_U11_UW) wskazać produkty pozytywnie i negatywnie wpływające na zdrowie człowieka (P7S_UW)

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

7. (K_K6_KR) popularyzowania wiedzy dotyczącej obecności substancji chemicznych w żywności, ze szczególnych uwzględnieniem ich wpływu na zdrowie człowieka

Karta przedmiotu

Nazwa: Nietolerancje i alergie pokarmowe		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: IV			
Koordynator przedmiotu: dr Dorota Masłowiec			
Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	6	9	0
D. Sposób zaliczenia	E	ZO	
A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h		B. Praca własna studenta: 35h/ 1,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 20h Przygotowanie do zaliczenia: 10h Udział w konsultacjach: 5h	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot kierunkowy	
Wymagania wstępne: Immunologia, dietetyka ogólna na poziomie studiów I stopnia		Metody i kryteria oceniania:	
Metody dydaktyczne: Wykład informacyjny Ćwiczenia – analiza studium przypadku		A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład – egzamin pisemny (efekty 1,2); Ćwiczenia – prezentacja studium przypadku (efekty 1,2,3) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ocenę końcową ustala się na podstawie procentowej liczby uzyskanych punktów. Oceny: dostateczny (3,0); dostateczny plus (3,5); dobry (4,0); dobry plus (4,5); bardzo dobry (5,0) otrzymują ci studenci, którzy uzyskali odpowiednio co najmniej 60, 70, 80, 90, 95% sumarycznej liczby punktów.	
Skrócony opis: Przedmiot prowadzony w formie wykładów informacyjnych i ćwiczeń praktycznych, na których student nabywa umiejętności praktyczne z zakresu bilanowania diet eliminacyjnych dla pacjentów z alergią lub/i nietolerancją pokarmową.			
Opis: Przedmiot ma na celu zaznajomienie studenta z wiedzą na temat mechanizmów reakcji alergicznych, w tym reakcji na pokarmy, rodzajów alergenów pokarmowych, wziewnych i kontaktowych, metod diagnostyki, leczenia i profilaktyki alergii pokarmowej i nadwrażliwości na substancje chemiczne w pokarmach. Ponadto w ramach			

przedmuotu student nabywa parktyczne umiejętności bilansowania jadłospisów dla diety eliminacyjnej.

Zakres tematów:

Wykłady:

- Patomechanizm reakcji alergicznych.
- Charakterystyka naturalnych alergenów pokarmowych pochodzenia zwierzęcego i roślinnego oraz innych grup alergenów. Właściwości fizyko-chemiczne białek alergennych.
- Epidemiologia chorób alergicznych. Manifestacje narządowe reakcji alergicznych, w tym reakcje krzyżowe oraz odrębność chorób alergicznych u dzieci.
- Diagnostyka chorób alergicznych ze szczególnym uwzględnieniem nadwrażliwości pokarmowej.
- Leczenie nadwrażliwości na alergeny pokarmowe i dodatki do żywności (dietetyczne, farmakologiczne, immunoterapia, probiotyki).
- Profilaktyka alergii na pokarmy.

Ćwiczenia:

- Omówienie studium przypadku i ułożonego jadłospisu – praca w grupach

Literatura:

Podstawowa:

1. Alergia i nietolerancja pokarmów. B. Romański, Z. Bartuzi. 2004, Wyd. Śląsk, Katowice.
2. Alergie pokarmowe. Jarosz M., Dzieńiszewski J. PZWL, Warszawa, 2004.
3. Chemia żywności. Red. E. Sikorski. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne. Warszawa, 2007.

Uzupełniająca:

4. Alergia i nietolerancja pokarmowa. Mleko i inne pokarmy. Kaczmarski M., Korotkiewicz-Kaczmarska E. Help-Med., 2013

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W02_WG)** szczegółową budowę i funkcje organizmu człowieka, przyczyny zaburzeń, zmian chorobowych i dysfunkcji społecznych oraz metody ich oceny w zakresie właściwym dla programu kształcenia na kierunku dietetyka

Umiejętności: student potrafi

2. **(K_U10_UW)** w sposób krytyczny ocenić wyniki eksperymentów, obserwacji i obliczeń teoretycznych a także przedyskutować błędy pomiarowe i możliwości optymalizacji stosowanych procedur

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

3. **(K_K01_KK)** zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu

Karta przedmiotu

Nazwa: Seminarium dyplomowe I		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: II			
Koordynator przedmiotu: dr Marta Sobera			
Prowadzący przedmiot: dr Marta Sobera			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:		Nakład pracy studenta:	
A. Formy zajęć	Seminarium dyplomowe		A. Godziny kontaktowe: 18h/ 0,72ECTS Udział w zajęciach: 18h B. Praca własna studenta: 32h/ 1,28ECTS Przygotowanie do zajęć: 25h Udział w konsultacjach: 7h
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	18		
D. Sposób zaliczenia	ZO		
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: Przedmiot kierunkowy	Wymagania wstępne: Wykorzystanie metod statystycznych w naukach o zdrowiu
Metody dydaktyczne: Wykład z prezentacją, dyskusja, praca w grupach, analiza piśmiennictwa, przeprowadzenie badań, napisanie pracy dyplomowej, przygotowanie prezentacji.		Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) warunkiem zaliczenia jest przygotowanie piśmiennictwa i jego analiza oraz zaakceptowanie przez promotora tematu i celu pracy wraz z zaplanowaniem metodologii badań oraz napisanego wstępu pracy (1-11) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Punktacja 95-100% bdb 85-94% + db 75-84% db 65-74% + dst 55-64% dst poniżej 55% - ndst	
Skrócony opis: Celem przedmiotu jest zaznajomienie studentów z zasadami przygotowywania pracy magisterskiej, a także projektowania i przeprowadzania badań naukowych na potrzeby pracy magisterskiej.			

Opis:

W ramach przedmiotu studenci dokonują wyboru tematyki pracy magisterskiej. Ponadto poznają zasady przygotowywania pracy magisterskiej i etapy postępowania zgodnie z zarządzeniami i zasadami pisania pracy magisterskiej na uczelni. Studentom zostaną przedstawione procedury składania wniosku do komisji bioetycznej oraz znaczenie komisji bioetycznej w badaniach dietetycznych. W ramach przedmiotu studenci sformułują plan badawczy, harmonogram postępów związanych z tworzeniem pracy magisterskiej oraz przeprowadzą wstępną analizę literatury, na podstawie której zostanie ustalony cel pracy i dobór metod badawczych.

Zaliczenie przedmiotu odbywa się poprzez przedstawienie przez studenta efektów i postępów poczynionych nad pracą magisterską.

Zakres tematów:

1. Wybór obszaru zainteresowań badawczych na podstawie analizy piśmiennictwa. Ustalenie tematu pracy magisterskiej.
2. Etyczne podstawy prowadzenia badań naukowych. Komisja bioetyczna. Przygotowywanie dokumentacji do komisji bioetycznej. Poszanowanie własności intelektualnej.
3. Sformułowanie planu przygotowywania pracy magisterskiej. Przygotowanie struktury pracy magisterskiej. Ustalenie harmonogramu prac.
4. Zasady wyszukiwania piśmiennictwa.
5. Analiza przygotowanego piśmiennictwa. Określenie celu pracy i dobór właściwych metod i technik badawczych.
6. Zasady tworzenia bibliografii.
7. Przygotowanie wstępu pracy.

Literatura:

- B. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
- A1. Wykorzystywana podczas zajęć
- Łobocki M.: Metody i techniki badań pedagogicznych. Wydawnictwo Impuls, Kraków 2007.
- Jędrzychowski W.: Zasady planowania i prowadzenia badań naukowych. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2004.
- B. Literatura uzupełniająca
- Uwe Flick: Projektowanie badania jakościowego. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010.
- Weiner J.: Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
- Vinayak Bairagi, Mousami V. Munot. Research Methodology - A Practical and Scientific Approach, Chapman and Hall/CRC, 2019.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie:

1. (**K_W04_WK**) posługiwać się wyspecjalizowanymi narzędziami i technikami informatycznymi w celu pozyskiwania danych a także analizować i krytycznie oceniać te dane
2. (**K_W07_WG**) w pogłębionym stopniu teorie w zakresie dyscyplin naukowych i ich zastosowań właściwych dla kierunku dietetyka, a także znaczenie tych teorii dla postępu nauk ścisłych i przyrodniczych, poznania świata i rozwoju ludzkości
3. (**K_W09_WG**) w pogłębionym stopniu metodologię badań oraz podstawowe teorie w zakresie dyscyplin naukowych właściwych dla kierunku dietetyka

Umiejętności: student potrafi

4. (**K_U05_UW**) identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce dietetyka
5. (**K_U09_UW**) analizować problemy specyficzne dla przyszłej aktywności zawodowej oraz znajdować ich rozwiązania w oparciu o poznane twierdzenia i metody
6. (**K_U11_UW**) odnieść zdobytą wiedzę do zastosowań praktycznych
7. (**K_U13_UW**) samodzielnie planować i przeprowadzać eksperymenty i pomiary, interpretować uzyskane wyniki, wyciągać wnioski

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

8. (**K_K01_KK**) zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu
9. (**K_K02_KR**) okazywanie dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową
10. (**K_K03_UO**) troski o bezpieczeństwo własne, otoczenia i współpracowników
11. (**K_K7_KO**) postępować zgodnie z zasadami etyki i prawa

Karta przedmiotu

Nazwa: Seminarium dyplomowe II		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: II			
Koordynator przedmiotu: dr Marta Sobera Prowadzący przedmiot: dr Marta Sobera			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:		Nakład pracy studenta:	
A. Formy zajęć	Seminarium dyplomowe		A. Godziny kontaktowe: 18h/ 0,72ECTS Udział w zajęciach: 18h B. Praca własna studenta: 32h/ 1,28ECTS Przygotowanie do zajęć: 25h Udział w konsultacjach: 7h
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	18		
D. Sposób zaliczenia	ZO		
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: Przedmiot kierunkowy	
Wymagania wstępne: brak		Wymagania wstępne: brak	
Metody dydaktyczne: Wykład z prezentacją, dyskusja, praca w grupach, analiza piśmiennictwa, przeprowadzenie badań, napisanie pracy dyplomowej, przygotowanie prezentacji.		Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) warunkiem zaliczenia jest zrealizowanie badań oraz zaakceptowanie części pracy (celu, materiału, metody, wyników) przez promotora (1-11) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Punktacja 95-100% bdb 85-94% + db 75-84% db 65-74% + dst 55-64% dst poniżej 55% - ndst	
Skrócony opis: Celem przedmiotu jest zaznajomienie studentów z zasadami przygotowywania pracy magisterskiej, a także projektowania i przeprowadzania badań naukowych na potrzeby pracy magisterskiej.			
Opis: W ramach przedmiotu studenci omówią przeprowadzone przez siebie badania oraz uzyskane wyniki badań. Studenci opracują badania statystycznie. W ramach przedmiotu zostanie omówiony sposób przeprowadzenia dyskusji oraz formułowania wniosków do prac magisterskich, a także zostaną przedstawione zasady redagowania i edycji tekstów badawczych. Zaliczenie przedmiotu odbywa się poprzez przedstawienie przez studenta efektów i postępów poczynionych nad pracą magisterską.			

Zakres tematów:

1. Przeprowadzenie badania pilotażowego – omówienie.
2. Przeprowadzenia badań – omówienie wstępne wyników
3. Omówienia analizy statystycznej uzyskanych wyników badań.
4. Opracowanie wyników.
5. Omówienie zasad pisania dyskusji i wniosków.
6. Omówienie zasad pisania i redagowania prac badawczych.

Literatura:

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
A1. Wykorzystywana podczas zajęć
Łobocki M.: Metody i techniki badań pedagogicznych. Wydawnictwo Impuls, Kraków 2007.
Jędrzychowski W.: Zasady planowania i prowadzenia badań naukowych. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2004.
- B. Literatura uzupełniająca
Uwe Flick: Projektowanie badania jakościowego. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010.
Weiner J.: Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
Vinayak Bairagi, Mousami V. Munot. Research Methodology - A Practical and Scientific Approach, Chapman and Hall/CRC, 2019.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie:

1. **(K_W04_WK)** posługiwać się wyspecjalizowanymi narzędziami i technikami informatycznymi w celu pozyskiwania danych a także analizować i krytycznie oceniać te dane
2. **(K_W07_WG)** w pogłębionym stopniu teorie w zakresie dyscyplin naukowych i ich zastosowań właściwych dla kierunku dietetyka, a także znaczenie tych teorii dla postępu nauk ścisłych i przyrodniczych, poznania świata i rozwoju ludzkości
3. **(K_W09_WG)** w pogłębionym stopniu metodologię badań oraz podstawowe teorie w zakresie dyscyplin naukowych właściwych dla kierunku dietetyka

Umiejętności: student potrafi

4. **(K_U05_UW)** identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce dietetyka
5. **(K_U09_UW)** analizować problemy specyficzne dla przyszłej aktywności zawodowej oraz znajdować ich rozwiązania w oparciu o poznane twierdzenia i metody
6. **(K_U11_UW)** odnieść zdobytą wiedzę do zastosowań praktycznych
7. **(K_U13_UW)** samodzielnie planować i przeprowadzać eksperymenty i pomiary, interpretować uzyskane wyniki, wyciągać wnioski

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

8. **(K_K01_KK)** zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu
9. **(K_K02_KR)** okazywanie dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową
10. **(K_K03_UO)** troski o bezpieczeństwo własne, otoczenia i współpracowników
11. **(K_K7_KO)** postępować zgodnie z zasadami etyki i prawa

Karta przedmiotu

Nazwa: Seminarium dyplomowe III		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: II			
Koordynator przedmiotu: dr Marta Sobera Prowadzący przedmiot: dr Marta Sobera			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:		Nakład pracy studenta:	
A. Formy zajęć	Seminarium dyplomowe		A. Godziny kontaktowe: 18h/ 0,72ECTS Udział w zajęciach: 18h
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		B. Praca własna studenta: 32h/ 1,28ECTS Przygotowanie do zajęć: 25h Udział w konsultacjach: 7h
C. Liczba godzin	18		
D. Sposób zaliczenia	ZO		
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: Przedmiot kierunkowy	Wymagania wstępne: Wykorzystanie metod statystycznych w naukach o zdrowiu
Metody dydaktyczne: Wykład z prezentacją, dyskusja, praca w grupach, analiza piśmiennictwa, przeprowadzenie badań, napisanie pracy dyplomowej, przygotowanie prezentacji.		Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) warunkiem zaliczenia jest zaakceptowanie całości pracy licencjackiej przez promotora (w tym ocena w systemie antyplagiatowym) i złożenie jej w Dziekanacie oraz zaakceptowanie prezentacji multimedialnej pracy magisterskiej na egzamin dyplomowy (1-11) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Punktacja 95-100% bdb 85-94% + db 75-84% db 65-74% + dst 55-64% dst poniżej 55% - ndst	
Skrócony opis: Celem przedmiotu jest zaznajomienie studentów z zasadami przygotowywania pracy magisterskiej, a także projektowania i przeprowadzania badań naukowych na potrzeby pracy magisterskiej.			

Opis:

W ramach przedmiotu studenci przedstawią wyniki swoich prac magisterskich, na których podstawie sformułują wnioski oraz przeprowadzą dyskusję w oparciu o zebraną wcześniej literaturę. Następnie studenci zapoznają się z dokumentacją niezbędną do złożenia pracy w Dziekanacie oraz poznają zasady systemu APD oraz całą procedurę weryfikacji pracy magisterskiej. Przedmiot będzie się kończył przygotowaniem do egzaminu dyplomowego zarówno praktycznego jak i teoretycznego.

Zaliczenie przedmiotu odbywa się poprzez przedstawienie przez studenta efektów i postępów poczynionych nad pracą magisterską oraz jej przedstawieniem do obrony.

Zakres tematów:

1. Przedstawienie wyników w pracy dyplomowej magisterskiej, krytyczna analiza i ocena wyników badań.
2. Opracowanie szczegółowe dyskusji w oparciu o zebrane piśmiennictwo.
3. Sformułowanie wniosków wynikających z pracy.
4. Przygotowanie zgodnie z przyjętymi zasadami pracy magisterskiej do złożenia w Dziekanacie celem jej obrony na egzaminie dyplomowym. Sprawdzenie poprawności napisanej pracy, ocena w systemie antyplagiatowym.
5. Przygotowanie do egzaminu dyplomowego.

Literatura:

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
- A1. Wykorzystywana podczas zajęć
- Łobocki M.: Metody i techniki badań pedagogicznych. Wydawnictwo Impuls, Kraków 2007.
- Jędrzychowski W.: Zasady planowania i prowadzenia badań naukowych. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2004.
- B. Literatura uzupełniająca
- Uwe Flick: Projektowanie badania jakościowego. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010.
- Weiner J.: Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
- Vinayak Bairagi, Mousami V. Munot. Research Methodology - A Practical and Scientific Approach, Chapman and Hall/CRC, 2019.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie:

12. (K_W04_WK) posługiwać się wyspecjalizowanymi narzędziami i technikami informatycznymi w celu pozyskiwania danych a także analizować i krytycznie oceniać te dane
13. (K_W07_WG) w pogłębionym stopniu teorie w zakresie dyscyplin naukowych i ich zastosowań właściwych dla kierunku dietetyka, a także znaczenie tych teorii dla postępu nauk ścisłych i przyrodniczych, poznania świata i rozwoju ludzkości
14. (K_W09_WG) w pogłębionym stopniu metodologię badań oraz podstawowe teorie w zakresie dyscyplin naukowych właściwych dla kierunku dietetyka

Umiejętności: student potrafi

15. (K_U05_UW) identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce dietetyka
16. (K_U09_UW) analizować problemy specyficzne dla przyszłej aktywności zawodowej oraz znajdować ich rozwiązania w oparciu o poznane twierdzenia i metody
17. (K_U11_UW) odnieść zdobytą wiedzę do zastosowań praktycznych
18. (K_U13_UW) samodzielnie planować i przeprowadzać eksperymenty i pomiary, interpretować uzyskane wyniki, wyciągać wnioski

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

19. (K_K01_KK) zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu
20. (K_K02_KR) okazywanie dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową
21. (K_K03_UO) troski o bezpieczeństwo własne, otoczenia i współpracowników
22. (K_K7_KO) postępować zgodnie z zasadami etyki i prawa

Karta przedmiotu

Nazwa: Mikrobiom człowieka		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: II			
Koordynator przedmiotu: dr Dagna Maculewicz Prowadzący przedmiot: dr Dagna Maculewicz			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	9	0	0
D. Sposób zaliczenia	ZO		
A. Godziny kontaktowe: 9h/ 0,36 ECTS Udział w zajęciach: 9h		B. Praca własna studenta: 16h/ 0,64 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Przygotowanie do zaliczenia: 4h Udział w konsultacjach: 2h	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru	
Wymagania wstępne: Mikrobiologia ogólna i żywności, Fizjologia człowieka, znajomość zasad planowania diet		Metody i kryteria oceniania:	
Metody dydaktyczne: Wykład z prezentacją, dyskusja		A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Kolokwium zaliczeniowe (efekty 1,2) Prace cząstkowe ((efekty 3,4,5)	
		B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie ocen cząstkowych (40%) i kolokwium zaliczeniowego (60%). % punktów: ocena: 95-100 bardzo dobra 90-94 dobra plus 80-89 dobra 70-79 dostateczna plus 60-69 dostateczna <60 niedostateczna	
Skrócony opis: Przedmiot realizowany jest w formie wykładów, które mają na celu poszerzenie wiedzy studenta na temat mikrobioty jelitowej człowieka oraz jej znaczenia w zdrowiu i chorobie.			

Opis:

Celem przedmiotu jest poszerzenie wiedzy studenta i zapoznanie z wynikami najnowszych badań dotyczących składu mikrobiomu człowieka, a także zrozumienie jego wpływu na funkcjonowanie układu pokarmowego, nerwowego i odpornościowego. Przedmiot realizowany jest w formie wykładów, podczas których studenci zostaną zapoznani z mechanizmem działania osi mózg-jelito-mikrobiota, omówiony zostanie związek dysbiozy jelitowej z chorobami metabolicznymi, infekcyjnymi i psychicznymi oraz metody diagnostyki mikrobiomu i terapie mikrobiologiczne. Poruszony zostanie także temat wpływu diety na skład i funkcjonowanie mikrobioty jelitowej oraz postępowania dietetycznego w dysbiozie jelitowej i chorobach z nią związanych. Studenci przygotowywać będą prace cząstkowe, które mają na celu rozwinięcie umiejętności korzystania z wyników badań zawartych w najnowszych publikacjach naukowych.

Zakres tematów:

1. Skład mikrobiomu człowieka.
2. Zmiany mikrobiomu na przestrzeni życia człowieka.
3. Rola mikroorganizmów w funkcjonowaniu układu pokarmowego, odpornościowego i nerwowego.
4. Diagnostyka mikrobiomu.
5. Terapie mikrobiologiczne.
6. Wpływ mikrobiomu na masę ciała.
7. Zasady działania osi mózg-jelito-mikrobiota.
8. Dieta w dysbiozie jelitowej.

Literatura:

A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć:

Fiedurek J. "Mikrobiom a zdrowie człowieka" Wydawnictwo UMCS, Lublin 2014

Krauss H. (red.) "Fizjologia żywienia" PZWL Warszawa 2019

Panasiuk A. "Mikrobiota przewodu pokarmowego" PZWL Warszawa 2019

Stachowska E. "Żywienie w zaburzeniach mikrobioty jelitowej" PZWL Warszawa 2021

Aktualne publikacje dotyczące omawianych tematów, wskazane przez prowadzącego

B. Literatura uzupełniająca:

Gałęcka M. "Dysbioza jelitowa" PZWL Warszawa 2021

Panasiuk A. "Choroby infekcyjne przewodu pokarmowego" PZWL Warszawa 2018

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W09_WG, K_W02_WG)** W pogłębionym stopniu mikrobiom człowieka i jego rolę w funkcjonowaniu organizmu

Umiejętności: student potrafi

2. **(K_U14_UW)** Wykorzystać wiedzę na temat interakcji między mikrobiomem a organizmem człowieka do poprawy zdrowia pacjenta
3. **(K_U05_UW)** Identyfikować i korygować błędy w zwyczajach żywieniowych osób z zaburzeniami składu mikrobioty jelitowej

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. **(K_K01_KK)** Zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu

Karta przedmiotu

Nazwa: Probiotyki i prebiotyki w żywieniu człowieka		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: II			
Koordynator przedmiotu: dr Dagna Maculewicz			
Prowadzący przedmiot: dr Dagna Maculewicz			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	9	0	0
D. Sposób zaliczenia	ZO		
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru	
Metody dydaktyczne: Wykład z prezentacją, dyskusja			Wymagania wstępne: Mikrobiologia ogólna i żywności
Metody i kryteria oceniania:			Metody i kryteria oceniania:
			A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Kolokwium zaliczeniowe (efekty1,2,3,4) Prace cząstkowe Prace cząstkowe (efekty1,2,3,4)
			B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie ocen cząstkowych (40%) i kolokwium zaliczeniowego (60%). % punktów ocena 95-100 bardzo dobra 90-94 dobra plus 80-89 dobra 70-79 dostateczna plus 60-69 dostateczna <60 niedostateczna
Skrócony opis: Przedmiot realizowany jest w formie wykładów. Jego celem jest poszerzenie wiedzy studentów na temat organizmów probiotycznych i możliwości ich zastosowania w produkcji żywności.			

Opis:

Przedmiot ma na celu pogłębienie wiedzy studenta na temat organizmów probiotycznych, prebiotyków oraz ich wpływu na funkcjonowanie organizmu człowieka. Omówione zostaną zagadnienia dotyczące żywności probiotycznej i prebiotycznej oraz kierunki rozwoju i perspektywy produkcji żywności funkcjonalnej. Podjęty zostanie także temat bezpieczeństwa stosowania probiotyków i doboru odpowiedniego probiotyku do aktualnych potrzeb pacjenta.

Zaliczenie przedmiotu student uzyskuje na podstawie kolokwium zaliczeniowego oraz prac cząstkowych.

Zakres tematów:

1. Systematyka, morfologia, fizjologia i metabolizm organizmów probiotycznych.
2. Mikroflora przewodu pokarmowego.
3. Wpływ organizmów probiotycznych na funkcjonowanie organizmu człowieka.
4. Żywność probiotyczna – rodzaje i technologia produkcji.
5. Naturalne źródła probiotyków.
6. Prebiotyki i synbiotyki.
7. Bezpieczeństwo stosowania probiotyków.

Literatura:

Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć:

Gałęcka M. "Dysbioza jelitowa" PZWL Warszawa 2021

Fiedurek J. "Mikrobiom a zdrowie człowieka" Wydawnictwo UMCS, Lublin 2014

Panasiuk A. "Mikrobiota przewodu pokarmowego" PZWL Warszawa 2019

Aktualne publikacje dotyczące omawianych tematów, wskazane przez prowadzącego

Literatura uzupełniająca:

Krauss H. (red.) "Fizjologia żywienia" PZWL Warszawa 2019

Panasiuk A. "Choroby infekcyjne przewodu pokarmowego" PZWL Warszawa 2018

Stachowska E. "Żywienie w zaburzeniach mikrobioty jelitowej" PZWL Warszawa 2021

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W09_WG, K_W02_WG)** W pogłębionym stopniu mikrobiom człowieka i jego rolę w funkcjonowaniu organizmu

Umiejętności: student potrafi

2. **(K_U14_UW)** Wykorzystać wiedzę na temat interakcji między mikrobiomem a organizmem człowieka do poprawy zdrowia pacjenta
3. **(K_U05_UW)** Identyfikować i korygować błędy w zwyczajach żywieniowych osób z zaburzeniami składu mikrobioty jelitowej

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. **(K_K01_KK)** Zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu z samodzielnym rozwiązaniem problemu

Karta przedmiotu

Nazwa: Kuchnie świata		Kod:	ECTS: 2																					
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu																								
Kierunek: Dietetyka																								
Poziom PRK: 7/7																								
Poziom: studia drugiego stopnia																								
Profil: praktyczny																								
Forma: studia niestacjonarne																								
Semestr: II																								
Koordynator przedmiotu: mgr Joanna Moczko																								
Prowadzący przedmiot:																								
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:																					
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium																					
B. Tryb realizacji			A. Godziny kontaktowe: 16h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 16h																					
w sali dydaktycznej																								
C. Liczba godzin	6	9	0																					
D. Sposób zaliczenia	ZO	ZO																						
B. Praca własna studenta: 35h/ 1,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 20h Przygotowanie do zaliczenia: 10h Udział w konsultacjach: 5h																								
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru		Wymagania wstępne: Wiedza z zakresu technologii żywności, umiejętności z zakresu obróbki wstępnej i przygotowania potraw, podstawowa wiedza z zakresu analizy i oceny jakości żywności, wiedza z zakresu ergonomii i higieny pracy																					
Metody dydaktyczne: Prezentacja multimedialna, film, praca z tekstem, ćwiczenia praktyczne w pracowni gastronomicznej			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się): Wykład: Kolokwium końcowe (efekty 1,2) Ćwiczenia: wejściówki, sprawozdania (efekty 3,4,5,4,5,6,7,8) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie ocen z wejściówek (80%) i sprawozdań (20%): <table style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">% punktów</th> <th style="text-align: left;">średnia</th> <th style="text-align: left;">ocena</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>95-100</td> <td>4,75</td> <td>5,0 (bdb)</td> </tr> <tr> <td>90-94</td> <td>4,5-4,74</td> <td>4,5 (db plus)</td> </tr> <tr> <td>80-89</td> <td>4,0-4,49</td> <td>4,0 (db)</td> </tr> <tr> <td>70-79</td> <td>3,5-3,99</td> <td>3,5 (dst plus)</td> </tr> <tr> <td>60-69</td> <td>3,0-3,49</td> <td>3,0 (dst)</td> </tr> <tr> <td><60</td> <td><3,0</td> <td>2,0 (ndst)</td> </tr> </tbody> </table>	% punktów	średnia	ocena	95-100	4,75	5,0 (bdb)	90-94	4,5-4,74	4,5 (db plus)	80-89	4,0-4,49	4,0 (db)	70-79	3,5-3,99	3,5 (dst plus)	60-69	3,0-3,49	3,0 (dst)	<60	<3,0	2,0 (ndst)
% punktów	średnia	ocena																						
95-100	4,75	5,0 (bdb)																						
90-94	4,5-4,74	4,5 (db plus)																						
80-89	4,0-4,49	4,0 (db)																						
70-79	3,5-3,99	3,5 (dst plus)																						
60-69	3,0-3,49	3,0 (dst)																						
<60	<3,0	2,0 (ndst)																						

Skrócony opis:

Przedmiot realizowany jest w formie wykładów i ćwiczeń, na których zostanie poszerzona wiedza studenta z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka z nastawieniem na poznanie tradycji żywieniowych poszczególnych narodów świata. Metodami dydaktycznymi wykorzystanymi na zajęciach będą prezentacje multimedialne, praca z tekstem oraz ćwiczenia praktyczne w pracowni gastronomicznej.

Opis:

Przedmiot realizowany jest w dwóch formach: wykład oraz ćwiczenia praktyczne. Założeniem wykładu jest poszerzenie wiedzy studenta o zagadnienia z zakresu historii żywności i żywienia na świecie, wpływie gospodarki, klimatu i innych czynników na możliwości produkcyjne i żywieniowe w danych krajach, a także wpływie tradycji żywieniowych na stan zdrowia mieszkańców różnych krajów świata. Przedstawiony będzie aspekt humanitarny i moralny niektórych tradycji kulinarnych na świecie, a także bezpieczeństwo, jakość i zagrożenia żywności wynikające z różnych surowców i metod obróbki gastronomicznej stosowanej w danych krajach świata.

W ramach ćwiczeń student nabeździe wiedzę i umiejętności przydatne do przygotowywania specyficznych dań poszczególnych kuchni świata, a także zapozna się z charakterystycznymi produktami regionalnymi narodów oraz sposobami ich produkcji. Ponadto student zapozna się z charakterystycznymi technikami kulinarnymi oraz surowcami specyficznymi dla danych szerokości geograficznych. Umiejętności nabyte podczas ćwiczeń mają za zadanie poszerzyć możliwości studenta w kontekście układania różnorodnych i urozmaiconych planów żywieniowych.

Zaliczenie przedmiotu student otrzymuje na podstawie pozytywnie napisanego kolokwium zaliczeniowego z wykładu oraz zdania wszystkich wejściówek i sprawozdań wykonywanych na ćwiczeniach. Ocena końcowa z ćwiczeń wystawiana jest na podstawie średniej uzyskanych ocen z wejściówek i sprawozdań.

Zakres tematów:

Wykłady:

1. Historia żywności i żywienia na świecie.
2. Wpływ klimatu danego kraju na możliwości produkcyjne i żywieniowe różnych krajów na świecie. Surowce roślinne charakterystyczne dla danej kuchni.
3. Przykłady słynnych i charakterystycznych potraw i produktów dla danej kuchni.
4. Wpływ przyzwyczajzeń kulinarnych w różnych krajach świata na zdrowie społeczeństwa i prawidłowość żywienia.
5. Bezpieczeństwo i jakość potraw kuchni świata. Aspekty humanitarne i etyczne w kuchniach różnych narodów i grup religijnych. Moralne aspekty przygotowywania potraw i posiłków na świecie.

Ćwiczenia:

1. Kuchnia azjatycka: surowce, potrawy, techniki i metody przyrządzania posiłków, zasady żywienia w kuchni chińskiej, indyjskiej, japońskiej, indonezyjskiej, wietnamskiej.
2. Kuchnia amerykańska: surowce, potrawy, techniki i metody przyrządzania posiłków kuchni meksykańskiej, kanadyjskiej oraz w Stanach Zjednoczonych.
3. Kuchnia europejska i skandynawska: surowce, potrawy, techniki i metody przyrządzania posiłków, zasady żywienia w kuchni francuskiej, niemieckiej, brytyjskiej, rosyjskiej, czeskiej oraz skandynawskiej.
4. Kuchnia śródziemnomorska: surowce, potrawy, techniki i metody przyrządzania posiłków, zasady żywienia w kuchni hiszpańskiej, kanaryjskiej, portugalskiej, greckiej, włoskiej, chorwackiej.
5. Kuchnia bliskiego wschodu: surowce, potrawy, techniki i metody przyrządzania posiłków, zasady żywienia w kuchni żydowskiej, arabskiej oraz tureckiej i gruzińskiej.
6. Kuchnia afrykańska, południowoamerykańska oraz australijska: surowce, potrawy, techniki i metody przyrządzania posiłków, zasady żywienia w kuchni egipskiej, brazylijskiej, argentyńskiej.
7. Tradycje żywieniowe wybranych świąt na świecie w różnych krajach.

Literatura:

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
1. Ewelina Podrez-Siama, *Kuchnie świata w wersji keto*, Wydawnictwo Zwierciadło. Wydawca, 2021
 2. Szczepański Z., Sokołowski N., *Z patelnią dookoła świata: garść przepisów dla dzieci i rodziców*, Złotonia ; Stary Toruń : Centrum Dofinansowania Euroexpert ; Olsztyn : Instytut Rybactwa Śródlądowego im. Stanisława Sakowicza, 2021
 3. Pańkiewicz J., *Menu świata, Świat książki*, Warszawa 2017
 4. Czarniecka-Skubina E., *Technologia gastronomiczna*, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2016
 5. Buczkowska-Gołąbek K., Herbiak K., *Kuchnie świata jako atrakcja turystyki kulinarnej dla Polaków w Polsce w kontekście trzech czasów podróży*, *Turystyka kulturowa*, nr 5/2016, s. 145-161
 6. Materiały dostarczane przez prowadzącego
- B. Literatura uzupełniająca
1. Książki kucharskie z zakresu kuchni świata np.:
 - *Kulinarna podróż smaki świata*, Wydawnictwo Olesiejuk, Ożarów Mazowiecki, 2016
 - *Trenchi C., Streetfood, Zdrowe jedzenie na świecie*, Wydawnictwo Olesiejuk, Ożarów Mazowiecki, 2017
 2. Kondrat K., *Kuchnia jako sztuka przekazywania tradycji kulturowej. idee, wartości, rozwiązania praktyczne, tradycje kulturowe i kulinarne w Polsce*, *Zeszyty Naukowe. Turystyka i Rekreacja*, 209, 1(9), s. 5-9
 3. Chrząstek Z., Guligowska A., *Wielokulturowość jako wyzwanie dla dietetyka*, <https://wladzasadzenia.pl/2019/16/wielokulturowosc-jako-wyzwanie-dla-dietetyka.pdf>
 4. Kucharska, B., & Malinowska, M. (2020). *Pokolenie Y na rynku żywności – perspektywa placówek gastronomicznych*. *Zeszyty Naukowe SGGW W Warszawie - Problemy Rolnictwa Światowego*, 20(1), 40–51.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W05_WK)**. Związki między geografią, ekonomią, prawem, religią, typami gospodarki i rolnictwa a konsumpcją żywności na świecie
2. **(K_W06_WK)** Surowce, sprzęt gastronomiczny i procesy technologiczne specyficzne dla produkcji wybranych potraw

Umiejętności: student potrafi

3. **(K_U06_UO)** Zaplanować posiłki i potrawy należące do kuchni różnych regionów świata oraz określić ich zdrowotność i zastosowanie we współczesnej dietetyce
4. **(K_U01_UW)** Obsługiwać zaawansowane sprzęty i urządzenia gastronomiczne)
5. **(K_U08_UK)** Pełnić role przywódcze w pracy w zespołach oraz współpracować w zakresie planowania i realizacji powierzonych zadań zawodowych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

6. **(K_K04_KK)** Pracy w grupie i rozwiązywania problemów z tym związanych, w tym problemów etycznych
7. **(K_K05_UK)**. Krytycznej oceny odbieranych treści i uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów zawodowych
8. **(K_K03_UO)** Troski o bezpieczeństwo własne, otoczenia i współpracowników

Karta przedmiotu

Nazwa: Nowoczesne trendy żywieniowe w dietetyce		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka Poziom PRK: 7/7 Poziom: studia drugiego stopnia Profil: praktyczny Forma: studia niestacjonarne Semestr: II			
Koordynator przedmiotu: Prowadzący przedmiot: dr hab Mateusz Machaj			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	6	9	0
D. Sposób zaliczenia	ZO	ZO	
A. Godziny kontaktowe: 16h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 16h		B. Praca własna studenta: 35h/ 1,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 20h Przygotowanie do zaliczenia: 10h Udział w konsultacjach: 5h	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru	
Wymagania wstępne: Podstawy żywienia człowieka (studia I stopnia)		Metody i kryteria oceniania:	
Metody dydaktyczne: Wykład z prezentacją Ćwiczenia: Komponowanie jadłospisów, prezentacje multimedialne		A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład: Praca zaliczeniowa (Efekty 1,2) Ćwiczenia: ocena jadłospisu (efekty 2,3,4,5,6) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie Praca zaliczeniowej (ocena z wykładu) ocena jadłospisu pod kątem zgodności z omawianym sposobem żywienia, założeniami diety (ocena z ćwiczeń)	
Skrócony opis: Analiza naukowych i popularnych trendów w dietetyce.			
Opis: Na przedmiocie omówione zostają przykładowe najnowsze badania w zakresie żywienia człowieka obecne w renomowanych publikacji naukowych. Zostają one zestawione z popularnymi i aktualnymi mitami żywieniowymi, które pojawiają się w mediach i masowym przekazie.			
Zakres tematów:			
1. Zbilansowana dieta a żywieniowe trendy – siła dowodów naukowych za każdym z nich. 2. Wybrane najnowsze osiągnięcia naukowe w dietetyce. 3. Diety niskowęglowodanowe – przegląd najnowszych dowodów i popularnych argumentów. Przykłady konkretnych trendów. 4. Diety niskotłuszczowe – przegląd dowodów i popularnych argumentów. Przykłady konkretnych trendów. 5. Diety niskokaloryczne i eliminacyjne – dowody a popularne argumenty. Przykłady konkretnych trendów.			
Literatura:			

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
A1. P. Webb, C. Bain, A. Page. Epidemiologia. Podręcznik dla studentów i praktyków. Warszawa 2021: Scholar.
A2. Wybrane przykładowe publikacje niezbędne do wykonania pracy własnej.
- B. Literatura uzupełniająca
B1. W. Willett. Nutrition Epidemiology. Oxford University Press. 2012.
B2. I. Paradowska-Stankiewicz. M. Rosińska. B. Wojtyniak. A. Zieliński. Epidemiologia. Od teorii do praktyki. Warszawa 2021: PZWL.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W05_WK)**. Związki między geografią, ekonomią, prawem, religią, typami gospodarki i rolnictwa a konsumpcją żywności na świecie

Umiejętności: student potrafi

2. **(K_U06_UO)** Zaplanować posiłki i potrawy należące do omawianego sposobu żywienia r oraz określić ich zdrowotność i zastosowanie we współczesnej dietetyce
3. **(K_U08_UK)** Pełnić role przywódcze w pracy w zespołach oraz współpracować w zakresie planowania i realizacji powierzonych zadań zawodowych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. **(K_K04_KK)** Pracy w grupie i rozwiązywania problemów z tym związanych, w tym problemów etycznych
5. **(K_K05_UK)**. Krytycznej oceny odbieranych treści i uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów zawodowych
6. **(K_K03_UO)** Troski o bezpieczeństwo własne, otoczenia i współpracowników

Karta przedmiotu

Nazwa: Psychodietetyka		Kod:	ECTS: 3
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: II			
Koordynator przedmiotu: dr inż. Dorota Masłowiec			
Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	9	9	6
D. Sposób zaliczenia	ZO	ZO	ZO
A. Godziny kontaktowe: 24h/ 0,96 ECTS Udział w zajęciach: 24h			B. Praca własna studenta: 51h/ 2,04 ECTS Przygotowanie do zajęć: 35h Przygotowanie do zaliczenia: 10h Udział w konsultacjach: 6h
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru	
Wymagania wstępne: Znajomość treści przedmiotu Psychologia kliniczna		Metody i kryteria oceniania:	
Metody dydaktyczne: Wykład: Wykład informacyjny Ćwiczenia: metoda przypadków, Konwersatorium: dyskusja dydaktyczna		A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład: Kolokwium zaliczeniowe (efekty 1,2) Ćwiczenia: sprawozdanie z analizy przypadku (efekty 3,4) Konwersatorium: Praca samokształceniowa (Efekty 1,2,3,4) Obserwacja studenta (Efekty 5,6)	
B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny kolokwium zaliczeniowego		*%punktów: ocena	
95-100		bardzo dobra	
90-94		plus dobra	
80-89		dobra	
70-79		plus dostateczna	
60-69		dostateczna	
<60		niedostateczna	

Skrócony opis:

Zajęcia obejmują podstawowe zagadnienia z zakresu psychodietetyki. Pokazują w jaki sposób człowiek postrzega i ocenia siebie oraz innych ludzi, a także w jaki sposób emocje wpływają na jego zachowania żywieniowe. Istotnym elementem zajęć są zagadnienia dot. poradnictwa psychodietetycznego wraz ze studium przypadku.

Opis:

Przedmiot Psychodietetyka realizowany jest w trzech formach dydaktycznych – wykładach, konwersatoriach i ćwiczeniach

Wstęp do psychodietetyki – czym jest i jak może nam pomóc; style jedzenia i ich charakterystyka; emocje i ich regulacja a jedzenie: wzajemne współzależności; jedzenie pod wpływem stresu; zmiana nawyków żywieniowych w ujęciu psychologicznym, mechanizmy umysłu przeszkadzające we wprowadzaniu zmian; motywacja i jej rola w procesie odchudzania; zaburzenia odżywiania.

Zakres tematów:**Wykłady:**

Wstęp do psychodietetyki – czym jest i jak może nam pomóc; style jedzenia i ich charakterystyka; emocje i ich regulacja a jedzenie: wzajemne współzależności; jedzenie pod wpływem stresu; zmiana nawyków żywieniowych w ujęciu psychologicznym, mechanizmy umysłu przeszkadzające we wprowadzaniu zmian; motywacja i jej rola w procesie odchudzania; zaburzenia odżywiania.

Ćwiczenia:

Poradnictwo psychodietetyczne. Analiza przypadków.

Konwersatorium:

Wybrane jednostki nozologiczne w pracy psychodietetyka; psychologia odchudzania; błędne koło odchudzania; jak skutecznie zachęcać pacjentów do zmian; zastosowanie dialogu motywującego w psychodietetyce oraz technik skutecznej komunikacji w procesie zmiany; odzyskiwanie kontroli nad procesem jedzenia; postępowanie w zaburzeniach odżywiania – anoreksja, bulimia, ortoreksja i inne.

Literatura:

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
- Psychodietetyka / redakcja naukowa Anna Brytek-Matera ; autorzy: Małgorzata Adamczyk- Zientara, Warszawa : PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2020.
- B. Literatura uzupełniająca
- 2. Jedzenie pod wpływem emocji / Kamila Czepczor, Anna Brytek-Matera. - Warszawa: Difin, 2017.
 - Dialog motywujący. Jak pomóc ludziom w zmianie. Miller William R. , Rollnick Stephen, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, 2014.
 - Elfhag K, Rössner S. Who succeeds in maintaining weight loss? A conceptual review of factors associated with weight loss maintenance and weight regain. *Obes Rev.* 2005 Feb;6(1):67-85.
 - Warren JM, Smith N, Ashwell M. A structured literature review on the role of mindfulness, mindful eating and intuitive eating in changing eating behaviours: effectiveness and associated potential mechanisms. *Nutr Res Rev.* 2017 Dec;30(2):272-283.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W02_WG)**. Klasyfikację typów osobowości oraz ich zaburzenia i potrafi przypisać im model żywieniowy
2. **(K_W02_WG)** Student zna i podłoże psychologiczne i potrafi wymienić zalecenia żywieniowe w wybranych chorobach.

Umiejętności: student potrafi

3. **(K_U06_UO, K_U09_UW)**. Student potrafi opisać podłoże psychologiczne i ustalić postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach
4. **(K_U13_UW)** Student potrafi określić i zinterpretować związek między cechami osobowości a zachowaniami żywieniowymi jednostki i grup społecznych w oparciu o przygotowane instrumenty oceny psychologicznej

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. **(K_K01_KK)** pracy w zespole przygotowującym projekt postępowania psychologicznego i dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych
6. **(K_K06_KR)** upowszechniać wiedzę na temat ważności właściwej oceny psychologicznej własnej sylwetki i przestrzegania zasad racjonalnego żywienia.

Karta przedmiotu

Nazwa: Psychologia społeczna i komunikacja interpersonalna		Kod:	ECTS: 3
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: II			
Koordynator przedmiotu: dr hab. Yaroslav Bahriy			
Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	9	9	6
D. Sposób zaliczenia	ZO	ZO	ZO
A. Godziny kontaktowe: 24h/ 0,96 ECTS Udział w zajęciach: 24h		B. Praca własna studenta: 51h/ 2,04 ECTS Przygotowanie do zajęć: 35h Przygotowanie do zaliczenia: 10h Udział w konsultacjach: 6h	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru	
Wymagania wstępne: Psychologia kliniczna		Wymagania wstępne: Psychologia kliniczna	
Metody dydaktyczne:			Metody i kryteria oceniania:
Wykład: Wykład informacyjny			A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład: Kolokwium zaliczeniowe (efekty 1,2) Ćwiczenia: sprawozdanie z analizy przypadku (Efekty 3,4), obserwacja studenta (efekty 5,6) Konwersatorium: Praca samokształceniowa (Efekty 3,4) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny kolokwium zaliczeniowego *%punktów: ocena 95-100 bardzo dobra 90-94 plus dobra 80-89 dobra 70-79 plus dostateczna 60-69 dostateczna <60 niedostateczna
Konwersatorium: Dyskusja, debata			
Ćwiczenia: Scenki rodzajowe,			

Skrócony opis:

Celem przedmiotu jest dostarczenie pogłębionej wiedzy na temat zaburzeń komunikacji u pacjentów a możliwością współpracy z dietetykiem oraz nabycie umiejętności nawiązywania kontaktu z pacjentami w zależności od wieku pacjenta, typu problemu psychologicznego, rozpoznawanie typu trudności w komunikacji i nabycie umiejętności ich rozwiązywania

Opis:

Przedmiot realizowany jest w formie wykładów, konwersatoriów i ćwiczeń. Z każdej z form student otrzymuje ocenę. Celem przedmiotu jest dostarczenie pogłębionej wiedzy na temat: Psychologicznych czynników ryzyka rozwoju różnych form zaburzeń odżywiania w osób w różnym wieku oraz mechanizmów psychopatologicznych Zaburzeń komunikacji u pacjentów a możliwością współpracy z dietetykiem. Nabycie pogłębionych umiejętności nawiązywania kontaktu z pacjentami w zależności od wieku pacjenta, typu problemu psychologicznego, rozpoznawanie typu trudności w komunikacji i nabycie umiejętności ich rozwiązywania

Zakres tematów:

Wykład:

Trening interpersonalny .Znaczenie otwartości, elastyczności i umiejętności komunikacji w budowaniu relacji w pracy dietetyka. Zasady poprawnej komunikacji, ze zwróceniem uwagi na znaczenie asertywności w relacjach interpersonalnych i postawę współpracy i spójność przekazów werbalnych i niewerbalnych. Specyfika relacji ze względu na wiek pacjenta/klienta. Zasady współpracy z rodziną pacjenta. Rozpoznawanie potrzeb pacjenta i dostosowanie sposobu komunikowania do wieku rozmówcy i jego problematyki. Zasady i kontekst stosowania.

Konwersatorium:

Analiza własnej motywacji do pracy z pacjentami, poznawanie swoich kompetencji interpersonalnych oraz wyznaczanie kierunków dalszego kształcenia w zakresie umiejętności psychologicznych. Dialog motywacyjny jako użyteczne narzędzie w pracy dietetyka.

Ćwiczenia:

Odgrywanie scenek rodzajowych: Motywowanie pacjenta/klienta do zachowań prozdrowotnych. Metody prowadzenia rozmowy sprzyjające terapeutycznej relacji z pacjentem i jego rodziną.

Literatura:

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
 - Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywnie człowieka zdrowie publiczne cz. III. PWN, Warszawa, 2011.
 - Pilska Magdalena, Jeżewska- Zychowicz M.: Psychologia Żywnienia. Wybrane zagadnienia, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2008.
- B. Literatura uzupełniająca
 - Jeżewska- Zychowicz M.: Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania, SGGW, Warszawa, 2007
 - Manley M.R., Psychiatria. Praktyczny Przewodnik Kliniczny, Wrocław 2010

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W02_WG)**. Klasyfikację typów osobowości oraz ich zaburzenia i potrafi przypisać im model żywieniowy
2. **(K_W02_WG)** Student zna i podłoże psychologiczne i potrafi wymienić zalecenia żywieniowe w wybranych chorobach.

Umiejętności: student potrafi

3. **(K_U06_UO, K_U09_UW)**. Student potrafi opisać podłoże psychologiczne i ustalić postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach
4. **(K_U13_UW)** Student potrafi określić i zinterpretować związek między cechami osobowości a zachowaniami żywieniowymi jednostki i grup społecznych w oparciu o przygotowane instrumenty oceny psychologicznej

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. **(K_K01_KK)** pracy w zespole przygotowującym projekt postępowania psychologicznego i dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych
6. **(K_K06_KR)** upowszechniać wiedzę na temat ważności właściwej oceny psychologicznej własnej sylwetki i przestrzegania zasad racjonalnego żywienia.

Karta przedmiotu

Nazwa: Nutrition and health		Kod:	ECTS: 1	
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu				
Kierunek: Dietetyka				
Poziom PRK: 7/7				
Poziom: studia drugiego stopnia				
Profil: praktyczny				
Forma: studia niestacjonarne				
Semestr: II				
Koordynator przedmiotu: dr n med. Magdalena Golachowska Prowadzący przedmiot: dr n med. Magdalena Golachowska				
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta: A. Godziny kontaktowe: 9h/ 0,8 ECTS Udział w zajęciach: 9h B. Praca własna studenta: 16h/ 0,2 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Przygotowanie do zaliczenia: 5h Udział w konsultacjach: 1h	
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia		konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej			
C. Liczba godzin	-	-		9
D. Sposób zaliczenia	-	-		ZO
Język wykładowy: język angielski	Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru		Wymagania wstępne: Znajomość języka angielskiego na poziomie B2, znajomość podstawowych zaleceń żywieniowych dla człowieka zdrowego (profilaktyka) oraz w podstawowych chorobach metabolicznych.	
Metody dydaktyczne: Konwersatorium – metody dyskusji akademickiej, praca w parach i w małych grupach, przygotowanie wystąpienia ustnego i materiałów pisemnych, analiza przypadków.			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Sprawozdanie z przygotowanego wystąpienia ustnego i materiałów pisemnych (efekty 1,2,3,4,5,6) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie punktów uzyskanych ze sprawozdania: %punktów: ocena 95-100 bardzo dobra 90-94 plus dobra 80-89 dobra 70-79 plus dostateczna 60-69 dostateczna <60 niedostateczna	

Skrócony opis:

Przedmiot jest realizowany w formie konwersatoriów w języku angielskim i dotyczy poszerzenia umiejętności studenta w zakresie zdobywania informacji, przygotowywania materiałów edukacyjnych i wystąpień publicznych oraz opracowania zaleceń dietetycznych w podstawowych jednostkach chorobowych w języku angielskim.

Opis:

Celem przedmiotu jest pogłębienie umiejętności studenta w zakresie pracy dietetyka w języku angielskim. Student nauczy się poruszania się po światowych źródłach informacji fachowych, pozna angielskie słownictwo fachowe, pomocne w prowadzeniu wizyty dietetycznej i ustalania zaleceń dla pacjentów anglojęzycznych, opracowania materiałów edukacyjnych, wystąpień publicznych i zaleceń żywieniowych dla pacjentów anglojęzycznych.

Zaliczenie przedmiotu student uzyskuje na podstawie punktów otrzymanych za prawidłowo wykonane sprawozdanie z wystąpienia ustnego i notatki pisemnej, sporządzonego w języku angielskim.

Zakres tematów:

- ogólnoświatowe źródła wiedzy specjalistycznej dotyczące profilaktyki i dietoterapii
- zwyczaje żywieniowe i zalecenia żywieniowe różnych krajów europejskich i światowych
- specjalistyczne słownictwo anglojęzyczne w pracy dietetyka
- przygotowanie ustne i pisemne materiałów edukacyjnych dotyczących profilaktyki i dietoterapii w różnych chorobach metabolicznych (cukrzyca t2, nadwaga, otyłość, nadciśnienie) dla pacjentów mieszkających poza Polską

Literatura:**A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć****A1. wykorzystywana podczas zajęć**

- Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, NCEZ, Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, 2020 https://www.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2020/12/Normy_zywienia_2020web-1.pdf
- aktualne normy żywienia wg europejskich i światowych organizacji tj. WHO, FAO, USDA, EFSA

A2. studiowana samodzielnie przez studenta

- Aktualne anglojęzyczne publikacje i opracowania naukowe dotyczące profilaktyki oraz dietoterapii w podstawowych zaburzeniach metabolicznych

B. Literatura uzupełniająca

- Gropper SS, Smith JL, Carr TP, Advanced Nutrition and Human Metabolism, 8th Edition, Cengage Learning 2021

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W01_WG)** aktualny kierunek rozwoju teoretycznych podstaw nauk o zdrowiu. Szczegółowe funkcje organizmu człowieka, przyczyny zaburzeń i zmian chorobowych oraz metody ich oceny i korekty
2. **(K_W04_WK)** zasady praktyki i przygotowywania materiałów edukacyjnych opartych na argumentach naukowych

Umiejętności: student potrafi

3. **(K_U05_UW)** identyfikować błędy w zwyczajach żywieniowych i stylu życia pacjentów
4. **(K_U02_UK)** wykorzystywać najnowsze metody skutecznej komunikacji z pacjentem oraz promocji zachowań prozdrowotnych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. **(K_K01_KK)** zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
6. **(K_K02_KR)** okazywania dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową

Karta przedmiotu

Nazwa: Basic of dietetics		Kod:	ECTS: 1	
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu				
Kierunek: Dietetyka				
Poziom PRK: 7/7				
Poziom: studia drugiego stopnia				
Profil: praktyczny				
Forma: studia niestacjonarne				
Semestr: II				
Koordynator przedmiotu: dr n med. Magdalena Golachowska Prowadzący przedmiot: dr n med. Magdalena Golachowska				
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta: A. Godziny kontaktowe: 9h/ 0,8 ECTS Udział w zajęciach: 9h B. Praca własna studenta: 16h/ 0,2 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Przygotowanie do zaliczenia: 5h Udział w konsultacjach: 1h	
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia		konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej			
C. Liczba godzin	0	0		9
D. Sposób zaliczenia				ZO
Język wykładowy: język angielski	Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru		Wymagania wstępne: Znajomość języka angielskiego na poziomie B2, znajomość podstawowych zaleceń żywieniowych dla człowieka zdrowego (profilaktyka) oraz w podstawowych chorobach metabolicznych.	
Metody dydaktyczne: Konwersatorium – metody dyskusji akademickiej, praca w parach i w małych grupach, przygotowanie wystąpienia ustnego i materiałów pisemnych, analiza przypadków.			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Sprawozdanie z przygotowanego wystąpienia ustnego i materiałów pisemnych (efekty 1,2,3,4,5,6) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie punktów uzyskanych ze sprawozdania: %punktów: ocena 95-100 bardzo dobra 90-94 plus dobra 80-89 dobra 70-79 plus dostateczna 60-69 dostateczna <60 niedostateczna	

Skrócony opis:

Przedmiot jest realizowany w formie konwersatoriów w języku angielskim i dotyczy poszerzenia umiejętności studenta w zakresie zdobywania fachowych informacji, przygotowywania materiałów edukacyjnych i wystąpień publicznych w języku angielskim, a także prowadzenia wizyty dietetycznej i ustalania zaleceń dla pacjentów anglojęzycznych.

Opis:

Celem przedmiotu jest pogłębienie umiejętności studenta w zakresie zdobywania informacji dotyczących żywienia w fachowych źródłach anglojęzycznych, tworzenia materiałów edukacyjnych i artykułów oraz przygotowywania wystąpień na konferencjach zagranicznych z dziedziny dietetyki. Student pozna zasady i słownictwo fachowe, pomocne w prowadzeniu wizyty dietetycznej i ustalania zaleceń dla pacjentów anglojęzycznych. Student poszerzy wiedzę dotyczącą różnych zwyczajów żywieniowych oraz produktów spożywczych oferowanych w innych krajach świata.

Zaliczenie przedmiotu student uzyskuje na podstawie punktów otrzymanych za prawidłowo wykonane sprawozdanie z wystąpienia ustnego i notatki pisemnej, sporządzonego w języku angielskim.

Zakres tematów:

- poznanie różnych ogólnościowych źródeł wiedzy specjalistycznej dotyczących profilaktyki i dietoterapii
- specjalistyczne słownictwo anglojęzyczne w pracy dietetyka
- przygotowanie ustne i pisemne zaleceń dietetycznych i stylu życia dla pacjentów (polskich i obcokrajowców), mieszkających poza Polską, cierpiących na otyłość, cukrzycę typu 2, nadciśnienie, niedoczynność tarczycy, itp.
- poznanie zwyczajów żywieniowych innych krajów

Literatura:**A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć****A1. wykorzystywana podczas zajęć**

- Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, NCEZ, Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, 2020 https://www.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2020/12/Normy_zywienia_2020web-1.pdf
- aktualne normy żywienia wg europejskich i światowych organizacji tj. WHO, FAO, USDA, EFSA

A2. studiowana samodzielnie przez studenta

- Aktualne anglojęzyczne publikacje i opracowania naukowe dotyczące profilaktyki oraz dietoterapii w podstawowych zaburzeniach metabolicznych

B. Literatura uzupełniająca

- Gropper SS, Smith JL, Carr TP, **Advanced Nutrition and Human Metabolism**, 8th Edition, Cengage Learning 2021

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W01_WG)** aktualny kierunek rozwoju teoretycznych podstaw nauk o zdrowiu. Szczegółowe funkcje organizmu człowieka, przyczyny zaburzeń i zmian chorobowych oraz metody ich oceny i korekty
2. **(K_W04_WK)** zasady praktyki i przygotowywania materiałów edukacyjnych opartych na argumentach naukowych

Umiejętności: student potrafi

3. **(K_U05_UW)** identyfikować błędy w zwyczajach żywieniowych i stylu życia pacjentów
4. **(K_U02_UK)** wykorzystywać najnowsze metody skutecznej komunikacji z pacjentem oraz promocji zachowań prozdrowotnych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. **(K_K01_KK)** zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
6. **(K_K02_KR)** okazywania dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową

Karta przedmiotu

Nazwa: Żywnienie w chorobach skóry		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka Poziom PRK: 7/7 Poziom: studia drugiego stopnia Profil: praktyczny Forma: studia niestacjonarne Semestr: II			
Koordynator przedmiotu: prof. dr hab. Monika Bronkowska Prowadzący przedmiot: prof. dr hab. Monika Bronkowska			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	9	0	0
D. Sposób zaliczenia	ZO		
Język wykładowy: język polski			Rodzaj przedmiotu: przedmiot dowyboru
Wymagania wstępne: brak			
Metody dydaktyczne: Wykład z prezentacją			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Kolokwium zaliczeniowe (efekty 1-3) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie kolokwium zaliczeniowego. Punktacja 95-100% bdb 85-94% + db 75-84% db 65-74% + dst 55-64% dst poniżej 55% - ndst
Skrócony opis: Celem przedmiotu jest zaznajomienie studentów z chorobami skóry oraz wpływem diety w kontekście powstawania chorób skóry lub profilaktyce ich leczenia.			

Opis:

W ramach przedmiotu studenci poznają podstawowe składniki żywieniowe, które mają wpływ na zmiany skórne. Ponadto poznają choroby skóry wraz etiologią ich powstawania. Przedstawione zostaną elementy dietoterapii wybranych chorób i schorzeń skóry. Na wykładzie zostanie mówiona budowa skóry oraz przydatków. Poruszony zostanie temat niedoborów żywieniowych i ich wpływ na stan i wygląd skóry i jej przydatków. Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę w formie kolokwium zaliczeniowego.

Zakres tematów:

1. Składniki pokarmowe (witaminy, składniki mineralne, węglowodany, białka, tłuszcze) i ich wpływ na zdrowie skóry.
2. Gospodarka wodno-elektrolitowa w kontekście chorób skóry.
3. Historia diet w dermatologii. Budowa skóry - przypomnienie. Choroby cywilizacyjne wywołane nieprawidłowym odżywianiem
4. Zaburzenia struktury i funkcji skóry wywołane błędami dietetycznymi.
5. Wpływ diety na procesy starzenia skóry
6. Dieta w chorobach łojotokowych
7. Dieta w grzybicy. Dieta przy liszajach. Wspomaganie dietetyczne przy rozstępach. Postępowanie dietetyczne przy lipodystrofii.
8. Dieta w łuszczycy. Celiakia i dieta bezglutenowa.
9. Dieta w chorobach pęcherzowych
10. Dieta w chorobach alergicznych

Literatura:

- C. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
- A1. Wykorzystywana podczas zajęć
Woźniak W. (red.) Anatomia człowieka. Podręcznik dla studentów i lekarzy. Wrocław Urban & Partner 2003
Jan Gawęcki (red) Żywnienie człowieka. tomy 1-3, PWN, 2010
Ciborowska H, Rudnicka A, Dietetyka - żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa 2021
Placek W, Dieta w chorobach skóry, Wydawnictwo Czelej, Lublin 209
- A2. Studiowana samodzielnie przez studenta
Sobotka L. Podstawy Żywienia Klinicznego: Edycja czwarta. Kraków: Krakowskie Wydawnictwo Scientifica; 2013
Danuta Nowicka, Dermatologia Podręcznik dla studentów kosmetologii, Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław 2010,
Chevalier L.60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych, EDRA Urban &Partner, Wrocław 209
- B. Literatura uzupełniająca
Graham-Brown Robin, Bourke Johnny, Dermatologia. Podręcznik i atlas, Wydawnictwo Medyczne Urban & Partner, 2012
Mieczysława Czerwionka-Szaflarska, Inga Adamska, Kinga Kupczyk „Wyprysk atopowy jako jeden z objawów alergii pokarmowej u dzieci” Forum Medycyny Rodzinnej 2010, vol. 4, no 3, 181–188
Rymarczyk B, Gluck J, Rogala B. „Rola alergenów pokarmowych w zaostrzeniach atopowego zapalenia skóry u osób dorosłych” Alergia Astma Immunologia, 2012, 17 (3): 136-141
Nowicki R (red.), ABC łuszczycy: łuszczycyca w pytaniach i odpowiedziach, Termedia Wydawnictwa Medyczne, Poznań 2016

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie:

7. **(K_W07_WG)** w pogłębionym stopniu teorii w zakresie dyscyplin naukowych i ich zastosowań właściwych dla kierunku dietetyka, a także znaczenie tych teorii dla postępu nauk ścisłych i przyrodniczych, poznania świata i rozwoju ludzkości

Umiejętności: student potrafi

8. **(K_U11_UW)** odnieść zdobytą wiedzę do zastosowań praktycznych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

9. **(K_K6_KR)** demonstrowania postawy promującej zdrowie i aktywność fizyczną

Karta przedmiotu

Nazwa: Żywnienie w kosmetologii		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: II			
Koordynator przedmiotu: prof. dr hab. Monika Bronkowska			
Prowadzący przedmiot: prof. dr hab. Monika Bronkowska			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	9	0	0
D. Sposób zaliczenia	ZO		
A. Godziny kontaktowe: 9h/ 0,36 ECTS Udział w zajęciach: 9h		B. Praca własna studenta: 16h/ 0,64 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Przygotowanie do zaliczenia: 4h Udział w konsultacjach: 2h	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot dowyboru	
Wymagania wstępne: brak		Metody i kryteria oceniania:	
Metody dydaktyczne: Wykład z prezentacją		A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Kolokwium zaliczeniowe (efekty 1-3) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie kolokwium zaliczeniowego.	
		Punktacja 95-100% bdb 85-94% + db 75-84% db 65-74% + dst 55-64% dst poniżej 55% - ndst	
Skrócony opis: Celem przedmiotu jest zaznajomienie studentów z chorobami skóry oraz wpływem diety w kontekście powstawania chorób skóry lub profilaktyce ich leczenia.			
Opis: W ramach przedmiotu studenci poznają podstawowe składniki żywieniowe, które mają wpływ na zmiany skórne. Ponadto poznają choroby skóry wraz etiologią ich powstawania. Przedstawione zostaną elementy dietoterapii wybranych chorób i schorzeń skóry. Na wykładzie zostanie mówiona budowa skóry oraz przydatków. Poruszony zostanie temat niedoborów żywieniowych i ich wpływ na stan i wygląd skóry i jej przydatków, a także wpływ wybranych składników pokarmowych na stan zdrowia i stan skóry w tym między innymi fitoskładniki, związki zawarte w mięsie, minerały, witaminy, związki antyodżywcze, toksyny syntetyczne i naturalne, alergeny., dodatki do żywności. Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę w formie kolokwium zaliczeniowego.			

Zakres tematów:

1. Składniki pokarmowe (witaminy, składniki mineralne, węglowodany, białka, tłuszcze) i ich wpływ na zdrowie skóry.
2. Wpływ wybranych składników pokarmowych na stan zdrowia i stan skóry w tym między innymi fitoskładniki, związki zawarte w mięsie, minerały, witaminy, związki antyodżywcze, toksyny syntetyczne i naturalne, alergeny., dodatki do żywności
3. Gospodarka wodno-elektrolitowa w kontekście chorób skóry.
4. Historia diet w dermatologii. Budowa skóry - przypomnienie. Choroby cywilizacyjne wywołane nieprawidłowym odżywianiem
5. Zaburzenia struktury i funkcji skóry wywołane błędami dietetycznymi.
6. Wpływ diety na procesy starzenia skóry
7. Dietoprofilaktyka w chorobach skóry: choroby tojotokowe, łuszczycy, choroby pęcherzowe, choroby alergiczne, choroby grzybiczne, lipodystrofia, rozstępny.

Literatura:

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
 - A1. Wykorzystywana podczas zajęć
Woźniak W. (red.) Anatomia człowieka. Podręcznik dla studentów i lekarzy. Wrocław Urban & Partner 2003
Jan Gawęcki (red.) Żywność człowieka. tomy 1-3, PWN, 2010
Ciborowska H, Rudnicka A, Dietetyka - żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa 2021
Placek W, Dieta w chorobach skóry, Wydawnictwo Czelej, Lublin 209
A2. Studiowana samodzielnie przez studenta
Sobotka L. Podstawy Żywienia Klinicznego: Edycja czwarta. Kraków: Krakowskie Wydawnictwo Scientifica; 2013
Danuta Nowicka, Dermatologia Podręcznik dla studentów kosmetologii, Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław 2010,
Chevalier L.60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych, EDRA Urban &Partner, Wrocław 209
- B. Literatura uzupełniająca
Graham-Brown Robin, Bourke Johnny, Dermatologia. Podręcznik i atlas, Wydawnictwo Medyczne Urban & Partner, 2012
Mieczysława Czerwionka-Szaflarska, Inga Adamska, Kinga Kupczyk „Wyprysk atopowy jako jeden z objawów alergii pokarmowej u dzieci” Forum Medycyny Rodzinnej 2010, vol. 4, no 3, 181–188
Rymarczyk B, Gluck J, Rogala B. „Rola alergenów pokarmowych w zaostrzeniach atopowego zapalenia skóry u osób dorosłych” Alergia Astma Immunologia, 2012, 17 (3): 136-141
Nowicki R (red.), ABC łuszczycy: łuszczycy w pytaniach i odpowiedziach, Termedia Wydawnictwa Medyczne, Poznań 2016

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie:

10. **(K_W07_WG)** w pogłębionym stopniu teorii w zakresie dyscyplin naukowych i ich zastosowań właściwych dla kierunku dietetyka, a także znaczenie tych teorii dla postępu nauk ścisłych i przyrodniczych, poznania świata i rozwoju ludzkości

Umiejętności: student potrafi

11. **(K_U11_UW)** odnieść zdobytą wiedzę do zastosowań praktycznych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

12. **(K_K6_KR)** demonstrowania postawy promującej zdrowie i aktywność fizyczną

Karta przedmiotu

Nazwa: Fitoterapia w sporcie		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Chemii			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: II			
Koordynator przedmiotu: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO Prowadzący przedmiot: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	0	0	9
D. Sposób zaliczenia			ZO
A. Godziny kontaktowe: 9h/ 0,36 ECTS Udział w zajęciach: 9h		B. Praca własna studenta: 16h/ 0,64 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Przygotowanie do zaliczenia: 5h Udział w konsultacjach: 1h	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru	
Wymagania wstępne: Podstawowa wiedza z zakresu botaniki, fizjologii roślin, biochemii, fizjologii człowieka		Metody i kryteria oceniania:	
Metody dydaktyczne: M1 Wykład konwersatoryjny M2 Warsztaty		A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Zadania cząstkowe (efekty 1,2,3,4,5). Ocenę końcową ustala się na podstawie procentowej liczby uzyskanych punktów. Oceny: dostateczny (3,0); dostateczny plus (3,5); dobry (4,0); dobry plus (4,5); bardzo dobry (5,0) otrzymują ci studenci, którzy uzyskali odpowiednio co najmniej 50, 63, 70, 80, 91% sumarycznej liczby punktów.	
Skrócony opis: Zapoznanie studentów z surowcami i lekami roślinnymi stosowanymi w sporcie.			
Opis: Przegląd i charakterystyka najważniejszych roślinnych substancji czynnych decydujących o działaniu farmakologicznym, ze szczególnym uwzględnieniem stosowanych w sporcie. Charakterystyka surowców zielarskich o zastosowaniu wśród osób czynnie uprawiających sport. Wiedza przekazywana studentom wpisuje się w ogólnościatową tendencję do prowadzenia zdrowego trybu życia przy zrównoważonym korzystaniu z zasobów przyrody.			
Zakres tematów:			
1. Czym jest fitoterapia? - podstawowe pojęcia i definicje			
2. Zakres wspomaganie preparatami ziołowymi: działanie prozdrowotne ogólne, działanie lecznicze lub wspomagające ukierunkowane, wspomaganie odchudzania, wspomaganie budowania masy mięśniowej, itp.			
3. Rodzaje preparatów ziołowych (herbatki, nalewki, wyciągi, etc.), metody otrzymywania, skuteczność działania.			
4. Przykładowe surowce zielarskie i preparaty działające prozdrowotnie. Wtórne metabolity roślinne i możliwości ich			

wykorzystanie w sporcie:

- witaminy rozpuszczalne w wodzie i tłuszczach:
 - fitosterole i fitohormony
 - związki fenolowe jako antyoksydanty
 - chlorofile, karotenoidy i garbniki
 - alkaloidy, terpenoidy, chinony i ich pochodne glikozydowe
 - aminokwasy, białka, enzymy, pektyny, śluzy, balsamy i żywice, glukozydolaty i inne
5. Charakterystyka surowców i wybranych preparatów wspomagających odchudzanie
 6. Charakterystyka surowców i wybranych preparatów wspomagających budowanie masy mięśniowej
 7. Fitopreparaty stosowane w zwalczaniu bólu przy urazach sportowych.
 8. Surowce roślinne stosowane w profilaktyce infekcji u sportowców.
 9. Produkty pszczele dla sportowców.
 10. Toksyczne surowce roślinne.
 11. Zapoznanie z programem suplementacji osób uprawiających sport wyczynowo, opracowany przez Australijski Instytut Sportu.

Literatura:

A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć

A1. Materiały z prezentacji

A2. Barbara Kowal-Gierczak, Eliza Lamer-Zarawska, Jan Niedworok, "Fitoterapia i leki roślinne" PZWL

Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2022

B. Literatura uzupełniająca

B1. Ball S., Antyoksydanty w medycynie i zdrowiu człowieka. Of. Wyd Medyk 2001.

B2 Kohlmueller S., Farmakognozja, Podręcznik dla studentów farmacji. Wyd.: PZWL. Warszawa 2010.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W07_WG) na czym polega fitoterapia
2. (K_W07_WG) substancje czynne i surowce roślinne stosowane w sporcie
3. (K_W07_WG) zna toksyczność wybranych roślin leczniczych

Umiejętności: student potrafi

4. (K_U11_UW) potrafi zastosować preparaty zielarskie adekwatne dla osób z obciążeniem fizycznym

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. (K_K6_KR)popularyzowania wiedzy dotyczącej surowców roślinnych stosowanych w sporcie

Karta przedmiotu

Nazwa: Substancje chemiczne dozwolone i niedozwolone w sporcie		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Chemii			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: II			
Koordynator przedmiotu: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO			
Prowadzący przedmiot: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	0	0	9
D. Sposób zaliczenia			ZO
A. Godziny kontaktowe: 9h/ 0,36 ECTS Udział w zajęciach: 9h		B. Praca własna studenta: 16h/ 0,64 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Przygotowanie do zaliczenia: 5h Udział w konsultacjach: 1h	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru	
Wymagania wstępne: Chemia ogólna i żywności (studia I stopnia)		Metody i kryteria oceniania:	
Metody dydaktyczne: M1 Wykład konwersatoryjny M2 Prezentacja multimedialna M3 Dyskusja		A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Praca zaliczeniowa (efekty 1,2); Zadania cząstkowe (efekty 3,4). B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ocenę końcową ustala się na podstawie procentowej liczby uzyskanych punktów. Oceny: dostateczny (3,0); dostateczny plus (3,5); dobry (4,0); dobry plus (4,5); bardzo dobry (5,0) otrzymują ci studenci, którzy uzyskali odpowiednio co najmniej 50, 63, 70, 80, 91% sumarycznej liczby punktów.	
Skrócony opis: W trakcie zajęć konwersatoryjnych studenci zostaną zapoznani z substancjami dozwolonymi i substancjami niedozwolonymi, stanowiącymi środki dopingujące w sporcie.			
Opis: Zajęcia zostaną poświęcone zagadnieniom związanym z dopingiem w sporcie. Szczegółowo omówione zostaną aspekty chemiczne, w tym charakterystyka substancji zabronionych w sporcie, mechanizmy działania, a także ich wielowymiarowych skutki zdrowotne. Zaprezentowane zostaną również substancje dozwolone w sporcie, aspekty dotyczące rynku produktów spożywczych i wspomagania żywieniowego sportowców.			
Zakres tematów:			
1. Antydopingowe regulacje prawne (WADA). 2. Podział substancji i metod zabronionych w sporcie – lista zakazanych substancji i metod.			

3. Substancje zabronione w czasie uprawiania aktywności sportowej (S0-S5): substancje niezatwierdzone, środki anaboliczne, hormony peptydowe, czynniki wzrostu, substancje pokrewne oraz mimetyki, β -2 agoniści, modulatory hormonów i metabolizmu, diuretyki i inne środki maskujące.
4. Substancje i metody zabronione w trakcie trwania zawodów sportowych(S6-S9): stymulanty, narkotyki, kanabinoidy, glikokortykoidy.
5. Substancje zabronione w określonych dyscyplinach sportu (alkohol, β -blokery).
6. Substancje przeznaczone wyłącznie do celów terapeutycznych TUE (Therapeutic Use Exemptions).
7. Metody zabronione w sporcie: manipulacje krwią i składnikami krwi, manipulacje fizyczne i chemiczne, doping genetyczny.
8. Substancje dozwolone w sporcie: białko, hydrolizaty białkowe i aminokwasy.
9. Substancje dozwolone w sporcie: węglowodany, tłuszcze, wodorowęglan sodu.
10. Substancje dozwolone w sporcie: witaminy, składniki mineralne, antyoksydanty, kreatyna, lecytyna, karnityna, tauryna, kofeina, chondroprotektory).

Literatura:

B. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć

A1. Lista Substancji i Metod Zabronionych 2021. www.anty doping.pl/lista-substancji-zabronionych

A2. Andrzej Pokrywka, Magdalena Bujalska-Zadrozny, Artur Mamcarz, Doping w sporcie, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2020

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W07_WG) Podział substancji i metod zabronionych w sporcie

Umiejętności: student potrafi

2. (K_U11_UW) dokonać podziału i wymienić substancje i metody zabronione w sporcie
3. (K_U10_UW) ocenić wpływu działania substancji dozwolonych i niedozwolonych na organizmu człowieka

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. (K_K03_UO) Troski o bezpieczeństwo własne, otoczenia i współpracowników(P7S_UO)

Karta przedmiotu

Nazwa: Interwencje żywieniowe i dietetyczne		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: II			
Koordynator przedmiotu: prof. dr hab. Monika Bronkowska Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	0	15	0
D. Sposób zaliczenia		ZO	
A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h		B. Praca własna studenta: 35h/ 1,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 20h Przygotowanie do zaliczenia: 10h Udział w konsultacjach: 5h	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru	
		Wymagania wstępne: Znajomość zagadnień dot. dietetyki ogólnej, żywienia klinicznego, dietetyki prdiatrycznej, żywienia w różnych stanach fizjologicznych	
Metody dydaktyczne: Analiza studium przypadku, dyskusja Zajęcia typu Problem Based Learning			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Sprawozdanie ze studium przypadku (efekty 1-5); Dyskusja – obserwacja studenta (efekty 6-10). B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie punktów zdobytych ze sprawozdań i ocen cząstkowych wg kryteriów: %punktów: ocena 95-100 bardzo dobra 90-94 plus dobra 80-89 dobra 70-79 plus dostateczna 60-69 dostateczna <60 niedostateczna

Skrócony opis:

Zajęcia prowadzone są w formie ćwiczeń w sali dydaktycznej i pracowni antropometrii w warunkach symulowanej porady dietetycznej. W trakcie zajęć student nabywa praktyczne umiejętności w zakresie: metodologii pracy z pacjentem, diagnostyki dietetycznej, opracowania strategii żywieniowej.

Opis:

Zajęcia prowadzone są w formie ćwiczeń w sali dydaktycznej i pracowni antropometrii w warunkach symulowanej porady dietetycznej. W trakcie zajęć student nabywa praktyczne umiejętności w zakresie: metodologii pracy z pacjentem, diagnostyki dietetycznej, opracowania strategii żywieniowej.

Zakres tematów:

1. Opracowanie algorytmu postępowania- diagnostyki dietetycznej (wywiad 24- godzinny, kwestionariusz częstości spożyci, badań antropometrycznych), opracowania strategii żywieniowej, jadłospisu, materiałów edukacyjnych dla pacjentów:
 - w różnych stanach fizjologicznych (okres ciąży, laktacji)
 - z wybranymi problemami klinicznymi (choroby przewodu pokarmowego, insulinooporność, cukrzyca 1 i 2, choroby wątroby, choroby nerek, stan po zabiegu operacyjnym, dna moczanowa, choroby tarczycy, nieswoiste zapalenia jelit, ...)
 - sportowców
 - pacjentów z zaburzeniami odżywiania (anoreksja, bulimia)

Literatura:**Obowiązkowa:**

1. Sobel R. Contento: Edukacja żywieniowa. Warszawa. PWN, 2018

2. H. Ciborowska, A. Rudnicka: Dietetyka Żywnie zdrowego i chorego człowieka. Warszawa, PZWL, 2014

Uzupełniająca:

1. M Jarosz: Normy żywienia człowieka. IŻŻ 2020

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):**Wiedza: student zna i rozumie**

1. **K_W02_WG** szczegółową budowę i funkcje organizmu człowieka, przyczyny zaburzeń, zmian chorobowych i dysfunkcji społecznych oraz metody ich oceny w zakresie właściwym dla programu kształcenia na kierunku dietetyka
2. **K_W04_WK** zasady praktyki opartej na argumentach naukowych
3. **K_W09_WG** w pogłębionym stopniu metodologię badań oraz podstawowe teorie w zakresie dyscyplin naukowych właściwych dla kierunku dietetyka

Umiejętności: student potrafi

4. **K_U05_UW** identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce dietetyka
5. **K_U11_UW** odnieść zdobytą wiedzę do zastosowań praktycznych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

6. **K_K01_KK** zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu
7. **K_K02_KR** okazywanie dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową
8. **K_K03_UO** troski o bezpieczeństwo własne, otoczenia i współpracowników
9. **K_K05_UK** formułowania opinii dotyczących różnych aspektów działalności zawodowej dietetyka
10. **K_K7_KO** postępować zgodnie z zasadami etyki i prawa

Karta przedmiotu

Nazwa: Poradnictwo żywieniowe		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: II			
Koordynator przedmiotu: prof. dr hab. Monika Bronkowska Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	0	15	0
D. Sposób zaliczenia		ZO	
A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h		B. Praca własna studenta: 35h/ 1,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 20h Przygotowanie do zaliczenia: 10h Udział w konsultacjach: 5h	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru	
		Wymagania wstępne: Znajomość zagadnień dot. dietetyki ogólnej, żywienia klinicznego, dietetyki pradiatrycznej, żywienia w różnych stanach fizjologicznych	
Metody dydaktyczne: Analiza studium przypadku, dyskusja Zajęcia typu Problem Based Learning			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Sprawozdanie ze studium przypadku (efekty 1-5); Dyskusja – obserwacja studenta (efekty 6-10). B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie punktów zdobytych ze sprawozdań i ocen cząstkowych wg kryteriów: %punktów: ocena 95-100 bardzo dobra 90-94 plus dobra 80-89 dobra 70-79 plus dostateczna 60-69 dostateczna <60 niedostateczna

Skrócony opis:

Zajęcia prowadzone są w formie ćwiczeń w sali dydaktycznej i pracowni antropometrii. Mają na celu zapoznanie studenta z metodami pracy z pacjentem w warunkach symulowanych. Obejmują zagadnienia z zakresu diagnostyki dietetycznej, metod pracy z pacjentem w zależności od wieku i stanu fizjologicznego oraz opracowywania materiałów edukacyjnych dla pacjentów.

Opis:

Zajęcia prowadzone są w formie ćwiczeń w sali dydaktycznej i pracowni antropometrii w warunkach symulowanej porady dietetycznej. Obejmują zagadnienia z zakresu diagnostyki dietetycznej, ocenę stanu odżywienia w oparciu o metody antropometryczne, metodę bioimpedancji, wywiad 24- godzinny oraz kwestionariusz częstości spożycia. Ponadto student zapoznawany jest z metodami pracy z pacjentem w zależności od wieku i stanu fizjologicznego oraz zasadami opracowywania materiałów edukacyjnych dla pacjentów.

Zakres tematów:

2. Wprowadzenie w tematykę poradnictwa żywieniowego- cele i zadania dietetyka.
3. Ocena stanu odżywienia w oparciu o metody antropometryczne, metodę bioimpedancji, interpretacja wyników. Ocena sposobu żywienia z wykorzystaniem wywiadu 24- godzinny oraz kwestionariusza częstości spożycia. Interpretacja otrzymanych danych
4. Konstruowanie kwestionariusza mającego zastosowanie w ocenie sposobu żywienia oraz nawyków żywieniowych w różnych grupach wiekowych.
5. Opracowanie porady żywieniowej dla dzieci, młodzieży, dorosłych i seniorów.
6. Techniki prowadzenia porady żywieniowej w różnych grupach wiekowych. Poradnictwo indywidualne i grupowe. Ocena efektywności dietoterapii.
7. Opracowanie materiałów edukacyjnych dla przedstawicieli różnych grup wiekowych oraz reprezentujących zróżnicowany poziom edukacji.
8. Planowanie porady żywieniowej dla chorych z zaburzeniami odżywiania oraz dla ciężarnych z wybranymi problemami klinicznymi.
9. Opracowanie porady żywieniowej dla kobiet karmiących, uwzględniając wybrane komplikacje zdrowotne oraz uwarunkowania społeczno- ekonomiczne.

Literatura:**Obowiązkowa:**

1. Isobel R. Contento: Edukacja żywieniowa. Warszawa. PWN, 2018

2. H. Ciborowska, A. Rudnicka: Dietetyka Żywność zdrowego i chorego człowieka. Warszawa, PZWL, 2014

Uzupełniająca:

1. M Jarosz: Normy żywienia człowieka. IŻŻ 2020

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):**Wiedza: student zna i rozumie**

11. **K_W02_WG** szczegółową budowę i funkcje organizmu człowieka, przyczyny zaburzeń, zmian chorobowych i dysfunkcji społecznych oraz metody ich oceny w zakresie właściwym dla programu kształcenia na kierunku dietetyka
12. **K_W04_WK** zasady praktyki opartej na argumentach naukowych
13. **K_W09_WG** w pogłębionym stopniu metodologię badań oraz podstawowe teorie w zakresie dyscyplin naukowych właściwych dla kierunku dietetyka

Umiejętności: student potrafi

14. **K_U05_UW** identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce dietetyka
15. **K_U11_UW** odnieść zdobytą wiedzę do zastosowań praktycznych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

16. **K_K01_KK** zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu
17. **K_K02_KR** okazywanie dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową
18. **K_K03_UO** troski o bezpieczeństwo własne, otoczenia i współpracowników
19. **K_K05_UK** formułowania opinii dotyczących różnych aspektów działalności zawodowej dietetyka
20. **K_K7_KO** postępować zgodnie z zasadami etyki i prawa

Karta przedmiotu

Nazwa: Elementy coachingu w dietetyce		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: III			
Koordynator przedmiotu: prof. dr hab. Monika Bronkowska Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	0	6	9
D. Sposób zaliczenia		ZO	ZO
A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h		B. Praca własna studenta: 35h/ 1,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 20h Udział w konsultacjach: 5h Przygotowanie do zaliczenia: 10h	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru	
Wymagania wstępne: Znajomość zagadnień dot. dietetyki ogólnej, żywienia klinicznego, dietetyki prdiatrycznej, żywienia w różnych stanach fizjologicznych,			
Metody dydaktyczne: Seminarium z dyskusją i studium przypadku, ćwiczenia praktyczne z zakresu metod coachingowych			Metody i kryteria oceniania:
			A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Sprawozdanie ze studium przypadku (efekty 1-5); Dyskusja – obserwacja studenta (efekty 6-10).
			B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie punktów zdobytych ze sprawozdań i ocen cząstkowych wg kryteriów:
			%punktów: ocena
			95-100 bardzo dobra
			90-94 plus dobra
			80-89 dobra
			70-79 plus dostateczna
			60-69 dostateczna
			<60 niedostateczna

Skrócony opis:

Celem przedmiotu jest przekazanie studentom wiedzy i umiejętności z zakresu wykorzystania metod coachingu w pracy z pacjentem dietetycznym. Przedmiot realizowany w dwóch formach dydaktycznych: konwersatorium i ćwiczeń

Opis:

W trakcie zajęć student poznaje założenia i korzyści płynące z diet coachingu, rolę coacha w procesie wprowadzania zmian w aspekcie stylu życia. Nabywa umiejętność posługiwania się technikami coachingowymi (petla coachingu: zadawanie pytań, słuchanie, odzwierciedlanie, rozpoznawanie, budowanie i utrzymanie motywacji, postępowanie w przypadku kryzysu)

Zakres tematów:

Tematyka seminarium:

1. Wyjasnienie pojęcia coaching, mentoring, diet coaching
2. Coaching i mentoring - kluczowe elementy
3. Założenia coachingu, cechy coachingu, cele diet coachingu, główne zasady coachingu według Jenny Rogers,
4. korzyści wynikające z diet coachingu
5. Jakich umiejętności potrzebuje coach, rola i powinności diet coacha,
6. Główna petla coachingu: zadawanie pytań, słuchanie, odzwierciedlanie
7. Diet coaching w aspekcie zdrowego stylu życia - zdrowy styl życia i jego determinanty.

Tematyka ćwiczeń:

1. Podstawowe problemy zmiany zachowań i nawyków. Zasady budowania nowych nawyków.
2. Program zarządzania zmianą. Zasady ustalania celów. Koszty związane z procesem zmiany
3. Zasoby wspierające zmianę stylu życia.
4. Rozpoznawanie, budowanie i utrzymanie motywacji.
5. Narzędzia pomagające w utrzymaniu motywacji.
6. Trudności, bariery, kryzysy w procesie zmiany oraz sposoby ich przezwyciężania.
7. Stres i emocje a odżywianie się.

Literatura:

Podstawowa:

1. Bennewicz M., Prelewicz A. Coaching. Zestaw narzędzi. Onepress, 2019.
2. Gorell R., Gillian J. 50 najlepszych technik coachingowych. Rebis, 2020.
3. Mijakowska U. (red). Dier Coaching. Poradnik dla wiecznie odchudzających się. Wyd. Samo SednoEdgard, Warszawa 2012.

Uzupełniająca

1. Millwe R. W., Rollnick S. (red). Wywiad motywujący. Jak przygotować ludzi do zmiany. Wyd. UJKraków 2010.
2. Rybezynska K., Zubrzycka-Nowak M., Monostori S. Czym jest coaching. GWP, 2018.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W03_WK)** zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych, kreatywnych i rekreacyjnych podejmowanych przez człowieka w zakresie właściwym dla programu kształcenia na kierunku dietetyka

Umiejętności: student potrafi

2. **(K_U09_UW)** analizować problemy specyficzne dla przyszłej aktywności zawodowej oraz znajdować ich rozwiązania w oparciu o poznane twierdzenia i metody
3. **(K_U11_UW)** odnieść zdobytą wiedzę do zastosowań praktycznych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. **(K_K01_KK)** zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu
5. **(K_K02_KR)** okazywanie dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową

Karta przedmiotu

Nazwa: Tutoring dietetyczny		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: III			
Koordynator przedmiotu: prof. dr hab. Monika Bronkowska Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	0	6	9
D. Sposób zaliczenia		ZO	ZO
A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h		B. Praca własna studenta: 35h/ 1,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 20h Udział w konsultacjach: 5h Przygotowanie do zaliczenia: 10h	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru	
Wymagania wstępne: Znajomość zagadnień dot. dietetyki ogólnej, psychologii			
Metody dydaktyczne: Dyskusja, praca metodą projektu analiza tekstów, metoda sytuacyjna, burza mózgów, wykład konwersatoryjny, konsultacje, projekt tutorski, rundka, portfolio			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Realizacja projektu, prezentacja (efekty 1-5); Dyskusja – obserwacja studenta (efekty 6-10). B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie aktywnego uczestniczenia w spotkaniach tutorskich, sumienne i pełne zaangażowanie przygotowanie działań częściowych, systematyczność pracy, przygotowanie merytoryczne, przedstawienie projektu ocena na podstawie punktów wg kryteriów: %punktów: ocena 95-100 bardzo dobra 90-94 plus dobra 80-89 dobra 70-79 plus dostateczna 60-69 dostateczna <60 niedostateczna

Skrócony opis:

Student zdobywa podstawową wiedzę związaną z procesem tutoring. W konsultacji z nauczycielem gromadzi literaturę w wybranym temacie i przygotowuje projekt z zakresu dietetyki/edukacji żywieniowej.

Opis:

Celem zajęć jest wyposażenie studentów w wiedzę, umiejętności i kompetencje umożliwiające im integralny rozwój indywidualnego potencjału osobistego oraz zawodowego. W trakcie zajęć nauczyciel akademicki oraz student wspólnie wyznaczają ścieżkę rozwoju osobistego, społecznego i zawodowego studenta/studentki. Student realizuje projekt. Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest prezentacja przygotowanego projektu. Jednocześnie Student zdobywa podstawową wiedzę związaną z procesem tutoring.

Zakres tematów:

Tematyka ćwiczeń:

1. określenie problematyki tutoring (student określa swoje potrzeby rozwojowe i zawodowe, rozpoznaje swoje talenty)
2. teoretyczne podstawy edukacji spersonalizowanej oraz psychologii pozytywnej.
3. Projektowanie działań rozwijających osobiste potrzeby osobowościowe oraz zawodowe.
4. Przygotowanie projektu
5. Omówienie zakłóceń w procesie tutoring

Tematyka seminarium:

1. Prezentacja wyników tutoring

Literatura:

Podstawowa:

1. Brzezińska I. A., Appelt K. (2013). Tutoring nauczycielski – tutoring rówieśniczy: aspekty etyczne, „Forum Oświatowe”, nr 2(49)
2. Buckingham M. (2008). Wykorzystaj swoje silne strony, Warszawa: MT Biznes
3. Czekierda, B. Fingas, M. Szala (red.) (2009) Tutoring. Teoria, praktyka, studia przypadków, Oficyna Wolters Kluwer, Warszawa
4. Sarnat-Ciastko (2009). Tutoring w polskiej szkole, Warszawa: Wyd. Difin
5. Seligman M. (2004). Psychologia pozytywna [w:] Czapiński J. (red.), Psychologia pozytywna. Nauka o szczęściu, zdrowiu, sile i cnotach człowieka, Warszawa: PWN

Uzupełniająca

6. Millwe R. W., Rollnick S. (red). Wywiad motywujący. Jak przygotować ludzi do zmiany. Wyd. UJKraków 2010.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

6. **(K_W03_WK)** zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych, kreatywnych i rekreacyjnych podejmowanych przez człowieka w zakresie właściwym dla programu kształcenia na kierunku dietetyka

Umiejętności: student potrafi

7. **(K_U09_UW)** analizować problemy specyficzne dla przyszłej aktywności zawodowej oraz znajdować ich rozwiązania w oparciu o poznane twierdzenia i metody
8. **(K_U11_UW)** odnieść zdobytą wiedzę do zastosowań praktycznych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

9. **(K_K01_KK)** zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu
10. **(K_K02_KR)** okazywanie dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową

Karta przedmiotu

Nazwa: Środki specjalnego przeznaczenia i suplementy diety		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: III			
Koordynator przedmiotu: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO			
Prowadzący przedmiot: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	6	0	9
D. Sposób zaliczenia	ZO		ZO
A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h			B. Praca własna studenta: 35h/ 1,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 20h Udział w konsultacjach: 5h Przygotowanie do zaliczenia: 10h
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru	
Wymagania wstępne: Wiedza z zakresu żywienia człowieka		Metody i kryteria oceniania:	
Metody dydaktyczne: M1 Wykład multimedialny M2 Wykład konwersatoryjny M3 Dyskusja M4 Analiza literatury		A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Praca zaliczeniowa (efekty 1,2); Zadania cząstkowe (efekty 3,4). B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ocenę końcową ustala się na podstawie procentowej liczby uzyskanych punktów. Oceny: dostateczny (3,0); dostateczny plus (3,5); dobry (4,0); dobry plus (4,5); bardzo dobry (5,0) otrzymują ci studenci, którzy uzyskali odpowiednio co najmniej 50, 63, 70, 80, 91% sumarycznej liczby punktów.	
Skrócony opis: Zapoznanie studentów z rodzajami suplementów diety oraz aktualnymi przepisami dotyczącymi suplementów diety.			
Opis: Zapoznanie studentów z aktualnymi przepisami dotyczącymi suplementów diety, z możliwościami suplementacji w leczeniu niedoborów. Chemiczna charakterystyka suplementów zawierających substancje inne niż składniki odżywcze. Omówienie poszczególnych rodzajów suplementów diety i ich zastosowania, w tym roślinnych suplementów diety. Zapoznanie studentów z możliwymi interakcjami pomiędzy składnikami żywności a suplementami diety.			
Zakres tematów Forma zajęć <u>Wykład</u> , W01 Uregulowania prawne dotyczące suplementów diety. W02 - W03 Substancje aktywne w suplementach diety - charakterystyka klas substancji chemicznych. W04 Suplementacja witaminowa i mineralna. W05-			

W07 Roślinne suplementy diety. Antyoksydanty w suplementach diety i ich znaczenie w leczeniu chorób cywilizacyjnych. W08 Grzyby jako suplementy diety. W09 Zagrożenia wynikłe ze stosowania nadmiaru suplementów diety. Działania niepożądane suplementów oraz interakcje suplementów diety z lekami. W10 Pro-, pre- i synbiotyki.

Forma zajęć Konwersatorium (K), K01 Suplementy diety a zapobieganie i leczenie otyłości. K02 Dietetyka i suplementacja w sporcie. K03 Związki aktywne w suplementach diety wspomagające redukcję masy ciała. K04 Suplementy diety – ich znaczenie u osób w wieku starszym. K05-K06 Suplementy stosowane przez mężczyzn uczęszczających do siłowni. K07-K08 Suplementy wpływające na stan skóry, włosów, paznokci. K09 Suplementy wspomagające prawidłowy proces widzenia. K10 Suplementy diety a okres rozrodczy i ciąża. K11 Suplementy diety dla dzieci. K12 Preparaty roślinne i ich znaczenie dla wątroby. K13-K14 Aktualne dane dotyczące suplementacji witaminą D3. K9 Probiotyki i mikroflora jelitowa.

Literatura:

- C. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
- J. Gawęcki i L. Hryniewiecki „Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu.” PWN
 - J. Graedon i T. Graedon „Niebezpieczne interakcje leków.” ANTA
 - Z. Zachwieja „Leki i pożywienie – interakcje”. Medpharm Polska, Wrocław, 2008.
 - M. Jarosz, B. Bułhak-Jachymczyk „Normy żywienia człowieka Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych” PZWL
- D. Literatura uzupełniająca
- Świdorski „Żywność wygodna i żywność funkcjonalna” WNT
 - Z. Sikorski „Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności” WNT
 - H. Gertig „Żywność a zdrowie i prawo.” PZWL

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W01_WG) definicję suplementu diety oraz podstawowe regulacje z zakresu prawa żywnościowego krajowego i Unii Europejskiej
2. (K_W01_WG) podstawowe cechy suplementu diety
3. (K_W01_WG) wymagania i metody oceny jakości suplementów diety, w szczególności zawierających witaminy i składniki mineralne

Umiejętności: student potrafi

4. (K_U11_UW) dokonać podziału suplementów diety ze względu na skład i zakres stosowania (P7S_UW)
5. Weryfikuje informacje z różnych dyscyplin w celu przewidywania kierunku i siły działania suplementów diety w zależności od składu substancji czynnych (P7S_UW)
6. Wyjaśnić przyczyny i skutki interakcji między lekami i suplementami diety (P7S_UW)

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

7. (K_K01_KK) udzielenia informacji o stosowaniu suplementów diety i preparatów żywieniowych (P7S_KK)

Karta przedmiotu

Nazwa: Nutraceutyki w dietetyce			Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu				
Kierunek: Dietetyka				
Poziom PRK: 7/7				
Poziom: studia drugiego stopnia				
Profil: praktyczny				
Forma: studia niestacjonarne				
Semestr: III				
Koordynator przedmiotu: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO				
Prowadzący przedmiot: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO				
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:				Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium	A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej			B. Praca własna studenta: 35h/ 1,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 20h Udział w konsultacjach: 5h Przygotowanie do zaliczenia: 10h
C. Liczba godzin	6	0	9	
D. Sposób zaliczenia	ZO		ZO	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru		Wymagania wstępne: Wiedza z zakresu żywienia człowieka
Metody dydaktyczne: M1 Wykład multimedialny M2 Wykład konwersatoryjny M3 Dyskusja M4 Analiza literatury				Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Praca zaliczeniowa (efekty 1,2); Zadania cząstkowe (efekty 3,4). B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ocenę końcową ustala się na podstawie procentowej liczby uzyskanych punktów. Oceny: dostateczny (3,0); dostateczny plus (3,5); dobry (4,0); dobry plus (4,5); bardzo dobry (5,0) otrzymują ci studenci, którzy uzyskali odpowiednio co najmniej 50, 63, 70, 80, 91% sumarycznej liczby punktów.
Skrócony opis: Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z aktualnymi przepisami dotyczącymi nutraceutyków diety, z możliwościami suplementacji w leczeniu niedoborów.				
Opis: Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z aktualnymi przepisami dotyczącymi nutraceutyków diety, z możliwościami suplementacji w leczeniu niedoborów. Chemiczna charakterystyka nutraceutyków zawierających substancje inne niż składniki odżywcze. Omówienie poszczególnych rodzajów nutraceutyków diety i ich zastosowania, w tym roślinnych nutraceutyków diety. Zapoznanie studentów z możliwymi interakcjami pomiędzy składnikami żywności a suplementami diety.				
Zakres tematów: Forma zajęć <u>Wykład</u> , Uregulowania prawne dotyczące nutraceutyków diety. Substancje aktywne w suplementach diety - charakterystyka klas substancji chemicznych. Suplementacja witaminowa i mineralna. W05-W07 Roślinne suplementy				

diety. Antyoksydanty w suplementach diety i ich znaczenie w leczeniu chorób cywilizacyjnych. Grzyby jako suplementy diety. W09 Zagrożenia wynikłe ze stosowania nadmiaru nutraceutyków diety. Działania niepożądane nutraceutyków oraz interakcje nutraceutyków diety z lekami .

Forma zajęć Konwersatorium (K), Suplementy diety a zapobieganie i leczenie otyłości. K02 Dietetyka i suplementacja w sporcie. Związki aktywne w nutraceutykach wspomagające redukcję masy ciała. Znaczenie nutraceutyków u osób w wieku starszym. nutraceutyki stosowane przez mężczyzn uczęszczających do siłowni. nutraceutyki wpływające na stan skóry, włosów, paznokci. nutraceutyki wspomagające prawidłowy proces widzenia. nutraceutyki diety a okres rozrodny i ciąża. nutraceutyki dla dzieci. Preparaty roślinne i ich znaczenie dla wątroby.

Literatura:

- E. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
 - J. Gawęcki i L. Hryniewiecki „Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu.” PWN
 - J. Graedon i T. Graedon „Niebezpieczne interakcje leków.” ANTA
 - Z. Zachwieja „Leki i pożywienie – interakcje”. Medpharm Polska, Wrocław, 2008.
 - M. Jarosz, B. Bułhak-Jachymczyk „Normy żywienia człowieka Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych” PZWL
- F. Literatura uzupełniająca
 - F. Świdorski „Żywność wygodna i żywność funkcjonalna” WNT
 - Z. Sikorski „Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności” WNT
 - H. Gertig „Żywność a zdrowie i prawo.” PZWL

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

- 7. (K_W01_WG) Przepisy dot.nutraceutyków diety
- 8. (K_W01_WG) Zastosowanie poszczególnych typów nutraceutyków i środków specjalnego przeznaczenia w dietetyce

Umiejętności: student potrafi

- 9. (K_U11_UW) zastosować poszczególne typów nutraceutyków i środków specjalnego przeznaczenia w praktyce

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

- 10. (K_K01_KK) stałego poszerzania wiedzy w zakresie zastosowania nutraceutyków diety

Karta przedmiotu

Nazwa: Opakowalnictwo żywności		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Chemii			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: III			
Koordynator przedmiotu: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO			
Prowadzący przedmiot: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	9	0	9
D. Sposób zaliczenia			ZO
A. Godziny kontaktowe: 18h/ 0,72 ECTS Udział w zajęciach: 9h			B. Praca własna studenta: 32h/ 1,28 ECTS Przygotowanie do zajęć: 20h Przygotowanie do zaliczenia: 10h Udział w konsultacjach: 2h
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru		Wymagania wstępne: brak

<p>Metody dydaktyczne: wykład konwersatoryjny, dyskusje, zadania</p>	<p>Metody i kryteria oceniania:</p> <p>A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Kolokwium zaliczeniowe (efekty 1,2,3) Sprawozdanie z zadań (efekt 3,4,5,6) Obserwacja pracy studenta (efekt 2,4,5,6);</p> <p>B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie oceny cząstkowej (20%) i kolokwium zaliczeniowego (80%).</p> <p>Punktacja 95-100% bdb 85-94% + db 75-84% db 65-74% + dst 55-64% dst poniżej 55% - ndst</p>
<p>Skrócony opis: Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami związanymi z charakterystyką towaroznawczą opakowań i materiałów do ich produkcji oraz kryteriami doboru opakowań do produktu żywnościowego.</p>	
<p>Opis: Celem przedmiotu jest zaznajomienie studentów z ogólną wiedzą na temat opakowalnictwa, zwłaszcza w kontekście żywności. Zostaną oni zapoznani z klasyfikacją opakowań oraz ich funkcjami. Następnie przedstawione zostaną metody kontroli jakości opakowań oraz jego rola w kontekście ochrony produktu. Studenci uzyskają wiedzę na temat kryteriów doboru opakowań, w tym także doboru opakowań dla podstawowych grup produktów spożywczych. Następnie omówiona zostanie kwestia znakowania, form, wyglądu i rozwiązań graficznych opakowań. Studenci zostaną ponadto zapoznani z wpływem opakowań na ochronę środowiska. Przedstawione zostaną także trendy rozwojowe w dziedzinie opakowalnictwa żywności. Efektem zajęć powinno być zyskanie przez studenta świadomości dotyczącej znaczenia opakowalnictwa w przemyśle spożywczym, a także umiejętność doboru odpowiednich opakowań do produktów spożywczych ze szczególnym uwzględnieniem ochrony środowiska.</p>	
<p>Zakres tematów:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Definicje i analiza funkcji opakowań żywności. Klasyfikacja opakowań. 2. Charakterystyka towaroznawcza opakowań, kontrola jakości. 3. Rola opakowania w ochronie produktu, ułatwieniu czynności transportowych i magazynowych, 4. Kryteria doboru opakowań. 5. Technika i technologia pakowania żywności. 6. Znakowanie. Grafika, formy i wygląd. 7. Opakowania a ochrona środowiska. 8. Przegląd opakowań do podstawowych grup artykułów spożywczych. 9. Tendencje rozwojowe i perspektywy w zakresie opakowań do żywności. 	

Literatura:

- Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
 - A1. Wykorzystywana podczas zajęć
Leszczyński K, Żbikowska A., Opakowania i pakowanie żywności. Wybrane zagadnienia, Wyd SGGW, Warszawa 2016
Panfil-Kuncewicz Helena, Kuncewicz Andrzej, Juśkiewicz Marek, Wybrane zagadnienia z opakowalnictwa żywności, Wyd. UWM, Szczecin, 2012
 - B. Literatura uzupełniająca
Rozporządzenie WE nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
Ustawa z dnia 13 czerwca 2013 r. o gospodarce opakowaniami i odpadami opakowaniowymi.
Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/904 z dnia 5 czerwca 2019 r. w sprawie zmniejszenia wpływu niektórych produktów z tworzyw sztucznych na środowisko (Dz.U. L 95 z 12.6.2019 ze zm.)

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie:

13. **(K_W03_WK)** zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych, kreatywnych i rekreacyjnych podejmowanych przez człowieka w zakresie właściwym dla programu kształcenia na kierunku dietetyka
14. **(K_W07_WG)** w pogłębionym stopniu teorie w zakresie dyscyplin naukowych i ich zastosowań właściwych dla kierunku dietetyka, a także znaczenie tych teorii dla postępu nauk ścisłych i przyrodniczych, poznania świata i rozwoju ludzkości
15. **(K_W08_WG)** najnowsze techniki doświadczalne, obserwacyjne i numeryczne przydatne w zastosowaniach w zakresie dyscyplin naukowych właściwych dla kierunku dietetyka

Umiejętności: student potrafi

16. **(K_U11_UW)** odnieść zdobytą wiedzę do zastosowań praktycznych
17. **(K_U13_UW)** samodzielnie planować i przeprowadzać eksperymenty i pomiary, interpretować uzyskane wyniki, wyciągać wnioski

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

18. **(K_K01_KK)** zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu

Karta przedmiotu

Nazwa: Podstawy technologii opakowań żywności		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Chemii			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: III			
Koordynator przedmiotu: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO			
Prowadzący przedmiot: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	9	0	9
D. Sposób zaliczenia			ZO
A. Godziny kontaktowe: 18h/ 0,72 ECTS Udział w zajęciach: 9h			B. Praca własna studenta: 32h/ 1,28 ECTS Przygotowanie do zajęć: 20h Przygotowanie do zaliczenia: 10h Udział w konsultacjach: 2h
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru		Wymagania wstępne: brak

<p>Metody dydaktyczne: wykład konwersatoryjny, dyskusje, zadania</p>	<p>Metody i kryteria oceniania:</p> <p>A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Kolokwium zaliczeniowe (efekty 1,2,3) Sprawozdanie z zadań (efekt 3,4,5,6) Obserwacja pracy studenta (efekt 2,4,5,6);</p> <p>B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie oceny cząstkowej (20%) i kolokwium zaliczeniowego (80%).</p> <p>Punktacja 95-100% bdb 85-94% + db 75-84% db 65-74% + dst 55-64% dst poniżej 55% - ndst</p>
<p>Skrócony opis: Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami związanymi z charakterystyką towaroznawczą opakowań i materiałów do ich produkcji oraz kryteriami doboru opakowań do produktu żywnościowego.</p>	
<p>Opis: Celem przedmiotu jest zaznajomienie studentów z ogólną wiedzą na temat opakowalnictwa, zwłaszcza w kontekście żywności. Zostaną oni zapoznani z klasyfikacją opakowań głównie ze względu na materiał oraz ich funkcjami. Następnie przedstawione zostaną metody kontroli jakości opakowań oraz jego rola w kontekście ochrony produktu. Studenci uzyskają wiedzę na temat kryteriów doboru opakowań, w tym także doboru opakowań dla podstawowych grup produktów spożywczych. Następnie omówiona zostanie kwestia znakowania, form, wyglądu i rozwiązań graficznych opakowań. Studenci zostaną ponadto zapoznani z wpływem opakowań na ochronę środowiska. Przedstawione zostaną także trendy rozwojowe w dziedzinie opakowalnictwa żywności. Efektem zajęć powinno być zyskanie przez studenta świadomości dotyczącej znaczenia opakowalnictwa w przemyśle spożywczym, a także umiejętność doboru odpowiednich opakowań do produktów spożywczych ze szczególnym uwzględnieniem ochrony środowiska. Zaliczeniem przedmiotu będzie kolokwium zaliczeniowe oraz oceny cząstkowe i uzyskanie w trakcie dyskusji i wykonywania sprawozdań z zadań ćwiczeniowych.</p>	
<p>Zakres tematów:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Funkcje opakowań żywności: analiza funkcji handlowych opakowań i zgodności ich znakowania z obowiązującymi przepisami. Klasyfikacja opakowań. 2. Charakterystyka i analiza towaroznawcza opakowań. Kontrola jakości. 3. Opakowania metalowe, szklane, z wytworów papierniczych i tworzyw sztucznych, z wyszczególnieniem rodzajów wykorzystywanych do pakowania żywności. 4. Opakowania a ochrona środowiska. 5. Rola opakowania w ochronie produktu, ułatwieniu czynności transportowych i magazynowych, 6. Kryteria doboru opakowań. 7. Technika i technologia pakowania żywności. 8. Tendencje rozwojowe i perspektywy w zakresie opakowań do żywności. 9. Projektowanie opakowania produktu spożywczego. 	

Literatura:

- Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
 - A1. Wykorzystywana podczas zajęć
Leszczyński K, Żbikowska A., Opakowania i pakowanie żywności. Wybrane zagadnienia, Wyd SGGW, Warszawa 2016
Panfil-Kuncewicz Helena, Kuncewicz Andrzej, Juśkiewicz Marek, Wybrane zagadnienia z opakowalnictwa żywności, Wyd. UWM, Szczecin, 2012
 - B. Literatura uzupełniająca
Rozporządzenie WE nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
Ustawa z dnia 13 czerwca 2013 r. o gospodarce opakowaniami i odpadami opakowaniowymi.
Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/904 z dnia 5 czerwca 2019 r. w sprawie zmniejszenia wpływu niektórych produktów z tworzyw sztucznych na środowisko (Dz.U. L 95 z 12.6.2019 ze zm.)

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie:

19. **(K_W03_WK)** zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych, kreatywnych i rekreacyjnych podejmowanych przez człowieka w zakresie właściwym dla programu kształcenia na kierunku dietetyka
20. **(K_W07_WG)** w pogłębionym stopniu teorie w zakresie dyscyplin naukowych i ich zastosowań właściwych dla kierunku dietetyka, a także znaczenie tych teorii dla postępu nauk ścisłych i przyrodniczych, poznania świata i rozwoju ludzkości
21. **(K_W08_WG)** najnowsze techniki doświadczalne, obserwacyjne i numeryczne przydatne w zastosowaniach w zakresie dyscyplin naukowych właściwych dla kierunku dietetyka

Umiejętności: student potrafi

22. **(K_U11_UW)** odnieść zdobytą wiedzę do zastosowań praktycznych
23. **(K_U13_UW)** samodzielnie planować i przeprowadzać eksperymenty i pomiary, interpretować uzyskane wyniki, wyciągać wnioski

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

24. **(K_K01_KK)** zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu

Karta przedmiotu

Nazwa: Zastosowanie technik multimedialnych w przygotowaniu prac naukowych		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: dr Arkadiusz. Bryll Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7 Poziom: studia drugiego stopnia Profil: praktyczny Forma: studia niestacjonarne Semestr: III			
Koordynator przedmiotu: dr inż. Arkadiusz Bryll Prowadzący przedmiot: dr inż. Arkadiusz Bryll			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	0	9	0
D. Sposób zaliczenia		ZO	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru	
Wymagania wstępne: Student ukończył studia I stopnia na których realizowany był przedmiot Techniki informacyjne			
Metody dydaktyczne: Prezentacje multimedialne z zastosowaniem dostępnych technik multimedialnych wygłaszane przez studentów/ przygotowanie i prezentacja posteru, dyskusja.			Metody i kryteria oceniania:
			A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Prezentacja multimedialna wygłaszana na zajęciach/przygotowanie posteru i publiczne zaprezentowanie plakatu konferencyjnego. (efekty 1,2,3)
			B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie punktów uzyskanych z zaprezentowanego multimedialnie problemu badawczego np. dotyczącego podjętego tematu pracy magisterskiej lub zaproponowanego przez prowadzącego problemu z obszaru dietetyki i nauk o zdrowiu
			%punktów: ocena 95-100 bardzo dobra 90-94 plus dobra

	80-89	dobra
	70-79	plus dostateczna
	60-69	dostateczna
	<60	niedostateczna

Skrócony opis:

Zajęcia realizowane w formie ćwiczeń praktycznych, na których student wykorzystuje i prezentuje dostępne techniki multimedialne.

Opis:

Przedmiot realizowany jest w formie ćwiczeń praktycznych i prezentacji multimedialnych, wykorzystujących najnowsze techniki multimedialne, mający na celu pogłębienie wiedzy studenta na temat technologii informacyjnej wykorzystywanej w czasie wystąpień konferencyjnych, podczas przygotowania pracy dyplomowej magisterskiej, opracowań naukowych i publikacji.

Zakres tematów:

Zaawansowane prezentacje multimedialne dotyczące wystąpień i opracowań dotyczących naukowych prac badawczych.

Open Office, Power Point, Prezi, Corel, Excel, Orgin.

Prezentacje multimedialne on- line.

Animacje multimedialne.

Obrazowanie metod statystycznych.

Aktywne wykresy.

Symulacje komputerowe.

Podstawy przetwarzania, analizy i interpretacji, prezentacji zbiorów danych.

Sekwencje wideo.

Podstawy grafiki komputerowej, przygotowanie posterów

Prawa autorskie.

Literatura:

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
Piotr Wasylczyk, Prezentacje naukowe, Wydawnictwo naukowe PWN, 2017.
- B. Literatura uzupełniająca
Alicja Wieczorkowska, Multimedia. Podstawy teoretyczne i zastosowania praktyczne. Wydawnictwo Polsko-Japońskiej Akademii Technik Komputerowych, 2008.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W08_WG)** Student zna zaawansowane techniki informacyjne i multimedialne.

Umiejętności: student potrafi

2. **(K_U11_UW, K_U13_UW)** Student potrafi przygotować i wygłosić zaawansowaną prezentację multimedialną/omówić przygotowany samodzielnie poster.

Kompetencje społeczne: student jest gotów do:

3. **(K_K01_KK)** Student jest gotów do pogłębiania wiedzy dotyczącej zastosowania technik multimedialnych stosowanych w opracowaniach naukowych.

Karta przedmiotu

Nazwa: Techniki edytorskie w pracach naukowych		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: III			
Koordynator przedmiotu: dr inż. Arkadiusz Bryll Prowadzący przedmiot: dr inż. Arkadiusz Bryll			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	0	9	0
D. Sposób zaliczenia		ZO	
Język wykładowy: język polski			Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru
Metody dydaktyczne: ćwiczenia praktyczne. Pisanie i edycja tekstów z obszaru Nauk o zdrowiu.			Wymagania wstępne: Ukończone studia I stopnia. Znajomość Microsoft Office.
			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Praca zaliczeniowa (efekty 1,2,3) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie punktów uzyskanych z pracy zaliczeniowej %punktów: ocena 95-100 bardzo dobra 90-94 plus dobra 80-89 dobra 70-79 plus dostateczna 60-69 dostateczna <60 niedostateczna
Skrócony opis: Zajęcia realizowane w formie ćwiczeń praktycznych, na których student przygotowuje się do poprawnej edycji tekstów naukowych z obszaru Nauk o zdrowiu			

Opis:

Zięcia realizowane w formie ćwiczeń praktycznych, na których student przygotowuje się, pisze i poprawia pod kątem edycyjnym teksty naukowe. Zaznajamia się z wymogami edytorskimi dotyczącymi realizowanej pracy magisterskiej oraz wybranych czasopism z dziedziny Nauk o zdrowiu. Uczy się w pogłębionym stopniu edycji tekstu naukowego, rysunków, przypisów, cytatów, tabel, wykresów oraz poprawnego edycyjnie przygotowania bibliografii.

Zakres tematów:

Prawo autorskie.
Edycja testu.
Edycja tabel.
Edycja rysunków.
Edycja wykresów.
Edycja odsyłaczy.
Poprawna edycja spisu literatury.
Edycja przypisów.
Edycja równań i wzorów.
Strona techniczna i wizualna pracy.
Unikanie błędów natury formalnej.
Spójność pracy naukowej.
Prawidła pisarstwa naukowego.
Edytorskie wymagania wydawnicze.

Literatura:

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
 - A1. wykorzystywana podczas zajęć :
 - A. Wolański, Edycja tekstów. Poradnik praktyczny, Wydawnictwo Naukowe PWN. Warszawa, 2022.
 - A2. studiowana samodzielnie przez studenta:
Regulamin pisania pracy dyplomowej magisterskiej na WNoZ UO.
 - B. Literatura uzupełniająca:
Radosław Zenderowski , Technika pisania prac magisterskich i licencjackich, CeDeWu Sp. z o.o., 2020.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W08_WG, K_U13_UW)** Student zna zaawansowane techniki informacyjne i multimedialne.

Umiejętności: student potrafi

2. **(K_W07_WG)** Prawidłowo przygotować opracowanie naukowe oraz wskazać i poprawić błędy edycyjne na poziomie dyplomowej pracy magisterskiej.

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

3. **(K_K04_KK)** Student jest gotów do pogłębiania wiedzy dotyczącej edycji opracowań naukowych

Karta przedmiotu

Nazwa: Projektowanie programów edukacyjnych			Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu				
Kierunek: Dietetyka				
Poziom PRK: 7/7				
Poziom: studia drugiego stopnia				
Profil: praktyczny				
Forma: studia niestacjonarne				
Semestr: III				
Koordynator przedmiotu: dr Marta Sobera Prowadzący przedmiot:				
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:				Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium	A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej			B. Praca własna studenta: 35h/ 1,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 20h Udział w konsultacjach: 5h Przygotowanie do zaliczenia: 10h
C. Liczba godzin	6	9	0	
D. Sposób zaliczenia	ZO	ZO		
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru		Wymagania wstępne: Podstawy pedagogiki ogólnej i dydaktyki
Metody dydaktyczne: 1. Metody podające: wykład informacyjny, pogadanka, instruktaż, objaśnienie 2. Metody praktyczne: metoda bezpośrednia (pokaz), analiza programu edukacyjnego, realizacja scenariusza zajęć dydaktycznych 3. Metody problemowe: dyskusja dydaktyczna, ocena scenariusza zajęć dydaktycznych				Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się): aktywna obecność studentów, opracowanie programu edukacyjnego dla wybranej grupy ludzi zdrowych bądź chorych w obszarze promocji zdrowia oraz przygotowanie scenariusza i przeprowadzenie zajęć dydaktycznych teoretycznych lub praktycznych wybraną metodą nauczania (efekty1,2). B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie oceny z przygotowanego projektu 60% oraz scenariusza zajęć dydaktycznych 40% (efekty3,4,5).
Skrócony opis: Zapoznanie studentów z podstawowymi wiadomościami z zakresu projektowania programów edukacyjnych i innowacji pedagogicznych. Kształcenie umiejętności wdrażania wiedzy do praktyki edukacyjnej. Zapoznanie z możliwościami innowacyjnej pracy dietetyka w zakresie edukacji zdrowotnej i żywieniowej. Kształcenie umiejętności zastosowania zdobytej wiedzy do projektowania własnego programu opartego na autorskiej koncepcji pracy.				
Opis: Przedmiot realizowany jest w dwóch formach dydaktycznych – wykładów i ćwiczeń. Przygotowuje do tworzenia autorskich programów i wykorzystania innowacji pedagogicznych w obszarze wychowania zdrowotnego. Określa wartości, modele i zasady tworzenia autorskich programów nauczania oraz zarządzania wiedzą w społeczeństwie informacyjnym. Przedstawia zasady projektowania działań edukacyjnych, style i techniki pracy z dzieckiem, uczniem lub osobą dorosłą łącząc różne obszary wiedzy, rolę diagnozy, kontroli i oceniania w pracy dydaktycznej z wykorzystując wiedzę filozoficzną, psychologiczną, społeczną i pedagogiczną. Pozwala krytycznie ocenić tworzoną praktykę edukacyjną z wykorzystaniem posiadanej wiedzy, a także dokonywać twórczej interpretacji				

i projektować nowe rozwiązania edukacyjne.

Zakres tematów:

1. Podstawowe pojęcia pedagogiki i dydaktyki zdrowia – wychowanie, wychowanie zdrowotne, oświata zdrowotna, samowychowanie, kształcenie, samokształcenie, edukacja, nauczanie, uczenie się, opieka.
2. Edukacja zdrowotna – definicje i cele, obszary tematyczne w edukacji zdrowotnej, modele edukacji zdrowotnej, edukacja ukierunkowana na kształtowanie umiejętności zdrowotnych.
3. Cele i zasady tworzenia programów edukacji zdrowotnej (PEZ) – wzory projektów.
4. Metodyka projektowania programów edukacji zdrowotnej (PEZ) – etapy konstruowania PEZ, planowanie PEZ, elementy konstrukcyjne PEZ, cechy poprawnie skonstruowanego PEZ.
5. Zasady pracy nad programem autorskim. Cele programu kształcenia – ich definiowanie, sposoby formułowania, operacjonalizacja i osiągnięcie.
6. Projekt programu edukacji zdrowotnej i żywieniowej oraz scenariusza zajęć. Kreowanie i modyfikacja programu: dobór treści, metod, form pracy.
7. Konstruowanie scenariuszy do wybranych programów.
8. Zastosowanie środków dydaktycznych w edukacji zdrowotnej. Projektowanie materiałów informacyjnych, poradników zdrowia.
9. Ocena programu: metody i narzędzia oceny.
10. Ewaluacja w edukacji zdrowotnej – typologia, etapy ewaluacji, metody i techniki ewaluacji, kryteria i znaczenie ewaluacji. Ewaluacja działań profilaktycznych: (cele, modele, standardy działań edukacyjnych, struktur ewaluacji).

Literatura:

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
Chruściel P., Ciechaniewicz W.: Edukacja zdrowotna z elementami teorii wychowania. Przewodnik dydaktyczny. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2018.
Wojnarowska B.: Edukacja zdrowotna. Podstawy teoretyczne, metodyka, praktyka. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2017.
Appelt K. Konstruowanie i ewaluacja projektów. Warszawa 2010
Ciechaniewicz W.: Pedagogika. PZWL, Warszawa 2008
- B. Literatura uzupełniająca
Śliwowski B.: Pedagogika ogólna. Podstawowe prawidłowości. Wydanie III. Wydawnictwo IMPULS, Warszawa 2020.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W03_WK) zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych, kreatywnych i rekreacyjnych podejmowanych przez człowieka w zakresie właściwym dla programu kształcenia na kierunku dietetyka
2. (K_W05_WK) uwarunkowania kulturowe potrzeb i problemów jednostek i grup społecznych oraz prawne i ekonomiczno-gospodarcze możliwości realizacji tych potrzeb w zawodzie dietetyka

Umiejętności: student potrafi

3. (K_U02_UK) stosować zaawansowane techniki efektywnego komunikowania się i negocjacji z jednostkami lub grupami społecznymi oraz wykorzystania wychowawczych aspektów promocji zdrowia w profilaktyce wykluczenia i patologii społecznych
4. (K_U06_UO) wykorzystać wychowawcze aspekty promocji zdrowia w profilaktyce wykluczenia społecznego i patologii społecznych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. (K_K6_KR) demonstrowania postawy promującej zdrowie i aktywność fizyczną

Karta przedmiotu

Nazwa: Projektowanie programów profilaktycznych		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: III			
Koordynator przedmiotu: dr Marta Sobera Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	6	9	0
D. Sposób zaliczenia	ZO	ZO	
A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h			B. Praca własna studenta: 35h/ 1,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 20h Udział w konsultacjach: 5h Przygotowanie do zaliczenia: 10h
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru	
Wymagania wstępne: Podstawy pedagogiki ogólnej i dydaktyki			
Metody dydaktyczne: 1. Metody podające: wykład informacyjny, pogadanka, instruktaż, objaśnienie 2. Metody praktyczne: metoda bezpośrednia (pokaz), analiza programu edukacyjnego, realizacja scenariusza zajęć dydaktycznych 3. Metody problemowe: dyskusja dydaktyczna, ocena scenariusza zajęć dydaktycznych		Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się): aktywna obecność studentów, opracowanie programu edukacyjnego dla wybranej grupy ludzi zdrowych bądź chorych w obszarze promocji zdrowia oraz przygotowanie scenariusza i przeprowadzenie zajęć dydaktycznych teoretycznych lub praktycznych wybraną metodą nauczania (efekty1,2). B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie oceny z przygotowanego projektu 60% oraz scenariusza zajęć dydaktycznych 40% (efekty3,4,5).	
Skrócony opis: Zapoznanie studentów z podstawowymi wiadomościami z zakresu projektowania programów profilaktycznych i innowacji pedagogicznych. Kształcenie umiejętności wdrażania wiedzy do praktyki edukacyjnej. Zapoznanie z możliwościami innowacyjnej pracy dietetyka w zakresie edukacji zdrowotnej i żywieniowej. Kształcenie umiejętności zastosowania zdobytej wiedzy do projektowania własnego programu opartego na autorskiej koncepcji pracy.			
Opis: Przedmiot realizowany jest w dwóch formach dydaktycznych – wykładów i ćwiczeń. Przygotowuje do tworzenia autorskich programów i wykorzystania innowacji pedagogicznych w obszarze wychowania zdrowotnego. Określa wartości, modele i zasady tworzenia autorskich programów nauczania oraz zarządzania wiedzą w społeczeństwie informacyjnym.			
Zakres tematów: 1. Edukacja zdrowotna – definicje i cele, obszary tematyczne w edukacji zdrowotnej, modele edukacji zdrowotnej, edukacja ukierunkowana na kształtowanie umiejętności zdrowotnych. 2. Cele i zasady tworzenia programów profilaktycznych– wzory projektów.			

3. Metodyka projektowania programów profilaktyki zdrowotnej
4. Cele programu kształcenia – ich definiowanie, sposoby formułowania, operacjonalizacja i osiągnięcie.
5. Projekt programu profilaktyki zdrowotnej i żywieniowej Kreowanie i modyfikacja programu: dobór treści, metod, form pracy.
6. Konstruowanie scenariuszy do wybranych programów.
7. Projektowanie materiałów informacyjnych, poradników zdrowia.
8. Ocena programu: metody i narzędzia oceny.
9. Ewaluacja w programie profilaktyki edukacji zdrowotnej – typologia, etapy ewaluacji, metody i techniki ewaluacji, kryteria i znaczenie ewaluacji. Ewaluacja działań profilaktycznych: (cele, modele, standardy działań edukacyjnych, struktur ewaluacji).

Literatura:

C. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć

Chruściel P., Ciechaniewicz W.: Edukacja zdrowotna z elementami teorii wychowania. Przewodnik dydaktyczny. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2018.

Woynarowska B.: Edukacja zdrowotna. Podstawy teoretyczne, metodyka, praktyka. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2017.

Appelt K. Konstruowanie i ewaluacja projektów. Warszawa 2010

Ciechaniewicz W.: Pedagogika. PZWL, Warszawa 2008

D. Literatura uzupełniająca

Śliwerski B.: Pedagogika ogólna. Podstawowe prawidłowości. Wydanie III. Wydawnictwo IMPULS, Warszawa 2020.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

6. (K_W03_WK) zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych, kreatywnych i rekreacyjnych podejmowanych przez człowieka w zakresie właściwym dla programu kształcenia na kierunku dietetyka
7. (K_W05_WK) uwarunkowania kulturowe potrzeb i problemów jednostek i grup społecznych oraz prawne i ekonomiczno-gospodarcze możliwości realizacji tych potrzeb w zawodzie dietetyka

Umiejętności: student potrafi

8. (K_U02_UK) stosować zaawansowane techniki efektywnego komunikowania się i negocjacji z jednostkami lub grupami społecznymi oraz wykorzystania wychowawczych aspektów promocji zdrowia w profilaktyce wykluczenia i patologii społecznych
9. (K_U06_UO) wykorzystać wychowawcze aspekty promocji zdrowia w profilaktyce wykluczenia społecznego i patologii społecznych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

10. (K_K6_KR) demonstrowania postawy promującej zdrowie i aktywność fizyczną

Karta przedmiotu

Nazwa: Prozdrowotne formy aktywności fizycznej		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: IV			
Koordynator przedmiotu: dr Przemysław Domaszewski Prowadzący przedmiot: dr Przemysław Domaszewski			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	3	12	0
D. Sposób zaliczenia	ZO	ZO	
A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h			B. Praca własna studenta: 35h/ 1,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 20h Udział w konsultacjach: 5h Przygotowanie do zaliczenia: 10h
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru	
Wymagania wstępne: Student ma podstawową wiedzę na temat fizjologii człowieka, anatomii, zdrowia publicznego oraz żywienia w sporcie		Wymagania wstępne: Student ma podstawową wiedzę na temat fizjologii człowieka, anatomii, zdrowia publicznego oraz żywienia w sporcie	
Metody dydaktyczne: Wykład konwersatoryjny, zajęcia praktyczne na sali gimnastycznej i w plenerze, pokaz multimedialny, dyskusja,			Metody i kryteria oceniania:
			A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład - Praca zaliczeniowa – test pisemny, aktywność na zajęciach (efekt 1) Ćwiczenia – test pisemny, aktywność na zajęciach (efekt 2,3,4)
			B. Ustalenie oceny końcowej na podstawie punktów uzyskanych ze sprawdzianów oraz aktywności na zajęciach (średnia arytmetyczna):
			Kryteria sprawdzianów:
			%punktów: ocena
			95-100 bardzo dobra
			90-94 plus dobra
			80-89 dobra
			70-79 plus dostateczna
			60-69 dostateczna
			<60 niedostateczna

	<p>Kryteria oceny aktywności na zajęciach: Bardzo aktywny udział w zajęciach – bdb Aktywny udział w zajęciach – db Okazjonalny aktywny udział w zajęciach – dst Całkowity brak aktywności - ndst</p>
<p>Skrócony opis: Na zajęciach w sposób teoretyczny i praktyczny zostaną przedstawione formy aktywności fizycznej ukierunkowane na profilaktykę i poprawę zdrowia.</p>	
<p>Opis: Przedmiot realizowany jest w formie wykładu konwersatoryjnego, ćwiczeń w sali wykładowej i ćwiczeń w sali gimnastycznej oraz w plenerze. Na zajęciach szczegółowo omówione zostaną prozdrowotne formy aktywności fizycznej obejmujące jogging, nordic walking, pilates, aerobik, crossfit, trening siłowy, zajęcia typu mobility wraz z techniką ćwiczeń oraz budową jednostek treningowych. Zaliczenie przedmiotu student otrzymuje na podstawie oceny ze sprawdzianu pisemnego oraz aktywności na zajęciach.</p>	
<p>Zakres tematów: WYKŁAD: Prozdrowotne formy aktywności fizycznej – podział ze względu na mechanizmy działania. Monitorowanie intensywności wysiłku i postępów. Podstawy teoretyczne treningu typu: jogging, nordic walking, pilates, aerobik, crossfit, trening siłowy, zajęcia typu mobility. Zasady tworzenia jednostek treningowych z uwzględnieniem różnych form aktywności fizycznych. Podsumowanie. Sprawdzian pisemny. ĆWICZENIA: Zasady bezpiecznego uprawiania aktywności fizycznej. Kształtowanie prawidłowych nawyków i wzorców ruchowych. Jogging, slow jogging i bieg naturalny – analiza techniki prawidłowego biegania. Nordic walking – analiza techniki i doboru kijów. Metoda Pilatesa – podstawowe ćwiczenia. Aerobik – ćwiczenia przy muzyce. Crossfit – 9 podstawowych ćwiczeń funkcjonalnych z CF. Podstawy treningu siłowego – technika podnoszenia ciężarów. Zajęcia typu mobility – praca nad zakresem ruchów oraz mobilizacją poszczególnych części ciała. Sprawdzian pisemny.</p>	
<p>Literatura:</p> <p>A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Starrett K., Cordoza G.: Bądź sprawny jak lampart. Jak pozbyć się bólu, uniknąć kontuzji i zwiększyć sprawność. Wyd. Galaktyka. 209. 2) Boyle M. Nowoczesny trening funkcjonalny. Wyd. galaktyka 2019 3) Górski J. Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego. Wyd. PZWL, 2019 <p>B. Literatura uzupełniająca</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Wolf R., Cordain L. Paleo dieta: zrzuć zbędne kilogramy, zbuduj formę i pokonaj choroby. Wyd. Publicat, 2011 A. Wood S. Pilates w rehabilitacji. Wyd. PZWL, 2020 	
<p>Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):</p> <p>Wiedza: student zna i rozumie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. (K_W02_WG) W pogłębionym stopniu student zna mechanizmy fizjologiczne i biochemiczne związane z aktywnością fizyczną <p>Umiejętności: student potrafi</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. (K_U05_UW) W zaawansowanym stopniu identyfikować błędy związane z aktywności fizyczną 3. (K_U07_UW) W zaawansowanym stopniu realizować zajęcia ruchowe <p>Kompetencje społeczne: student jest gotów do</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. (K_K03_UO) Świadomej i pogłębionej dbałości o bezpieczeństwo własne i innych 	

Karta przedmiotu

Nazwa: Aktywność fizyczna w dietoterapii		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: IV			
Koordynator przedmiotu: dr Przemysław Domaszewski			
Prowadzący przedmiot: dr Przemysław Domaszewski			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	3	12	0
D. Sposób zaliczenia	ZO	ZO	
A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h		B. Praca własna studenta: 35h/ 1,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 20h Udział w konsultacjach: 5h Przygotowanie do zaliczenia: 10h	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru	
		Wymagania wstępne: Student ma podstawową wiedzę na temat fizjologii człowieka, anatomii, zdrowia publicznego oraz żywienia w sporcie	
Metody dydaktyczne: Wykład konwersatoryjny, zajęcia praktyczne na sali gimnastycznej i w plenerze, pokaz multimedialny, dyskusja			Metody i kryteria oceniania:
			A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład - Praca zaliczeniowa – test pisemny, aktywność na zajęciach (efekt 1) Ćwiczenia – test pisemny, aktywność na zajęciach (efekty 2,3,4)
			B. Ustalenie oceny końcowej na podstawie punktów uzyskanych ze sprawdzianów oraz aktywności na zajęciach (średnia arytmetyczna):
			Kryteria sprawdzianów:
			%punktów: ocena
			95-100 bardzo dobra
			90-94 plus dobra
			80-89 dobra
			70-79 plus dostateczna
			60-69 dostateczna
			<60 niedostateczna
			Kryteria oceny aktywności na zajęciach:
			Bardzo aktywny udział w zajęciach – bdb
			Aktywny udział w zajęciach – db
			Okazjonalny aktywny udział w zajęciach –

dst
Całkowity brak aktywności - ndst

Skrócony opis:

Zajęcia w sposób przystępny przedstawiają teoretyczne i praktyczne aspekty wykorzystania aktywności fizycznej w dietoterapii.

Opis:

Przedmiot realizowany jest w formie wykładu konwersatoryjnego, ćwiczeń w sali wykładowej i ćwiczeń w sali gimnastycznej oraz w plenerze. Na zajęciach szczegółowo omówione zostaną najczęściej stosowane formy aktywności fizycznej oraz mechanizmy biochemiczne i fizjologiczne. W części praktycznej omówione zostaną najczęstsze błędy związane z aktywnością fizyczną oraz dokonana zostanie analiza właściwej biomechaniki ruchów lokomocyjnych i funkcjonalnych. Zaliczenie przedmiotu student otrzymuje na podstawie oceny ze sprawdzianu pisemnego oraz aktywności na zajęciach.

Zakres tematów:

WYKŁAD:

Znaczenie aktywności fizycznej w dietoterapii.

Podział wysiłków fizycznych ze względu na mechanizmy fizjologiczne i biochemiczne.

Analiza najczęstszych błędów związanych z aktywnością fizyczną

Choroby dietozależne a aktywność fizyczna

Podsumowanie. Sprawdzian pisemny.

ĆWICZENIA:

Zasady bezpiecznego uprawiania aktywności fizycznej.

Kształtowanie prawidłowych wzorców ruchowych.

Ćwiczenie funkcjonalne. Ćwiczenia siłowe.

Ćwiczenie wytrzymałościowe.

Ćwiczenia rozciągające, mobilizujące i stabilizujące.

Podstawy tworzenia planów treningowych.

Sprawdzian pisemny.

Literatura:

A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć

- 1) Starrett K., Cordoza G.: Bądź sprawny jak lampart. Jak pozbyć się bólu, uniknąć kontuzji i zwiększyć sprawność. Wyd. Galaktyka. 209.
- 2) Boyle M. Nowoczesny trening funkcjonalny. Wyd. galaktyka 2019
- 3) Górski J. Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego. Wyd. PZWL, 2019

B. Literatura uzupełniająca

- 1) Wolf R., Cordain L. Paleo dieta: zrzuć zbędne kilogramy, zbuduj formę i pokonaj choroby. Wyd. Publicat, 2011
- 2) Wood S. Pilates w rehabilitacji. Wyd. PZWL, 2020

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W02_WG)** W pogłębionym stopniu student zna mechanizmy fizjologiczne i biochemiczne związane z aktywnością fizyczną

Umiejętności: student potrafi

2. **(K_U05_UW)** W zaawansowanym stopniu identyfikować błędy związane z aktywności fizyczną
3. **(K_U07_UW)** W zaawansowanym stopniu realizować zajęcia ruchowe

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. **(K_K03_UO)** Świadomej i pogłębionej dbałości o bezpieczeństwo własne i innych

Karta przedmiotu

Nazwa: Terapia nadwagi i otyłości		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: IV			
Koordynator przedmiotu: dr inż. Dorota Masłowicz			
Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji			w sali dydaktycznej
C. Liczba godzin	6	9	0
D. Sposób zaliczenia	ZO	ZO	
A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h			B. Praca własna studenta: 35h/ 1,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 20h Udział w konsultacjach: 5h Przygotowanie do zaliczenia: 10h
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru	
Wymagania wstępne: Student ma podstawową wiedzę na temat fizjologii człowieka, anatomii, zdrowia publicznego oraz żywienia		Wymagania wstępne: Student ma podstawową wiedzę na temat fizjologii człowieka, anatomii, zdrowia publicznego oraz żywienia	
Metody dydaktyczne: Wykład informacyjny, Ćwiczenia – praca metodą analizy studium przypadku, Praca z programem dietetycznym DietetykPro lub Kcalmar			Metody i kryteria oceniania:
			A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład - Praca zaliczeniowa – test pisemny, (efekt 1,2) Ćwiczenia –aktywność na zajęciach, prezentacja studium przypadku (efekt 1,2,3)
			B. Ustalenie oceny końcowej na podstawie punktów uzyskanych ze sprawdzianów oraz aktywności na zajęciach (średnia arytmetyczna):
			Kryteria sprawdzianów:
			%punktów: ocena
			95-100 bardzo dobra
			90-94 plus dobra
			80-89 dobra
			70-79 plus dostateczna
			60-69 dostateczna
			<60 niedostateczna
			Kryteria oceny aktywności na zajęciach:

	<p>Bardzo aktywny udział w zajęciach – bdb Aktywny udział w zajęciach – db Okazjonalny aktywny udział w zajęciach – dst Całkowity brak aktywności - ndst</p>
<p>Skrócony opis: Przedmiot realizowany w formie wykładów i ćwiczeń, w ramach których student poznaje aktualne rekomendacje dot. pracy z pacjentem z nadwagą lub otyłością zweryfikowane zgodnie z zasadami <i>Evidence-Based Medicine</i></p>	
<p>Opis: Zapoznanie słuchaczy z aktualnymi rekomendacjami dotyczącymi prewencji pierwotnej i wtórnej otyłości oraz metod pracy z pacjentem z nadwagą lub otyłością, naciskiem na możliwości modyfikacji zachowań żywieniowych, a także kształtowanie postawy promującej zdrowie opierającej się na wiedzy zweryfikowanej zgodnie z zasadami <i>Evidence-Based Medicine</i>.</p>	
<p>Zakres tematów: Wykład:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Otyłość – epidemiologia, zasady diagnozowania, konsekwencje metaboliczne i inne, z uwzględnieniem zespołu metabolicznego oraz odległych powikłań hiperinsulinemii. • Klasyfikacja otyłości wg AACE/ACE (complications-based approach) – zasady postępowania w zależności od nasilenia choroby w ocenie wg kryteriów AACE/ACE oraz WHO. • Aspekt psychologiczny w pracy z pacjentem z otyłością lub nadwagą, pojęcie „Body Positive” • Dialog motywacyjny w pracy z pacjentem z otyłością lub nadwagą • Scorzenia towarzyszące otyłości: Nadciśnienie tętnicze – epidemiologia, klinika, leczenie; nadciśnienie tętnicze jako czynnik ryzyka choroby wieńcowej i udaru mózgu, cukrzyca <p>Ćwiczenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metodologia pracy z pacjentem otyłym – aspekt patofizjologiczny, społeczny, psychologiczny • Prezentacja analizy studium przypadku pacjentów z nadwagą lub otyłością i wybranymi chorobami towarzyszącymi – omówienie algorytmu postępowania, prezentacja strategii żywieniowej i jadłospisu 	
<p>Literatura:</p> <p>Literatura podstawowa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1. M. Jarosz (Red.), Praktyczny podręcznik dietetyki, Wyd. Instytut Żywności Żywienia, Warszawa 2010. • 2. M. Skrzypek (Red.), <i>Obesitologia w ujęciu interdyscyplinarnym</i>. Wyd. UM w Lublinie, Lublin 2018. <p>Literatura uzupełniająca: 1. M. Jarosz, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewska (Red.), <i>Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie</i>. NIZP-PZH, Warszawa 2020.</p>	
<p>Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych): Wiedza: student zna i rozumie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. (K_W02_WG) W pogłębionym stopniu student zna mechanizmy fizjologiczne i biochemiczne związane z aktywnością fizyczną <p>Umiejętności: student potrafi</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. (K_U10_UW) w sposób krytyczny ocenić wyniki eksperymentów, obserwacji i obliczeń teoretycznych a także przedyskutować błędy pomiarowe i możliwości optymalizacji stosowanych procedur <p>Kompetencje społeczne: student jest gotów do</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. (K_K01_KK) zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu 	

Karta przedmiotu

Nazwa: Obesitologia		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: IV			
Koordynator przedmiotu: dr inż. Dorota Masłowicz			
Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji			w sali dydaktycznej
C. Liczba godzin	6	9	0
D. Sposób zaliczenia	ZO	ZO	
A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h			B. Praca własna studenta: 35h/ 1,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 20h Udział w konsultacjach: 5h Przygotowanie do zaliczenia: 10h
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru	
Wymagania wstępne: Student ma podstawową wiedzę na temat fizjologii człowieka, anatomii, zdrowia publicznego oraz żywienia			
Metody dydaktyczne: Wykład informacyjny, Ćwiczenia – praca metodą analizy studium przypadku, Praca z programem dietetycznym DietetykPro lub Kcalmar			Metody i kryteria oceniania:
A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się)			
Wykład - Praca zaliczeniowa – test pisemny, (efekt 1,2)			
Ćwiczenia –aktywność na zajęciach, prezentacja studium przypadku (efekt 1,2,3)			
B. Ustalenie oceny końcowej na podstawie punktów uzyskanych ze sprawdzianów oraz aktywności na zajęciach (średnia arytmetyczna):			
Kryteria sprawdzianów:			
%punktów: ocena			
95-100 bardzo dobra			
90-94 plus dobra			
80-89 dobra			
70-79 plus dostateczna			
60-69 dostateczna			
<60 niedostateczna			
Kryteria oceny aktywności na zajęciach:			

	<p>Bardzo aktywny udział w zajęciach – bdb Aktywny udział w zajęciach – db Okazjonalny aktywny udział w zajęciach – dst Całkowity brak aktywności - ndst</p>
<p>Skrócony opis: Przedmiot realizowany w formie wykładów i ćwiczeń, w ramach których student poznaje aktualne rekomendacje dot. pracy z pacjentem z nadwagą lub otyłością zweryfikowane zgodnie z zasadami <i>Evidence-Based Medicine</i></p>	
<p>Opis: Zapoznanie słuchaczy z aktualnymi rekomendacjami dotyczącymi prewencji pierwotnej i wtórnej otyłości oraz metod pracy z pacjentem z nadwagą lub otyłością, naciskiem na możliwości modyfikacji zachowań żywieniowych, a także kształtowanie postawy promującej zdrowie opierającej się na wiedzy zweryfikowanej zgodnie z zasadami <i>Evidence-Based Medicine</i>.</p>	
<p>Zakres tematów: Wykład:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Otyłość – epidemiologia, zasady diagnozowania, konsekwencje metaboliczne i inne, z uwzględnieniem zespołu metabolicznego oraz odległych powikłań hiperinsulinemii. • Klasyfikacja otyłości wg AACE/ACE (complications-based approach) – zasady postępowania w zależności od nasilenia choroby w ocenie wg kryteriów AACE/ACE oraz WHO. • Znaczenie wyników analizy składu ciała metodą bioelektrycznej impedancji (BIA) w postępowaniu w otyłości oraz u pacjentów z chorobą nowotworową (obowiązują parametry: FM, FFM, SMM, reaktancja, rezystancja, BIVA, kąt fazowy i ich znaczenie praktyczne). Zasady wykonywania badania. Interpretacja wyników BIA. • Leczenie otyłości (metody chirurgiczne, farmakologiczne, dietoterapia) • Scorzenia towarzyszące otyłości: Nadciśnienie tętnicze – epidemiologia, klinika, leczenie; nadciśnienie tętnicze jako czynnik ryzyka choroby wieńcowej i udaru mózgu. • Prewencja cukrzycy t. II. Stan przedcukrzycowy (prediabetes) : nieprawidłowa glikemia na czczo (IFG) /nieprawidłowa tolerancja glukozy (IGT) - kryteria diagnostyczne. Kryteria diagnostyczne i podstawy patofizjologii zespołu metabolicznego (ZM). Odrębności diagnozowania ZM u dzieci i młodzieży. Zasady zmian stylu życia, w tym aktywności fizycznej i postępowania żywieniowego w leczeniu stanu przedcukrzycowego i ZM. <p>Ćwiczenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prezentacja analizy studium przypadku pacjentów z nadwagą lub otyłością i wybranymi chorobami towarzyszącymi – omówienie algorytmu postępowania, prezentacja strategii żywieniowej i jadłospisu 	
<p>Literatura:</p> <p>Literatura podstawowa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1. M. Jarosz (Red.), Praktyczny podręcznik dietetyki, Wyd. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2010. • 2. M. Skrzypek (Red.), Obesitologia w ujęciu interdyscyplinarnym. Wyd. UM w Lublinie, Lublin 2018. <p>Literatura uzupełniająca:</p> <p>1. M. Jarosz, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewska (Red.), <i>Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie</i>. NIZP-PZH, Warszawa 2020.</p>	
<p>Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):</p> <p>Wiedza: student zna i rozumie</p> <p>4. (K_W02_WG) W pogłębionym stopniu student zna mechanizmy fizjologiczne i biochemiczne związane z aktywnością fizyczną</p> <p>Umiejętności: student potrafi</p> <p>5. (K_U10_UW) w sposób krytyczny ocenić wyniki eksperymentów, obserwacji i obliczeń teoretycznych a także przedyskutować błędy pomiarowe i możliwości optymalizacji stosowanych procedur</p> <p>Kompetencje społeczne: student jest gotów do</p> <p>6. (K_K01_KK) zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu</p>	

Karta przedmiotu

Nazwa: Fizjologia stresu		Kod:	ECTS: 1	
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu				
Kierunek: Dietetyka				
Poziom PRK: 7/7				
Poziom: studia drugiego stopnia				
Profil: praktyczny				
Forma: studia niestacjonarne				
Semestr: IV				
Koordynator przedmiotu: dr n med. Magdalena Golachowska Prowadzący przedmiot: dr n med. Magdalena Golachowska				
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:	
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium	A. Godziny kontaktowe: 9h/ 0,36 ECTS Udział w zajęciach: 9h B. Praca własna studenta: 16h/ 0,64 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Udział w konsultacjach: 2h Przygotowanie do zaliczenia: 4h
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej			
C. Liczba godzin	-	9	-	
D. Sposób zaliczenia	-	ZO	-	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru		Wymagania wstępne: Student zna podstawowe zasady zdrowego odżywiania się i zdrowego stylu życia. Umie prowadzić wywiad żywieniowy. Zna podstawowe zasady komunikacji z pacjentem.
Metody dydaktyczne: Dyskusja akademicka, testy psychologiczne, ćwiczenie technik redukujących stres, analiza przypadków.			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Sprawozdanie z omawianych technik oraz analiza studium przypadku (efekty 1,2,3,4,5) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie punktów uzyskanych ze sprawozdań: %punktów: ocena 95-100 bardzo dobra 90-94 plus dobra 80-89 dobra 70-79 plus dostateczna 60-69 dostateczna <60 niedostateczna	

Skrócony opis:

Celem przedmiotu jest pogłębienie wiedzy i umiejętności studenta związane z rozpoznaniem u pacjenta krótko- i długotrwałych skutków życia w stresie, zaproponowania zmian w stylu życia, odżywiania się oraz wdrożenia technik rozładowujących napięcie. Przedmiot jest realizowany w formie ćwiczeń.

Opis:

Celem przedmiotu jest pogłębienie wiedzy i umiejętności studenta związanych z rozpoznaniem u pacjenta krótko- i długotrwałych skutków życia w stresie, wpływem stresu na sposób odżywiania się i stan odżywienia, zaproponowania zmian w stylu życia, odżywiania się oraz wdrożenia technik rozładowujących napięcie.

Przedmiot jest realizowany w formie ćwiczeń. Stosowaną metodą dydaktyczną jest dyskusja akademicka, analiza przypadków pacjentów, odgrywanie scenek oraz ćwiczenie technik rozładowujących napięcie.

Zaliczenie przedmiotu student uzyskuje na podstawie punktów otrzymanych za prawidłowo wykonane sprawozdanie pisemne z ćwiczonych technik i analizy przypadku.

Zakres tematów:

- czynniki wywołujące, podtrzymujące i wygaszające reakcję stresową
- zmiany w układzie hormonalnym, odpornościowym, krążenia, pokarmowym i nerwowym zachodzące pod wpływem stresu, psychoneuroimmunologia, koncepcja allostazy, ładunku i przeciążenia allostatycznego
- stres a popularne substancje psychoaktywne, suplementy, psychobiotyki i leki uspokajające
- testy rozpoznające poziom stresu
- zalecenia żywieniowe i stylu życia dla osób żyjących w stresie
- poznanie i zastosowanie różnych technik redukujących stres

Literatura:**A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć****A1. wykorzystywana podczas zajęć**

- Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, NCEZ, Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, 2020 https://www.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2020/12/Normy_zywienia_2020web-1.pdf
- Brzozowski (red, wyd 3) Konturek - Fizjologia człowieka. Podręcznik dla studentów medycyny, Edra Urban & Partner, Wrocław 2019

A2. studiowana samodzielnie przez studenta

- Aktualne publikacje i opracowania naukowe dotyczące psychoneuroimmunologii, psychobiotyków, technik regulujących poziom stresu

B. Literatura uzupełniająca

- Sapolsky MS, Dlaczego zebry nie mają wrzodów? Psychofizjologia stresu, PWN, Warszawa 2022

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W02_WG, K_W03_WK)** mechanizmy procesów psychospołecznych i elementów stylu życia ważnych dla zachowania zdrowia człowieka oraz w procesie leczenia w różnych chorobach.

Umiejętności: student potrafi

2. **(K_U05_UW)** identyfikować błędy w zwyczajach żywieniowych i stylu życia pacjentów i je korygować
3. **(K_U02_UK)** wykorzystywać najnowsze metody skutecznej komunikacji z pacjentem oraz promocji zachowań prozdrowotnych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. **(K_K01_KK)** Zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
5. **(K_K02_KR)** okazywania dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową

Karta przedmiotu

Nazwa: Dialog motywacyjny w dietetyce		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: IV			
Koordynator przedmiotu: dr n. med. Magdalena Golachowska Prowadzący przedmiot: dr n. med. Magdalena Golachowska			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	-	9	-
D. Sposób zaliczenia	-	ZO	-
A. Godziny kontaktowe: 9h/ 0,36 ECTS Udział w zajęciach: 9h		B. Praca własna studenta: 16h/ 0,64 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Udział w konsultacjach: 2h Przygotowanie do zaliczenia: 4h	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru	
		Wymagania wstępne: Student zna podstawowe zasady zdrowego odżywiania się i zdrowego stylu życia. Umie prowadzić wywiad żywieniowy. Zna podstawowe zasady komunikacji z pacjentem.	
Metody dydaktyczne: Ćwiczenia praktyczne: odgrywanie scenek, praca w parach, omówienie przypadków pacjentów, dyskusje.			Metody i kryteria oceniania:
			A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Sprawozdanie z omawianych technik oraz analiza studium przypadku (efekty 1,2,3,4,5)
			B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie punktów uzyskanych ze sprawozdań:
			%punktów: ocena
			95-100 bardzo dobra
			90-94 plus dobra
			80-89 dobra
			70-79 plus dostateczna
			60-69 dostateczna
			<60 niedostateczna

Skrócony opis:

Przedmiot jest realizowany w formie ćwiczeń. Celem jest pogłębienie wiedzy i umiejętności zastosowania dialogu motywującego w pracy z pacjentem dietetycznym. Stosowaną metodą dydaktyczną jest praca w parach, odgrywanie scenek oraz omawianie studium przypadku.

Opis:

Celem jest pogłębienie wiedzy i umiejętności zastosowania dialogu motywującego w pracy z pacjentem dietetycznym. Dialog motywacyjny to sposób prowadzenia rozmowy z osobą stojącą w obliczu chęci i/lub konieczności wdrożenia zmian w życie, która ma trudności z podjęciem decyzji, wdrożeniem lub utrzymaniem odpowiednich działań. Celem dialogu jest większe zaangażowanie osoby poprzez wydobywanie jej zasobów, wzmocnienie wiary w sukces, poczucia samoskuteczności, znalezienie sposobów na pokonanie trudności.

Przedmiot jest realizowany w formie ćwiczeń. Stosowaną metodą dydaktyczną jest praca w parach, odgrywanie scenek oraz omawianie studium przypadku.

Zaliczenie przedmiotu student uzyskuje na podstawie punktów otrzymanych za prawidłowo wykonane sprawozdania z ćwiczonych technik oraz opisujące przeprowadzone analizy przypadku.

Zakres tematów:

- wprowadzenie do zasad i ducha dialogu motywującego (DM)
- 4 procesy: angażowania, ukierunkowywania, wywoływania i planowania
- narzędzia DM (tzw. oars): pytania otwarte, odzwierciedlenia, dowartościowanie, refleksje, podsumowania
- język zmiany i język podtrzymania
- rozwijanie ambiwalencji
- wzmocnianie poczucia samoskuteczności u pacjenta

Literatura:**A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć****A1. wykorzystywana podczas zajęć**

Jadwiga M. Jaraczewska, Małgorzata Adamczyk-Zientara (red). Dialog Motywujący Praca z osobami uzależnionymi behawioralnie. Ministerstwo Zdrowia, Warszawa, 209 – publikacja dostępna bezpłatnie https://www.kbpn.gov.pl/portal?id=9&res_id=4618304

A2. studiowana samodzielnie przez studenta

Miller, Rollnick. Dialog motywujący. Jak pomóc ludziom w zmianie, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, 2014

B. Literatura uzupełniająca

David B. Rosengren, Rozwijanie umiejętności w dialogu motywującym. Podręcznik praktyka z ćwiczeniami. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, 2021

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W02_WG, K_W03_WK)** mechanizmy procesów psychospołecznych i elementów stylu życia ważnych dla zachowania zdrowia człowieka oraz w procesie leczenia w różnych chorobach.

Umiejętności: student potrafi

2. **(K_U05_UW)** identyfikować błędy w zwyczajach żywieniowych i stylu życia pacjentów i je korygować
3. **(K_U02_UK)** wykorzystywać najnowsze metody skutecznej komunikacji z pacjentem oraz promocji zachowań prozdrowotnych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. **(K_K01_KK)** Zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
5. **(K_K02_KR)** okazywania dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową

Karta przedmiotu

Nazwa: Podstawy browarnictwa i enologii		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Chemii			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: IV			
Koordynator przedmiotu: dr Paweł Lenartowicz Prowadzący przedmiot: dr Paweł Lenartowicz			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	9	0	0
D. Sposób zaliczenia	ZO		
A. Godziny kontaktowe: 9h/ 0,36 ECTS Udział w zajęciach: 9h			B. Praca własna studenta: 16h/ 0,64 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Udział w konsultacjach: 2h Przygotowanie do zaliczenia: 4h
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru	
Wymagania wstępne: Brak		Metody i kryteria oceniania:	
Metody dydaktyczne: Wykład multimedialny, dyskusja		A. Zaliczenie z oceną na podstawie kolokwium zaliczeniowego oraz referatu w formie pisemnej.(efekty 1-11) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny: Ustalenie oceny końcowej na podstawie oceny z kolokwium zaliczeniowego (60%) i referatu (40%).	
Skrócony opis: Studenci zostaną zaznajomieni z poszczególnymi etapami wytwarzania fermentowanych napojów alkoholowych (piwo, wino).			
Opis: Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy na temat technologii wytwarzania fermentowanych napojów alkoholowych (piwo, wino). Na wykładzie omówione zostaną składniki pokarmowe występujące w fermentowanych napojach alkoholowych, charakterystyka surowców i kolejne etapy przygotowywania napojów			
Zakres tematów: Tematyka wykładu obejmuje: i) omówienie składników pokarmowych występujących w fermentowanych napojach alkoholowych z uwzględnieniem substancji wykazujących aktywność biologiczną, ii) omówienie i charakterystykę surowców wykorzystywanych do otrzymywania napojów alkoholowych (skład wody, słoły, surowce niesłodowane, chmiele gorzkie i aromatyczne, dodatki smakowe, drożdże itp.), iii) omówienie kolejnych etapów przygotowania brzożki/moszczo z uwzględnieniem wpływu zmian parametrów fizykochemicznych na produkt końcowy, iv) fermentacja i jej rodzaje – wybór odpowiednich drożdży, v) omówienie podstaw procesów biochemicznych i chemicznych zachodzących podczas poszczególnych etapów wytwarzania piwa i wina, vi) dojrzewanie fermentowanych napojów alkoholowych, vii) pomiary stosowane do kontroli poszczególnych procesów i charakterystyki produktu końcowego.			
Literatura: E. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć:			

1. Władysław Leśniak, Biotechnologia żywności. Procesy fermentacji i biosyntezy, Wrocław Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu (2002)
2. Lewis Michael J., Piwowarstwo, Wydawnictwo Naukowe PWN (2001)
3. Materiały z wykładu.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

11. (K_W07_WG) Definiuje i charakteryzuje składniki pokarmowe występując w napojach alkoholowych (piwo, wino), w tym substancje wykazujące aktywność biologiczną.
12. (K_W07_WG) Zna surowce i ich rodzaje wykorzystywane do produkcji napojów alkoholowych.
13. (K_W08_WG) Zna i rozumie kolejne etapy procesu produkcji napojów alkoholowych.
14. Zna mikroorganizmy wykorzystywane w procesie fermentacji alkoholowej i ich wpływ na cechy produktu końcowego.
15. (K_W07_WG) Zna i rozumie podstawowe procesy biochemiczne zachodzące podczas poszczególnych etapów wytwarzania napojów alkoholowych.
16. (K_W08_WG) Zna i przewiduje wpływ zmian parametrów fizykochemicznych podczas poszczególnych etapów produkcji na właściwości organoleptyczne końcowego produktu.
17. (K_W08_WG) Definiuje i charakteryzuje parametry opisujące napoje alkoholowe (zawartość ekstraktu, zawartość alkoholu, barwa itp.)
18. (K_W03_WK) Rozumie zagrożenia wynikające z nadmiernego spożywania napojów alkoholowych

Umiejętności: student potrafi

19. (K_U13_UW) Zaplanować i przeprowadzić proces otrzymywania napoju alkoholowego z uwzględnieniem cech organoleptycznych produktu końcowego.
20. (K_U11_UW) Scharakteryzować różne gatunki i rodzaje napojów alkoholowych.

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

21. (K_K01_KK) Student przygotowany jest do samodzielnego poszerzania wiedzy i umiejętności praktycznych w zakresie wytwarzania fermentowanych napojów alkoholowych.

Karta przedmiotu

Nazwa: Technologia produkcji fermentowanych napojów		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział chemii			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: IV			
Koordynator przedmiotu: dr Paweł Lenartowicz Prowadzący przedmiot: dr Paweł Lenartowicz			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	9	0	0
D. Sposób zaliczenia	ZO		
A. Godziny kontaktowe: 9h/ 0,36 ECTS Udział w zajęciach: 9h			B. Praca własna studenta: 16h/ 0,64 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Udział w konsultacjach: 2h Przygotowanie do zaliczenia: 4h
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru	
Wymagania wstępne: Brak		Metody i kryteria oceniania:	
Metody dydaktyczne: Wykład multimedialny, dyskusja		A. Zaliczenie z oceną na podstawie kolokwium zaliczeniowego oraz referatu w formie pisemnej. (efekty 1-10) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny: Ustalenie oceny końcowej na podstawie oceny z kolokwium zaliczeniowego (60%) i referatu (40%).	
Skrócony opis: Studenci zostaną zaznajomieni z poszczególnymi etapami wytwarzania fermentowanych napojów			
Opis: Zajęcia prowadzone są w formie wykładu multimedialnego z dyskusją. Studenci zostaną zaznajomieni z poszczególnymi etapami wytwarzania fermentowanych napojów			
Zakres tematów: Tematyka wykładu obejmuje: i) omówienie składników pokarmowych występujących w fermentowanych napojach alkoholowych z uwzględnieniem substancji wykazujących aktywność biologiczną, ii) omówienie i charakterystykę surowców wykorzystywanych do otrzymywania napojów alkoholowych (skład wody, słody, surowce niesłodowane, chmiele gorzkie i aromatyczne, dodatki smakowe, drożdże itp.), iii) omówienie kolejnych etapów przygotowania brzeczki/moszczu z uwzględnieniem wpływu zmian parametrów fizykochemicznych na produkt końcowy, iv) fermentacja i jej rodzaje – wybór odpowiednich drożdży, v) omówienie podstaw procesów biochemicznych i chemicznych zachodzących podczas poszczególnych etapów wytwarzania piwa i wina, vi) dojrzewanie fermentowanych napojów alkoholowych, vii) pomiary stosowane do kontroli poszczególnych procesów i charakterystyki produktu końcowego.			
Literatura: F. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć: 1. Władysław Leśniak, Biotechnologia żywności. Procesy fermentacji i biosyntezy, Wrocław Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu (2002)			

2. Lewis Michael J., Piwowarstwo, Wydawnictwo Naukowe PWN (2001)

3. Materiały z wykładu.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W07_WG) Definiuje i charakteryzuje składniki pokarmowe występując w napojach fermentowanych (w tym substancje wykazujące aktywność biologiczną).
2. (K_W07_WG) Zna surowce i ich rodzaje wykorzystywane do produkcji napojów fermentowanych.
3. (K_W08_WG) Zna i rozumie kolejne etapy procesu produkcji napojów fermentowanych
4. Zna mikroorganizmy wykorzystywane w procesie fermentacji i ich wpływ na cechy produktu końcowego.
5. (K_W07_WG) Zna i rozumie podstawowe procesy biochemiczne zachodzące podczas poszczególnych etapów produkcji napojów fermentowanych
6. (K_W08_WG) Zna i przewiduje wpływ zmian parametrów fizykochemicznych podczas poszczególnych etapów produkcji na właściwości organoleptyczne końcowego produktu.
7. (K_W08_WG) Definiuje i charakteryzuje parametry opisujące napoje fermentowane (zawartość ekstraktu, zawartość alkoholu, barwa itp.)

Umiejętności: student potrafi

8. (K_U13_UW) Zaplanować i przeprowadzić proces otrzymywania napoju fermentowanego z uwzględnieniem cech organoleptycznych produktu końcowego.
9. (K_U11_UW) Scharakteryzować różne gatunki i rodzaje napojów fermentowanych.

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

10. (K_K01_KK) Student przygotowany jest do samodzielnego poszerzania wiedzy i umiejętności praktycznych w zakresie wytwarzania fermentowanych napojów

Karta przedmiotu

Nazwa: Edukacja żywieniowa w zaburzeniach gospodarki węglowodanowej		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: IV			
Koordynator przedmiotu: Prowadzący przedmiot: dr. Marta Sobera			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	6	9	0
D. Sposób zaliczenia	ZO	ZO	
A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h			B. Praca własna studenta: 25h/ 1,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 15h Przygotowanie do zaliczenia: 10h Udział w konsultacjach: 5h
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru	
Wymagania wstępne: Brak konieczności poprzedzenia przedmiotami wprowadzającym. Umiejętność pracy samodzielnej i pracy w grupie.			
Metody dydaktyczne: Wykład problemowy. Prezentacja multimedialna, dyskusje dydaktyczne, debaty Filmy, plansze. Ćwiczenia -zadania grupowe.			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Przygotowanie i przedstawienie pracy zaliczeniowej oraz prezentacji o określonym przez prowadzącego temacie (efekty1,2). Obserwacja studenta (efekty3,4,5). B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie oceny z pracy zaliczeniowej oraz prezentacji tematu (efekty3,4).
Skrócony opis: Zapoznanie studenta z organizacją edukacji żywieniowej, jej miejscem w edukacji zdrowotnej, rolą poradnictwa żywieniowego oraz dietetyka w ochronie zdrowia. Zapoznanie studenta z poradnictwem indywidualnym i grupowym, determinantami w planowaniu prawidłowego żywienia w zaburzeniach gospodarki węglowodanowej oraz zagrożeniami.			
Opis: Przedmiot realizowany jest w dwóch formach dydaktycznych – wykładów i ćwiczeń. Przedmiot realizuje cele i zadania zdrowia publicznego, definiuje organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach polityki zdrowotnej państwa, a także zadania i cele edukacji żywieniowej, wskazuje zadania dietetyka w edukacji oraz podstawowe założenia, zadania i organizację poradnictwa żywieniowego. Wskazuje metody planowania i prowadzenia edukacji żywieniowej indywidualnej i grupowej związanej z poradnictwem dietetycznym i profilaktyką chorób dietozależnych.			
Zakres tematów:			

1. Cele i zadania edukacji żywieniowej. Podstawy prawne i teoretyczne edukacji zdrowotnej i żywieniowej. Organizacja poradnictwa żywieniowego.
2. Metodyka edukacji żywieniowej. Interaktywne metody przekazywania wiedzy. Komunikowanie interpersonalne w edukacji żywieniowej i poradnictwie dietetycznym.
3. Edukacja żywieniowa w jednostkach opieki zdrowotnej.
4. Wpływ środków masowego przekazu na żywieniu człowieka. Ocena rzetelności medialnych informacji prozdrowotnych . Analiza treści reklam produktów spożywczych.
5. Mechanizmy kształtowania postaw i zachowań żywieniowych. Determinanty przyrodnicze, kulturowe, religijne i ekonomiczne w planowaniu prawidłowego żywienia. Psychologiczne i społeczne uwarunkowania zachowań żywieniowych.
6. Żywieniowe czynniki ryzyka przewlekłych chorób niezakaźnych.
7. Edukacja żywieniowa dzieci i młodzieży. Kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych. Charakterystyczne zachowania żywieniowe młodzieży. Etapy edukacji żywieniowej młodzieży. Czynniki warunkujące zmianę postaw wobec żywności i żywienia u młodzieży.
8. Edukacja żywieniowa pacjentów z zaburzeniami gospodarki węglowodanowej.
9. Edukacja żywieniowa osób w podeszłym wieku.
10. Metody oceny efektywności prowadzonej edukacji żywieniowej. Sposoby konstruowania materiałów edukacyjnych.

Literatura:

- G. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
- Jarosz M. Dietetyka. Żywność, żywienie w prewencji i leczeniu. 2017. ISBN 978-83-86060-88-7
- Normy żywienia dla populacji polskiej, Jarosz M. (red.), IŻŻ, Warszawa 2017
- B. Woynarowska .b „Edukacja zdrowotna: podręcznik akademicki”, Wyd. PWN, Warszawa, 2017
- H. Ciborowska, A. Rudnicka „Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka”, Wyd. PZWL, 2014
- J. Gawęcki , W. Roszkowski (red.): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. PWN, Warszawa, 2009
- H. Literatura uzupełniająca
- J. Gawęcki, J. Hasik „Żywienie człowieka zdrowego i chorego”, Wyd. PWN, 2010
- J. Gawęcki, J. Hasik „Żywienie człowieka a zdrowie publiczne”, Wyd. PWN, 2009
- M. Jarosz „Praktyczny podręcznik dietetyki”, Wyd. IŻŻ, 2012
- Wądołowska L.: Żywieniowe podłoże zagrożeń zdrowia w Polsce. Wydawnictwo Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, Olsztyn 2010

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W03_WK) zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych, kreacyjnych i rekreacyjnych podejmowanych przez człowieka w zakresie właściwym dla programu kształcenia na kierunku dietetyka
2. (K_W05_WK) uwarunkowania kulturowe potrzeb i problemów jednostek i grup społecznych oraz prawne i ekonomiczno-gospodarcze możliwości realizacji tych potrzeb w zawodzie dietetyka

Umiejętności: student potrafi

3. (K_U02_UK) stosować zaawansowane techniki efektywnego komunikowania się i negocjacji z jednostkami lub grupami społecznymi oraz wykorzystania wychowawczych aspektów promocji zdrowia w profilaktyce wykluczenia i patologii społecznych
4. (K_U06_UO) wykorzystać wychowawcze aspekty promocji zdrowia w profilaktyce wykluczenia społecznego i patologii społecznych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. (K_K6_KR) demonstrowania postawy promującej zdrowie i aktywność fizyczną

Karta przedmiotu

Nazwa: Postępowanie dietetyczne w zaburzeniach gospodarki węglowodanowej				Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu					
Kierunek: Dietetyka					
Poziom PRK: 7/7					
Poziom: studia drugiego stopnia					
Profil: praktyczny					
Forma: studia niestacjonarne					
Semestr: IV					
Koordynator przedmiotu: Prowadzący przedmiot: dr inż. Dorota Masłowiec					
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:				Nakład pracy studenta:	
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium	A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h	
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej			B. Praca własna studenta: 25h/ 1,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 15h Przygotowanie do zaliczenia: 10h Udział w konsultacjach: 5h	
C. Liczba godzin	6	9	0		
D. Sposób zaliczenia	ZO	ZO			
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru		Wymagania wstępne: Brak konieczności poprzedzenia przedmiotami wprowadzającym. Umiejętność pracy samodzielnej i pracy w grupie.	
Metody dydaktyczne: Wykład problemowy. Prezentacja multimedialna, dyskusje dydaktyczne, debaty Filmy, plansze. Ćwiczenia -zadania grupowe.				Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Przygotowanie i przedstawienie pracy zaliczeniowej oraz prezentacji o określonym przez prowadzącego temacie (efekty1,2). Obserwacja studenta (efekty3,4,5). B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie oceny z pracy zaliczeniowej oraz prezentacji tematu (efekty3,4).	
Skrócony opis: Zapoznanie studenta z rolą poradnictwa żywieniowego oraz dietetyka w ochronie zdrowia. Zapoznanie studenta z poradnictwem indywidualnym i grupowym, determinantami w planowaniu prawidłowego żywienia w zaburzeniach gospodarki węglowodanowej oraz zagrożeniami.					
Opis: Przedmiot realizowany jest w dwóch formach dydaktycznych – wykładów i ćwiczeń. Przedmiot realizuje cele i zadania zdrowia publicznego, definiuje organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach polityki zdrowotnej państwa, a także zadania i cele edukacji żywieniowej, wskazuje zadania dietetyka w edukacji oraz podstawowe założenia, zadania i organizację poradnictwa żywieniowego. Wskazuje metody planowania i prowadzenia edukacji żywieniowej indywidualnej i grupowej związanej z poradnictwem dietetycznym i profilaktyką chorób dietozależnych.					
Zakres tematów: 1. Interpretacja wyników badań laboratoryjnych w zaburzeniach gospodarki węglowodanowej.					

2. Dietoterapia w zaburzeniach gospodarki węglowodanowej.
3. Cele i zadania edukacji żywieniowej
4. Edukacja żywieniowa w jednostkach opieki zdrowotnej.
5. Mechanizmy kształtowania postaw i zachowań żywieniowych. Determinanty przyrodnicze, kulturowe, religijne i ekonomiczne w planowaniu prawidłowego żywienia. Psychologiczne i społeczne uwarunkowania zachowań żywieniowych.
6. Edukacja żywieniowa dzieci i młodzieży. Kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych. Etapy edukacji żywieniowej młodzieży.
7. Edukacja żywieniowa pacjentów z zaburzeniami gospodarki węglowodanowej.
8. Edukacja żywieniowa osób w podeszłym wieku.
9. Sposoby konstruowania materiałów edukacyjnych.

Literatura:

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
 - Jarosz M. Dietetyka. Żywność, żywienie w prewencji i leczeniu. 2017. ISBN 978-83-86060-88-7
 - Normy żywienia dla populacji polskiej, Jarosz M. (red.), IŻŻ, Warszawa 2017
 - B. Woynarowska .b „Edukacja zdrowotna: podręcznik akademicki”, Wyd. PWN, Warszawa, 2017
 - H. Ciborowska, A. Rudnicka „Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka”, Wyd. PZWL, 2014
 - J. Gawęcki , W. Roszkowski (red.): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. PWN, Warszawa, 2009
- B. Literatura uzupełniająca
 - J. Gawęcki, J. Hasik „Żywienie człowieka zdrowego i chorego”, Wyd. PWN, 2010
 - J. Gawęcki, J. Hasik „Żywienie człowieka a zdrowie publiczne”, Wyd. PWN, 2009
 - M. Jarosz „Praktyczny podręcznik dietetyki”, Wyd. IŻŻ, 2012
 - Wądołowska L.: Żywieniowe podłoże zagrożeń zdrowia w Polsce. Wydawnictwo Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, Olsztyn 2010

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W03_WK) zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych, kreatywnych i rekreacyjnych podejmowanych przez człowieka w zakresie właściwym dla programu kształcenia na kierunku dietetyka
2. (K_W05_WK) uwarunkowania kulturowe potrzeb i problemów jednostek i grup społecznych oraz prawne i ekonomiczno-gospodarcze możliwości realizacji tych potrzeb w zawodzie dietetyka

Umiejętności: student potrafi

3. (K_U02_UK) stosować zaawansowane techniki efektywnego komunikowania się i negocjacji z jednostkami lub grupami społecznymi oraz wykorzystania wychowawczych aspektów promocji zdrowia w profilaktyce wykluczenia i patologii społecznych
4. (K_U06_UO) wykorzystać wychowawcze aspekty promocji zdrowia w profilaktyce wykluczenia społecznego i patologii społecznych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. (K_K6_KR) demonstrowania postawy promującej zdrowie i aktywność fizyczną

Karta przedmiotu

Nazwa: Praktyki w szpitalu		Kod:	ECTS: 7
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: I			
Koordynator przedmiotu: mgr Aneta Dzieniszewska Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:		Nakład pracy studenta:	
A. Formy zajęć	inne- praktyki zawodowe	A. Godziny kontaktowe: 140h/ 5,6 ECTS Udział w zajęciach: 140h B. Praca własna studenta: 35h/ 1,4 ECTS	
B. Tryb realizacji	Zajęcia w placówce		
C. Liczba godzin	175		
D. Sposób zaliczenia	ZO		
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: Praktyka zawodowa	Wymagania wstępne: Student posiada wiedzę w zakresie zasad żywienia osób zdrowych i chorych, zasad komponowania i stosowania diet w przebiegu chorób żywieniowo-zależnych.	
Metody dydaktyczne: Zajęcia praktyczne		Metody i kryteria oceniania: Zajęcia praktyczne w szpitalu A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Sporządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez koordynatora ds. Praktyk Studenckich (efekty 1,2,3,4,5,6) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie frekwencji, uzyskanie pozytywnej oceny z wyznaczonych efektów kształcenia oraz terminowego dostarczenia kierunkowemu opiekunowi praktyk dziennika praktyk zawierającego wszystkie zagadnienia i uwagi wynikłe podczas odbywania praktyk.	
Skrócony opis: praktyczna realizacja wiedzy z zakresu żywienia dietetycznego w szpitalu			

Opis:

Celem jest pogłębienie umiejętności w zakresie współpracy dietetyka z pacjentem i personelem służby zdrowia. Studenci zapoznają się z zasadami funkcjonowania oraz przepisami regulującymi działalność danej placówki ze szczególnym uwzględnieniem organizacji żywienia; pogłębiają wiedzę dotyczącą pracy dietetyka klinicznego w placówkach leczenia zamkniętego; uczestniczą w obowiązkach dietetyka w szpitalu; nabywają praktycznych umiejętności przeprowadzania wywiadów żywieniowych, komponowania jadłospisów zależnie od wymagań i występujących schorzeń, jak również formułowania zaleceń dietetycznych dla pacjentów opuszczających szpital. Studenci podejmują działania edukacyjne polegające na propagowaniu zasad prawidłowego żywienia oraz wyjaśniają pacjentom konsekwencje zdrowotne popełnianych błędów żywieniowych.

Zakres tematów:

Dalsze kształtowanie umiejętności praktycznych i kompetencji społecznych uzyskanych na studiach I stopnia w zakresie pracy i zadań dietetyka w szpitalu:

1. Ocena stanu odżywienia pacjenta - prowadzenie pomiarów antropometrycznych, ocena za pomocą wykorzystywanych przez szpital kwestionariuszy (skala NRS 2002, SGA, PG SGA, MNA, MUST, GLIM), interpretacja wyników badań laboratoryjnych.
2. Omówienie wraz z lekarzem i dietetykiem stanu zdrowia chorego.
3. Prowadzenie wywiadów żywieniowo - zdrowotnych.
4. Kompleksowe poradnictwo żywieniowe dla osób o szczególnych potrzebach dietetycznych.
5. Planowanie postępowania dietetycznego dostosowanego do stanu zdrowia ze szczególnym uwzględnieniem wieku, zapotrzebowania białkowo-kalorycznego, stanu nawodnienia oraz zapotrzebowania na witaminy i składniki mineralne.
6. Przygotowanie indywidualnych planów dietetycznych, wskazówek i zaleceń żywieniowych dostosowanych do potrzeb pacjentów w zakresie ilościowym jak i jakościowym, w tym po zakończonej hospitalizacji. Przygotowywanie materiałów edukacyjnych dla pacjentów.
7. Opracowywanie indywidualnych zaleceń/planów żywieniowych dla pacjentów o specjalnych potrzebach żywieniowych. Leczenie żywieniowe – żywienie do-i pozajelitowe.
8. Pomoc w karmieniu pacjentów niesamodzielnych.
9. Kształcenie umiejętności w zakresie pracy w zespole (w ramach zespołu terapeutycznego), komunikacji z pacjentem, lekarzem oraz pozostałym personelem medycznym.

Literatura:

- Normy żywienia: https://www.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2020/12/Normy_zywienia_2020web-1.pdf
- Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (<http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf>).
- Literatura branżowa z zakresu dietetyki i żywienia człowieka.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W04_WK)** zasady praktyki opartej na argumentach naukowych
2. **(K_W06_WK)** zasady i funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych właściwych dla programu kształcenia

Umiejętności: student potrafi

3. **(K_U01_UW)** posługiwać się zaawansowanym technicznie sprzętem i aparaturą stosowanymi w zakresie właściwym dla programu kształcenia
4. **(K_U05_UW)** identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. **(K_K01_KK)** Zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
6. **(K_K02_KR)** okazywania dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu i właściwie pojętą solidarność zawodową

Karta przedmiotu

Nazwa: Praktyki w placówkach opieki dziennej /całodziennej / w gabinetach dietetycznych	Kod:	ECTS: 10
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu		
Kierunek: Dietetyka Poziom PRK: 7/7 Poziom: studia drugiego stopnia Profil: praktyczny Forma: studia niestacjonarne Semestr: II		
Koordynator przedmiotu: mgr Aneta Dzieniszewska Prowadzący przedmiot:		
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:		Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	inne- praktyki zawodowe	A. Godziny kontaktowe: 200h/8 ECTS Udział w zajęciach: 200h B. Praca własna studenta: 50h/ 2 ECTS
B. Tryb realizacji	Zajęcia w placówce	
C. Liczba godzin	250	
D. Sposób zaliczenia	ZO	
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: Praktyka zawodowa	Wymagania wstępne: Student posiada wiedzę w zakresie zasad żywienia osób zdrowych i chorych, zasad komponowania i stosowania diet w przebiegu chorób żywieniowo-zależnych.
Metody dydaktyczne: Zajęcia praktyczne		Metody i kryteria oceniania: Zajęcia praktyczne w placówkach opieki dziennej/ gabinecie dietetycznym (efekty 1,2,3,4,5,6) A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Sporządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez koordynatora ds. Praktyk Studenckich B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie frekwencji, uzyskanie pozytywnej oceny z wyznaczonych efektów kształcenia oraz terminowego dostarczenia kierownikowi opiekunowi praktyk dziennika praktyk zawierającego wszystkie zagadnienia i uwagi wynikłe podczas odbywania praktyk.
Skrócony opis: praktyczna realizacja wiedzy z zakresu poradnictwa dietetycznego		

Opis:

Celem kształcenia jest w oparciu o umiejętności i kompetencje społeczne pozyskane na studiach I stopnia dalsze podnoszenie kwalifikacji zawodowych w zakresie prowadzenia poradnictwa dietetycznego dla różnych grup pacjentów. W oparciu o badania antropometryczne, wyniki analizy składu ciała, wyniki badań laboratoryjnych oraz wywiady zdrowotne i żywieniowe pogłębienie przez studentów umiejętności prowadzenia właściwej edukacji chorych zgłaszających się do poradni, konstruowania indywidualnych planów dietetycznych dostosowanych do ich potrzeb ilościowych, jak i jakościowych, pracy w zespole (w tym innymi członkami zespołu terapeutycznego) oraz dalsze kształtowanie prawidłowej komunikacji z pacjentem.

Zakres tematów:

Dalsze kształtowanie umiejętności praktycznych i kompetencji społecznych uzyskanych na studiach I stopnia w zakresie pracy i zadań dietetyka w poradni dietetycznej:

1. Organizacja i wyposażenie techniczne poradni dietetycznej.
2. Ocena stanu odżywienia pacjenta - prowadzenie pomiarów antropometrycznych, przeprowadzanie analizy składu ciała pacjentów, interpretacja wyników badań laboratoryjnych.
3. Prowadzenie wywiadów żywieniowo - zdrowotnych.
4. Przygotowanie indywidualnych planów dietetycznych, wskazówek i zaleceń żywieniowych dostosowanych do potrzeb pacjentów w zakresie ilościowym jak i jakościowym. Przygotowywanie materiałów edukacyjnych.
5. Edukacja pacjentów oraz monitorowanie efektów zaleconego postępowania żywieniowego. Weryfikacja zaleceń w przypadku braku efektów terapii.
6. Kształcenie umiejętności w zakresie pracy w zespole, w tym innymi członkami zespołu terapeutycznego.
7. Kształcenie umiejętności prawidłowej komunikacji z pacjentem.

Literatura:

- Grzymisławski M, red. Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa
- Ciborowska H, Ciborowski A. Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa
- Normy żywienia: https://www.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2020/12/Normy_zywienia_2020web-1.pdf
- Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (<http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf>).

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W04_WK)** zasady praktyki opartej na argumentach naukowych
2. **(K_W06_WK)** zasady i funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych właściwych dla programu kształcenia

Umiejętności: student potrafi

3. **(PK_U01_UW)** posługiwać się zaawansowanym technicznie sprzętem i aparaturą stosowanymi w zakresie właściwym dla programu kształcenia
4. **(K_U05_UW)** identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. **(K_K01_KK)** Zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
6. **(K_K04_KK)** rozwiązywania złożonych problemów etycznych związanych z wykonywaniem zawodu oraz określania priorytetów służących realizacji określonych zadań

Karta przedmiotu

Nazwa: Praktyka technologiczna (katering dietetyczny, zakłady żywienia zbiorowego)		Kod:	ECTS: 4
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: III			
Koordinator przedmiotu: mgr Aneta Dzieniszewska Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:		Nakład pracy studenta:	
A. Formy zajęć	inne- praktyki zawodowe	A. Godziny kontaktowe: 80h/ 3,2 ECTS	
B. Tryb realizacji	Zajęcia w placówce	B. Praca własna studenta: 20h/ 0,8 ECTS	
C. Liczba godzin	100		
D. Sposób zaliczenia	ZO		
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: Praktyka zawodowa	Wymagania wstępne: Student posiada podstawową wiedzę o procesach technologicznych w przetwórstwie żywności, zna zagrożenia zdrowotne, zasady higieny i bezpieczeństwa pracy w kontakcie z żywnością.	
Metody dydaktyczne: Zajęcia praktyczne		Metody i kryteria oceniania: Zajęcia praktyczne w cateringu dietetycznym, w zakładach żywienia zbiorowego A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Sporządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez koordynatora ds. Praktyk Studenckich. (efekty 1,2,3,4,5,6) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie frekwencji, uzyskanie pozytywnej oceny z wyznaczonych efektów kształcenia oraz terminowego dostarczenia kierunkowemu opiekunowi praktyk dziennika praktyk zawierającego wszystkie zagadnienia i uwagi wynikłe podczas odbywania praktyk.	
Skrócony opis: praktyczna realizacja wiedzy z zakresu żywienia dietetycznego w zakładach żywienia zbiorowego			

Opis:

Celem jest uzyskanie w pogłębionym stopniu, praktycznej wiedzy dotyczącej funkcjonowania przedsiębiorstw produkujących żywność, placówek żywienia zbiorowego i/ lub tzw. małej gastronomii.

W trakcie praktyki studenci zapoznają się z: charakterem działalności zakładu zajmującego się produkcją żywności; organizacją pracy, przepisami BHP oraz jawną dokumentacją regulującą działalność danej placówki; wyposażeniem technicznym kuchni i/lub zakładu; funkcjonowaniem urządzeń gastronomicznych; technologią produkcji potraw w danym przedsiębiorstwie i/lub placówce; rodzajem wykorzystywanych surowców spożywczych, ich przechowywaniem i magazynowaniem; stosowanymi metodami obróbki termicznej oraz wpływem obróbki termicznej żywności na jakość i wydajność produkcji. Studenci, po odpowiednim przeszkoleniu przez osoby nadzorujące i spełnieniu wymogów sanitarno-epidemiologicznych, uczestniczą w czynnościach związanych z przetwórstwem żywności, produkcją i wydawaniem potraw.

Zakres tematów:

Dalsze kształtowanie umiejętności praktycznych i kompetencji społecznych uzyskanych na studiach I stopnia w zakresie pracy i zadań dietetyka w szpitalu:

1. Poznanie organizacji żywienia zbiorowego
2. Zapoznanie się z rodzajem diet stosowanych w zależności od stanu zdrowia.
3. Planowanie żywienia zbiorowego (tworzenie jadłospisów dekadowych, opracowanie listy i częstotliwości zakupu produktów spożywczych niezbędnych do realizacji jadłospisów)
4. Ocena wartości odżywczej stosowanych diet.
5. Poszerzenie wiedzy dotyczącej racjonalnego planowania żywienia

Literatura:

- Normy żywienia: https://www.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2020/12/Normy_zywienia_2020web-1.pdf
- Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (<http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf>).
- Literatura branżowa z zakresu dietetyki i żywienia człowieka.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W04_WK)** zasady praktyki opartej na argumentach naukowych
2. **(K_W06_WK)** zasady i funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych właściwych dla programu kształcenia

Umiejętności: student potrafi

3. **(PK_U01_UW)** posługiwać się zaawansowanym technicznie sprzętem i aparaturą stosowanymi w zakresie właściwym dla programu kształcenia
4. **(K_U05_UW)** identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. **(K_K01_KK)** Zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
6. **(K_K03_UO)** troski o bezpieczeństwo własne, otoczenia i współpracowników

Karta przedmiotu

Nazwa: Praktyki w placówkach z nadzorem sanitarno-epidemiologicznym lub w stacjach SANEPID		Kod:	ECTS: 3
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka Poziom PRK: 7/7 Poziom: studia drugiego stopnia Profil: praktyczny Forma: studia niestacjonarne Semestr: IV			
Koordynator przedmiotu: mgr Aneta Dzieniszewska Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:		Nakład pracy studenta:	
A. Formy zajęć	inne- praktyki zawodowe	A. Godziny kontaktowe: 60h/ 2,4 ECTS B. Praca własna studenta: 9h/ 0,36 ECTS	
B. Tryb realizacji	Zajęcia w placówce		
C. Liczba godzin	75		
D. Sposób zaliczenia	ZO		
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: Praktyka zawodowa	Wymagania wstępne: Student posiada podstawową wiedzę z zakresu higieny żywienia i żywności	
Metody dydaktyczne: Zajęcia praktyczne		Metody i kryteria oceniania: Zajęcia praktyczne w placówkach z nadzorem sanitarno-epidemiologicznym/stacje SANEPID A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Sporządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez koordynatora ds. Praktyk Studenckich (K_W04_WK, K_W0_WK, PK_U01_UW, K_U05_UW, K_K01_KK, K_K03_UO) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie frekwencji, uzyskanie pozytywnej oceny z wyznaczonych efektów kształcenia oraz terminowego dostarczenia kierunkowemu opiekunowi praktyk dziennika praktyk zawierającego wszystkie zagadnienia i uwagi wynikłe podczas odbywania praktyk.	
Skrócony opis: Zapoznanie ze strukturą organizacyjną i z podstawowymi zadaniami stacji sanitarno-epidemiologicznej, zakresem jej działalności i kompetencjami			

Opis:

Celem jest zdobycie wiedzy z zakresu podstaw nadzoru sanitarno-epidemiologicznego w szczególności nadzoru higieny żywności i żywienia. W trakcie praktyk studenci zapoznają się z wdrażaniem zasad w celu zapobiegania chorobom zakaźnym i zakażeniom w placówkach żywienia zbiorowego, nabywają umiejętności identyfikacji i interpretacji przepisów dotyczących nadzoru sanitarno – epidemiologicznego.

Zakres tematów:

1. Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania placówki.
2. Zapoznanie się z podstawami prawnymi zasad funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki.
3. Poznanie zasad BHP obowiązujących w danej placówce.
4. Zapoznanie się z przebiegiem kontroli w zakresie nadzoru nad warunkami higieniczno - sanitarnymi na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
5. Zapoznanie się z przebiegiem kontroli w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia w zakładach produkujących żywność oraz zakładach żywienia zbiorowego.
6. Poznanie zasad przebiegu ostrzegania o niebezpiecznych środkach żywnościowych.
7. Poznanie zasad pobierania próbek w ramach urzędowej kontroli i monitoringu żywności produkcji krajowej i pochodzącej z importu.
8. Poznanie zasad prowadzenia oceny jakości żywienia różnych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego.
9. Poznanie zasad weryfikacji i dokumentacji zatruc pokarmowych opracowywanych przez powiatowe stacje sanitarno – epidemiologiczne.
10. Poznanie zasad działania w zakresie wprowadzania i egzekwowania prawidłowego znakowania żywności zawierającej organizmy genetycznie modyfikowane'

Literatura:

- Normy żywienia: https://www.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2020/12/Normy_zywienia_2020web-1.pdf
- Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (<http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf>).
- Ostrowska L: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce, PZWL Warszawa
- Zakażenia szpitalne w jednostkach opieki zdrowotnej / red. nauk. Małgorzata Bulanda, Jadwiga Wójkowska-Mach. Wydawnictwo Lekarskie PZWL

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W04_WK)** zasady praktyki opartej na argumentach naukowych
2. **(K_W06_WK)** zasady i funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych właściwych dla programu kształcenia

Umiejętności: student potrafi

1. **(PK_U01_UW)** posługiwać się zaawansowanym technicznie sprzętem i aparaturą stosowanymi w zakresie właściwym dla programu kształcenia
2. **(K_U05_UW)** identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

1. **(K_K01_KK)** Zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
2. **(K_K03_UO)** troski o bezpieczeństwo własne, otoczenia i współpracowników

Karta przedmiotu

Nazwa: Wykorzystanie metod statystycznych w naukach o zdrowiu		Kod:	ECTS: 3
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: I			
Koordynator przedmiotu: prof. dr hab. Andrzej Tukiendorf			
Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	9	15	0
D. Sposób zaliczenia	ZO	ZO	
A. Godziny kontaktowe: 24h/ 0,96 ECTS Udział w zajęciach: 24h		B. Praca własna studenta: 51h/ 2,04 ECTS Przygotowanie do zajęć: 40h Udział w konsultacjach: 3h Przygotowanie do zaliczenia: 8h	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: z grupy innych przedmiotów obowiązkowych	
Wymagania wstępne: brak		Metody i kryteria oceniania:	
Metody dydaktyczne: wykłady z prezentacją multimedialną ćwiczenia przy stanowisku komputerowym		A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład: Praca zaliczeniowa (efekty 1,2); Ćwiczenia: Zadania cząstkowe (efekty 3,4,5). B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie ocen cząstkowych i pracy zaliczeniowej	
Skrócony opis: Pogłębienie wiedzy na temat metod analizy materiału empirycznego oraz podstawowych matematycznych modeli wyciągania wniosków statystycznych.			
Opis: Przedmiot realizowany jest w dwóch formach dydaktycznych – wykładach i ćwiczeniach. Celem realizacji przedmiotu jest przekazanie wiedzy dot. metod statystycznych stosowanych w naukach o zdrowiu. Student nabywa wiedzę i umiejętności na temat projektowania badań statystycznych.			
Zakres tematów: Wykład: Projektowanie badania statystycznego; statystyki opisowe w badaniach z dziedziny nauk o zdrowiu, matematyczne metody weryfikacji hipotez statystycznych, testy parametryczne i nieparametryczne wykorzystywane w analizie danych			

medycznych, analiza współzależności – korelacja

Ćwiczenia:

Przygotowanie materiału statystycznego do analizy, zestawienie danych w postaci tabelarycznej i graficznej; dobór i interpretacja statystyk opisowych do danych biomedycznych, zastosowanie estymacji przedziałowej, przedziały ufności, szacowanie minimalnej liczebności próby, weryfikowanie hipotez statystycznych – testy parametryczne i nieparametryczne, badanie współzależności cech – korelacja

Literatura:

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
 - Watała C.: Biostatystyka – wykorzystanie metod statystycznych w pracy badawczej w naukach biomedycznych. Wyd.: Alfa-medica Press. Bielsko-Biała 2012

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W09_WG) etapy planowania badania naukowego, sposoby poszukiwania literatury naukowej, zasady opisu bibliograficznego, podstawowe pojęcia z zakresu teorii poznania, logiki, zasady konstruowania pracy naukowej pod względem formalnym i metodologicznym. Zna podstawowe pojęcia statystyczne wykorzystywane w opracowaniach badań medycznych oraz metody analizy statystycznej z wykorzystaniem różnych.
2. (K_W09_WG) podstawowe testy parametryczne i nieparametryczne

Umiejętności: student potrafi

3. (K_U13_UW) obsługiwać program statystyczny do opracowań biostatystycznych
4. (K_U11_UW) dobrać test parametryczny lub nieparametryczny właściwy do badanego zagadnienia i potrafi stosować ów test w praktyce

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. (K_K01_KK) krytycznej oceny dorobku w zakresie nauk medycznych, nauk farmaceutycznych lub nauk o zdrowiu oraz nauk pokrewnych, w tym własnego wkładu w ich rozwój i uznawania znaczenia wiedzy w rozwijaniu problemów poznawczych i praktycznych

Karta przedmiotu

Nazwa: Lektorat z języka obcego		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Studium języków obcych			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: III			
Koordynator przedmiotu: Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:		Nakład pracy studenta:	
A. Formy zajęć	lektorat		A. Godziny kontaktowe: 18/ 0,92 ECTS Udział w zajęciach: 18h
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej (z możliwością wykorzystania platformy MS Teams)		B. Praca własna studenta: 32h/ 1,98 ECTS Przygotowanie do zajęć: 20h Udział w konsultacjach: 2h Przygotowanie do egzaminu: 10h
C. Liczba godzin	18		
D. Sposób zaliczenia	E		
Język wykładowy: język wybrany przez studenta		Rodzaj przedmiotu: z grupy innych przedmiotów obowiązkowych	Wymagania wstępne: Znajomość języka angielskiego na poziomie B2.
Metody dydaktyczne: - metoda gramatyczno-leksykalna z elementami przekładu tekstu specjalistycznego - metoda naturalna (prowadzenie zajęć w danym języku obcym)		Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Egzamin pisemny w formie testu B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny 51%-60% - ocena 3.0 61%-70% - ocena 3.5 71% -80% - ocena 4.0 81% -90% - ocena 4.5 91% -100% - ocena 5.0	
Skrócony opis: Kurs na poziomie B2+ zaznajamia studenta ze słownictwem specjalistycznym i językiem akademickim.			
Opis: Doskonalenie umiejętności w zakresie pracy z tekstem specjalistycznym, rozumienia ze słuchu, wypowiedzi ustnej oraz redagowanie tekstów z zastosowaniem języka specjalistycznego. (Doskonalenie prawidłowej wymowy na poziomie B2+)			

Zakres tematów:

Język akademicki oraz język specjalistyczny (tematyka wynikająca ze specyfiki danego kierunku oraz języka obcego)

Literatura:

Odpowiednio dla danego języka i zagadnienia

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W10_WK) zna i rozumie zasady doboru środków leksykalnych do wyrażania określonych rodzajów informacji
2. (K_W11_WK) zna elementy słownictwa specjalistycznego ze swojej dziedziny (P7S_WK).

Umiejętności: student potrafi

3. (K_U9_UW) umiejętnie posługuje się poznanym słownictwem z zakresu języka akademickiego i specjalistycznego ze swojej dziedziny (
4. (K_U16_WK) posiada umiejętność wyszukiwania, analizowania, selekcji i wykorzystywania informacji z różnych źródeł właściwych dla poziomu B2+ (P7S_WK).

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. (K_K7_KO) postępować zgodnie z zasadami etyki i prawa (P7S_KO).

Karta przedmiotu

Nazwa: The influence of stress on lifestyle and nutrition		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: IV			
Koordynator przedmiotu: dr n. med. Magdalena Golachowska			
Prowadzący przedmiot: dr n. med. Magdalena Golachowska			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	9	-	6
D. Sposób zaliczenia	ZO	-	ZO
Wymagania wstępne:			A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h
B. Praca własna studenta: 25h/ 1,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 15h Udział w konsultacjach: 2h Przygotowanie do zaliczenia: 8h			B. Praca własna studenta: 25h/ 1,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 15h Udział w konsultacjach: 2h Przygotowanie do zaliczenia: 8h
Język wykładowy: język angielski		Rodzaj przedmiotu: z grupy innych przedmiotów obowiązkowych	
		Znajomość języka angielskiego na poziomie B2. Znajomość podstawowych zasad zdrowego odżywiania się i zdrowego stylu życia. Umiejętność prowadzenia wywiadu żywieniowego i stylu życia. Znajomość podstawowych zasad komunikacji z pacjentem.	

<p>Metody dydaktyczne:</p> <p>Wykłady akademickie, informujące. Konwersatoria: dyskusja akademicka, testy psychologiczne, ćwiczenie technik redukujących stres, analiza przypadków.</p>	<p>Metody i kryteria oceniania:</p> <p>A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się)</p> <p>Wykład – sprawdzian wiedzy pisemny Konwersatoria - sprawozdanie z omawianych technik oraz analiza studium przypadku (efekty 1,2,3,4,5,6)</p> <p>B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej z wykładów oraz konwersatoriów odbędzie się na podstawie punktów uzyskanych ze sprawdzianu pisemnego (wykłady) oraz sprawozdań (konwersatoria):</p> <table border="0"> <tr> <td>%punktów:</td> <td>ocena</td> </tr> <tr> <td>95-100</td> <td>bardzo dobra</td> </tr> <tr> <td>90-94</td> <td>plus dobra</td> </tr> <tr> <td>80-89</td> <td>dobra</td> </tr> <tr> <td>70-79</td> <td>plus dostateczna</td> </tr> <tr> <td>60-69</td> <td>dostateczna</td> </tr> <tr> <td><60</td> <td>niedostateczna</td> </tr> </table>	%punktów:	ocena	95-100	bardzo dobra	90-94	plus dobra	80-89	dobra	70-79	plus dostateczna	60-69	dostateczna	<60	niedostateczna
%punktów:	ocena														
95-100	bardzo dobra														
90-94	plus dobra														
80-89	dobra														
70-79	plus dostateczna														
60-69	dostateczna														
<60	niedostateczna														
<p>Skrócony opis:</p> <p>Celem przedmiotu jest pogłębienie wiedzy i umiejętności studenta związane z oddziaływaniem czynników stresogennych na sposób odżywiania się, stan odżywienia oraz styl życia człowieka oraz wdrożenie efektywnych zmian w diecie i zaproponowanie sposobów radzenia sobie ze stresem. Przedmiot jest realizowany w formie wykładów oraz konwersatoriów.</p>															
<p>Opis:</p> <p>Celem przedmiotu jest pogłębienie wiedzy i umiejętności studenta związane z oddziaływaniem czynników stresogennych na sposób odżywiania się, stan odżywienia oraz styl życia człowieka, rozpoznaniem u pacjenta krótko- i długotrwałych skutków życia w stresie, szczegółowe poznanie różnych przyczyn stresu. Student będzie umiał opracować zalecenia dietetyczne i stylu życia dla osób żyjących w stresie oraz pozna różne techniki radzenia sobie ze stresem. Przedmiot jest realizowany w formie wykładów oraz konwersatoriów, na których odbędzie się analiza przypadków pacjentów, odgrywanie scenek oraz ćwiczenie technik rozładowujących napięcie. Zaliczenie przedmiotu student uzyskuje na podstawie punktów otrzymanych za sprawdzian pisemny (wiedza z wykładów) oraz za prawidłowo wykonane sprawozdanie z ćwiczonych technik i analizy przypadku (konwersatoria).</p>															
<p>Zakres tematów:</p> <p>Wykłady:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pogłębienie wiedzy dotyczącej czynników wywołujących, podtrzymujących i wygaszających reakcję stresową - wpływ stresu na funkcjonowanie człowieka w aspekcie fizjologicznym: zmiany w układzie hormonalnym, odpornościowym, krążenia, pokarmowym i nerwowym - wpływ stresu na funkcjonowanie człowieka w aspekcie poznawczym, emocjonalnym i społecznym - wpływ stresu na stan odżywienia oraz wpływ stanu odżywienia na pogłębienie stresu, - koncepcja allostazy, ładunku, obciążenia i przeciążenia allostatycznego - stres a popularne substancje psychoaktywne, suplementy, psychobiotyki i leki uspokajające <p>Konwersatoria:</p> <ul style="list-style-type: none"> - testy rozpoznające poziom stresu u studentów w warunkach laboratoryjnych (stres fizjologiczny, emocjonalny, społeczny) - układanie jadłospisów i zalecenia żywieniowe i stylu życia dla osób żyjących w stresie - pomoc pacjentowi we wdrożeniu zmian w życiu (elementy dialogu motywującego) - poznanie i zastosowanie różnych technik redukujących stres 															

Literatura:

A1. wykorzystywana podczas zajęć

- Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, NCEZ, Instytut Żywienia i Żywności w Warszawie, 2020 https://www.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2020/12/Normy_zywienia_2020web-1.pdf
- aktualne rekomendacje WHO, FAO dotyczące norm spożycia i stanu odżywienia człowieka
- Brzozowski (red, wyd 3) Konturek - Fizjologia człowieka. Podręcznik dla studentów medycyny, Edra Urban & Partner, Wrocław 2019

A2. studiowana samodzielnie przez studenta

- Aktualne publikacje i opracowania naukowe dotyczące psychoneuroimmunologii, psychobiotyków, technik regulujących poziom stresu

A. Literatura uzupełniająca

- Sapolsky MS, Dlaczego zebry nie mają wrzodów? Psychofizjologia stresu, PWN, Warszawa 2022

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

5. **(K_W03_WK)** zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zachowania zdrowia oraz w procesie leczenia. Zna prozdrowotny wpływ różnych aspektów stylu życia (odżywianie się, odpoczynek i wysiłek fizyczny). Zna zasady komunikacji z pacjentem i budowania relacji z osobą potrzebującą pomocy.

Umiejętności: student potrafi

6. **(K_U05_UW)** identyfikować błędy w zwyczajach żywieniowych i stylu życia pacjentów
7. **(K_U02_UK)** wykorzystywać najnowsze metody skutecznej komunikacji z pacjentem oraz promocji zachowań prozdrowotnych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

8. **(K_K01_KK)** Zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
9. **(K_K02_KR)** okazywania dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową

Karta przedmiotu

Nazwa: Szkolenie BHP		Kod:	ECTS: -
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: I			
Koordynator przedmiotu: mgr Beata Derus			
Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	4	-	-
D. Sposób zaliczenia	Z	-	-
A. Godziny kontaktowe: 4h Udział w zajęciach: 4h		B. Praca własna studenta: - Przygotowanie do zajęć: - Przygotowanie do zaliczenia: -	
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: z grupy innych przedmiotów obowiązkowych		Wymagania wstępne: brak
Metody dydaktyczne: <i>zajęcia w sali dydaktycznej:</i> - wykład konwersatoryjny z prezentacją: - praktycznych ćwiczeń resuscytacji krążeniowo-oddechowej na fantomach, - obsługi podręcznego sprzętu p.poż. (gaśnica)			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład –Udział z zajęciach, test zaliczeniowy, (efekty 1,2,3,4,5,6,7) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej z wykładów -
Skrócony opis: Przekazanie wiedzy i podniesienie umiejętności studentów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy ochrony p.poż. oraz pierwszej pomocy przedmedycznej.			
Opis: Przekazanie wiedzy i podniesienie umiejętności studentów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy ochrony p.poż. oraz pierwszej pomocy przedmedycznej.			

Zakres tematów:

Szkolenie obejmuje podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy z uwzględnieniem:

1. Przepisów resortowych dot. bhp w szkołach wyższych, w tym obowiązki pracowników i studentów uczelni.
2. Odpowiedzialności za naruszenie przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.
3. Zasad przydziału i stosowania odzieży i obuwia roboczego oraz środków ochrony indywidualnej.
4. Oceny zagrożeń i ryzyka zawodowego czynnikami szkodliwymi i uciążliwymi dla zdrowia występującymi w środowisku pracy.
5. Zasad postępowania z substancjami i materiałami niebezpiecznymi w praktyce laboratoriów i pracowni.
6. Zagrożeń wypadkowych i chorób zawodowych.
7. Profilaktycznej opieki lekarskiej.
8. Podstawowych zasad bezpieczeństwa i higieny pracy związanych z obsługą monitorów ekranowych.
9. Podstawowych zasad ochrony przeciwpożarowej oraz postępowania w razie pożaru.
10. Postępowania w razie wypadku przy pracy.
11. Zasad udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej oraz praktycznych ćwiczeń w zakresie resuscytacji krążeniowo-oddechowej na fantomach.

Literatura:

1. Bezpieczeństwo pracy i Ergonomia Tom I i II, redaktor naczelny prof. dr hab. med. Danuta Koradecka, Centralny Instytut Ochrony Pracy, Warszawa 1997 r.
2. BHP w praktyce, autor: Rączkowski Bogdan Gdańsk : ODiDK, 2007 r.
3. Bezpieczeństwo i ochrona człowieka w środowisku pracy, autor: dr Ryszard Mikulski, redaktor naukowy prof. dr inż. Bogusław B. Kędzia , Centralny Instytut Ochrony Pracy, Warszawa 1999 r.

Literatura uzupełniającaPodstawowe źródła prawa:

1. Rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy z 27 lipca 2004 r. w sprawie szkolenia w dziedzinie bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz.U. z 2004 r. nr 180, poz. 1860 z późn. zm.).
2. Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz.U. z 2003 r. nr 169, poz. 1650 z późn. zm.).
3. Rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy z 16 września 2004 r. w sprawie wzoru protokołu ustalenia okoliczności i przyczyn wypadku przy pracy (Dz.U. z 2004 r. nr 227, poz. 2298 z późn. zm.). .
4. Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z 21 kwietnia 2006 r. w sprawie ochrony przeciwpożarowej budynków, innych obiektów budowlanych i terenów (Dz.U. z 2006 r. nr 80, poz. 563 z późn. zm.).

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W01_WG) W ramach szkolenia student zdobywa podstawową wiedzę z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony p.poż. oraz w zakresie pierwszej pomocy przedmedycznej.

Umiejętności: student potrafi

2. (K_U04_UW) - scharakteryzować czynniki niebezpieczne występujące w środowisku pracy,
3. (K_U11_UW) rozpoznać i ocenić występujące zagrożenia, (wypadek, pożar, itp.),
4. (K_U11_UW) zdefiniować terminy: wypadku przy pracy, choroby zawodowej, pożaru,
5. (K_U11_UW) posługiwać się sprzętem p.poż. (gaśnice, hydranty),
6. (K_U11_UW) udzielić pierwszej pomocy przedmedycznej i przeprowadzić resuscytację krążeniowo-oddechową.

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

7. (K_K03_UO) Po ukończeniu szkolenia student jest wyculony na niewłaściwe zachowania i postępowania dot. bezpieczeństwa i higieny pracy oraz na występowanie potencjalnych zagrożeń.

Karta przedmiotu

Nazwa: Szkolenie biblioteczne		Kod:	ECTS: -
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: I			
Koordynator przedmiotu: mgr Barbara Nogajska			
Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	2	-	-
D. Sposób zaliczenia	Z	-	-
A. Godziny kontaktowe: 2h Udział w zajęciach: 2h		B. Praca własna studenta: - Przygotowanie do zajęć: - Przygotowanie do zaliczenia: -	
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: z grupy innych przedmiotów obowiązkowych		Wymagania wstępne: brak
Metody dydaktyczne: Wykłady akademickie, informujące.			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład –Udział z zajęciach. Aktywacja elektronicznego konta bibliotecznego. Zamówienie i wypożyczenie przynajmniej jednej publikacji przy użyciu systemu biblioteczno-informacyjnego UO. (efekty 1,2,3,4,5) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej z wykładów -
Skrócony opis: W ramach kursu studenci poznają strukturę i organizację systemu biblioteczno-informacyjnego oraz zakres usług i dostępu do naukowych baz danych.			

Opis:

- zapoznanie z usługami świadczonymi przez Bibliotekę Uniwersytetu Opolskiego, strona domowa Biblioteki WWW.bg.uni.opole.pl– jako pomoc w dotarciu do poszukiwanej informacji,
- prezentacja wybranych zasobów elektronicznych w tym naukowych baz danych w zależności od kierunków studiów
- prezentacja sposobów wyszukiwania informacji w bazach danych oraz narzędziach, które służą do wyszukiwania oraz przeglądania czasopism i książek elektronicznych dostępnych w ramach różnych serwisów on-line dostępnych w sieci UO, a także wybranych kolekcji e-źródeł udostępnianych na licencjach Open Access.
- omówienie zasad korzystania z Wypożyczalni międzybibliotecznej.

Zakres tematów:

- zapoznanie z usługami świadczonymi przez Bibliotekę Uniwersytetu Opolskiego, strona domowa Biblioteki WWW.bg.uni.opole.pl– jako pomoc w dotarciu do poszukiwanej informacji,
- prezentacja wybranych zasobów elektronicznych w tym naukowych baz danych w zależności od kierunków studiów
- prezentacja sposobów wyszukiwania informacji w bazach danych oraz narzędziach, które służą do wyszukiwania oraz przeglądania czasopism i książek elektronicznych dostępnych w ramach różnych serwisów on-line dostępnych w sieci UO, a także wybranych kolekcji e-źródeł udostępnianych na licencjach Open Access.
- omówienie zasad korzystania z Wypożyczalni międzybibliotecznej.

Literatura:

- Załącznik do zarządzenia nr 148/2020 Rektora Uniwersytetu Opolskiego z dnia 10 listopada 2020 r.
- Regulamin korzystania z systemu biblioteczno-informacyjnego Uniwersytetu Opolskiego https://bg.uni.opole.pl/wp-content/uploads/Zalacznik-do-zarzadzenia_Regulamin-udostepniania-zasobow-bibliotecznych.pdf
- <http://www.bg.uni.opole.pl> – godz. otwarcia, lokalizacja, zakładka „Dla Studentów”
- Multiwyszukiwarka – instrukcja korzystania
- instrukcja korzystania z płatności elektronicznych w systemie bibliotecznym

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. (K_W01_WG) student zna swoje prawa i obowiązki jako użytkownik systemu biblioteczno-informacyjnego UO oraz posiada podstawową wiedzę dotyczącą oferowanych usług w zakresie dostępu do zasobów elektronicznych

Umiejętności: student potrafi

2. (K_U04_UW) student posiada umiejętności wyszukiwania informacji on-line w lokalnych i międzynarodowych katalogach centralnych, repozytoriach i serwisach naukowych,
3. (K_U04_UW) potrafi korzystać z ogólnosięciowych zasobów naukowych za pomocą specjalistycznych wyszukiwarek,
4. (K_U04_UW) potrafi poprawnie wypełnić formularz zamówienia na usługi międzybiblioteczne.

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

8. (K_K01_KK) student posiada kompetencje do świadomego wyboru i korzystania ze zbiorów bibliotecznych i elektronicznych zasobów wiedzy niezbędnych w procesie kształcenia i samokształcenia

Karta przedmiotu

Nazwa: Pracownia magisterska		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia niestacjonarne			
Semestr: IV			
Koordynator przedmiotu: prof. dr hab. Monika Bronkowska Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin		15	-
D. Sposób zaliczenia		ZO	-
A. Godziny kontaktowe: 15h Udział w zajęciach: 15h		B. Praca własna studenta: 35 h Przygotowanie do zaliczenia: 35 h	
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: z grupy innych przedmiotów obowiązkowych		Wymagania wstępne: Wykorzystanie metod statystycznych w naukach o zdrowiu
Metody dydaktyczne: Dyskusja, rozwiązywanie problemów badawczych, prace w placówkach, analiza i prezentacja wyników badań, analiza i interpretacja fachowej literatury naukowej			Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Zaliczenie na podstawie przygotowanych rozdziałów pracy magisterskiej (efekty 1-10) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Zaliczenie na podstawie przygotowanych rozdziałów pracy magisterskiej – ocena zgodna z kryteriami przewidzianymi w formularzu recenzji pracy magisterskiej
Skrócony opis: Celem przedmiotu jest kształcenie umiejętności integrowania zdobytej na studiach wiedzy i wykorzystywania jej do rozwiązywania opracowywanego w ramach pracy magisterskiej problemu badawczego			
Opis: Celem przedmiotu jest kształcenie umiejętności integrowania zdobytej na studiach wiedzy i wykorzystywania jej do rozwiązywania opracowywanego w ramach pracy magisterskiej problemu badawczego a także poszerzenie i uporządkowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności dobierania i stosowania właściwych metod do rozwiązania problemu badawczego, planowania i wykonywania badań, opracowania i interpretacji wyników oraz formułowania wniosków.			

Zakres tematów:

Wyszukiwanie literatury naukowej z zakresu przedstawianego w ramach pracy magisterskiej problemu badawczego.
Zasady gromadzenia materiału badawczego. Specyfika pracy naukowej, techniki badawcze z zakresu wybranej tematyki
Opracowanie koncepcji i planu pracy, określenie celu i metod badań.
Zbieranie materiału, wykonywanie badań naukowych właściwych dla wybranego problemu badawczego.
Opracowanie i interpretacja wyników badań. Formułowanie wniosków.
Opracowanie i redagowanie pracy magisterskiej z poszanowaniem własności intelektualnej autorów wykorzystywanej literatury naukowej.

Literatura:

Literatura uzupełniająca: szczegółowa literatura z zakresu tematu pracy magisterskiej

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(KK_W04_WK)** zasady praktyki opartej na argumentach naukowych
2. **(K_W07_WG)** w pogłębionym stopniu teorie w zakresie dyscyplin naukowych i ich zastosowań właściwych dla kierunku dietetyka, a także znaczenie tych teorii dla postępu nauk ścisłych i przyrodniczych, poznania świata i rozwoju ludzkości
3. **(K_W08_WG)** najnowsze techniki doświadczalne, obserwacyjne i numeryczne przydatne w zastosowaniach w zakresie dyscyplin naukowych właściwych dla kierunku dietetyka
4. **(K_W09_WG)** w pogłębionym stopniu metodologię badań oraz podstawowe teorie w zakresie dyscyplin naukowych właściwych dla kierunku dietetyka

Umiejętności: student potrafi

5. **(K_U01_UW)** posługiwać się zaawansowanym technicznie sprzętem i aparaturą stosowanymi w zakresie właściwym dla programu kształcenia na kierunku dietetyka
6. **(K_U05_UW)** identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce dietetyka
7. **(KK_U11_UW)** odnieść zdobytą wiedzę do zastosowań praktycznych
8. **(K_U13_UW)** samodzielnie planować i przeprowadzać eksperymenty i pomiary, interpretować uzyskane wyniki, wyciągać wnioski

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

9. **(K_K03_UO)** troski o bezpieczeństwo własne, otoczenia i współpracowników
10. **(K_K7_KO)** postępować zgodnie z zasadami etyki i prawa