



PROGRAM STUDIÓW

Dietetyka,
studia I stopnia, stacjonarne i niestacjonarne
profil praktyczny

rok akademicki 2024/2025

1. Podstawowe informacje o kierunku studiów

| | |
|--|------------------------------|
| a. Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| b. Poziom kształcenia | I stopień |
| c. Profil kształcenia | Praktyczny |
| d. Forma studiów | Stacjonarne i niestacjonarne |
| e. Liczba punktów ECTS konieczna do uzyskania kwalifikacji (tytułu zawodowego) | 181 ECTS |
| f. Liczba semestrów | 6 semestrów |
| g. Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta | licencjat |
| h. Przyporządkowanie do dyscyplin (procentowo*) | 100% Nauki o zdrowiu |
| 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

2. Odniesienie kierunkowych efektów uczenia się do charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 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 | | |
| K_W01 | Wykazuje zaawansowaną znajomość anatomii i fizjologii człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania. | P6S_WG |
| K_W02 | Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążeniowo - oddechowym, moczowo – płciowym, dokrewnym, czynnym i biernym ruchu. | P6S_WG |
| K_W03 | Posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu biochemii, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii. | P6S_WG |
| K_W04 | Zna mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka oraz choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem oraz możliwości leczenia dietetycznego tych schorzeń. | P6S_WG |
| K_W05 | Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin, a także enzymów i hormonów w organizmie człowieka. | P6S_WG |
| K_W06 | Zna technologię potraw, biotechnologię oraz wybrane zagadnienia z zakresu towaroznawstwa żywności. | P6S_WK |
| K_W07 | Zna 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. | P6S_WK |
| K_W08 | Zna zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego. | P6S_WK |
| K_W09 | Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka. | P6S_WG |
| K_W10 | Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wykorzystuje tę wiedzę w prowadzeniu edukacji żywieniowej. | P6S_WK |
| K_W11 | Zna społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby. | P6S_WK |
| K_W12 | Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dzieci, młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. Zna sposoby żywienia różnych grup społecznych. | P6S_WK |
| K_W13 | Ocenia oraz na bieżąco koryguje sposób żywienia u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością). | P6S_WG |
| K_W14 | Zna zasady i fizjologiczne uwarunkowania dietyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią. | P6S_WG |
| K_W15 | Posiada wiedzę z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością. | P6S_WG |
| K_W16 | Zna wpływ chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów na stan odżywienia. | P6S_WG |

| | | |
|---------------------|--|--------------------------------------|
| K_W17 | Zna 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. | P6S_WG |
| K_W18 | Zna rodzaje, metody i formy aktywności fizycznej oraz zasady ich doboru. | P6S_WG |
| K_W19 | Posiada wiedzę z zakresu diagnostyki laboratoryjnej niezbędną w pracy dietetyka. | P6S_WG |
| K_W20 | Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce. | P6S_WK |
| K_W21 | Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego | P6S_WK |
| K_W22 | Zna wybrane zagadnienia z prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia oraz ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej praktyki zawodowej z zakresu dietetyki. | P6S_WK |
| K_W23 | Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych. | P6S_WK |
| K_W24 | Zna prawne, organizacyjne i etyczne uwarunkowania wykonywania zawodu dietetyka. | P6S_WK |
| K_W25 | Zna wpływ czynników środowiskowych szkodliwych dla zdrowia i życia człowieka. Zna sposoby zachowania zasobów przyrody oraz podnoszenia świadomości ekologicznej. | P6S_WK |
| K_W26 | Zna i rozumie zasady ochrony prawa autorskiego i ochrony własności przemysłowej. | P6S_WK |
| K_W27 | Zna zasady udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej w sytuacjach zagrożenia zdrowia lub życia. | P6S_WG |
| K_W28 | Zna wybrane zagadnienia z zakresu technologii informacyjnej, baz danych oraz sposoby pozyskiwania, przetwarzania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. | P6S_WK |
| K_W29 | Zna zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości oraz prowadzenia działalności gospodarczej. | P6S_WK |
| UMIEJĘTNOŚCI | | |
| K_U01 | Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia. | P6S_UK P6S_UW P6S_UU |
| K_U02 | Potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach zespołu terapeutycznego oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań. | P6S_UK P6S_UW P6S_UU P6S_UO |
| K_U03 | Potrafi pracować w zespole interdyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem. | P6S_UW P6S_UU P6S_UO |
| K_U04 | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. | P6S_UW P6S_UU P6S_UO |
| K_U05 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych. | P6S_UW |
| K_U06 | Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe. | P6S_UW |

| | | |
|------------------------------|--|------------------|
| K_U07 | Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia. | P6S_UW P6S_UO |
| K_U08 | Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia. | P6S_UW |
| K_U09 | Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia. | P6S_UW |
| K_U10 | Potrafi zaplanować sposób żywienia chorych w szpitalu. | P6S_UW |
| K_U11 | Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. | P6S_UW P6S_UO |
| K_U12 | Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze. | P6S_UW |
| K_U13 | Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych. | P6S_UW |
| K_U14 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku. | P6S_UW |
| K_U15 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej lub aktywności ruchowej. | P6S_UW |
| K_U16 | Potrafi zaplanować prawidłowe żywienie kobiety w ciąży i karmiącej. | P6S_UW |
| K_U17 | Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego. | P6S_UW |
| K_U18 | Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu leczenia i zapobiegania chorobom. | P6S_UW |
| K_U19 | Posiada umiejętność posługiwania się programami dietetycznymi oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. | P6S_UW P6S_UU |
| K_U20 | Posługuje się językiem obcym w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację na poziomie B2. | P6S_UW P6S_UK |
| K_U21 | Potrafi udzielić pierwszej pomocy przedmedycznej i postępować w stanach zagrożenia życia. | P6S_UW |
| K_U22 | Posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej. | P6S_UW |
| K_U23 | Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności. | P6S_UW |
| K_U24 | Potrafi opracować zalecenia dietetyczne i plan żywieniowy dla pacjentów z chorobami uwarunkowanymi genetycznie. | P6S_UW |
| K_U25 | Potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu fizjologii człowieka, biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii. | P6S_UW |
| K_U26 | Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się oraz dokształcanie przez całe życie. | P6S_UO P6S_UU |
| K_U27 | Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii. | P6S_UW |
| K_U28 | Potrafi samodzielnie wykonywać powierzone mu zadania i właściwie organizować pracę własną i innych z zachowaniem bezpieczeństwa własnego i otoczenia. | P6S_UW P6S_UO |
| KOMPETENCJE SPOŁECZNE | | |

| | | |
|--------------|--|----------------------------|
| K_K01 | Jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu. | P6S_KK |
| K_K02 | Wykazuje poszanowanie dla własności intelektualnej własnej i innych osób. | P6S_KR P6S_KO |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokształcania się. | P6S_KR |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka. | P6S_KK P6S_KO P6S_KR |
| K_K05 | Stawia dobro pacjenta na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta). | P6S_KK P6S_KO P6S_KR |
| K_K06 | Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. | P6S_KK P6S_KO P6S_KR |
| K_K07 | Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia. | P6S_KK P6S_KO P6S_KR |
| K_K08 | Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy. | P6S_KO |
| K_K09 | Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem. | P6S_KR |
| K_K10 | Stosuje właściwe i skuteczne metody komunikowania się z pacjentem. | P6S_KR |

3. Sumaryczne wskaźniki charakteryzujące program studiów

| | |
|--|--|
| a) Liczba semestrów konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie | 6 |
| b) Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie | 181 |
| c) Łączna liczba godzin zajęć | 2188 (stacjonarne)/ 1286 (niestacjonarne) |
| d) Łączna liczba godzin zajęć prowadzonych na wnioskowanym kierunku przez nauczycieli akademickich zatrudnionych w uczelni składającej wniosek jako podstawowym miejscu pracy | 1800/1000 (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 | 100% Nauki o zdrowiu |
| f) Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia * | 123/88,8 |
| 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)* | 90 |
| 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)* | 11 |

| | |
|---|--------------------------|
| i) Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom lub grupom zajęć do wyboru (w wymiarze nie mniejszym niż 30% punktów ECTS koniecznych do ukończenia studiów)* | 80 |
| j) Wymiar praktyk zawodowych oraz liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach tych praktyk (jeżeli program studiów na wnioskowanym kierunku przewiduje praktyki) | 960 h 33 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 | 36 |
| 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 20% |



Alergie i nietolerancje pokarmowe

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | Przedmiot kierunkowy |
| Blok zajęciowy | Przedmiot kierunkowy |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Prof. Monika Bronkowska |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | V |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 50 | 2 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | 10/6 | |
| | Forma zal. | | | | | Z/O | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | 20/12 | |
| | Forma zal. | | | | | Z/O | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | | 20/32 | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z tematyką dotyczącą alergii i układu odpornościowego. Student ma możliwość poznania wpływu odżywiania i stylu życia na powstanie alergii oraz nabycia umiejętności wsparcia pacjenta w procesie leczenia

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|---------------------------------|--|--|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W03 | Posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu biochemii, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii. | Zaliczenie pisemne |
| K_W04 | Zna mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka oraz choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem oraz możliwości leczenia dietetycznego. | Zaliczenie pisemne |
| K_W09 | Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka. | Zaliczenie pisemne |
| K_W12 | Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dzieci, młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. Zna sposoby żywienia różnych grup społecznych | Zaliczenie pisemne |
| K_W15 | Posiada wiedzę z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością. | Zaliczenie pisemne |
| K_W16 | Zna wpływ chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów na stan odżywiania. | Zaliczenie pisemne Ocena jadłospisu |
| K_W17 | Zna 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. | Zaliczenie pisemne Ocena jadłospisu |
| K_W19 | Posiada wiedzę z zakresu diagnostyki laboratoryjnej niezbędną w pracy dietetyka. | Zaliczenie pisemne |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U02 | Potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach zespołu terapeutycznego oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań. | Ocena jadłospisu, obserwacja studenta |

| | | |
|---|---|---------------------------------------|
| K_U04 | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. | Ocena jadłospisu, obserwacja studenta |
| K_U05 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych. | Ocena jadłospisu, obserwacja studenta |
| K_U26 | Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się oraz doskazywanie przez całe życie. | Ocena jadłospisu, obserwacja studenta |
| Kompetencje społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K01 | Jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu | obserwacja studenta |
| K_K09 | Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem. | obserwacja studenta |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|--|--|
| Wykład | | |
| | <p>Wprowadzenie: Podstawy immunologii, rodzaje alergii, wpływ alergii na funkcjonowanie organizmu</p> <p>Czynniki ryzyka, alergeny w środowisku i żywności, przyczyny powstania alergii, objawy, alergię krzyżowe, diagnostyka, leczenie, pierwsza pomoc, odczulanie, monitoring skuteczności leczenia.</p> <p>Dietoterapia i styl życia: dieta eliminacyjna, dieta i zalecenia wspomagające układ odpornościowy, wybór produktów, zamienniki, suplementacja, techniki kulinarne, przepisy.</p> <p>Omówienie schorzeń: alergię wziewne, astma, AZPP, alergię kontaktowe, alergię pokarmowe, nietolerancje pokarmowe, choroby z autoagresji (Hashimoto, AZS, RZS, itp.)</p> <p>Psychologiczny i społeczny aspekt chorób o podłożu alergicznym u dorosłych i dzieci.</p> | Zaliczenie pisemne |
| Ćwiczenia | | |
| | <p>Źródła zagrożenia – alergeny w lokalnym otoczeniu pacjenta.</p> <p>Przygotowanie zaleceń żywieniowych dietetycznych: wspomagających pracę układu odpornościowego, w przypadku alergię kontaktowych, w nietolerancjach pokarmowych, w chorobie Hashimoto, AZS, celiakii.</p> <p>Wybór suplementacji dla poszczególnych schorzeń.</p> <p>Najnowsze trendy w diagnostyce i leczeniu alergię.</p> | Ocena jadłospisów i zaleceń żywieniowych |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 90-100% | % punktów: 95-100; Średnia ocen >4,75 |
| 4,5 | plus dobra | 80-89% | % punktów: 90-94; Średnia ocen 4,5-4,74 |
| 4,0 | dobra | 70-79% | % punktów: 80-89; Średnia ocen 4,0-4,49 |
| 3,5 | plus dostateczna | 60-69% | % punktów: 70-79; Średnia ocen 3,5-3,99 |
| 3,0 | dostateczna | 50-59% | % punktów: 60-69; Średnia ocen 3,0-3,49 |
| 2,0 | niedostateczna | <50% | % punktów: <60; Średnia ocen <3,0 |

Wymagania wstępne

Znajomość zagadnień z przedmiotu Immunologia

Literatura

Literatura podstawowa:

- Obtulowicz K., Alergologia praktyczna dla lekarzy ogólnych. wyd. PZWL, W-wa 2000
- Mędrala W., Podstawy alergologii, Wyd. Górnicki. 2006.
- Alergie pokarmowe-M. Jarosz, J, Dzieńiszewski PZWL 2005
- Celiakia M. Jarosz 2005 PZWL



Analiza i ocena jakości żywności

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | stacjonarne /niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmioty kierunkowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Mgr Joanna Moczko-Knapiak |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Okres | VI |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin stacjonarne /niestacjonarne | ECTS |
|---|---|-------------|
| Łączny nakład pracy studenta | 30/25 | 1 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 20/12 | 0,7/0,5 |
| Praca własna studenta | 10/13 | 0,3/0,5 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 30/25 | 1 |

| Forma | | Liczba godzin: stacjonarne /niestacjonarne | | | | | |
|-------------------------|------------|--|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | | 10/6 |
| | Forma zal. | | | | | | Z/O |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | 10/6 |
| | Forma zal. | | | | | | Z/O |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | | | 10/13 |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z metodami i technikami analitycznymi stosowanymi w badaniu żywności i kontroli jej jakości oraz wykonywanie wybranych analiz żywności.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|---|--|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W03 | Posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu biochemii, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii. | Kolokwia cząstkowe, obserwacja pracy studenta, egzamin |
| K_W07 | Zna 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. | Egzamin, obserwacja pracy studenta |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U11 | Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. | sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe, egzamin |
| K_U23 | Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności. | Sprawozdanie z ćwiczeń, kolokwia cząstkowe, Obserwacja pracy studenta, egzamin |
| K_U25 | Potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii. | Sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, egzamin |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokończenia się. | Obserwacja pracy studenta |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | Obserwacja pracy studenta |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|---------------------------|--|---|
| Wykład | | |
| Prezentacja multimedialna | Systemy zapewniania jakości żywności w zakładach przetwórstwa spożywczego i zbiorowego żywienia | Kolokwium zaliczeniowe |
| Prezentacja multimedialna | Znaczenie analizy żywności. Podstawowe składniki żywności. Zafałszowania i zanieczyszczenia żywności | Kolokwium zaliczeniowe |
| Prezentacja multimedialna | Pobieranie i przygotowywanie próbek do badań laboratoryjnych | Kolokwium zaliczeniowe |
| Prezentacja multimedialna | Metody wykorzystywane w analizie żywności | Kolokwium zaliczeniowe |
| Prezentacja multimedialna | Analiza sensoryczna i organoleptyczna żywności | Kolokwium zaliczeniowe |
| Prezentacja multimedialna | Tworzenie dokumentacji HACCP | Kolokwium zaliczeniowe |
| Ćwiczenia | | |
| ćwiczenia laboratoryjne | Analiza sensoryczna i organoleptyczna. Metoda QDA | sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |
| ćwiczenia laboratoryjne | Ocena jakości puszek konserwowych. | sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |
| ćwiczenia laboratoryjne | Ocena jakości ryb oraz mięsa i produktów mięsnych. | sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |
| ćwiczenia laboratoryjne | Analiza i ocena jakości nabiału oraz jaj. Analiza opakowań oraz ich wad. | sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |
| ćwiczenia laboratoryjne | Analiza i ocena jakości owoców, przypraw, warzyw. | sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |
| ćwiczenia laboratoryjne | Tworzenie dokumentacji HACCP – podstawy. | sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 90-100% | % punktów: 95-100; Średnia ocen >4,75 |
| 4,5 | plus dobra | 80-89% | % punktów: 90-94; Średnia ocen 4,5-4,74 |
| 4,0 | dobra | 70-79% | % punktów: 80-89; Średnia ocen 4,0-4,49 |
| 3,5 | plus dostateczna | 60-69% | % punktów: 70-79; Średnia ocen 3,5-3,99 |
| 3,0 | dostateczna | 50-59% | % punktów: 60-69; Średnia ocen 3,0-3,49 |
| 2,0 | niedostateczna | <50% | % punktów: <60; Średnia ocen <3,0 |

Wymagania wstępne

Biochemia ogólna i żywności, Chemia ogólna i żywności, Biotechnologia, Higiena i toksykologia żywności, Mikrobiologia ogólna i żywności, Technologia żywności i potraw z towaroznawstwem

Literatura

Obowiązkowa:

1. M. Obiedziński: „Wybrane zagadnienia z analizy żywności”, Wydawnictwo SGGW, 2009
2. Baryłko-Pikielnia, N., Matuszewska I.: „Sensoryczne badania żywności”, Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, Warszawa 2009.
3. Analiza żywności - zbiór ćwiczeń, pod red. Gronowska-Senger A., Wyd. SGGW, Warszawa 2018
4. Opakowania i pakowanie żywności, pod red. Leszczyńskiego K. i Żbikowskiej A., Wyd SGGW, Warszawa 2016
5. Higiena produkcji żywności, pod red. Kołożyn-Krajewskiej D., Wyd SGGW, 2019 lub nowsze

Uzupełniająca:

1. Technologia gastronomiczna, pod. Red. Czarniecka-Skubina, Wyd. SGGW, Warszawa 2016
2. Dłużewski M, Technologia żywności, t. 1, 2, 3, 4, WSiP, Warszawa 2000
3. Konarzewska M., Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, Wyd. REA, Warszawa 2009
4. Ogólna technologia żywności, pod red. Hajduk E., Wyd. UR w Krakowie, Kraków 2010
5. Ogólna technologia żywności, pod red. Pijanowski i wsp., WNT, Warszawa 1996 i nowsze



Analiza stanu odżywienia

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmioty kierunkowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Prof. Monika Bronkowska |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Semestr | I |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin stacjonarne /niestacjonarne | ECTS |
|---|---|-------------|
| Łączny nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 50 | 2 |

| Forma | | Liczba godzin stacjonarne /niestacjonarne | | | | | |
|-------------------------|------------|---|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | 15/9 | | | | | |
| | Forma zal. | Z/O | | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | 15/9 | | | | | |
| | Forma zal. | Z/O | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | 20/32 | | | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z metodami antropometrycznymi i analitycznymi oceny stanu odżywienia. Studenci poznają również konsekwencje niedoborów składników odżywczych w diecie

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W16 | Zna wpływ chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów na stan odżywienia. | Zaliczenie pisemne |
| K_W19 | Posiada wiedzę z zakresu diagnostyki laboratoryjnej niezbędnej w pracy dietetyka. | Zaliczenie pisemne |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U06 | Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe. | Zaliczenie pisemne |
| K_U08 | Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia. | Zaliczenie pisemne |
| K_U09 | Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia. | Zaliczenie pisemne |
| Kompetencje społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K08 | Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy. | Zaliczenie pisemne |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|---|---|--------------------|
| Wykład: | | |
| Wprowadzenie do wykładu | Definicja stanu odżywienia, diagnoza żywieniowa, zmienność biologiczna, zależności między sposobem żywienia a stanem odżywienia | - |
| Niedożywienie | Podział, definicje, niedożywienie osób starszych, skutki | - |
| Interpretacja wybranych parametrów biochemicznych w kontekście stanu odżywienia | badania ogólnolekarskie, badania biochemiczne, interpretacja wybranych wyników badań biochemicznych, kategorie testów stosowanych w ocenie stanu odżywienia | - |
| | | - |
| Ocena stanu niedożywienia białkowo - energetycznego | Przyczyny, skutki, interpretacja parametrów biochemicznych | - |
| Ocena stanu odżywienia w aspekcie wysycenia składnikami mineralnymi | Składniki mineralne: żelazo, magnez, wapń, fosfor, jod, selen, cynk | - |
| Ocena stanu odżywienia w aspekcie wysycenia witaminami | Witaminy: A, D, E, B12, B6 | - |
| Ocena stanu odżywienia w aspekcie chorób tarczycy | Interpretacja badań biochemicznych, analiza składu ciała w wybranych jednostkach chorobowych tarczycy | - |
| Ocena stanu odżywienia w aspekcie zaburzeń lipidowych | Interpretacja badań biochemicznych, analiza składu ciała w wybranych jednostkach chorobowych wynikających z zaburzeń lipidowych | - |
| Zaliczenie przedmiotu | Materiał wykładowy i ćwiczeniowy | Zaliczenie pisemne |

Kryteria oceny

| Ocena | | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|--|
| 5,0 | bardzo dobra | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95 – 100% |
| 4,5 | plus dobra | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85 – 94% |
| 4,0 | dobra | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75 – 84% |
| 3,5 | plus dostateczna | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 70 – 74% |
| 3,0 | dostateczna | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 60 – 70% |
| 2,0 | niedostateczna | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się |

Wymagania wstępne

Nazwy przedmiotów: biologia, chemia - materiał ze szkoły średniej

Literatura

Obowiązkowa:

1. Gronowska – Senger A.: Zarys oceny żywienia, SGGW, 2009, Warszawa
2. Materiały naukowe i publikacje udostępnione przez prowadzącego

Uzupełniająca:

1. Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, 2020, https://www.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2020/12/Normy_zywienia_2020web-1.pdf
2. Brzozowska A. Składniki mineralne w żywieniu człowieka, Wydawnictwo UP w Poznaniu, 200



Anatomia człowieka

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|-------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | stacjonarne /niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmioty podstawowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dr Iwona Dzieńdziora-Urbińska |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 3 |
| Okres | I |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin stacjonarne /niestacjonarne | ECTS |
|---|---|-------------|
| łączy nakład pracy studenta | 85/75 | 3 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 45/27 | 1,6/1,0 |
| Praca własna studenta | 40/48 | 1,4/2,0 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin stacjonarne /niestacjonarne | | | | | |
|-------------------------|------------|---|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | 30/18 | | | | | |
| | Forma zal. | E | | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | 15/9 | | | | | |
| | Forma zal. | Z/O | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | 40/48 | | | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest przekazanie informacji dot. budowy anatomicznej człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|--|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W01 | Wykazuje zaawansowaną znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania. | Egzamin |
| K_W02 | Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążeniowo -oddechowym, moczowo – płciowym, dokrewnym, czynnym i biernym ruchu. | Egzamin |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U26 | Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się oraz dokształcanie przez całe życie. | Obserwacja studenta, ocena przygotowanej prezentacji |
| K_U28 | Potrafi samodzielnie wykonywać powierzone mu zadania i właściwie organizować pracę własną i innych z zachowaniem bezpieczeństwa własnego i otoczenia. | Obserwacja studenta, ocena przygotowanej prezentacji |
| Kompetencje społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokształcania się. | Obserwacja studenta, |
| K_K08 | Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy. | Obserwacja studenta, |
| K_K09 | Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem. | Obserwacja studenta, |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|-------------------|--------------------|
| Wykład | | |

| | | |
|---|--|--|
| Wykład informacyjny z prezentacją multimedialną | <p>Układ pokarmowy: jama ustna, gardło, przełyk, żołądek, dwunastnica– budowa, topografia. Różnice w budowie jelita czczego i krętego. Uchyłek Meckela. Cechy jelita grubego. Kątnica, okrężnica, odbytnica.</p> <p>Wątroba, trzustka, śledziona</p> <p>Układ kostny. Budowa i podział kości. Szkielet osiowy: kręgosłup i klatka piersiowa. Kości kończyny górnej i dolnej. Rodzaje połączeń kości. Budowa i biomechanika stawów.</p> <p>Czaszka – budowa ogólna. Kości mózgowoczaszki i twarzoczaszki.</p> <p>Układ moczowo-płciowy. Budowa narządów moczowych. Nerki. Miedniczki nerkowe. Moczowody. Cewka moczowa. Budowa Narządów płciowych. Okres płodowy. Błony płodowe, łożysko, krążenie płodowe.</p> <p>Układ hormonalny. Gruczoły dokrewne. Przysadka. Szyszynka. Nadnercza. Gruczoł tarczowy. Gruczoły przytarczyczne. Część wewnątrzwydzielnicza trzustki.</p> <p>Grasica</p> <p>Układ immunologiczny. Elementy układu immunologicznego. Rodzaje odporności.</p> <p>Układ nerwowy. Mózgowie – opis ogólny. Opony mózgowia – zatoki opony twardej. Rdzeń kręgowy – budowa.</p> | K_W01, K_W02, K_U10, K_U26, K_U28, KK_03 |
| Konwersatorium | | |
| Prezentacje/referaty studentów | <p>Układ krążenia. Budowa naczyń krwionośnych i naczyń chłonnych. Krążenie wielkie i małe. Serce – opis zewnętrzny. Topografia serca. Budowa ściany serca, jamy i zastawki serca. Worek osierdziowy. Mięsień przewodnictwa. Unaczynienie i unerwienie serca. Miejsce osłuchiwania zastawek.</p> <p>Układ oddechowy – jama nosowa, małżowiny nosowe, połączenia z zatokami przynosowymi. Krtań, tchawica, oskrzela główne. Płuca, segmenty oskrzelowo-płucne, drzewo oskrzelowe i pęcherzykowe. Opłucna – jama opłucnowa. Śródpiersie podział i zawartość.</p> <p>Powłoka wspólna. Skóra. Włosy. Paznokcie.</p> <p>Narządy zmysłów: oko i ucho.</p> <p>Układ mięśniowy – budowa mięśni. Narządy pomocnicze. Położenie mięśni w obrębie ciała. Mięśnie oddechowe i mięśnie tłoczni brzusznej.</p> | K_U10, K_U26, K_U28, KK_03, KK_08, KK_09 |
| Ćwiczenia | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|--|
| 5,0 | bardzo dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95 – 100% |
| 4,5 | plus dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85 – 94% |
| 4,0 | dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75 – 84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 70 – 74% |

| | | | |
|-----|----------------|------|---|
| 3,0 | dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 60 – 70% |
| 2,0 | niedostateczna | <80% | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się |

Wymagania wstępne

Znajomość budowy komórki i tkanek z zakresu szkoły średniej.

Literatura

Obowiązkowa:

1. Bochenek A., Reichela M, Aleksandrowicz R. Ciszek B. Krasucki K. Anatomia człowieka. Repetytorium na podstawie' Anatomii człowieka, PZWL 2022.
2. Krechowicki A., Czerwiński F., Zarys anatomii człowieka Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2019
3. Sokołowska-Pituchowa J. red., Anatomia człowieka wyd. 8. Warszawa Wyd. Lekarskie PZWL 2015.

Uzupełniająca:

1. Sobotta, Johannes. Atlas Anatomii Człowieka T. 2, Tułów, narządy wewnętrzne, kończyna dolna–Wyd. 3, Wydaw. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2006.



Biochemia ogólna i żywności

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|-------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2022/2023 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmioty podstawowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Mgr Agnieszka Fularczuk-Mękal |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 3 |
| Okres | II |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne | ECTS |
|---|--|-------------|
| łączy nakład pracy studenta | 75 | 3 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 45/27 | 1,8/1,1 |
| Praca własna studenta | 30/48 | 1,2/1,9 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne | | | | | |
|-------------------------|------------|---|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | 30/18 | | | | |
| | Forma zal. | | E | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | 15/9 | | | | |
| | Forma zal. | | Z/O | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | 30/48 | | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest dostarczenie studentowi podstawowej wiedzy o funkcjonowaniu p szlaków przemiany materii w organizmie człowieka oraz zapoznanie go ze szlakami metabolicznymi i ich przebiegiem oraz regulacją tych procesów. Student zostaje zapoznany z metodami

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|---|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W03 | Posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu biochemii, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii. | Kolokwium cząstkowe, egzamin |
| K_W05 | Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin, a także enzymów i hormonów w organizmie człowieka. | Kolokwium cząstkowe, egzamin |
| K_W06 | Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. | Kolokwium cząstkowe, egzamin |
| K_W07 | Zna 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. | Kolokwium cząstkowe, egzamin |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U11 | Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. | Praca samokształceniowa |
| K_U23 | Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności. | Kolokwium cząstkowe, |
| K_U25 | Potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii. | Praca samokształceniowa |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego doksztalcania się. | Obserwacja studenta |

| | | |
|-------|--|---------------------|
| K_K08 | Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy. | Obserwacja studenta |
|-------|--|---------------------|

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|--|--|------------------------------------|
| Wykład | | |
| Prezentacja multimedialna, wykład, dyskusja | Komórka, budowa, funkcje, procesy biochemiczne zachodzące w komórce | Egzamin Praca samokształceniowa |
| | Enzymy – budowa i funkcja | |
| | Równowaga kwasowo-zasadowa. Bufory krwi. | |
| | Budowa hemoglobiny, jej funkcja w organizmie. | |
| | Rola i znaczenie składników odżywczych pożywienia. | |
| | Wpływ nadmiaru i niedoboru składników energetycznych i budulcowych na organizm człowieka | |
| | Wpływ nadmiaru i niedoboru składników mineralnych na organizm człowieka. | |
| | Wpływ nadmiaru i niedoboru witamin na organizm człowieka | |
| | Wpływ korelacji składników pokarmowych na organizm człowieka | |
| Fortyfikacja żywności – zasady, zastosowanie i przykłady | | |
| Konwersatorium | | |
| Ćwiczenia | | |
| Prezentacja popularnych reakcji biochemicznych, dyskusja | Aminokwasy - budowa i reakcje chemiczne | Kolokwia cząstkowe |
| | Białka - budowa i reakcje chemiczne | |
| | Glikoliza – przebieg, rola, bilans energetyczny | |
| | Glukoneogeneza – przebieg, rola, bilans energetyczny | |
| | Beta - oksydacja kwasów tłuszczowych | |
| | Cykl Krebsa – przebieg, rola, bilans energetyczny | |
| | Łącuch oddechowy – przebieg, rola, bilans energetyczny | |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Brak wymagań wstępnych

Literatura

Obowiązkowa:

1. Hames B. D., Hooper N. M. - Biochemia. Krótkie Wykłady. Wydaw. Naukowe PWN, Warszawa
2. Murray R. i współpr. - Biochemia Harpera. Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa
3. Stryer L. (red. Jan Michejda) - Biochemia; Wydaw. Naukowe PWN, Warszawa
4. Gawęcki J. Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN Warszawa
5. Kłyszewko-Stefanowicz L. – Ćwiczenia z biochemii. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa

Uzupełniająca:

1. Karlson P. – Zarys biochemii. Cz. 1-2, PWN, Warszawa
2. Kączkowski J. – Biochemia roślin. PWN, Warszawa
3. Kołodziejczyk A. – Naturalne związki organiczne. PWN, Warszawa
4. Minakowski W., Weidner S. – Biochemia kręgowców. PWN, Warszawa
5. Gawęcki J, Jeszka J (red), Energia w żywności i żywieniu. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań



Biologia człowieka

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | stacjonarne /niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmioty podstawowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dr Dagna Maculewicz |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | I |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin stacjonarne /niestacjonarne | ECTS |
|---|---|-------------|
| łączy nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | 15/9 | | | | | |
| | Forma zal. | Z/O | | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | 15/9 | | | | | |
| | Forma zal. | Z/O | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | 20/32 | | | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Założeniem przedmiotu jest zapoznanie z metodami resuscytacji oraz z organizacją pomocy osobom w sytuacjach zagrożenia życia

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Przedmiotowe efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|---|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W02 | Zna budowę i funkcje poszczególnych narządów w organizmie człowieka | zaliczenie pisemne |
| K_W04 | podstawy teorii ewolucji i procesów biologicznych zachodzących w organizmie człowieka | zaliczenie pisemne |
| K_W09 | wpływ czynników genetycznych, środowiskowych oraz interakcji genotyp-środowisko na stan zdrowia | zaliczenie pisemne |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U28 | Potrafi samodzielnie wykonywać powierzone mu zadania i właściwie organizować pracę własną i innych z zachowaniem bezpieczeństwa własnego i otoczenia. | Obserwacja studenta na zajęciach |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | wyszukiwania informacji przygotowując się do zajęć | Prezentacje studentów |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|--|--------------------------|
| Wykład | | |
| | Zrozumienie podstaw funkcjonowania ludzkiego organizmu oraz przyczyn zmienności międzyosobniczej. Zarys genetyki i epigenetyki. Genetyczne podłoże zdrowia. Podstawy fizjologii człowieka. Dobór naturalny, dobór płciowy, dobór krewniaczy. | Zaliczenie pisemne, |
| Ćwiczenia | | |
| | Anatomia człowieka: układ nerwowy, mięśniowy, hormonalny, kostny, oddechowy, narządy | Karty pracy, prezentacje |

| | | |
|--|--|--|
| | zmysłów. Budowa i podstawowe funkcje narządów człowieka. Stany chorobowe oraz czynniki chorobotwórcze. Podział chorób (zakaźne, nowotworowe, alergiczne itd.). | |
|--|--|--|

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80% | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Wiedza dot. anatomii i fizjologii człowieka w zakresie programu szkoły średniej

Literatura

Literatura podstawowa:

1. Biologia. Podręcznik dla studentów kierunków medycznych. Warszawa PZWL. JM Jarowaj, WN Jarygin, TN Ulissow. 2003
2. Podstawy Biologii Człowieka. Komórka. Tkanki, Rozwój. Dziedziczenie. Mizgajska-Wiktor H., Jarosz W, Fogt – Wyrwas R, 2013



Biometria

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmioty kierunkowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dr Przemysław Domaszewski |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | III |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 50 | 2 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | 15/9 | | | |
| | Forma zal. | | | Z/O | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | 15/9 | | | |
| | Forma zal. | | | Z/O | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | 20/32 | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z narzędziami wykorzystywanymi w biometrii oraz z normami określającymi stan odżywienia oraz parametry antropometryczne pacjenta.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|---|---|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W07 | Zna 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. | Obserwacja na zajęciach praktycznych, pisemna praca zaliczeniowa. |
| K_W13 | Ocenia oraz na bieżąco koryguje sposób żywienia u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością) | Obserwacja na zajęciach praktycznych, pisemna praca zaliczeniowa. Sprawdzian pisemny |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U09 | Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia. | Obserwacja na zajęciach praktycznych, pisemna praca zaliczeniowa. |
| K_U27 | Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii. | Obserwacja na zajęciach praktycznych |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K01 | Jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu | Obserwacja na zajęciach praktycznych, pisemna praca zaliczeniowa. |
| K_K09 | Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem. | Obserwacja na zajęciach praktycznych. |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|-------------------|--------------------|
| Wykład | | |

| | | |
|---------------------------|--|--|
| Wykład konwersatoryjny | Norma rozwojowa oraz metody oceny rozwoju fizycznego – tabele norm, siatki centylowe, profile rozwoju (morfogramy), wskaźniki proporcji, wskaźniki składu ciała. | Sprawdzian pisemny |
| | Wiek kalendarzowy a wiek biologiczny. | Sprawdzian pisemny |
| | Konstytucja (biotyp) osobnika. Somatotypologia. Elementy statystyki opisowej. | Sprawdzian pisemny |
| Konwersatorium | | |
| | | |
| | | |
| Ćwiczenia | | |
| | Standardowa pozycja anatomiczna. Płaszczyzny i osie ciała. Punkty antropometryczne. | Sprawdzian pisemny. |
| | Sprzęt pomiarowy. Technika wykonywania pomiarów somatycznych na osobniku żywym. Błędy pomiarowe i ich pochodzenie. | Praca zaliczeniowa. Sprawdzian pisemny. Obserwacja na zajęciach. |
| | Ocena składu ciała metodą bioelektrycznej impedancji. Inne metody oceny składu ciała | Praca zaliczeniowa. Sprawdzian pisemny. Obserwacja na zajęciach. |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | >90 | Praca zaliczeniowa oceniona na od db+ do bdb. Sprawdzian oceniony na od db+ do bdb. Aktywny udział w zajęciach. |
| 4,5 | plus dobra | 80-90 | Praca zaliczeniowa oceniona na od db do db+. Sprawdzian oceniony na od db do db+. Aktywny udział w zajęciach. |
| 4,0 | dobra | 70-79 | Praca zaliczeniowa oceniona na od db do db+. Sprawdzian oceniony na od db do db+. |
| 3,5 | plus dostateczna | 60-69 | Praca zaliczeniowa oceniona na od dst do dst+. Sprawdzian oceniony na od dst do dst+. Aktywny udział w zajęciach. |
| 3,0 | dostateczna | 50-59 | Praca zaliczeniowa oceniona na od -dst do dst+. Sprawdzian oceniony na od -dst do dst+. |
| 2,0 | niedostateczna | <50 | Brak pracy zaliczeniowej lub ocena ndst z pracy zaliczeniowej. Ocena ndst ze sprawdzianu. |

Wymagania wstępne

1. Anatomia
2. Analiza stanu odżywienia

Literatura

Obowiązkowa:

1. Wolański. Rozwój biologiczny człowieka od poczęcia do śmierci. Wyd. PWN. Warszawa, 2018
2. Zydek i wsp. Nowe trendy w żywieniu i suplementacji osób aktywnych fizycznie. Wyd. AWF Katowice, 2017

Uzupełniająca:

1. Krawczyński M. Norma kliniczna w pediatrii. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2005



Budowanie relacji z pacjentem

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|---------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | Przedmiot kierunkowy |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dr n med. Magdalena Gołachowska |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Okres | V |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 25 | 1 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 15/9 | 0,6/0,4 |
| Praca własna studenta | 10/16 | 0,4/0,6 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 25 | 1 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | 15/9 | |
| | Forma zal. | | | | | Z/O | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | | 10/16 | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest uzyskanie przez studentów podstawowej wiedzy z zakresu komunikacji interpersonalnej ukierunkowanej na relację z pacjentem, przygotowanie studentów do nawiązywania i podtrzymywania wpisanych w rolę zawodową dietetyka profesjonalnych relacji z otoczeniem społecznym oraz przekazanie studentom podstawowych narzędzi komunikacyjnych przydatnych w pracy zawodowej.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W11 | Zna społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby. | Sprawdzian pisemny |
| K_W13 | Ocenia oraz na bieżąco koryguje sposób żywienia u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością) | Praca pisemna |
| K_W17 | Zna 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. | Sprawdzian pisemny |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U01 | Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia. | Praca pisemna |
| K_U02 | Potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach zespołu terapeutycznego oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań. | Praca pisemna |
| K_U04 | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. | Praca pisemna |
| K_U09 | Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia. | Sprawdzian pisemny |
| Kompetencje społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K05 | Stawia dobro pacjenta na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta). | Obserwacja na zajęciach |
| K_K06 | Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. | Obserwacja na zajęciach |
| K_K07 | Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia. | Obserwacja na zajęciach |
| K_K09 | Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem. | Obserwacja na zajęciach |

| | | |
|-------|--|---|
| K_K10 | Stosuje właściwe i skuteczne metody komunikowania się z pacjentem. | Obserwacja na zajęciach, sprawdzian pisemny |
|-------|--|---|

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|---|-------------------------|
| Ćwiczenia | | |
| | Wymiar afektywny komunikacji interpersonalnej; zarządzanie emocjami w relacjach społecznych na gruncie zawodowym | Obserwacja na zajęciach |
| | Style i sposoby komunikacji, wpływ otoczenia i atrybutów na wzmocnienie komunikacji | Obserwacja na zajęciach |
| | Style i sposoby budowania relacji w kontekście pracy dietetyka | Obserwacja na zajęciach |
| | Komunikacja bez przemocy | Obserwacja na zajęciach |
| | Asertywność, zachowania asertywne | Obserwacja na zajęciach |
| | Rodzaje osobowości a sposób komunikowania się i angażowania pacjenta w terapię | Obserwacja na zajęciach |
| | Komunikacja pośrednia – podstawy poprawnego edytowania tekstów, ze szczególnym uwzględnieniem przekazów perswazyjnych i edukacyjnych. | Praca pisemna |
| | Wywieranie wrażenia na innych – ja „prywatne” i „publiczne”, role społeczne, zarządzanie wizerunkiem, manipulacja wrażeniem. | Obserwacja na zajęciach |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | >90 | Sprawdzian oceniony na od db+ do bdb. Bardzo aktywny udział w zajęciach. |
| 4,5 | plus dobra | 80-90 | Sprawdzian oceniony na od db do db+. Aktywny udział w zajęciach. |
| 4,0 | dobra | 70-79 | Sprawdzian oceniony na od db do db+. Średnioaktywny udział w zajęciach |
| 3,5 | plus dostateczna | 60-69 | Sprawdzian oceniony na od dst do dst+. Średnioaktywny udział w zajęciach |
| 3,0 | dostateczna | 50-59 | Sprawdzian oceniony na od -dst do dst+. Mały udział w zajęciach |
| 2,0 | niedostateczna | <50 | Ocena ndst ze sprawdzianu. Nieaktywny udział w zajęciach |

Wymagania wstępne

Przedmiot nie ma wymagań wstępnych.

Literatura

Obowiązkowa:

1. Domachowski W., Psychologia społeczna komunikacji niewerbalnej, Toruń 1993.
2. Hall E. Ukryty wymiar, Warszawa 2003.

3. Mowa w przestrzeni publicznej: ćwiczenia z komunikacji społecznej, red. W. Heller, A.M. Janiak, Poznań 2014.
4. Myszka A., Głos, język, komunikacja, Rzeszów 2014.
5. Serafin K., Komunikowanie w praktyce: studia przypadków, Katowice 2014.
6. Praca socjalna: teorie i metody: podręcznik akademicki, red. Gray M., Webb S.A., Warszawa 2012.
7. Psychologia: podręcznik dla studentów kierunków medycznych, red. Trzcieniecka-Green A., Kraków 2012.
8. Kenrick D., Neuberg S., Cialdini R., Psychologia społeczna: rozwiązane tajemnice, Gdańsk 2006.

Literatura uzupełniająca:

1. Goffman E., Człowiek w teatrze życia codziennego, Warszawa 2008.
2. Goffman E., Relacje w przestrzeni publicznej: mikrostudia porządku publicznego, Warszawa 2011.
3. Hochschild A.R., Zarządzanie emocjami: komercjalizacja ludzkich uczuć, Warszawa 2009.
4. Załazińska A., Rusinek M., Retoryka codzienna: poradnik nie tylko językowy, Warszawa 2010.



PDW: Budowanie wizerunku dietetyka w mediach społecznościowych

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | IV |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 25 | 2 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | 15/9 | | |
| | Forma zal. | | | | Z/O | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | 20/32 | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem zajęć jest wprowadzenie studentów w specyfikę kreowania marki w mediach, poprzez prezentację, omówienie i ilustrację przykładami i studiami przypadków, pojęć wyszczególnionych w zakresie poruszanych tematów.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|---|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W23 | Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych. | projekt |
| K_W24 | Zna prawne, organizacyjne i etyczne uwarunkowania wykonywania zawodu dietetyka. | projekt |
| K_W26 | Zna i rozumie zasady ochrony prawa autorskiego i ochrony własności przemysłowej. | projekt |
| K_W28 | Zna wybrane zagadnienia z zakresu technologii informacyjnej, baz danych oraz sposoby pozyskiwania, przetwarzania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. | projekt |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U01 | Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia. | projekt |
| K_U04 | Potrafi pracować w zespole interdyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem. | projekt |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K01 | Jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu | projekt |
| K_K02 | Wykazuje poszanowanie dla własności intelektualnej własnej i innych osób | projekt |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, | projekt |

| | | |
|--|--|--|
| | edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | |
|--|--|--|

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|--|--------------------|
| Wykład | | |
| ćwiczenia | Zarządzanie marką Mierzenie mocy marki Komunikacja marki - 1 (strategia, osobowość marki) Identyfikacja wizualna Demokratyzacja dostępu do narzędzi kreowania marki (nowe media) Marka osobista - personal brand Co-branding Kryzys marki | Projekt grupowy |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka

Literatura

Obowiązkowa:

1. Griffin R.W., Podstawy zarządzania organizacjami, PWN, Warszawa 2017.
2. Siuda, D. & Grębosz, M., 2017. Kreowanie wizerunku marki w mediach społecznościowych. Studia i Prace WNEiZ US, 2(48), ss.307–315.
3. Niedźwiedziński, M., Klepacz, H. & Szymańska, K., 2016. Budowanie marki osobistej w mediach społecznościowych. Marketing i Zarządzanie, 4(45), ss.339–349.
4. Tworzydło, D., 2017. Procedura zarządzania w kryzysie wizerunkowym w mediach—przeciwdziałanie, reagowanie oraz odzyskiwanie utraconych korzyści. Studia Medioznawcze, 3(70), ss.77–88.

5. Hajduk, G., 2017. Specyfika kryzysów wizerunkowych w mediach społecznościowych. *Studia Medioznawcze*, 3(70), ss.101–113.

Uzupełniająca:

6. Grzegorzczak W. (red.) *Kreowanie i realizacja strategii marketingowych przedsiębiorstwa : studia przypadków*, Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź 2016.
7. Trojanowski T., *Marketing mix produktów cukierniczych oparty na zasadach zrównoważonego rozwoju*, Wyd. Difin, Warszawa, 2018.
8. Kowalska A., Olszańska A., Urban S., *Marketing produktów spożywczych i gastronomii*, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu, 2016



Chemia ogólna i żywności

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmioty podstawowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dr Marta Sobera |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 4 |
| Okres | I, II |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne | ECTS |
|---|--|-------------|
| łączy nakład pracy studenta | 100 | 4 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 60/36 | 2,4/1,4 |
| Praca własna studenta | 40/64 | 1,6/2,6 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne | | | | | |
|-------------------------|------------|--|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | 15/9 | 15/9 | | | | |
| | Forma zal. | Z/O | E | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | 15/9 | 15/9 | | | | |
| | Forma zal. | Z/O | Z/O | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | 20/32 | 20/32 | | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie z podstawową terminologią i symboliką chemiczną, budową atomu, właściwościami fizycznymi i chemicznymi pierwiastków, klasyfikacją związków nieorganicznych. Ponadto studenci poszerzą swoją wiedzę teoretyczną z zakresu pojęć i praw chemicznych, nabycie umiejętności podstawowych obliczeń chemicznych, wyjaśnienie wybranych mechanizmów reakcji chemicznych, chemii żywności właściwości różnych substancji chemicznych zawartych w żywności.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|---|--|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W03 | Posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu chemii, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii. | Egzamin, kolokwium |
| K_W05 | Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin, a także enzymów i hormonów w organizmie człowieka. | Egzamin, kolokwium |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U23 | Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności. | Egzamin, kolokwium |
| K_U25 | Potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii. | Egzamin, kolokwium |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokształcania się. | Obserwacja studenta nazajęciach |
| K_K08 | Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy. | Obserwacja studenta nazajęciach |
| K_K09 | Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem. | Obserwacja studenta nazajęciach |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|--|------------------------|
| Semestr I | | |
| Wykład | | |
| | <p>Pojęcia podstawowe. Makroskopowa budowa materii. Układ okresowy pierwiastków.</p> <p>Teoria budowy atomu i okresowość we właściwościach pierwiastków, orbitale i liczby kwantowe, rodzaje wiązań chemicznych</p> <p>Klasyfikacja związków nieorganicznych (tlenki, kwasy, zasady, sole, hydroksosole, wodorosole, związki amfoteryczne).</p> <p>Prawa chemiczne. Typy reakcji chemicznych. Roztwory i stężenia. Teorie kwasów i zasad. Dysocjacja elektrolityczna. Stała i stopień dysocjacji. Iloczyn jonowy wody. Skala pH. Roztwory buforowe.</p> | Kolokwium zaliczeniowe |
| Ćwiczenia | <p>Budowa materii. Izotopy. Liczby kwantowe. Konfiguracja elektronowa. Elektroujemność i stopnie utlenienia.</p> <p>Powstawanie, budowa i nazewnictwo związków nieorganicznych. Równania reakcji chemicznych, stechiometria.</p> <p>Masa atomowa i cząsteczkowa. Mol i masa molowa Liczba Avogadro</p> | Kolokwium zaliczeniowe |
| Konwersatorium | | |
| | | |
| | | |
| Semestr II | | |
| Wykład | | |
| | <p>Chemia organiczna-chemia związków węgla. Podział związków organicznych. Grupy funkcyjne.</p> <p>Podstawowe typy reakcji związków organicznych i wybrane mechanizmy reakcji. Izomeria.</p> <p>Niebiałkowe związki azotowe – aminokwasy i peptydy, aminy i ich pochodne, kwasy nukleinowe. Biocząsteczki: tłuszcze, cukry, białka – budowa i właściwości</p> <p>Zakres chemii żywności, rozwój wiedzy o żywności, stan współczesny. Budowa i skład chemiczny żywności.</p> <p>Rola składników żywności w żywieniu człowieka – białka, tłuszcze, węglowodany, witaminy i składniki mineralne w żywności (charakterystyka i funkcje). Dodatki do żywności, skażenia żywności.</p> | Egzamin |
| | | |
| Ćwiczenia | | |
| | <p>Budowa materii. Izotopy. Liczby kwantowe. Konfiguracja elektronowa. Elektroujemność i stopnie utlenienia.</p> <p>Powstawanie, budowa i nazewnictwo związków nieorganicznych. Równania reakcji chemicznych, stechiometria.</p> <p>Masa atomowa i cząsteczkowa. Mol i masa molowa Liczba Avogadro.</p> <p>Obliczanie stężeń: stężenie procentowe, stężenie molowe, Przeliczanie stężeń. Rozcieńczanie roztworów.</p> <p>Dysocjacja kwasów, zasad, soli. Obliczanie pH, pOH, reakcje utleniania i redukcji.</p> | kolokwium |
| | | |
| | | |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80% | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Znajomość zagadnień z chemii na poziomie szkoły średniej

Literatura

Literatura podstawowa:

1. Drapała T- Chemia ogólna nieorganiczna z zadaniami, Wyd. SGGW, Warszawa
2. Bielański A. (2008): Podstawy chemii nieorganicznej PWN, Warszawa
3. Mastalerz, P.; Podręcznik Chemii Organicznej; Wydawnictwo Chemiczne 1998
4. Stryer L., Berg J.M., Tymoczko J.L.; Biochemia, PWN, Warszawa 2009, 2005
5. Sikorski Z. E. (red), Chemia żywności, t. 1, 2, 3, WNT, Warszawa 2007

Literatura uzupełniająca:

1. McMurry J., Chemia organiczna, tom 1 – 5, WN PWN, Warszawa 2012
2. Sikorski Z., Staroszczyk H. (red.), Chemia żywności. Tom 1: Główne składniki żywności. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2018
3. Sikorski Z., Staroszczyk H. (red.), Chemia żywności. Tom 2: Biologiczne właściwości składników żywności. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2018
4. Sikorski Z. E. (red), Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności, WNT, Warszawa 1996



Choroby dietozależne i cywilizacyjne

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmioty kierunkowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Prof. Monika Bronkowska |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Semestr | II |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 50 | 2 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | 15/9 | | | | |
| | Forma zal. | | Z/O | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | 15/9 | | | | |
| | Forma zal. | | Z/O | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | 20/32 | | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z chorobami zależnymi od sposobu odżywiania się i stylu życia i z chorobami cywilizacyjnymi, przekazanie umiejętności dopasowania zaleceń żywieniowych wspomagających leczenie w zależności od stadium choroby, zastosowanego leczenia i możliwości pacjenta oraz wprowadzanie zmian w diecie w zależności od stadium choroby, leczenia i możliwości pacjenta

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|---------------------------------|--|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W01 | Wykazuje zawansowaną znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania. | Zaliczenie pisemne |
| K_W02 | Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążeniowo -oddechowym, moczowo – płciowym, dokrewnym, czynnym i biernym ruchu. | Zaliczenie pisemne |
| K_W04 | Zna mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka oraz choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem oraz możliwości leczenia dietetycznego. | Zaliczenie pisemne |
| K_W09 | Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka. | Zaliczenie pisemne |
| K_W11 | Zna społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby. | Zaliczenie pisemne |
| K_W12 | Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dzieci, młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. Zna sposoby żywienia różnych grup społecznych | Zaliczenie pisemne |
| K_W13 | Ocenia oraz na bieżąco koryguje sposób żywienia u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością | Zaliczenie pisemne |
| K_W16 | Zna wpływ chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów na stan odżywiania. | Zaliczenie pisemne |
| K_W20 | Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce. | Zaliczenie pisemne |

| | | |
|--|--|---------------------|
| K_W21 | Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego | Zaliczenie pisemne |
| K_W23 | Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych. | Zaliczenie pisemne |
| K_W25 | Zna wpływ czynników środowiskowych szkodliwych dla zdrowia i życia człowieka. Zna sposoby zachowania zasobów przyrody oraz podnoszenia świadomości ekologicznej. | Zaliczenie pisemne |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U04 | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. | Obserwacja studenta |
| K_U07 | Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia. | Zaliczenie pisemne |
| K_U09 | Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywiania. | Obserwacja studenta |
| K_U10 | Potrafi zaplanować sposób żywienia chorych w szpitalu. | Obserwacja studenta |
| Kompetencje społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K01 | Jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu | Obserwacja studenta |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokształcania się. | Obserwacja studenta |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | Obserwacja studenta |
| K_K05 | Stawia dobro pacjenta na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta). | Obserwacja studenta |
| K_K06 | Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. | Obserwacja studenta |
| K_K07 | Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia. | Obserwacja studenta |
| K_K09 | Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem. | Obserwacja studenta |
| K_K10 | Stosuje właściwe i skuteczne metody komunikowania się z pacjentem. | Obserwacja studenta |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|--|--|
| Wykład | | |
| | Wprowadzenie do zagadnień przedmiotu Definicje, rodzaje chorób dieto zależnych, czynniki ryzyka, błędy żywieniowe a choroby dietozależne Epidemiologia, etiologia, definicja, dietoterapii chorób (otyłość, nadciśnienie, miażdżyca, cukrzyca, Insulinooporność, niektóre nowotwory) | Zaliczenie pisemne |
| Ćwiczenia | | |
| | Studium przypadku | Sprawozdanie, zalecenia żywieniowe, materiały edukacyjne dla pacjentów |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80% | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Dietetyka ogólna, zdrowie publiczne

Literatura

Literatura podstawowa:

1. Grzymisławski M., Gawęcki J.: „Żywnienie człowieka zdrowego i chorego”, PWN, 2010
2. Zajac A.: „Żywnienie i suplementacja w sporcie, rekreacji i stanach chorobowych, AWF Katowice 2014
3. Pachocka L., Jarosz M., Dna moczanowa. Porady lekarzy i dietetyków, PZWL, Warszawa 2012
4. Davis W.: Dieta bez pszenicy; 2013 Bukowy Las
5. Jarosz M.: Choroba stłuszczeniowa wątroby; 2010 PZWL
6. Ogden J.: Psychologia odżywiania się; 2011, UJ Kraków
7. Bętkowska T.: Diety w różnych chorobach; 2010 Emilia
8. Poniewierka E.: Żywnienie w chorobach przewodu pokarmowego i zaburzeniach metabolizmu (red.) 2010 Cornetis
9. Jarosz M.: Zespół jelita nadwrażliwego; 2013 PZWL
10. Gawęcki J. Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, PWN, Warszawa 2010
11. Marian Grzymisławski, Jan Gawęcki, „Żywnienie człowieka zdrowego i chorego”, PWN, 2010
12. Cichocka A., Praktyczny poradnik żywieniowy w odchudzaniu oraz profilaktyce i leczeniu cukrzycy typu 2, Medyk, Warszawa 2010.
13. Thrash A.: Cukrzyca i zespół hipoglikemiczny; 2011 Źródło Życia
14. Choroby wewnętrzne na podstawie Interny Szczeklika, pod redakcją Piotra Gajewskiego, Kompendium Medycyna Praktyczna, Kraków 2013

Literatura uzupełniająca:

1. Semler J.: Zdrowa dieta przy osteoporozie; 2013, Olesiejuk
2. Adamson E.: Dieta przyspieszająca metabolizm; 2013 G+J Gruner
3. Payne A.: Dietetyka i żywienie kliniczne; 2013; Elsevier
4. Bętkowska T.: Diety w różnych chorobach; 2010 Emili



Diagnostyka laboratoryjna w pracy dietetyka

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2021/2022 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot kierunkowy |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dr Iwona Gilowska |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | V |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | 15/9 | |
| | Forma zal. | | | | | Z/O | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | 15/9 | |
| | Forma zal. | | | | | Z/O | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | | 20/32 | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Założeniem przedmiotu jest rozszerzenie wiedzy teoretycznej z zakresu pojęć i praw biochemicznych, nabycie umiejętności klasyfikowania podstawowych grup badań laboratoryjnych zapoznanie z podstawowymi wiadomościami z zakresu hematologii, biochemii, analityki ogólnej, biologii molekularnej.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W02 | Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążeniowo -oddechowym, moczowo – płciowym, dokrewnym, czynnym i biernym ruchu. | zaliczenie |
| K_W16 | Zna wpływ chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów na stan odżywienia. | zaliczenie |
| K_W19 | Posiada wiedzę z zakresu diagnostyki laboratoryjnej niezbędną w pracy dietetyka. | Zaliczenie, analiza przypadku |
| K_W28 | Zna wybrane zagadnienia z zakresu technologii informacyjnej, baz danych oraz sposoby pozyskiwania, przetwarzania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. | zaliczenie |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U08 | Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia. | Zaliczenie, analiza przypadku |
| K_U25 | Potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii. | Zaliczenie, analiza przypadku |
| K_U28 | Potrafi samodzielnie wykonywać powierzone mu zadania i właściwie organizować pracę własną i innych z zachowaniem bezpieczeństwa własnego i otoczenia. | Zaliczenie, analiza przypadku |
| Kompetencje społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego doszkalania się. | Obserwacja studenta na zajęciach |
| K_K05 | Stawia dobro pacjenta na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta). | Obserwacja studenta na zajęciach |
| | | |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|--|--|---|
| Wykład | | |
| Wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja, analiza przypadków | Wprowadzenie do diagnostyki laboratoryjnej | Zaliczenie pisemne, |
| | Badania diagnostyczne z zakresu hematologii, koagulologii | Zaliczenie pisemne |
| | Badania diagnostyczne z zakresu biochemii i immunochemii | Zaliczenie pisemne |
| | Badania diagnostyczne z zakresu analityki ogólnej | Zaliczenie pisemne |
| | Badania diagnostyczne z zakresu genetyki | Zaliczenie pisemne |
| Konwersatorium | | |
| Wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja, analiza przypadków | Ocena czułości, swoistości i interferencji testów diagnostycznych | Zaliczenie pisemne i/lub ustna obserwacja studenta podczas zajęć |
| | Ocena przypadków klinicznych z wykorzystaniem badań diagnostycznych z zakresu hematologii i koagulologii | Zaliczenie pisemne i/lub ustna, obserwacja studenta podczas zajęć |
| | Ocena przypadków klinicznych z wykorzystaniem badań diagnostycznych z zakresu biochemii i immunochemii | Zaliczenie pisemna i/lub ustna, obserwacja studenta podczas zajęć |
| | Ocena przypadków klinicznych z wykorzystaniem badań diagnostycznych z zakresu analityki ogólnej | Zaliczenie pisemne i/lub ustna, obserwacja studenta podczas zajęć |
| | Ocena przypadków klinicznych z wykorzystaniem badań diagnostycznych z zakresu genetyki | Zaliczenie pisemne i/lub ustna, obserwacja studenta podczas zajęć |
| Ćwiczenia | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|--|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100%; odpowiedź ustna poprawna, pełna, samodzielna; duże zaangażowanie w trakcie zajęć; duża samodzielność w rozwiązywaniu zadań i aktywność w trakcie zajęć |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 94-85%; odpowiedź poprawna, pełna, samodzielna; duże zaangażowanie w trakcie zajęć, duża samodzielność w rozwiązywaniu zadań. |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 84-75%; odpowiedź poprawna, wymagająca nieznacznego ukierunkowania przez nauczyciela; zaangażowanie w zajęcia, samodzielność w rozwiązywaniu zadań. |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 74-65%; odpowiedź poprawna, niepełna, wymagająca znacznego ukierunkowania przez nauczyciela; umiarkowane |

| | | | |
|-----|----------------|------------|--|
| | | | zaangażowanie w zajęcia, umiarkowana, samodzielność w rozwiązywaniu zadań. |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 64-55%; brak odpowiedzi lub niepoprawna odpowiedź na każde z pytań zadanych studentowi; brak zaangażowania w zajęcia, nierozwiązywanie zadań. |
| 2,0 | niedostateczna | Poniżej 50 | Poniżej 54% - Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się; |

Wymagania wstępne

Nazwy przedmiotów: fizjologia, anatomia, biochemia

Literatura

Obowiązkowa:

1. Dembińska-Kieć A., Naskalski J.W.: Diagnostyka laboratoryjna z elementami biochemii klinicznej
2. Podręcznik dla studentów medycyny; Elsevier Urban & Partner, 2009
3. Wallach J.: Interpretacja badań laboratoryjnych, Medipage, 2011
4. Solnica B.: Diagnostyka laboratoryjna; PZWL, 2013
5. Ostrowska L., Stefańska E., Orywał K.: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce; PZWL, 2018
6. Kierczak A.: English for laboratory diagnosticians; PZWL, 2016
7. Caquet R.: 250 badań laboratoryjnych Kiedy zlecać, jak interpretować; PZWL, 2017
8. Brunzel N.A., red. wyd. pol. Kemonia H., red. wyd. pol. Mantur M.: Diagnostyka laboratoryjna moczu i innych płynów ustrojowych; Edra Urban & Partner, 2016

Uzupełniająca:

1. Kozłowska-Skrzypczak M., Czyż A., Wojtasińska E.: Atlas hematologiczny z elementami diagnostyki laboratoryjnej i hemostazy; PZWL, 2016
2. Pereira I., Tracy I. George, Daniel A. Arber, red. wyd. pol. Iwona Urbanowicz, red. wyd. pol. Dariusz Wołowicz, red. wyd. pol. Anna Korycka-Wołowicz, Atlas krwi obwodowej, Podstawowe narzędzie diagnostyczne, MedPh..., 2015



Dietetyka ogólna

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|-------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmioty kierunkowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | dr Dorota Masłowiec |
| Pozostali nauczyciele | mgr Agnieszka Fularczuk-Mękal |
| Liczba punktów ECTS | 3 |
| Okres | II |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 75 | 3 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 45/27 | 1,8/1,1 |
| Praca własna studenta | 30/48 | 1,2/1,9 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 75 | 3 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | 30/18 | | | | |
| | Forma zal. | | E | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | 15/9 | | | | |
| | Forma zal. | | Z/O | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | 30/48 | | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest przekazanie studentom ogólnej wiedzy z racjonalizacji sposobu odżywiania społeczeństwa celem prewencji rozwoju chorób. Student zyskuje możliwość zrozumienia wzajemnych relacji między przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|---|--|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W05 | Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin, a także enzymów i hormonów w organizmie człowieka. | egzamin |
| K_W13 | Ocenia oraz na bieżąco koryguje sposób żywienia u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością) | Egzamin, sprawozdania |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U07 | Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia. | Sprawozdanie (konwersatorium) |
| K_U09 | Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia. | egzamin |
| K_U10 | Potrafi zaplanować sposób żywienia chorych w szpitalu. | Sprawozdanie (konwersatorium) |
| K_U12 | Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze. | Egzamin |
| K_U13 | Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych. | Sprawozdanie (konwersatorium) |
| K_U18 | Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu leczenia i zapobiegania chorobom. | Egzamin |
| Kompetencje społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K01 | Jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu | Obserwacja studenta |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego doksztalcania się. | Obserwacja studenta |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | Obserwacja studenta |
| K_K06 | Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. | Obserwacja studenta |

| | | |
|-------|---|---------------------|
| K_K08 | Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy. | Obserwacja studenta |
| K_K09 | Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem. | Obserwacja studenta |
| K_K10 | Stosuje właściwe i skuteczne metody komunikowania się z pacjentem. | Obserwacja studenta |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|---|--|-----------------------------------|
| Wykład | | |
| Prezentacja multimedialna, wykład, dyskusja | Obliczenia dietetyczne (BMI, PPM, CPM, stopień redukcji). | Egzamin |
| | Zasady prawidłowego odżywiania człowieka (dieta podstawowa, talerz zdrowego żywienia, metoda 3 kroków) | |
| | Zasady żywienia w profilaktyce chorób; znaczenie probiotyków i przeciwutleniaczy | |
| | Dieta łatwostrawna | |
| | Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych | |
| | Dieta redukcyjna | |
| | Przeprowadzenie wywiadu dietetycznego | |
| Konwersatorium | | |
| Prezentacja popularnych diet, ustalanie składu diet z wykorzystaniem tablic składu i wartości odżywczej | Metody oceny jadłospisów | Sprawozdanie |
| | Ustalanie założeń dietetycznych | Sprawozdanie |
| Zadania rachunkowe | Ocena i korygowanie jadłospisów opracowanych zgodnie z zasadami popularnych diet promowanych w mediach | Sprawozdanie |
| | Ustalanie założeń diety redukcyjnej | Ocena pracy studenta na zajęciach |
| | Obliczanie indeksu i ładunku glikemicznego potraw | |
| Ćwiczenia | | |
| | | |
| | | |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|----------------|------------------|---------------------------|---|
| Wykład | | | |
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80% | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |
| Konwersatorium | | | |
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Zaliczone sprawozdania ze średnią ocen w przedziale 4,56 - 5,0; |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Zaliczone sprawozdania ze średnią ocen w przedziale 4,26 - 4,55; |
| 4,0 | dobra | 80 | Zaliczone sprawozdania ze średnią ocen w przedziale 3,76 - 4,25; |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Zaliczone sprawozdania ze średnią ocen w przedziale 3,26-3,75; |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Zaliczone sprawozdania ze średnią ocen w przedziale 3,0-3,25; |

| | | | |
|-----|----------------|------|--|
| 2,0 | niedostateczna | <80% | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, opuścił więcej niż 20% zajęć, nie oddał prawidłowo wykonanych sprawozdań/jadłospisów |
|-----|----------------|------|--|

Wymagania wstępne

Brak wymagań wstępnych

Literatura

Obowiązkowa:

1. Ciborowska H., Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa 2021.
2. Gawęcki J. Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, PWN, Warszawa 2016.
3. Jarosz M. Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. IŻŻ, 2012.

Uzupełniająca:

4. Jarosz M. Praktyczny podręcznik dietetyki. Wyd. IŻŻ, Warszawa 2010.



Dietetyka pediatryczna

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmioty kierunkowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | dr inż. Dorota Masłowiec |
| Pozostali nauczyciele | - |
| Liczba punktów ECTS | 3 |
| Okres | IV |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 75 | 3 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 45/27 | 1,8/1,1 |
| Praca własna studenta | 30/48 | 1,2/1,9 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 75 | 2 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | 30/18 | | |
| | Forma zal. | | | | E | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | 15/9 | | |
| | Forma zal. | | | | Z/O | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | 30/48 | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Przedmiot ma na celu dostarczenie podstawowej wiedzy z zakresu żywienia dzieci oraz wykształcenie spojrzenia na zagadnienia związane z rolą poszczególnych składników diety w aspekcie prawidłowego rozwoju organizmu człowieka

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|---------------------------------|--|--|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W09 | Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka. | Dyskusja na zajęciach, egzamin |
| K_W12 | Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dzieci, młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. Zna sposoby żywienia różnych grup społecznych | Jadłospis, kolokwium |
| K_W13 | Ocenia oraz na bieżąco koryguje sposób żywienia u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością | Sprawozdania z zajęć |
| K_W14 | Zna zasady i fizjologiczne uwarunkowania diety pediatricznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią. | egzamin |
| K_W17 | Zna 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. | egzamin |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U01 | Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia. | Obserwacja studenta na zajęciach, |
| K_U02 | Potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach zespołu terapeutycznego oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań. | Obserwacja studenta na zajęciach, jadłospis, kolokwium |
| K_U03 | Potrafi pracować w zespole interdyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem. | Obserwacja studenta na zajęciach, |
| K_U04 | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. | Sprawozdanie z zajęć |
| K_U05 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych. | jadłospis |
| K_U06 | Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe. | Sprawozdanie z zajęć |

| | | |
|--|--|----------------------------------|
| K_U07 | Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia. | Sprawozdanie z zajęć, egzamin |
| K_U08 | Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia. | Sprawozdanie z zajęć |
| K_U09 | Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia. | |
| K_U10 | Potrafi zaplanować sposób żywienia chorych w szpitalu. | egzamin |
| K_U12 | Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze. | Sprawozdanie z zajęć, egzamin, |
| K_U13 | Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych. | Sprawozdanie z zajęć, jadłospis |
| K_U18 | Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu leczenia i zapobiegania chorobom. | Jadłospis, egzamin |
| K_U24 | Potrafi opracować zalecenia dietetyczne i plan żywieniowy dla pacjentów z chorobami uwarunkowanymi genetycznie. | jadłospis |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K01 | Jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu | Obserwacja studenta na zajęciach |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | Obserwacja studenta na zajęciach |
| K_K05 | Stawia dobro pacjenta na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta). | Obserwacja studenta na zajęciach |
| K_K06 | Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. | Obserwacja studenta na zajęciach |
| K_K07 | Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia. | Obserwacja studenta na zajęciach |
| K_K09 | Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem. | Obserwacja studenta na zajęciach |
| K_K10 | Stosuje właściwe i skuteczne metody komunikowania się z pacjentem. | Obserwacja studenta na zajęciach |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|--|---|--------------------|
| Wykład | | |
| Wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja, analiza przypadków | <p>Żywienie naturalne niemowląt. Korzyści zdrowotne karmienia piersią. Przeciwwskazania do żywienia naturalnego. Żywienie sztuczne.</p> <p>Żywienie wcześniaków i dzieci z niską masą urodzeniową.</p> <p>Żywienie w biegunce ostrej i przewlekłej u dzieci.</p> <p>Żywienie w alergiach pokarmowych. Diety hipoantygennowe i eliminacyjne. Zasady żywienia dzieci z brakiem apetytu i wymiotami.</p> <p>Postępowanie dietetyczne wobec dzieci z chorobami wątroby i dróg żółciowych. Cholastaza niemowlęca.</p> <p>Zasady żywienia dziecka z refluksem żołądkowo-przełykowym. Żywienie dzieci w okresie ostrym i przewlekłym choroby trzewnej. Żywienie w nieswoistych stanach zapalnych jelit u dzieci i młodzieży.</p> | Egzamin pisemny |

| | | |
|---|--|---------------------------|
| | Zasady żywienia dziecka chorego na mukowiscydozę. Rola diety w leczeniu fenylketonurii i galaktozemii. | |
| | Żywienie dzieci z chorobami neurologicznymi. Rola diety ketogennej. | |
| | Metodyka planowania diety indywidualnej eliminacyjnej dla starszego dziecka na przykładzie choroby trzewnej. | |
| | Otyłość i zespół metaboliczny- zasady żywienia. | |
| | Postępowanie dietetyczne u dzieci po zabiegach chirurgicznych | |
| Ćwiczenia | | |
| Rozwiązywanie zadań | Zasady posługiwania się siatkami centylowymi | Sprawozdanie, kolokwium 1 |
| Studium przypadku, | Stopień odżywienia u dzieci; zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze | Sprawozdanie, kolokwium 1 |
| Studium przypadku, praca z programem dietetycznym | Żywienie dzieci z nadwagą i otyłością | jadłospis, kolokwium 1 |
| | Diety eliminacyjne (bezmleczna, bezglutenowa) | jadłospis, kolokwium 2 |
| | Założenia diety chorych na fenylketonurię | jadłospis, kolokwium 2 |
| | Założenia diety ketogennej u dzieci | jadłospis, kolokwium 2 |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Zaliczone kolokwium ze średnią ocen w przedziale 4,56 - 5,0; zaliczone wszystkie sprawozdania i jadłospisy |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Zaliczone kolokwium ze średnią ocen w przedziale 4,26 - 4,55; zaliczone wszystkie sprawozdania i jadłospisy |
| 4,0 | dobra | 80 | Zaliczone kolokwium ze średnią ocen w przedziale 3,76 - 4,25; zaliczone wszystkie sprawozdania i jadłospisy |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Zaliczone kolokwium ze średnią ocen w przedziale 3,26-3,75; zaliczone wszystkie sprawozdania i jadłospisy |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Zaliczone kolokwium ze średnią ocen w przedziale 3,0-3,25; zaliczone wszystkie sprawozdania i jadłospisy |
| 2,0 | niedostateczna | <80% | Student nie opanował, zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, opuścił więcej niż 40% zajęć, nie zaliczył kolokwium, nie oddał prawidłowo wykonanych sprawozdań/jadłospisów |

Wymagania wstępne

Fizjologia człowieka, Podstawy żywienia człowieka, Dietetyka ogólna, Żywienie kliniczne

Literatura

Obowiązkowa:

1. Szajewska H., Horvath A., (red), 2017 Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży, Medycyna Praktyczna Kraków 2017
2. Szajewska M., Albrecht P., Jak żywić niemowlęta i małe dzieci. PZWL; Warszawa 2009

Uzupełniająca:

3. 3. Ciborowska H. i wsp.: „Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka”, PZWL; Warszawa 2021
4. 4. Jarosz M.: „Praktyczny podręcznik dietetyki”, IŻŻ, Warszawa; 2010



Edukacja żywieniowa

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmioty kierunkowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dr Marta Sobera |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | V |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 50 | 2 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | 15/9 | |
| | Forma zal. | | | | | Z/O | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | 15/9 | |
| | Forma zal. | | | | | Z/O | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | | 20/32 | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z organizacją edukacji żywieniowej, jej miejscem w edukacji zdrowotnej, rolą poradnictwa żywieniowego oraz dietyka w ochronie zdrowia. Ponadto student zostaje zapoznany z poradnictwem indywidualnym i grupowym, determinantami w planowaniu prawidłowego żywienia, zagrożeniami zdrowotnymi wynikającymi z niewłaściwego odżywiania, profilaktyką chorób cywilizacyjnych na tle wadliwego żywienia, wpływem środków masowego przekazu na żywienie człowieka.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|---------------------------------|---|--|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W10 | Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wykorzystuje tą wiedzę w prowadzeniu edukacji żywieniowej. | Kolokwia cząstkowe, ćwiczenia praktyczne, prezentacja studenta |
| K_W11 | Zna społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby. | Kolokwia cząstkowe, ćwiczenia praktyczne, prezentacja studenta |
| K_W12 | Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dzieci, młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. Zna sposoby żywienia różnych grup społecznych | Kolokwia cząstkowe, ćwiczenia praktyczne, prezentacja studenta |
| K_W13 | Ocenia oraz na bieżąco koryguje sposób żywienia u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością | Kolokwia cząstkowe, ćwiczenia praktyczne, prezentacja studenta |
| K_W20 | Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce. | Kolokwia cząstkowe, ćwiczenia praktyczne, prezentacja studenta |
| K_W21 | Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego | Kolokwia cząstkowe, ćwiczenia praktyczne, prezentacja studenta |
| K_W23 | Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych. | Kolokwia cząstkowe, ćwiczenia praktyczne, prezentacja studenta |
| K_W28 | Zna wybrane zagadnienia z zakresu technologii informacyjnej, baz danych oraz sposoby pozyskiwania, przetwarzania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. | Kolokwia cząstkowe, ćwiczenia praktyczne, prezentacja studenta |

| Umiejętności – student potrafi | | |
|--|---|--|
| K_U01 | Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia. | Kolokwia cząstkowe, ćwiczenia praktyczne, prezentacja studenta |
| K_U02 | Potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach zespołu terapeutycznego oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań. | prezentacja studenta |
| K_U03 | Potrafi pracować w zespole interdyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem. | Obserwacja studenta |
| K_U04 | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. | ćwiczenia praktyczne, prezentacja studenta |
| K_U13 | Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych. | prezentacja studenta |
| K_U18 | Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu leczenia i zapobiegania chorobom. | prezentacja studenta |
| K_U19 | Posiada umiejętność posługiwania się programami dietetycznymi oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. | Obserwacja studenta |
| K_U26 | Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się oraz dokształcanie przez całe życie. | prezentacja studenta |
| Kompetencje społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K02 | Wykazuje poszanowanie dla własności intelektualnej własnej i innych osób | Obserwacja studenta |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokształcania się. | Obserwacja studenta |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | Obserwacja studenta |
| K_K09 | Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem. | Obserwacja studenta |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|---|--|
| Wykład | | |
| | <p>Cele i zadania edukacji żywieniowej. Podstawy prawne i teoretyczne edukacji zdrowotnej i żywieniowej.</p> <p>Organizacja poradnictwa żywieniowego.</p> <p>Metodyka edukacji żywieniowej. Interaktywne metody przekazywania wiedzy. Komunikowanie interpersonalne w edukacji żywieniowej i poradnictwie dietetycznym.</p> <p>Edukacja żywieniowa dzieci i młodzieży. Kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych. Edukacja żywieniowa w jednostkach opieki zdrowotnej.</p> <p>Wpływ środków masowego przekazu na żywieniu człowieka. Ocena rzetelności medialnych informacji prozdrowotnych. Analiza treści reklam produktów spożywczych.</p> <p>Mechanizmy kształtowania postaw i zachowań żywieniowych. Determinanty przyrodnicze, kulturowe, religijne i ekonomiczne w planowaniu prawidłowego żywienia. Psychologiczne i społeczne uwarunkowania zachowań żywieniowych.</p> | Kolokwium |
| Ćwiczenia | | |
| | Edukacja prozdrowotna w różnych środowiskach. Edukacja żywieniowa w rodzinie, przedszkolu, szkole. | Prezentacja studenta, ćwiczenia na zajęciach |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>Charakterystyczne zachowania żywieniowe młodzieży. Etapy edukacji żywieniowej młodzieży. Czynniki warunkujące zmianę postaw wobec żywności i żywienia u młodzieży. Metody oceny efektywności prowadzonej edukacji żywieniowej. Sposoby konstruowania materiałów edukacyjnych. Przygotowanie konspektu programu edukacji żywieniowej.</p> | |
|--|---|--|

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80% | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

1. Umiejętność pracy samodzielnej i pracy w grupie
2. Brak konieczności poprzedzenia przedmiotami wprowadzającymi

Literatura

Literatura podstawowa:

1. B. Woynarowska „Edukacja zdrowotna: podręcznik akademicki”, Wyd. PWN, Warszawa, 2017
2. J. Gawęcki, W. Roszkowski (red.): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. PWN, Warszawa, 2009.
3. H. Ciborowska, A. Rudnicka „Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka”, Wyd. PZWL, 2014
4. J. Gawęcki, J. Hasik „Żywność człowieka zdrowego i chorego”, Wyd. PWN, 2010
5. J. Gawęcki, J. Hasik „Żywność człowieka a zdrowie publiczne”, Wyd. PWN, 2009
6. M. Jarosz „Praktyczny podręcznik dietetyki”, Wyd. IŻŻ, 2012

Literatura uzupełniająca:

1. B. Woynarowska, M. Barańska „Profilaktyka w pediatrii”, Wyd. PWN 2014
2. B. Woynarowska „Uczniowie z chorobami przewlekłymi – jak wpierać ich rozwój, zdrowie i edukację”, PWN, 2010
3. M. Jarosz „Żywność osób w wieku starszym. Porady lekarzy i dietetyków” Wyd. PZWL, W-wa 2008
4. E. Brudnik „Ja i mój uczeń pracujemy aktywnie. Przewodnik po metodach aktywizujących”, wyd. II, Zakład Wydawniczy SFS, Kielce 2003
5. Jeżewska-Zychowicz M.: Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania. Wyd. SGGW, Warszawa 2007.
6. Karski J.B.: Praktyka i teoria promocji zdrowia. Wyd. CeDeWu, Warszawa, 2008.



Ekologia i ochrona środowiska

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | stacjonarne /niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmioty kierunkowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | dr inż. Arkadiusz Bryll |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Okres | I |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin stacjonarne /niestacjonarne | ECTS |
|---|---|-------------|
| łączy nakład pracy studenta | 25 | 1 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 15/9 | 0,6/0,4 |
| Praca własna studenta | 10/16 | 0,4/0,6 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 25 | 1 |

| Forma | | Liczba godzin stacjonarne /niestacjonarne | | | | | |
|-------------------------|------------|---|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | 15/9 | | | | | |
| | Forma zal. | Z/O | | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | 10/16 | | | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami ekologii i ochrony środowiska, Uświadomienie znaczenia społecznej, ekonomicznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za środowisko oraz zapoznanie studentów z problematyką zdrowia środowiskowego

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W25 | Zna wpływ czynników środowiskowych szkodliwych dla zdrowia i życia człowieka. Zna sposoby zachowania zasobów przyrody oraz podnoszenia świadomości ekologicznej. | Kolokwium zaliczeniowe (test) |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokształcania się. | Frekwencja, aktywność, dyskusja |
| K_K08 | Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy. | Frekwencja, aktywność, dyskusja |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|--------------------------------|---|-------------------------------|
| Wykład | | |
| Wykład multimedialny, dyskusja | Podstawowe pojęcia z zakresu ekologii i ochrony środowiska. | Kolokwium zaliczeniowe (test) |
| | Dynamika biocenoz | Kolokwium zaliczeniowe (test) |
| | Obieg materii i energii w przyrodzie | Kolokwium zaliczeniowe (test) |
| | Gospodarcza wartość środowiska przyrodniczego | Kolokwium zaliczeniowe (test) |
| | Pojemność środowiska a paradygmat zrównoważonego rozwoju | Kolokwium zaliczeniowe (test) |

| | | |
|----------------|--|-------------------------------|
| | Antropogenne zagrożenia homeostazy środowiskowej | Kolokwium zaliczeniowe (test) |
| | Zdrowie środowiskowe | Kolokwium zaliczeniowe (test) |
| Konwersatorium | | |
| | | |
| | | |
| Ćwiczenia | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|--|
| 5,0 | bardzo dobra | 90 | Zaliczone kolokwium ze średnią ocen w przedziale 4,56 - 5,0; Uczestniczy w dyskusji samodzielnie formułując prawidłowe wnioski. Wykazuje się bardzo dobrą świadomością ekologiczną |
| 4,5 | plus dobra | 90 | Zaliczone kolokwium ze średnią ocen w przedziale 4,26 - 4,55; Uczestniczy w dyskusji formułując prawidłowe wnioski. Wykazuje się bardzo dobrą świadomością ekologiczną |
| 4,0 | dobra | 80 | Zaliczone kolokwium ze średnią ocen w przedziale 3,76 - 4,25; Uczestniczy w dyskusji formułując prawidłowe wnioski w 80%. Wykazuje się świadomością ekologiczną |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Zaliczone kolokwium ze średnią ocen w przedziale 3,26-3,75; Uczestniczy w dyskusji |
| 3,0 | dostateczna | 70 | Zaliczone kolokwium ze średnią ocen w przedziale 3,0-3,25; Nie uczestniczy w dyskusji. |
| 2,0 | niedostateczna | 60 | Student nie opanował, zakładanych efektów uczenia się, opuścił więcej niż 40% zajęć, nie zaliczył kolokwium. Nie uczestniczy w dyskusji. |

Wymagania wstępne

brak

Literatura

Obowiązkowa:

1. B. Dobrzańska, G. Dobrzański, D. Kiełczewski, Ochrona środowiska przyrodniczego. PWN Warszawa, 2021.

Uzupełniająca:

1. J. Krystek, Ocena oddziaływania na środowisko, PWN Warszawa, 2021.
2. N. Wolański, Ekologia człowieka, Wrażliwość na czynniki środowiska i biologiczne zmiany przystosowawcze, PWN Warszawa, 2022.
3. M. Siemiński, Środowiskowe zagrożenia zdrowia, PWN Warszawa, 2015.



Ekologiczne aspekty żywności

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | stacjonarne /niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmioty kierunkowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | dr inż. Arkadiusz Bryll |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Okres | VI |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin stacjonarne /niestacjonarne | ECTS |
|---|---|-------------|
| łączy nakład pracy studenta | 25 | 1 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 15/9 | 0,6/0,4 |
| Praca własna studenta | 10/16 | 0,4/0,6 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 25 | 1 |

| Forma | | Liczba godzin stacjonarne /niestacjonarne | | | | | |
|-------------------------|------------|---|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | | 15/9 |
| | Forma zal. | | | | | | Z/O |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | | | 10/16 |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest uświadomienie studentom znaczenia wpływu codziennych decyzji i podejmowanych działań na jakość środowiska naturalnego i zdrowie człowieka.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W25 | Zna wpływ czynników środowiskowych szkodliwych dla zdrowia i życia człowieka. Zna sposoby zachowania zasobów przyrody oraz podnoszenia świadomości ekologicznej. | Kolokwium zaliczeniowe (test) |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokształcania się. | Frekwencja, aktywność, dyskusja |
| K_K08 | Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy. | Frekwencja, aktywność, dyskusja |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|--------------------------------|--|-------------------------------|
| Wykład | | |
| Wykład multimedialny, dyskusja | Zagrożenia środowiskowe wpływające na zdrowie człowieka | Kolokwium zaliczeniowe (test) |
| | Życie w stylu "less waste". | Kolokwium zaliczeniowe (test) |
| | Proekologiczne rozwiązania stosowane w codziennym życiu. | Kolokwium zaliczeniowe (test) |
| | Ślad węglowy - nasz codzienny wpływ na środowisko. | Kolokwium zaliczeniowe (test) |
| | Składniki niepożądane zawarte w kosmetykach, mikroplastik, | Kolokwium zaliczeniowe (test) |

| | | |
|----------------|--|----------------------------------|
| | Przyczyny i skutki elektrosmogu. Metale ciężkie w produktach żywnościowych. | Kolokwium zaliczeniowe (test) |
| | Wykorzystywanie pojemników plastikowych i ich wpływ na zdrowie człowieka. | Kolokwium zaliczeniowe (test) |
| Konwersatorium | | |
| | | |
| | | |
| Ćwiczenia | | |
| | | |
| | | |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|--|
| 5,0 | bardzo dobra | 90 | Zaliczone kolokwium ze średnią ocen w przedziale 4,56 - 5,0; Uczestniczy w dyskusji samodzielnie formułując prawidłowe wnioski. Wykazuje się bardzo dobrą świadomością ekologiczną |
| 4,5 | plus dobra | 90 | Zaliczone kolokwium ze średnią ocen w przedziale 4,26 - 4,55; Uczestniczy w dyskusji formułując prawidłowe wnioski. Wykazuje się bardzo dobrą świadomością ekologiczną |
| 4,0 | dobra | 80 | Zaliczone kolokwium ze średnią ocen w przedziale 3,76 - 4,25; Uczestniczy w dyskusji formułując prawidłowe wnioski w 80%. Wykazuje się świadomością ekologiczną |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Zaliczone kolokwium ze średnią ocen w przedziale 3,26-3,75; Uczestniczy w dyskusji |
| 3,0 | dostateczna | 70 | Zaliczone kolokwium ze średnią ocen w przedziale 3,0-3,25; Nie uczestniczy w dyskusji. |
| 2,0 | niedostateczna | 60 | Student nie opanował, zakładanych efektów uczenia się, opuścił więcej niż 40% zajęć, nie zaliczył kolokwium. Nie uczestniczy w dyskusji. |

Wymagania wstępne

brak

Literatura

Obowiązkowa:

1. Amy Korst: Styl życia Zero Waste.

Uzupełniająca:

2. Anita Vandyke: Zero waste. Nowa jakość życia w 30 dni.



Ergonomia i higiena pracy dietetyka

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | inne przedmioty obowiązkowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dr Marta Sobera |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | I |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 30 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,8 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,2 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | 15/9 | | | | | |
| | Forma zal. | Z/O | | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | 15/9 | | | | | |
| | Forma zal. | Z/O | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | 20/32 | | | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, podstawowymi zagadnieniami z zakresu ergonomii, organizacji pracy oraz prawa pracy oraz poznanie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujących w pracy dietetyka. Student poznaje metody i kryteria oceny zagrożenia i narażenia w miejscu pracy oraz metod ochrony przed tymi zagrożeniami.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|---|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W07 | Zna 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. | Zaliczenie pisemne |
| K_W25 | Zna wpływ czynników środowiskowych szkodliwych dla zdrowia i życia człowieka. Zna sposoby zachowania zasobów przyrody oraz podnoszenia świadomości ekologicznej. | Zaliczenie pisemne |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U17 | Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego. | Prezentacja studenta |
| K_U26 | Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się oraz dokształcanie przez całe życie. | Prezentacja studenta |
| K_U27 | Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii. | Prezentacja studenta |
| Kompetencje społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K08 | Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy. | Obserwacja studenta |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|---------------------|---|--------------------|
| Wykład | | |
| Wykład informacyjny | Regulacje prawne z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy. Podstawowe źródła prawa w Polsce i Unii Europejskiej dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy. Podstawowe definicje z zakresu prawa pracy. Etapy rozwoju zawodowego człowieka. Fizjologiczne aspekty pracy. Higiena pracy. Pomiar obciążenia pracą fizyczną i psychiczną. Rodzaje zmęczenia. Definicje, cele, zakres i rodzaje ergonomii. Podstawowy układ ergonomiczny. | Zaliczenie pisemne |

| | | |
|-----------------------|---|-------------------|
| | Czynniki materialne środowiska pracy. Rodzaje zagrożeń występujących w procesie pracy. Przyczyny wypadków przy pracy i postępowanie powypadkowe. Choroby zawodowe - przyczyny i sposoby zapobiegania. | |
| Konwersatorium | | |
| Prezentacje studentów | Definicje wypadków, okoliczności i przyczyny charakterystycznych wypadków oraz związana z nimi profilaktyka. Psychospołeczne i organizacyjne aspekty pracy dietetyka (modele podejścia do pracy, sposoby motywacji, style kierowania). | Ocena prezentacji |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80% | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Umiejętność pracy w grupie

Brak konieczności poprzedzenia przedmiotami wprowadzającymi

Literatura

Literatura podstawowa:

1. Koradecka D., Nauka o pracy – bezpieczeństwo, higiena, ergonomia. Pakiet edukacyjny dla uczelni wyższych, Warszawa
2. Ustawa Kodeks Pracy
3. Bukała W., Szczęch K. (2013): Bezpieczeństwo i higiena pracy, WSiP, Warszawa
4. Nowacka W.Ł. (2013): Ergonomia i Ochrona pracy, Wyd. SGGW, Warszawa

Literatura uzupełniająca:

1. Rączkowski B., BHP w praktyce, ODDK, Gdańsk 2008.



Etyka w pracy dietetyka

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | Inne przedmioty obowiązkowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Okres | I |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 25 | 1 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 15/9 | 0,6/0,4 |
| Praca własna studenta | 10/16 | 0,4/0,6 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | 15/9 | | | | | |
| | Forma zal. | Z/O | | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | 10/16 | | | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

| | |
|----|--|
| C1 | Celem przedmiotu jest uzyskanie przez studentów podstawowej wiedzy z zakresu socjologii i bioetyki. Studenci zostają przygotowani do autonomicznego podejmowania decyzji o charakterze etycznym, zwłaszcza w obszarze pracy zawodowej. |
|----|--|

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|--|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W11 | Zna społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby. | Kolokwia częściowe, prezentacja studenta |
| K_W24 | Zna prawne, organizacyjne i etyczne uwarunkowania wykonywania zawodu dietetyka. | Kolokwia częściowe, prezentacja studenta |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U04 | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. | Kolokwia częściowe, prezentacja studenta |
| K_U26 | Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się oraz doskazywanie przez całe życie. | Kolokwia częściowe, prezentacja studenta |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego doskazywania się. | Obserwacja studenta |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | Obserwacja studenta |
| K_K05 | Stawia dobro pacjenta na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta). | Obserwacja studenta |
| K_K06 | Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. | Obserwacja studenta |
| K_K07 | Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia. | Obserwacja studenta |
| K_K10 | Stosuje właściwe i skuteczne metody komunikowania się z pacjentem. | Obserwacja studenta |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|--------------------------------|---|--------------------|
| Wykład | | |
| Wykład informacyjny z dyskusją | Miejsce socjologii i bioetyki w usystematyzowanej refleksji nad człowiekiem i światem społecznym; | Kolokwium |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>przydatność socjologii i bioetyki we współczesnych realiach.</p> <p>Kształtowane się etyki jako samodzielnej dziedziny wiedzy; zakres problemów analizowanych przez etyków; znaczenie bioetyki w życiu zawodowym i codziennym.</p> <p>Podstawowe instrumentarium badawcze socjologii – problematyka badań społecznych, metody i techniki badawcze, medialna prezentacja wyników badań oraz powszechne błędy w niej popełniane.</p> <p>Fundamentalne pytania etyki – dylematy, paradoksy i rozmaite sposoby ich rozwiązywania w głównych nurtach etycznych</p> <p>Ramy społecznego funkcjonowania człowieka - pojęcia kultury i struktury społecznej</p> | |
| | | |
| | | |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80% | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

1. Umiejętność pracy samodzielnej i pracy w grupie
2. Brak konieczności poprzedzenia przedmiotami wprowadzającymi

Literatura

Literatura podstawowa:

1. Babbie E., Podstawy badań społecznych, Warszawa 2008.
2. Golka M., Socjologia kultury, Warszawa 2007.
3. Krąpiec M.A., O etyce, Lublin 2014.
4. Sztompka P., Socjologia: analiza społeczeństwa, Kraków 2012.



Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne /niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | Przedmioty kierunkowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dr Maksym Żuk |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Okres | III |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|---------------|---------|
| łącznie nakład pracy studenta | 30/25 | 1 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 20/12 | 0,7/0,5 |
| Praca własna studenta | 10/13 | 0,3/0,5 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |
| | | |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | 20/12 | | | |
| | Forma zal. | | | E | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Seminarium dyplomowe | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | 10/13 | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest poznanie poszczególnych grup leków oraz możliwości zmian dostępności biologicznej preparatów leczniczych pod wpływem żywności

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W03 | Posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu biochemii, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii. | Egzamin |
| K_W05 | Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin, a także enzymów i hormonów w organizmie człowieka. | Egzamin |
| K_W15 | Posiada wiedzę z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością. | Egzamin |
| K_W17 | Zna 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. | Egzamin |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U18 | Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu leczenia i zapobiegania chorobom. | Prezentacja studenta |
| K_U26 | Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się oraz dokształcanie przez całe życie. | Prezentacja studenta |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokształcania się. | Obserwacja studenta |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | Obserwacja studenta |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|-----------------------|--|---------------------------------|
| Wykład | | |
| Wykład informacyjny | Definicja leku, rodzaje leków ze względu na pochodzenie, formy farmaceutyczne leków, drogi podawania. Farmakodynamika leków. Losy leku w organizmie - wchłanianie, dystrybucja, drogi wydalania, metabolizm. Molekularne i komórkowe mechanizmy działania leków. Działanie farmakologiczne, działania niepożądane, interakcje leków. | Egzamin |
| Ćwiczenia | | |
| Prezentacja studentów | Farmakologia substancji: stymulatory komórkowe, substancje biologiczne, fitoestrogeny, antyutleniacze, filtry chemiczne. Środki antyseptyczne. Farmakologiczne aspekty nadużywania substancji chemicznych i uzależnień. Zastosowanie jądów i toksyn zwierzęcych w farmakologii. Zastosowanie toksyn roślinnych w farmakologii. Zastosowanie preparatów roślinnych i ziół w farmakologii. Hormony. Szczepionki. Układ limfatyczny i jego rola w powstawaniu immunitetu. Przeciwciała, budowa i funkcje. Niepożądane efekty barbituranów i pochodnych benzodiazepiny. Ostre zatrucie lekami analeptycznymi. Toksyczność glikozydów nasercowych. Interakcja alkoholu etylowego z lekami. Niepożądane efekty antybiotyków. Niepożądane efekty sulfonamidów. Efekty toksyczne leków przeciwgorączkowych i przeciwzapalnych. | ocena przygotowanej prezentacji |

Kryteria oceny

| Ocena | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny | |
|-------|---------------------------|----------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80% | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Znajomość zagadnień dot. biochemii

Literatura

Literatura podstawowa:

Korbut R. Farmakologia po prostu. Podręcznik dla studentów kierunków medycznych. Wydawnictwo UJ 2009.

W. Janiec. Kompendium farmakologii. Warszawa PZWL 2008;

W.I. Kostowski. Farmakologia. Tom 1 i 2. Warszawa PZWL 2008;

Farmakologia. Materiały dydaktyczne dla Wydziału Nauki o Zdrowiu. Zeszyt fakultatywny. Oficyna Wydawnicza AM w Warszawie 2006.

Literatura uzupełniająca:

E. Mutschler i In., Toksykologia i farmakologia. Wrocław Elsevier 2004.

Chemia leków Alfred Zejc, red. Maria Gorczyca 2002



Fizjologia człowieka

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|----------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmioty podstawowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dr hab. Renata Szyguła, prof. UO |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 3 |
| Okres | II |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne | ECTS |
|---|--|-------------|
| łączy nakład pracy studenta | 75 | 3 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 45/27 | 1,8/1,1 |
| Praca własna studenta | 30/48 | 1,2/1,9 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne | | | | | |
|-------------------------|------------|--|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | 30/18 | | | | |
| | Forma zal. | | E | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | 15/9 | | | | |
| | Forma zal. | | Z/O | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | 30/48 | | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Do założeń przedmiotu należą: zapoznanie studentów z procesami fizjologicznymi zachodzącymi w organizmie człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz wzajemnymi zależnościami pomiędzy układem trawiennym a innymi układami, zapoznanie studentów z prawidłowymi parametrami charakteryzującymi poszczególne układy oraz mechanizmami regulacji tych wskaźników.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|-------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W01 | Wykazuje zawansowaną znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania. | Odpowiedź ustna, sprawdzian pisemny |
| K_W02 | Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążeniowo -oddechowym, moczowo – płciowym, dokrewnym, czynnym i biernym ruchu. | Odpowiedź ustna, sprawdzian pisemny |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokształcania się. | Obserwacja studenta na zajęciach. |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|---|--------------------|
| Wykład | | |
| Wykład | Podstawy fizjologii ogólnej: homeostaza komórki, narządów i układów narządów. | Egzamin pisemny |
| Wykład | Regulacja nerwowa: czynności rdzenia kręgowego, mechanizmy odruchów somatycznych, drogi ruchowe i obszary ruchowe CSN, mechanizmy neuronalne ruchu dowolnego, receptory, mechanizmy transdukcji bodźca czuciowego, percepcja i gnoźja bodźca czuciowego, autonomiczny układ nerwowy, organizacja i funkcje. | Egzamin pisemny |

| | | |
|------------------------------------|---|---|
| Wykład | Regulacja hormonalna: klasyfikacja hormonów, oś podwzgórzowo przysadkowa, funkcja hormonów przedniego i tylnego płata przysadki mózgowej) hormonów rdzenia i kory nadnerczy, szyszynki, trzustki, tarczycy i przytarczyc, grasicy, hormonów wydzielanych przez gruczoły płciowe. | Egzamin pisemny |
| Wykład | Podstawy fizjologii układu krążenia: zjawiska elektryczne w mięśniu sercowym, podstawy EKG, czynności mechaniczne serca, cykl sercowy, hemodynamika. | Egzamin pisemny |
| Wykład | Wprowadzenie do fizjologii układu trawiennego: podstawy motoryki, aktywności wewnątrz i zewnątrzwydzielniczej żołądka, trzustki, wątroby i jelit. Proces trawienia i wchłaniania. | Egzamin pisemny |
| Wykład | Podstawy fizjologii układu oddechowego: budowa i funkcje dróg oddechowych i płuc. | Egzamin pisemny |
| Wykład | Fizjologia układu wydalniczego i skóry, nerki ich rola i czynność, obszary wodne ustroju. | Egzamin pisemny |
| Konwersatorium | | |
| Pokaz, metoda problemowa, dyskusja | Geneza spoczynkowego potencjału błonowego, potencjał czynnościowy, refrakcja. Mechanizm pompy sodowo - potasowej. Pojęcie pobudliwości. Synapsa i mediatory. Pojęcie odruchu. Elementy łuku odruchowego. Klasyfikacja odruchów. | Odpowiedź ustna, obserwacja studenta na zajęciach |
| Pokaz, metoda problemowa, dyskusja | Elektrofizjologia komórki mięśnia szkieletowego. Sarkomer i jego funkcje. Rodzaje włókien mięśniowych i ich charakterystyka. Czynność synapsy nerwowo-mięśniowej. Pojęcie i rodzaje jednostek ruchowych. Aktywizacja jednostek motorycznych w ruchu. | Odpowiedź ustna, obserwacja studenta na zajęciach |
| Pokaz, metoda problemowa, dyskusja | Właściwości fizykochemiczne, skład i funkcje krwi. Objętość krwi i wskaźnik hematokrytowy. Budowa, metabolizm i funkcje erytrocytów. Zjawisko hemolizy. Charakterystyka grup krwi. Rodzaje, właściwości i funkcje leukocytów. Charakterystyka i funkcje trombocytów. Analiza zachowania się krwinek czerwonych w roztworach. Limfa i płyn tkankowy. | Odpowiedź ustna, obserwacja studenta na zajęciach |
| Pokaz, metoda problemowa, dyskusja | Krążenie duże, małe. Rola fizjologiczna i mechanizmy krążenia. | Odpowiedź ustna, obserwacja studenta na zajęciach |
| Pokaz, metoda problemowa, dyskusja | Fizjologia układu oddechowego. Pojemności i objętości płuc. Mechanizm wdechu i wydechu. Ocena wydolności układu oddechowego. | Odpowiedź ustna, obserwacja studenta na zajęciach |

| | | |
|------------------------------------|--|---|
| | Interpretacja badania spirometrycznego. Wysiłek fizyczny, a układ oddechowy. | |
| Pokaz, metoda problemowa, dyskusja | Fizjologia układu trawiennego. Trawienie, wchłanianie. Czynność wątroby, trzustki, ślinianek. | Odpowiedź ustna, obserwacja studenta na zajęciach |
| Pokaz, metoda problemowa, dyskusja | Fizjologia układu wydalniczego. Nefron – jako podstawowa jednostka funkcjonalna nerki. Powstawanie moczu pierwotnego i wtórnego. Bilans wodny. | Odpowiedź ustna, obserwacja studenta na zajęciach |
| Pokaz, metoda problemowa, dyskusja | Czynniki warunkujące wydolność fizyczną i sposoby jej oceny. Klasyfikacja wysiłków fizycznych. Fizjologiczna charakterystyka procesów zmęczenia i wypoczynku. Kliniczne znaczenie wysiłków fizycznych. Podstawowe zasady treningu zdrowotnego. | Odpowiedź ustna, obserwacja studenta na zajęciach |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | obecność min. 90% | odpowiedź poprawna, pełna, samodzielna, odpowiedź na pytania zadane studentowi przez prowadzącego zajęcia- pisemnie lub ustnie $\geq 90\%$, duże zaangażowanie w trakcie zajęć, duża samodzielność w rozwiązywaniu zadań i aktywność w trakcie zajęć. |
| 4,5 | plus dobra | obecność min. 80% | odpowiedź poprawna, pełna, samodzielna, odpowiedź na pytania zadane studentowi przez prowadzącego zajęcia- pisemnie lub ustnie $\geq 80\%$, duże zaangażowanie w trakcie zajęć, duża samodzielność w rozwiązywaniu zadań. |
| 4,0 | dobra | obecność min. 70% | odpowiedź poprawna, wymagająca nieznacznego ukierunkowania przez nauczyciela, odpowiedź na pytania zadane studentowi, pisemnie lub ustnie 70%, $\leq 80\%$, zaangażowanie w zajęcia, samodzielność w rozwiązywaniu zadań. |
| 3,5 | plus dostateczna | obecność min. 60% | odpowiedź poprawna, niepełna, wymagająca znacznego ukierunkowania przez nauczyciela, odpowiedź na pytania zadane studentowi- pisemnie lub ustnie 60% $\leq 70\%$, umiarkowane zaangażowanie w zajęcia, umiarkowana, samodzielność w rozwiązywaniu zadań. |
| 3,0 | dostateczna | obecność min. 50% | odpowiedź poprawna, niepełna, wymagająca znacznego ukierunkowania przez nauczyciela, odpowiedź na pytania zadane studentowi- pisemnie lub ustnie 50%, umiarkowane zaangażowanie w zajęcia, umiarkowana, samodzielność w rozwiązywaniu zadań. |
| 2,0 | niedostateczna | nieobecność powyżej 50% | brak odpowiedzi lub niepoprawna odpowiedź na każde z pytań zadanych studentowi, pisemnie lub ustnie $\leq 50\%$, brak zaangażowania w zajęcia, nierozwiązywanie zadań (i/lub plagiat!). |

Wymagania wstępne

Brak

Literatura

Obowiązkowa:

Literatura podstawowa:

1. H.Krauss (red.) Fizjologia żywienia. PZWL, Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.
2. H. Krauss, M. Gibas-Dorna (red.) Fizjologia człowieka. Podstawy. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2021.
3. Konturek S. Fizjologia człowieka. Podręcznik dla studentów medycyny. Elsevier, Urban & Partner, Wrocław 2007, wyd 1.

Literatura uzupełniająca:

1. Ganong William F., Fizjologia, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2007, wyd 1.
upełniająca:



Genetyka z elementami immunologii

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|--|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmioty podstawowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dr hab. n. med. Barbara Ślesak, prof. UO |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | II |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne | ECTS |
|---|--|-------------|
| Łączny nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 35/21 | 1,4/0,8 |
| Praca własna studenta | 15/21 | 0,6/1,2 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne | | | | | |
|-------------------------|------------|---|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | 20/12 | | | | |
| | Forma zal. | | E | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | 15/9 | | | | |
| | Forma zal. | | Z/O | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | 15/29 | | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest poznanie przez studentów podstawowych mechanizmów dziedziczenia, genetycznego podłoża chorób człowieka oraz poznanie możliwości wykorzystania wskazanych mechanizmów w profilaktyce, diagnostyce, możliwościach leczenia dietetycznego chorób uwarunkowanych genetycznie

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|---------------------------------|--|---|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W02 | Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążeniowo -oddechowym, moczowo – pociowym, dokrewnym, odpornościowym, czynnym i biernym ruchu. | Egzamin testowy testowe |
| K_W04 | Zna mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka oraz choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem oraz możliwości leczenia dietetycznego. | Egzamin testowy, prezentacje multimedialne |
| K_W16 | Zna wpływ chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego, immunologicznego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów na stan odżywienia. | Zaliczenie testowe, prezentacja multimedialna |
| K_W25 | Zna wpływ czynników środowiskowych szkodliwych dla zdrowia i życia człowieka. Zna sposoby zachowania zasobów przyrody oraz podnoszenia świadomości ekologicznej. | Egzamin testowy, prezentacje multimedialne |

| Umiejętności – student potrafi : | | |
|------------------------------------|---|---|
| K_U20 | Potrafi brać udział w debacie – przedstawiać i oceniać różne opinie i stanowiska oraz dyskutować o nich | Wypowiedzi ustne, aktywność w dyskusji |
| K_U28 | Potrafi samodzielnie wykonywać powierzone mu zadania i właściwie organizować pracę własną i innych z zachowaniem bezpieczeństwa własnego i otoczenia. | Prezentacje multimedialne prowadzone i przygotowywane indywidualnie lub grupowo |
| Kompetencji społecznych – Student: | | |
| K_K01 | Krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu | Wypowiedzi ustne, aktywność w dyskusji |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokształcania się. | Ocena indywidualna, obserwacja studenta na zajęciach |
| K_K08 | Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy. | Ocena indywidualna, obserwacja studenta na zajęciach |
| K_K09 | Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem. | Prezentacje multimedialne prowadzone i przygotowywane indywidualnie lub grupowo |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------------------------|---|--------------------|
| Wykład | | |
| Wykład z prezentacją multimedialną | Podstawy genetyki klasycznej, prawa Mendla, chromosomowa teoria dziedziczności. Kwasy nukleinowe, struktura, rodzaje, mechanizm transkrypcji i translacji. Genom człowieka, rodzaje i wielkość genomu. Cykl życiowy komórki – fazy cyklu mitotycznego, etapy podziału mejotycznego, gametogeneza. Chromosomy- struktura , budowa chromosomu metafazalnego, kariotyp człowieka, metody badania kariotypu, aberracje liczbowe i strukturalne chromosomów- autosomów , chromosomów płci- przykłady chorób i zespołów, wady wrodzone, podział wad, wady OUN, cewy nerwowej, układu kostnego, kończyn , układu krążenia, pokarmowego nerek układu moczowego – przykłady. Podział i kryteria dziedziczenia, rodowody- zapis, rodzaje dziedziczenia dominujące, recesywne, sprzężone z chromosomem X, Y, monogenowe, wielogenowe, kompleksowe – przykłady chorób i ich związek z żywieniem i możliwością leczenia dietetycznego. Choroby mitochondrialne – | Egzamin testowy |

| | | |
|-------------------------------------|---|---------------------------|
| | <p>dziedziczenie. Wprowadzenie do układu immunologicznego człowieka, główne komponenty, charakterystyka komórek zaangażowanych w odpowiedź immunologiczną Odporność wrodzona, nabyta. Główny układ zgodności tkankowej (MHC/HLA) Układ odpornościowy błon śluzowych(MALT), tkanka limfatyczna jelita (GALT), charakterystyka odpowiedzi immunologicznej</p> | |
| Konwersatorium | | |
| Prezentacje multimedialne, dyskusja | <p>Środowiskowe i genetyczne uwarunkowania cech człowieka (dziedziczenie inteligencji, osobowości). Wpływ mutacji i aberracji chromosomowych na zachowanie się, udział genów w uzależnieniu od nikotyny, w chorobie alkoholowej, w chorobach psychicznych mających podłoże genetyczne. Genetyczne aspekty starzenia , definicje i teorie starzenia się</p> <p>Składniki diety modelujące układ odpornościowy – rola witamin; Wpływ mikrośladków zawartych w pożywieniu (cynku, żelaza, seleniu), kwasów tłuszczowych omega3, 6, flawonoidów na układ immunologiczny; rola adipocytów i czynników wytwarzanych przez te komórki w otyłości; wpływ czynników środowiskowych (tytoń, alkohol) na układ odpornościowy i inne układy i narządy</p> | Prezentacje multimedialne |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|--|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Egz/Wyk.-> 90% prawidłowych odpowiedzi testowych ; KON pełny zakres wymagań dot. prezentacji |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Egz/Wyk.- >80% prawidłowych odpowiedzi testowych ; KON- pełny zakres wymagań dot. prezentacji z nielicznymi uzupełnieniami |
| 4,0 | dobra | 80 | Egz/Wyk.- >70% prawidłowych odpowiedzi testowych; KON – prezentacja przedstawiona w zadowalającym zakresie |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Egz/Wyk.->60% prawidłowych odpowiedzi |

| | | | |
|-----|----------------|-------------|---|
| | | | testowych ; KON - prezentacja przedstawiona w niepełnym zakresie |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Egz/Wyk = 60% prawidłowych odpowiedzi testowych ; KON – prezentacja obejmująca minimalny zakres |
| 2,0 | niedostateczna | poniżej 80% | Nzal.Wyk. – poniżej 60% prawidłowych odpowiedzi testowych ; KON- brak przedstawienia prezentacji, brak udziału w dyskusji |

Wymagania wstępne

Anatomia człowieka, Fizjologia człowieka, Biochemia, Dietetyka ogólna, Podstawy żywienia człowieka

Literatura

Obowiązkowa:

- Drewa G, Ferenc T. (red.) Genetyka medyczna. Podręcznik dla studentów. Wrocław: ErdaUrban&Partner; 2015.
- Jorde L.B, Carey J.C, Bamshad M.J. Genetyka medyczna. Wyd.6. Borowiec M. (red. wyd. pol.) Wrocław: Erda Urban&Partner; 2021.
- 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.
- Gołąb J, Jakóbisiak M, Lasek W, Stokłosa T. Immunologia. Wyd.VII.3 dodruk, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN; 2019.

Uzupełniająca:

- Fletcher H, Hickey I, Winter P. Krótkie wykłady. Genetyka. Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Naukowe PWN; 2010.
- Artykuły związane z danymi tematami dostępne w czasopismach naukowych, Internecie.



Higiena i toksykologia żywności

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2024 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmioty kierunkowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | dr inż. Dorota Masłowicz |
| Pozostali nauczyciele | - |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | III |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 60 | 2 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | 15 | | | |
| | Forma zal. | | | E | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | 15 | | | |
| | Forma zal. | | | Z/O | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | 20/32 | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Założeniem przedmiotu jest przekazanie podstawowej wiedzy z toksykologii żywności, w tym przede wszystkim informacji o źródłach zanieczyszczeń żywności substancjami szkodliwymi i ich wpływu na stan zdrowia człowieka oraz dostarczenie wiedzy o produkcji żywności o odpowiedniej jakości zdrowotnej z uwzględnieniem prawnej ochrony konsumenta.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|---|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W03 | Posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu biochemii, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii. | Egzamin |
| K_W07 | Zna 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. | Egzamin |
| K_W08 | Zna zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego. | Egzamin |
| K_W25 | Zna wpływ czynników środowiskowych szkodliwych dla zdrowia i życia człowieka. Zna sposoby zachowania zasobów przyrody oraz podnoszenia świadomości ekologicznej. | Egzamin |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U11 | Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. | Kolokwium |
| K_U17 | Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego. | Kolokwium |
| K_U23 | Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności. | Kolokwium, sprawozdanie z ćwiczeń |
| K_U25 | Potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii. | Kolokwium, sprawozdanie z ćwiczeń |
| K_U27 | Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii. | Obserwacja studenta na zajęciach |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |

| | | |
|-------|---|----------------------------------|
| K_K01 | Jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu | Obserwacja studenta na zajęciach |
| K_K08 | Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy. | Obserwacja studenta na zajęciach |
| K_K09 | Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem. | Obserwacja studenta na zajęciach |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|-------------------------------------|---|-------------------------|
| Wykład | | |
| Prezentacja multimedialna, dyskusja | Cele i zadania toksykologii żywności | Egzamin |
| | Biotransformacje substancji toksycznych | |
| | Prawo w zakresie bezpieczeństwa żywności; GMP, GHP, HACCP | |
| | Naturalne substancje antyodżywcze w żywności | |
| | Chemiczne zanieczyszczenia żywności: metale ciężkie, akrylamid, polichlorowane bifenyle, wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne, dioksyny, azotany, nitrozoaminy, pestycydy | |
| | Mikrobiologiczne zanieczyszczenia żywności | |
| | Zanieczyszczenia żywności antybiotykami, lekami weterynaryjnymi, sterydami | |
| Ćwiczenia | | |
| Prezentacja, zadania rachunkowe | Badania toksykologiczne, Obliczanie dawki LD50 dla wybranych substancji toksycznych metodami Krabera, Behrensa i Thomsona. | Sprawozdanie, kartkówka |
| Prezentacja, zadania rachunkowe | Szczawiany jako przykład naturalnych substancji antyodżywczych w żywności | Sprawozdanie, kartkówka |
| Prezentacja, zadania rachunkowe | Ocena skażenia żywności metalami ciężkimi. | Sprawozdanie, kartkówka |
| Prezentacja, zadania rachunkowe | Tiocyaniki jako przykład naturalnych substancji antyodżywczych w żywności | Sprawozdanie, kartkówka |
| Analiza produktów rynkowych | Środki konserwujące i przeciwutleniające w żywności | Sprawozdanie, kartkówka |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Średnia z kartkówek 4,56 - 5,0; zaliczone wszystkie sprawozdania |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Średnia z kartkówek 4,26 - 4,55; zaliczone wszystkie sprawozdania |
| 4,0 | dobra | 80 | Średnia z kartkówek 3,76 - 4,25; zaliczone wszystkie sprawozdania |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Średnia z kartkówek 3,26-3,75; zaliczone wszystkie sprawozdania |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Średnia z kartkówek 3,0-3,25; zaliczone wszystkie sprawozdania |
| 2,0 | niedostateczna | <80% | Student nie opanował, zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, opuścił więcej niż 20% zajęć, nie oddał prawidłowo wykonanych sprawozdań/jadłospisów |

Wymagania wstępne

Chemia ogólna i żywności, Biochemia ogólna i żywności, Mikrobiologia

Literatura

Obowiązkowa:

1. Wybrane zagadnienia z toksykologii żywności, Orzeł Dagmara, Biernat Jadwiga, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego We Wrocławiu, Wrocław 2012
2. Piotrowski J.: „Podstawy toksykologii”, Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa; 2006
3. Brzozowska A.: „Toksykologia żywności – przewodnik do ćwiczeń”, SGGW, Warszawa; 2010

Uzupełniająca:

1. Szkodliwe substancje w żywności pochodzenie, działanie, zagrożenia zdrowotne, Zdzisław E. Sikorski, Agata Witczak, PWN, Warszawa 2020



Język obcy

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | Język polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | Inne przedmioty obowiązkowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Mgr Filip Nowicki |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 7 |
| Okres | IV i V |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 175 | 7 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 120/72 | 4,8/2,88 |
| Praca własna studenta | 55/103 | 2,2/4,12 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | 60/36 | 60/36 | |
| | Forma zal. | | | | Z/O | E | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | 15/39 | 40/64 | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z metodami i technikami analitycznymi stosowanymi w badaniu żywności i kontroli jej jakości oraz nabycie przez studentów umiejętności wykonywania wybranych analiz żywności wraz ze zrozumieniem ważności dokładności wykonywania badań oraz odpowiedzialności

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|---|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| | | |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U20 | Posługuje się językiem obcym w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację na poziomie B2. | K_U20 |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokształcania się. | Obserwacja pracy studenta |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|-----------------------|---|-------------------------|
| Lektorat - semestr IV | | |
| Dyskusje, ćwiczenia | <p>Powtórzenie wiadomości ze szkoły średniej, Wymowa, zasady czytania i pisowni – kształtowanie poprawnej wymowy głosek angielskich w różnej intonacji, nacisku zdaniowym i kontekście fonetycznym.</p> <p>Formy mocne i słabe, prawidłowe posługiwanie się formami słabymi i mocnymi w zdaniach. Intonacja zdań oznajmujących i różnych typów pytających.</p> <p>Pisownia – grupowanie wyrazów o regularnej pisowni, jako podstawa do późniejszego zapoznania się z regułami czytania. Pisownia poznanych końcówek, przyrostków i przedrostków.</p> <p>Utrwalenie poprawnej wymowy głosek angielskich w różnym kontekście fonetycznym w ramach poznanego słownictwa. Utrwalenie właściwego operowania przyciskiem wyrazowym i zdaniowym.</p> | Kolokwium zaliczeniowe, |

| | | |
|----------------------|---|---------|
| | <p>Przykłady akcentu pobocznego intonacji zdań dłuższych, w których następuje „złamanie” melodii zdania.</p> <p>Pisownia poznanych końcówek, przyrostków i przedrostków. Pisownia – zasady interpunkcji, litery samogłoskowe w sylabach nieakcentowanych.</p> <p>Zdania twierdzące, pytające i przeczące w czasie teraźniejszym z czasownikami modalnymi oraz „be” i „have”. Zdania zawierające orzecznik. Zdania zawierające dopełnienia bliższe. Zdania zawierające okolicznik miejsca i czasu. Konstrukcja „there is”, „there are” w każdym trybie zdania. Zdania z zastosowaniem zaimków wskazujących. Zdania pytające ogólne, szczegółowe z zastosowaniem „question words”, alternatywne, pytania w których zaimek pytający jest podmiotem. Analiza, teoria, gramatyka i produkcja zdań w czasach teraźniejszych present simple i present continuous, oraz w czasach przeszłych past simple i past continuous. Porównanie czasów, mieszanie czasów przy użyciu różnych struktur gramatycznych. Słownictwo dotyczące diety. Tworzenie wypowiedzi ustnych i pisemnych</p> | |
| Lektorat - semestr V | | |
| Dyskusje, ćwiczenia | <p>Rzeczownik: regularna i nieregularna liczba mnoga, przymiotniki dzierżawcze, zaimek saksoński, zaimek formie dopełnienia, zaimek zwrotny, rzeczowniki policzalne i niepoliczalne. Przedimek określony i nieokreślony w zdaniach. Zdania twierdzące, pytające i przeczące z zastosowaniem różnych czasowników w czasach teraźniejszych i przeszłych. Porównanie składni i semantyki zdań z czasami present perfect oraz present perfect continuous.</p> <p>Części mowy: rzeczowniki policzalne i niepoliczalne występujące tylko w liczbie pojedynczej, stopniowanie przymiotników. Zaimki some i any i złożenia: nothing, nobody, noone. Stopniowanie przysłówków.</p> <p>Wprowadzenie do czasu past perfect, porównanie semantyki i gramatyki w kontraście do innych czasów przeszłych. Wyrażanie przyszłości: czas future simple, future continuous, present continuous dla przyszłości, konstrukcja „to be going to”. Konstrukcja zdaniowa z dopełnieniem bliższym i przyimkowym.</p> <p>Tryby warunkowe. Zdania w stronie biernej. „Reported speech”, następstwo czasów.</p> <p>Mówienie o teraźniejszości, przeszłości i przyszłości, prezentacje, dyskutowanie, debaty na tematy związane z poznany słownictwem tematycznym (charakterystyka człowieka, zdrowie, kontakty z ludźmi, usługi, komunikacja i transport, praca, dom i miejsce zamieszkania, rodzina, wypoczynek i rozrywka, podróże i turystyka, środowisko naturalne i zagrożenia z nim związane, położenie geograficzne, kultura i cywilizacja, zagrożenia cywilizacyjne, patologie społeczne, oświata i szkolnictwo wyższe, ochrona zdrowia, środki przekazu informacji, ochrona informacji, nowe zjawiska kulturowe i społeczne, instytucje państwowe, system prawny). Opracowywanie dokumentów, CV.</p> | egzamin |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 90-100% | % punktów: 95-100; Średnia ocen >4,75 |
| 4,5 | plus dobra | 80-89% | % punktów: 90-94; Średnia ocen 4,5-4,74 |
| 4,0 | dobra | 70-79% | % punktów: 80-89; Średnia ocen 4,0-4,49 |
| 3,5 | plus dostateczna | 60-69% | % punktów: 70-79; Średnia ocen 3,5-3,99 |
| 3,0 | dostateczna | 50-59% | % punktów: 60-69; Średnia ocen 3,0-3,49 |
| 2,0 | niedostateczna | <50% | % punktów: <60; Średnia ocen <3,0 |

Wymagania wstępne

Znajomość języka na poziomie szkoły średniej

Literatura

Literatura podstawowa:

1. B. Gorbacz-Gancarz, L. Ostrowska, E. Stefańska.: ENGLISH for DIETETICS, PZWL. 2016
2. Guy Brook-Hart.: Complete First Second Edition, Cambridge University Press. 2015

Literatura uzupełniająca:

1. J. Ciecierska, Barbara Jenike.: English for Medicine, PZWL. 2015
2. Latham-Koenig Christina, Oxenden Clive.: English File Upper-intermediate, Oxford University Press, 2014



Kliniczny zarys chorób

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|---|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/ niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmioty kierunkowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dr hab. n. med. Barbara Ślesak, prof.UO |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | III |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|---------------|---------|
| Łączny nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 35/21 | 1,4/0,8 |
| Praca własna studenta | 15/29 | 0,6/1,2 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 50 | 2 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | 20/12 | | | |
| | Forma zal. | | | Z/O | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | 15/9 | | | |
| | Forma zal. | | | Z/O | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | 15/29 | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z głównymi wyznacznikami chorób poszczególnych układów i narządów oraz nabycie przez studentów wiedzy na temat możliwości dopasowania zaleceń żywieniowych wspomagających leczenie w zależności od rodzaju choroby

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|---------------------------------|---|--|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W02 | Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążeniowo -oddechowym, moczowo – płciowym, dokrewnym, immunologicznym, czynnym i biernym ruchu. | Zaliczenie testowe Prezentacja multimedialna |
| K_W04 | Zna mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka oraz choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem oraz możliwości leczenia dietetycznego. | Zaliczenie testowe Prezentacja multimedialna |
| K_W12 | Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dzieci, młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. Zna sposoby żywienia różnych grup społecznych | Zaliczenie testowe Prezentacja multimedialna |
| K_W13 | Ocenia oraz na bieżąco koryguje sposób żywienia u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością | Zaliczenie testowe Prezentacja multimedialna |
| K_W16 | Zna wpływ chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, | Zaliczenie testowe Prezentacja multimedialna |

| | | |
|------------------------------------|--|----------------------------------|
| | moczowego, nerwowego, immunologicznego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów na stan odżywienia. | |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U06 | Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe. | Prezentacja multimedialna |
| K_U07 | Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia. | Prezentacja multimedialna |
| K_U10 | Potrafi zaplanować sposób żywienia chorych w szpitalu. | Prezentacja multimedialna |
| Kompetencje społecznych – Student: | | |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | Obserwacja studenta na zajęciach |
| K_K05 | Stawia dobro pacjenta na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta). | Obserwacja studenta na zajęciach |
| K_K06 | Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. | Obserwacja studenta na zajęciach |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|-------------------------------------|--|-----------------------------|
| Wykład | | |
| Wykład z prezentacją multimedialną | Podstawowe pojęcia z zakresu zdrowia. Definicja choroby, objawy kliniczne występujące najczęściej w symptomatologii chorób, Choroby przewodu pokarmowego(choroba Vincenta, przetyk Barretta, choroba Leśniowskiego – Crohna, wrzodziejące zapalenie jelita, jelito drażliwe, zespół przerostu flory bakteryjnej jelita cienkiego, zespół nieszczelnego jelita). Nowotwory (łagodne i złośliwe) występujące w poszczególnych częściach przewodu pokarmowego i gruczołach z nim związanych. Choroby narządów związanych z przewodem pokarmowym (trzustka –cukrzyca).Rola diety w profilaktyce , leczeniu i/lub wspomaganie leczenia farmakologicznego/operacyjnego choroby | Zaliczenie – test |
| Konwersatorium | | |
| Prezentacje multimedialne, dyskusja | Wybrane choroby układu krążenia - nadciśnienie tętnicze, niewydolność serca, żylna choroba zakrzepowo-zatorowa- leczenie | Prezentacje multimedialne/o |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>niefarmakologiczne, rola składników pokarmowych w diecie.</p> <p>Wybrane choroby układu oddechowego – przewlekła obturacyjna choroba płuc (POChP); astma oskrzelowa,, mukowiscydoza- leczenie dietetyczne</p> <p>Wybrane choroby przewodu pokarmowego-choroba reflowowa przełyku(GERD),choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy – wskazówki dietetyczne; choroby trzustki – ostre i przewlekłe zapalenie trzustki – rola diety w profilaktyce i leczeniu; choroby pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych – kamica pęcherzyka żółciowego, ostre zapalenie pęcherzyka żółciowego – zalecenia i postępowanie żywieniowe</p> <p>Choroby wątroby , alkoholowa choroba wątroby, niealkoholowa stłuszczeniowa choroba wątroby, marskość wątroby – rola diety w profilaktyce i leczeniu.Wybrane choroby układu moczowego – choroby nerek – ostra i przewlekła niewydolność nerek, choroby kłębuszków nerkowych, zespół nerczycowy – zalecenia dietetyczne, leczenie żywieniowe</p> <p>Wybrane choroby układu dokrewnego – choroby tarczycy niedoczynność, nadczynność tarczycy – zalecenia dietetyczne</p> <p>Niedokrwistości – niedokrwistość sideropeniczna, niedokrwistość złośliwa – rola diety</p> <p>Wybrane choroby reumatologiczne i autoimmunizacyjne – reumatoidalne zapalenie stawów (RZS)- zalecenia dietetyczne, toczeń rumieniowaty układowy (SLE) – rola diety</p> <p>Wybrane choroby związane z zaburzeniami odżywiania – nadmierna masa ciała, otyłość – podział, charakterystyka, uwarunkowania, leczenie dietetyczne; żarłoczność psychiczna – leczenie dietetyczne, niedobór masy ciała – zalecenia dietetyczne; jadłowstręt psychiczny zalecenia dietetyczne</p> | |
|--|---|--|

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|--|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Zal/Wyk.-> 90% prawidłowych odpowiedzi testowych ; KON pełny zakres wymagań dot. prezentacji |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Zal/Wyk.- >80% prawidłowych odpowiedzi testowych ; KON- pełny zakres wymagań dot. prezentacji z nielicznymi uzupełnieniami |
| 4,0 | dobra | 80 | Zal/Wyk.- >70% prawidłowych odpowiedzi testowych; KON – prezentacja przedstawiona w zadowalającym zakresie |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Zal/Wyk.->60% prawidłowych odpowiedzi testowych ; KON - prezentacja przedstawiona w niepełnym zakresie |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Zal/Wyk = 60% prawidłowych odpowiedzi testowych ; KON – prezentacja obejmująca minimalny zakres |
| 2,0 | niedostateczna | Poniżej 80% | Nzal.Wyk. – poniżej 60% prawidłowych odpowiedzi testowych ;Nzal/ KON- brak przedstawienia prezentacji, brak udziału w dyskusji |

Wymagania wstępne

Literatura

Obowiązkowa:

- Gajewski P (red.prowadzący), Interna Szczeklika 2020. Kraków: Medycyna Praktyczna, Polski Instytut *Evidence Based Medicine*; 2020.
- Cymers M, i wsp.(red), Kliniczny zarys chorób wewnętrznych. Podręcznik dla studentów dietetyki. Poznań : Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Medycznego im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu; 2013.
- Hahn J-M. Choroby wewnętrzne. Skoczyńska A.(red. Wyd. Pol) . Wrocław: Medpharm Polska; 2015.
- Grzymisławski M(red). Dietetyka kliniczna. Warszawa: Państwowy Zakład Wydawnictw Lekarskich PZWL; 2019.

Uzupełniająca:

- Ostrowska L.(red).Dietetyka.Kompendium. Warszawa: Państwowy Zakład Wydawnictw Lekarskich PZWL; Wyd.1-I dodruk.2021.
- artykuły naukowe zamieszczone w czasopismach naukowych , internecie



Kwalifikowana pierwsza pomoc medyczna

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | stacjonarne /niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmioty podstawowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | mgr Jolanta Żurakowska |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | I |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin stacjonarne /niestacjonarne | ECTS |
|---|---|-------------|
| łączy nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | 15/9 | | | | | |
| | Forma zal. | Z/O | | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | 15/9 | | | | | |
| | Forma zal. | Z/O | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | 20/32 | | | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Założeniem przedmiotu jest zapoznanie z metodami resuscytacji oraz z organizacją pomocy osobom w sytuacjach zagrożenia życia

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|--|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W27 | Zna zasady udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej w sytuacjach zagrożenia zdrowia lub życia. | Obserwacja studenta na zajęciach, zaliczenie pisemne |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U21 | Potrafi udzielić pierwszej pomocy przedmedycznej i postępować w stanach zagrożenia życia. | Obserwacja studenta na zajęciach |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego doksztalcania się. | Obserwacja studenta na zajęciach |
| K_K05 | Stawia dobro pacjenta na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta). | Obserwacja studenta na zajęciach |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|---|---|
| Wykład | | |
| | Ocena podstawowych parametrów życiowych i stanu świadomości. Resuscytacja krążeniowo-oddechowa u dorosłych, dzieci i niemowląt. Istota wstrząsu i jego rodzaje - zasady postępowania. Pierwsza pomoc przy krwotokach i złamaniach. Urazy głowy, klatki piersiowej, brzucha - zasady postępowania. Ostre zatrucia, padaczka, hipoglikemia. Wybrane nagłe zagrożenia środowiskowe - tonięcie, udar cieplny, hipotermia, oparzenia, odmrożenia, porażenie prądem. | Zaliczenie pisemne, |
| Ćwiczenia | | |
| | Ocena podstawowych parametrów życiowych. Ocena stanu poszkodowanego (badanie fizykalne). Ręczna | Zaliczenie pisemne, obserwacja studenta |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>stabilizacja kręgosłupa szyjnego. Zastosowanie pozycji bocznej ustalonej. Zastosowanie pozycji bocznej ustalonej. Ułożenie poszkodowanego w zależności od stanu (padaczka, omdlenie, wstrząs, uraz klatki piersiowej, brzucha, głowy). Tamowanie krwotoków, zaopatrywanie ran, stabilizacja ciała obcego. Pierwsza pomoc w złamaniach, zwichnięciach, skręceniach. Postępowanie w zadławieniu u dorosłych i dzieci. Utrzymanie drożności dróg oddechowych, wentylacja płuc, zewnętrzny masaż serca. Resuscytacja krążeniowa u dorosłego w 1 i 2 ratowników. RKO u dzieci i niemowląt w 1 i 2 ratowników.</p> | |
|--|---|--|

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80% | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Wiedza dot. anatomii i fizjologii człowieka w zakresie programu szkoły średniej

Literatura

Literatura podstawowa:

- Gabriela Kołodziej, Andrzej Kopta, Jakub Mierzejewski Kwalifikowana pierwsza pomoc, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016
- Bogdan Wiśniewski, Krzysztof Lepka, Kwalifikowana pierwsza pomoc. Vademecum ratownika, Elamed, Warszawa 2017

Literatura uzupełniająca:

- Przemysław Guła, dr hab. n. med. Waldemar Machała Postępowanie przedszpitalne w obrażeniach ciała, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2015

Metodologia badań naukowych z elementami statystyki

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmioty kierunkowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | dr inż. Arkadiusz Bryll |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | IV |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne | ECTS |
|---|--|-------------|
| łączy nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 50 | 2 |

| Forma | | Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne | | | | | |
|-------------------------|------------|--|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | 15/9 | | |
| | Forma zal. | | | | Z/O | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | Z/O | | |
| | Forma zal. | | | | 15/9 | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | 20/32 | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest nabycie przez studentów podstaw metodologicznych przygotowania opracowań naukowych a także nabycie praktycznych umiejętności przygotowania różnych rodzajów opracowań naukowych oraz praktyczne przygotowanie metodologiczne do realizacji pracy dyplomowej

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|---|---|---|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W26 | Zna i rozumie zasady ochrony prawa autorskiego i ochrony własności przemysłowej. | Prezentacja, dyskusja, zaliczenie ustne dotyczące metodologii pracy licencjackiej |
| K_W28 | Zna wybrane zagadnienia z zakresu technologii informacyjnej, baz danych oraz sposoby pozyskiwania, przetwarzania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. | Prezentacja, dyskusja, zaliczenie ustne dotyczące metodologii pracy licencjackiej |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U19 | Posiada umiejętność posługiwania się programami dietetycznymi oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. | Prezentacja, dyskusja, zaliczenie ustne dotyczące metodologii pracy licencjackiej ze szczególnym uwzględnieniem metodologii doboru źródeł naukowych |
| K_U26 | Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się oraz dokształcanie przez całe życie. | Prezentacja, dyskusja, zaliczenie ustne dotyczące metodologii pracy licencjackiej |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K02 | Wykazuje poszanowanie dla własności intelektualnej własnej i innych osób | Prezentacja, dyskusja, zaliczenie ustne |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokształcania się. | Prezentacja, dyskusja, zaliczenie ustne dotyczące metodologii pracy licencjackiej, kryterium obecności na zajęciach |

| | | |
|-------|--|---|
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | Prezentacja, dyskusja, zaliczenie ustne dotyczące metodologii pracy licencjackiej, kryterium obecności na zajęciach |
|-------|--|---|

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|---------------------------|--|-------------------------|
| Wykład | | |
| Prezentacja multimedialna | Wprowadzenie do metodologii naukowej | zaliczenie ustne |
| | Klasyfikacja nauk i dyscyplin naukowych | zaliczenie ustne |
| | Metody naukowe. Rodzaje prac naukowych | zaliczenie ustne |
| | Wprowadzenie do metod analizy statystycznej | zaliczenie ustne |
| | Wnioskowanie statystyczne | zaliczenie ustne |
| Ćwiczenia | | |
| | Pojęcie, istota i zasady badań naukowych | Sprawozdanie, aktywność |
| | Badania i wyjaśnienia naukowe | Sprawozdanie, aktywność |
| | Procedury, problemy, zmienne badawcze i ich wskaźniki, hipotezy badawcze | Sprawozdanie, aktywność |
| | Geneza, istota i znaczenie metod badawczych | Sprawozdanie, aktywność |
| | Techniki i narzędzia badawcze | Sprawozdanie, aktywność |
| | Organizacja i etapy badań naukowych | Sprawozdanie, aktywność |
| | Istota i pojęcie pomiaru w badaniach naukowych | Sprawozdanie, aktywność |
| | Rodzaje prac naukowych | Sprawozdanie, aktywność |
| | Rodzaje i charakterystyka badań naukowych w naukach o zdrowiu | Sprawozdanie, aktywność |
| | Badania dotyczące rozpoznania, diagnozy i rokowania | Sprawozdanie, aktywność |
| | Badania na modelach zwierzęcych | Sprawozdanie, aktywność |
| | Badania na układach modelowych | Sprawozdanie, aktywność |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|--------------|---------------------------|--|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Student wygłosił merytorycznie poprawną, wyczerpującą prezentację na zadany temat podając różnorodne przykłady. Udzielił w 100% poprawnych odpowiedzi dotyczących metodologii pracy dyplomowej licencjackiej i metodologii badań naukowych podczas zaliczenia ustnego. Rozumie i umie stosować zasady opisu i wnioskowania statystycznego. |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student wygłosił merytorycznie poprawną prezentację na zadany temat. Podał przykłady. Udzielił w 90% poprawnych odpowiedzi dotyczących metodologii pracy dyplomowej licencjackiej i metodologii badań naukowych podczas zaliczenia ustnego. Rozumie i częściowo umie zastosować zasady opisu i wnioskowania statystycznego. |
| 4,0 | dobra | 80 | Student wygłosił merytorycznie poprawną prezentację na zadany temat podając nieliczne przykłady. Udzielił w 80% poprawnych odpowiedzi dotyczących metodologii pracy dyplomowej licencjackiej |

| | | | |
|-----|------------------|----|---|
| | | | i metodologii badań naukowych podczas zaliczenia ustnego. Rozumie zasady opisu i wnioskowania statystycznego. |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student wygłosił merytorycznie poprawną prezentację na zadany temat. Próbuje podać przykłady. Udzielił w 70% poprawnych odpowiedzi dotyczących metodologii pracy dyplomowej licencjackiej i metodologii badań naukowych podczas zaliczenia ustnego. |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student wygłosił merytorycznie poprawną prezentację na zadany temat. Udzielił w 60% poprawnych odpowiedzi dotyczących metodologii pracy dyplomowej licencjackiej i metodologii badań naukowych podczas zaliczenia ustnego. |
| 2,0 | niedostateczna | 50 | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się, nie zrealizował prezentacji, nie odpowiada na 50% pytań podczas zaliczenia ustnego. Opuścił więcej niż 50% zajęć. |

Wymagania wstępne

zaliczenie III semestru studiów

Literatura

Obowiązkowa:

1. C. Watała, M. Różalski, M. Boncler, P. Kaźmierczak, **Badania i publikacje w naukach biomedycznych. Tom 1. Planowanie i prowadzenie badań. Tom 2. Przygotowywanie publikacji.** Alfa Medica Press, Bielsko Biała 2011.

Uzupełniająca:

1. M. Harris, G. Taylor, **Statystyka medyczna- jasno i zrozumiale, MAKMED 2021.**
2. J. Zieliński, **Metodologia pracy naukowej, Aspra 2012.**
3. Z. Bobowski, **Wybrane metody statystyki opisowej i wnioskowania statystycznego, WWSZiP, Wałbrzych 2006.**
4. J. Schmuller, **Analiza statystyczna w Exellu dla bystrzaków, Helion, Gliwice 2020.**



Mikrobiologia ogólna i żywności

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmioty podstawowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dr Dagna Maculewicz |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | III |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne | ECTS |
|---|--|-------------|
| łączy nakład pracy studenta | 55/50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 45/27 | 1,6/1,1 |
| Praca własna studenta | 10/23 | 0,4/0,9 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | 15/9 | | | |
| | Forma zal. | | | E | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | 30/18 | | | |
| | Forma zal. | | | Z/O | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | 10/23 | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy na temat klasyfikacji, morfologii i rozmnażania mikroorganizmów oraz wpływu czynników środowiskowych na ich wzrost i metabolizm oraz wiedzy na temat zatruć pokarmowych pochodzenia mikrobiologicznego, składu i znaczenia ludzkiego mikrobiomu przewodu pokarmowego oraz znaczenia drobnoustrojów w produkcji żywności. Studenci zostają zapoznani z metodami hodowli i identyfikacji mikroorganizmów

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|---|---|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W03 | Posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu biochemii, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii. | Egzamin, prezentacje multimedialne |
| K_W07 | Zna 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. | Egzamin, obserwacja studenta na zajęciach |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U25 | Potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii. | Kartkówka, sprawozdania z ćwiczeń |
| K_U27 | Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii. | Obserwacja studenta na zajęciach |
| Kompetencje społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K01 | Jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu | Obserwacja studenta na zajęciach |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokształcania się. | Obserwacja studenta na zajęciach |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|-------------------|--------------------|
| Wykład | | |

| | | |
|--|---|-------------------------|
| Prezentacja multimedialna, dyskusja | Ogólna charakterystyka drobnoustrojów. Klasyfikacja i nazewnictwo. Rola i zadania mikrobiologii żywności | Egzamin |
| | Mikroflora przewodu pokarmowego człowieka. Charakterystyka mikroorganizmów ważnych w żywieniu człowieka | |
| | Taksonomia, budowa, sposoby rozmnażania i cykle rozwojowe wybranych bakterii i grzybów. Fizjologia i metabolizm mikroorganizmów | |
| | Budowa, cykle rozwojowe i znaczenie wirusów i bakteriofagów | |
| | Infekcje układu pokarmowego. Zatrucia pokarmowe | |
| | Antybiotyki i antybiotykoterapia. Oporność bakterii na antybiotyki i inne czynniki przeciwbakteryjne | |
| Konwersatorium | | |
| | | |
| Ćwiczenia | | |
| Prezentacja multimedialna, dyskusja | Przepisy BHP i regulamin pracowni mikrobiologicznej. Wyposażenie laboratorium mikrobiologicznego. Podłoża mikrobiologiczne. Metody sterylizacji | Kartkówka |
| Wykonywanie doświadczeń, analiza wyników doświadczeń, dyskusja | Techniki posiewu i hodowli mikroorganizmów | Sprawozdanie, kartkówka |
| Wykonywanie doświadczeń, analiza wyników doświadczeń, dyskusja | Praca z mikroskopem. Sporządzanie preparatów mikroskopowych | Sprawozdanie, kartkówka |
| Wykonywanie doświadczeń, analiza wyników doświadczeń, dyskusja | Morfologia i wzrost bakterii. Metody barwienia bakterii. Barwienie proste i złożone | Sprawozdanie, kartkówka |
| Wykonywanie doświadczeń, analiza wyników doświadczeń, dyskusja | Morfologia i wzrost drożdży i grzybów strzępkowych. Metody barwienia grzybów | Sprawozdanie, kartkówka |
| Wykonywanie doświadczeń, analiza wyników doświadczeń, dyskusja | Oznaczanie liczby komórek drobnoustrojów w środowisku - metody hodowlane i mikroskopowe | Sprawozdanie, kartkówka |
| Wykonywanie doświadczeń, analiza wyników doświadczeń, dyskusja | Analiza mikrobiologiczna produktów żywnościowych | Sprawozdanie, kartkówka |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|--------------|---------------------------|--|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Średnia z kartkówek 4,56-5,0; zaliczone wszystkie sprawozdania; wykonanie prezentacji |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Średnia z kartkówek 4,26-4,55; zaliczone wszystkie sprawozdania; wykonanie prezentacji |

| | | | |
|-----|------------------|-----|--|
| 4,0 | dobra | 80 | Średnia z kartkówek 3,76-4,25; zaliczone wszystkie sprawozdania; wykonanie prezentacji |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Średnia z kartkówek 3,26-3,75; zaliczone wszystkie sprawozdania; wykonanie prezentacji |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Średnia z kartkówek 3,0-3,25; zaliczone wszystkie sprawozdania; wykonanie prezentacji |
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Średnia z kartkówek <3,0; student opuścił więcej niż 20% zajęć, nie oddał prawidłowo wykonanych sprawozdań i prezentacji |

Wymagania wstępne

Biochemia ogólna i żywności

Literatura

Obowiązkowa:

1. Murray P.R., Rosenthal K.S., Pfaller M.A. *Mikrobiologia* Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2018
2. Libudzisz Z., Kowal K., Żakowska Z., (red). *Mikrobiologia techniczna. Tom 2* PWN, Warszawa 2013
3. Heczko P., Wróblewska M., Pietrzyk A. *Mikrobiologia lekarska* PZWŁ, Warszawa 2016

Uzupełniająca:

1. Wojtatowicz M. (red.), Stempniewicz R., Żarowska B., *Mikrobiologia żywności - teoria i ćwiczenia* Wyd. UP we Wrocławiu 2009
2. Schlegel Hanz G.: *Mikrobiologia ogólna* PWN, Warszawa 2008
3. Szewczyk E. (red.). *Diagnostyka bakteriologiczna* PWN, Warszawa 2013
4. Drewniak E., Drewniak T., *Mikrobiologia żywności*, WSiP, Warszawa 2009



Modyfikacje produktów spożywczych

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmioty kierunkowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | dr inż. Arkadiusz Bryll |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Okres | VI |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 25 | 1 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 15/9 | 0,6/0,4 |
| Praca własna studenta | 10/16 | 0,4/0,6 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 25 | 1 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | | 15/9 |
| | Forma zal. | | | | | | Z/O |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | | | 10/16 |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zdobycie wiedzy na temat modyfikacji genetycznych surowców spożywczych. Student nabywa umiejętność wyrażania opinii na temat modyfikacji produktów spożywczych i poparcia jej argumentami

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|---|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W03 | Posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu biochemii, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii. | Kolokwium, prezentacja, pytania do prezentacji, dyskusja |
| K_W04 | Zna mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka oraz choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem oraz możliwości leczenia dietetycznego. | Kolokwium, prezentacja, pytania do prezentacji, dyskusja |
| K_W15 | Posiada wiedzę z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością. | Kolokwium, prezentacja, pytania do prezentacji, dyskusja |
| K_W25 | Zna wpływ czynników środowiskowych szkodliwych dla zdrowia i życia człowieka. Zna sposoby zachowania zasobów przyrody oraz podnoszenia świadomości ekologicznej. | Kolokwium, prezentacja, pytania do prezentacji, dyskusja |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U11 | Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. | Prezentacja, pytania do prezentacji, dyskusja |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K02 | Wykazuje poszanowanie dla własności intelektualnej własnej i innych osób | Prezentacja, pytania do prezentacji, dyskusja |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego doszkalania się. | Frekwencja, prezentacja, pytania do prezentacji, dyskusja |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | Frekwencja, prezentacja, pytania do prezentacji, dyskusja |

| | | |
|-------|--|---|
| K_K08 | Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy. | Frekwencja, prezentacja, pytania do prezentacji, dyskusja |
|-------|--|---|

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|----------------------|---|--------------------------------|
| Wykład | | |
| Wykład multimedialny | Definicja GMO, rys historyczny prac nad GMO | Kolokwium zaliczeniowe |
| | Aspekty prawne dotyczące żywności genetycznie zmodyfikowanej | Kolokwium zaliczeniowe |
| | Unijny Rejestr Genetycznie Zmodyfikowanej Żywności i Paszy | Kolokwium zaliczeniowe |
| | Znakowanie żywności GMO i obrót towarowy | Kolokwium zaliczeniowe |
| | Szanse stwarzane przez żywność GMO | Kolokwium zaliczeniowe |
| | Potencjalne zagrożenia stwarzane przez żywność GMO | Kolokwium zaliczeniowe |
| Konwersatorium | | |
| | Przykłady modyfikacji genetycznych surowców żywnościowych dostępnych na rynku oraz cel wprowadzonej modyfikacji | Prezentacja, pytania, dyskusja |
| | Metody inżynierii genetycznej stosowane w produkcji żywności | Prezentacja, pytania, dyskusja |
| | System bezpieczeństwa produkcji żywności GM | Prezentacja, pytania, dyskusja |
| | Techniki analityczne stosowane w identyfikacji żywności GM. Laboratoria referencyjne | Prezentacja, pytania, dyskusja |
| | Różnice w uwarunkowaniach prawnych dotyczących żywności GM na przykładzie UE i USA | Prezentacja, pytania, dyskusja |
| | Modyfikowana żywność probiotyczna | Prezentacja, pytania, dyskusja |
| | Mikroorganizmy modyfikowane genetycznie | Prezentacja, pytania, dyskusja |
| | Pasze modyfikowane w masowej produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego | Prezentacja, pytania, dyskusja |
| | Żywność GM w porównaniu z uprawami konwencjonalnymi i ekologicznymi | Prezentacja, pytania, dyskusja |
| | Modyfikacje organizmów zwierzęcych | Prezentacja, pytania, dyskusja |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|--------------|---------------------------|--|
| 5,0 | bardzo dobra | 90 | Zaliczone kolokwium ze średnią ocen w przedziale 4,56 - 5,0; Wygłoszona wyczerpująca, merytorycznie bardzo dobra prezentacja na zadany temat. Uczestniczy w dyskusji samodzielnie formułując prawidłowe wnioski. |
| 4,5 | plus dobra | 90 | Zaliczone kolokwium ze średnią ocen w przedziale 4,26 - 4,55; Przeczytana wyczerpująca, merytorycznie bardzo dobra prezentacja na zadany temat. Uczestniczy w dyskusji formułując prawidłowe wnioski. |

| | | | |
|-----|------------------|--------------|--|
| 4,0 | dobra | 90 | Zaliczone kolokwium ze średnią ocen w przedziale 3,76 - 4,25; Prezentacja merytorycznie poprawna. Uczestniczy w dyskusji formułując poprawne wnioski. |
| 3,5 | plus dostateczna | 90 | Zaliczone kolokwium ze średnią ocen w przedziale 3,26-3,75; Prezentacja merytorycznie poprawna. Uczestniczy w dyskusji. |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Zaliczone kolokwium ze średnią ocen w przedziale 3,0-3,25; Nie uczestniczy w dyskusji. |
| 2,0 | niedostateczna | mniej niż 60 | Student nie opanował, zakładanych efektów uczenia się, opuścił więcej niż 40% zajęć, nie zaliczył kolokwium w 60%. Nie wygłosił prezentacji. Nie uczestniczy w dyskusji. |

Wymagania wstępne

Zaliczony V semestr studiów na kierunku Dietetyka pierwszego stopnia.

Literatura

Obowiązkowa:

1. K. Niemirowicz- Szczyt, **GMO w świetle najnowszych badań**, SGGW, Warszawa 2012
2. J. Buchowicz, **Biotechnologia molekularna: modyfikacje genetyczne, postępy, problemy**. PWN, Warszawa 2012

Uzupełniająca:

1. M. Szkarłat. **Żywność genetycznie zmodyfikowana w stosunkach międzynarodowych**. UMCS, Lublin 2011
2. **Artykuły naukowe dotyczące żywności modyfikowanej genetycznie z ostatnich 10 lat (Google Scholar, PubMed, SinceDirect itp.)**



Organizacja pracy w placówkach żywienia

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmioty kierunkowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Mgr Aneta Dzieniszewska |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Okres | V |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 25 | 1 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 15/9 | 0,6/0,4 |
| Praca własna studenta | 10/16 | 0,4/0,6 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 25 | 1 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | 15/9 | |
| | Forma zal. | | | | | Z/O | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | | | 10/16 |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie z zasadami organizacji żywienia zbiorowego oraz zapoznanie z zasadami prowadzenia kontroli wewnętrznej i nadzorem nad działaniami związanymi z realizacją zasad GHP/GMP, spełnieniem wymogów sanitarno-higienicznych, wdrażaniem i skutecznym funkcjonowaniem systemu HACCP oraz dokumentowaniem działań w tym zakresie.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|---|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W06 | Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. | Zaliczenie pisemne |
| K_W07 | Zna 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. | Zaliczenie pisemne |
| K_W08 | Zna zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego. | Zaliczenie pisemne |
| K_W28 | Zna wybrane zagadnienia z zakresu technologii informacyjnej, baz danych oraz sposoby pozyskiwania, przetwarzania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. | Zaliczenie pisemne |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U02 | Potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach zespołu terapeutycznego oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań. | Ocena prezentacji studenta |
| K_U03 | Potrafi pracować w zespole interdyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem. | Ocena prezentacji studenta |
| K_U05 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych. | Ocena prezentacji studenta |
| K_U10 | Potrafi zaplanować sposób żywienia chorych w szpitalu. | Ocena prezentacji studenta |
| K_U11 | Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. | Ocena prezentacji studenta |
| K_U17 | Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego. | Ocena prezentacji studenta |
| K_U28 | Potrafi samodzielnie wykonywać powierzone mu zadania i właściwie organizować pracę własną i innych z zachowaniem bezpieczeństwa własnego i otoczenia. | Ocena prezentacji studenta |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |

| | | |
|-------|---|---------------------|
| K_K08 | Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy. | Obserwacja studenta |
| K_K09 | Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem. | Obserwacja studenta |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|-----------------------|---|--------------------|
| ćwiczenia | | |
| Prezentacje studentów | Specyfikacja działalności gastronomicznej i podstawowe rodzaje zakładów gastronomicznych. Planowanie produkcji w zakładach gastronomicznych. Układ funkcjonalny pomieszczeń. Drogi technologiczne. Stanowisko pracy w zakładach gastronomicznych. Higiena i bezpieczeństwo żywności. Wyposażenie gastronomiczne. Plan produkcji. Tworzenie dokumentacji systemu GHP i GMP, analiza krytycznych punktów kontrolnych. Zachowanie i wygląd pracowników placówek żywienia – kultura osobista, etyka, ubiór pracowników. Zakres prac na poszczególnych stanowiskach. | projekt |

Kryteria oceny

| Ocena | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny | |
|-------|---------------------------|----------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80% | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Przedmiot Biotechnologia

Literatura

Literatura podstawowa:

1. Piotr D.: „Gastronomia”, AlmaMer, 2013
2. Kunachowicz H. i wsp.: „Zasady żywienia. Planowanie i ocena.”, WSiP, 2013
3. Szczygieł B.: Niedożywienie związane z chorobą : zapobieganie, leczenie. 2. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2012.



Organizacja żywienia w placówkach terapeutycznych i sanatoryjnych

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|-------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2022/2023 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | mgr Agnieszka Fularczuk-Mękal |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | VI |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łączy nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 40/24 | 1,3/1,0 |
| Praca własna studenta | 20/26 | 0,7/1,0 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | | 10/6 |
| | Forma zal. | | | | | | Z/O |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | 10/6 |
| | Forma zal. | | | | | | Z/O |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | 20/12 |
| | Forma zal. | | | | | | Z/O |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | | 45 | 20/26 |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie z zasadami organizacji żywienia zbiorowego w uzdrowiskach i SPA, zapoznanie z zasadami prowadzenia kontroli wewnętrznej i nadzorem nad działaniami związanymi z realizacją zasad GHP/GMP, spełnieniem wymogów sanitarno-higienicznych, wdrażaniem i skutecznym funkcjonowaniem systemu HACCP oraz dokumentowaniem działań w tym zakresie, zapoznanie z podstawami balneologii

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|---|---|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W07 | Zna 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. | Prezentacja na wybrany temat |
| K_W08 | Zna zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego. | Prezentacja na wybrany temat |
| K_W23 | Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych. | Prezentacja na wybrany temat |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U01 | Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia. | Praca samokształceniowa |
| K_U03 | Potrafi pracować w zespole interdyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem. | Praca samokształceniowa |
| K_U27 | Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii. | Praca samokształceniowa Obserwacja studenta w czasie zajęć |
| K_U28 | Potrafi samodzielnie wykonywać powierzone mu zadania i właściwie organizować pracę własną i innych z zachowaniem bezpieczeństwa własnego i otoczenia. | Obserwacja studenta w czasie zajęć |
| Kompetencje społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K08 | Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy. | Obserwacja studenta w czasie zajęć |
| K_K09 | Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem. | Obserwacja studenta w czasie zajęć |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|--|------------------------------|
| Wykład | | |
| | Z dziejów lecznictwa uzdrowiskowego | Praca samokształceniowa |
| | Znaczenie lecznictwa uzdrowiskowego we współczesnej medycynie | Praca samokształceniowa |
| | Uzdrowiskowe naturalne surowce lecznicze. | Praca samokształceniowa |
| | Wskazania i przeciwwskazania do leczenia uzdrowiskowego | Praca samokształceniowa |
| | Najważniejsze nazwy i definicje stosowane w medycynie uzdrowiskowej. | Praca samokształceniowa |
| | Najpiękniejsze uzdrowiska w Europie | Praca samokształceniowa |
| Konwersatorium | | |
| | Uzdrowiskowe metody lecznicze : specyficzne | Prezentacja na wybrany temat |
| | Uzdrowiskowe metody lecznicze : niespecyficzne | Prezentacja na wybrany temat |
| | Przewodnik po uzdrowiskach polskich | Prezentacja na wybrany temat |
| | Spa i wellnes w uzdrowisku | Prezentacja na wybrany temat |
| Ćwiczenia | | |
| | Zachowanie i wygląd pracowników placówek żywienia – kultura osobista, etyka, ubiór pracowników. Przepisy BHP i ochrony przeciwpożarowej. | Prezentacja na wybrany temat |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Dietetyka ogólna, podstawy żywienia człowieka

Literatura

Obowiązkowa:

Jankowiak J. O kuracjach pitnych. Wiadomości Uzdrawiskowe. 1960;1:27–33.

Kochański JW. Lecznictwo uzdrawiskowe. Wrocław: Wydawnictwo Wyższej Szkoły Fizjoterapii; 2008

Kochański JW. Podstawy stosowania kuracji pitnej. Balneol Pol. 1999;1–2(41):110–117.

Kochański JW. Naturalne butelkowanie wody mineralne źródlane i stołowe, cz. I. Rehabil Prakt. 2007;2:44–49.

Kozłowska-Szczęśna T, Błażejczyk K., Krawczyk B et al. Bioklimat uzdrawisk polskich i możliwości jego wykorzystania w lecznictwie. Monografie, Polska Akademia Nauk, Instytut Geografii i Przestrzennego Zagospodarowania. 2008:3

Ponikowska I. Szczegółowe wskazania i przeciwwskazania do leczenia sanatoryjnego i ambulatoryjnego w uzdrawiskach polskich. Warszawa: Państwowy Zakład Wydawnictw Lekarskich;

Uzupełniająca:

Ponikowska I, Graczykowska-Koczorowska A. Własne doświadczenia w uzdrawiskowym leczeniu otyłości w aspekcie profilaktyki chorób cywilizacyjnych. Problemy Uzdrawiskowe.

Ponikowska I, Graczykowska-Koczorowska A: Leczenie cukrzycy skojarzonej z otyłością w warunkach uzdrawiskowych. Wskazówki metodyczne dla lekarzy. Poznań: Instytut Medycyny Uzdrawiskowej;

Ponikowska I, Marciniak K, Graczykowska-Koczorowska A. Znaczenie terenoterapii i innych form aktywności fizycznej w leczeniu otyłości w warunkach uzdrawiskowych. Balneol Pol.

Ponikowska I. Diabetologia uzdrawiskowa. Toruń: Adam Marszałek;

Ponikowska I. Wskazania i przeciwwskazania do leczenia chorych w uzdrawisku Ciechocinek. Poznań: Instytut Medycyny Uzdrawiskowej;

Ponikowska I, editor. Medycyna uzdrawiskowa w zarysie. Warszawa: Agencja Wydawniczo-Reklamowa Watext's; 1995.

Szmytówna M. Balneochemia. Chemia wód mineralnych i peloidów w Polsce. Warszawa: Państwowy Zakład Wydawnictw Lekarskich; 1970.

Szostak W, Cichocka A, Cybulska B. Zdrowa dieta śródziemnomorska. Warszawa: Comes; 2001.

Tyczka S. Ekologiczne uwarunkowania zdrowia i choroby. Problemy Uzdrawiskowe.



Parazytologia

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2022/2023 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmioty podstawowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dr Dagna Maculewicz |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | IV |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/1,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/0,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | 15/9 | | |
| | Forma zal. | | | | Z/O | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | 15/9 | | |
| | Forma zal. | | | | Z/O | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | 20/32 | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Założeniem przedmiotu jest przekazanie wiedzy na temat klasyfikacji, budowy i rozwoju pasożytów a także na temat źródeł, żywicieli pośrednich oraz wektorów chorób pasożytniczych. Ponadto student nabywa umiejętność rozpoznawania chorób pasożytniczych oraz podejmowania działań z zakresu ich profilaktyki

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W03 | Posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu biochemii, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii. | Zaliczenie testowe |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U04 | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. | Projekt |
| K_U25 | Potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii. | Kartkówka, zadanie |
| K_U27 | Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii. | Obserwacja studenta na zajęciach |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego doszkalania się. | Obserwacja studenta na zajęciach |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|-------------------------------------|--|--------------------|
| Wykład | | |
| Prezentacja multimedialna, dyskusja | Podstawowe pojęcia parazytologiczne. Rodzaje interakcji biocenotycznych. Charakterystyka układu pasożyt-żywiciel | Zaliczenie testowe |
| | Klasyfikacja pasożytów. Wrota inwazji, formy inwazyjne i mechanizmy patogenetyczne | |
| | Cykle życiowe pasożytów | |
| | Źródła zarażeń, żywność jako droga zarażeń pasożytniczych | |
| | Pasożytnicze inwazje egzotyczne | |

| | | |
|---------------------------|--|-------------------------|
| | Pierwotniaki (Protozoa) pasożytujące w układzie pokarmowym człowieka | |
| | Pasożytnicze płazińce (Platyhelminthes). Przywry (Trematoda). Tasiemce (Cestoda). Pasożytnicze nicienie (Nematoda) | |
| | Pasożytnicze stawonogi (Arthropoda) | |
| ćwiczenia | | |
| Prezentacja multimedialna | Metody stosowane w diagnostyce chorób pasożytniczych | Kartkówka |
| Analiza przypadku | Charakterystyka, rozpoznanie i leczenie chorób pasożytniczych przewodu pokarmowego | Sprawozdanie, kartkówka |
| Analiza przypadku | Pierwotniaki krwi i układu moczowo-płciowego | Sprawozdanie, kartkówka |
| Projekt | Profilaktyka pasożytów przewodu pokarmowego | Projekt |
| | | |
| | | |
| | | |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Średnia z kartkówek 4,56-5,0; zaliczone wszystkie sprawozdania; wykonanie projektu |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Średnia z kartkówek 4,26-4,55; zaliczone wszystkie sprawozdania; wykonanie projektu |
| 4,0 | dobra | 80 | Średnia z kartkówek 3,76-4,25; zaliczone wszystkie sprawozdania; wykonanie projektu |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Średnia z kartkówek 3,26-3,75; zaliczone wszystkie sprawozdania; wykonanie projektu |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Średnia z kartkówek 3,0-3,25; zaliczone wszystkie sprawozdania; wykonanie projektu |
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Student opuścił więcej niż 20% zajęć, nie oddał prawidłowo wykonanych sprawozdań i projektu |

Wymagania wstępne

Immunologia, Biochemia ogólna i żywności, Mikrobiologia ogólna i żywności

Literatura

Obowiązkowa:

1. Buczek A. *Choroby pasożytnicze: epidemiologia, diagnostyka, objawy* Koliber, Lublin, 2010
2. Morozińska-Gogol, J. *Parazytologia medyczna. Compendium PZWL*, Warszawa, 2016

Uzupełniająca:

1. Antoni Deryło *Parazytologia i akarontomologia medyczna* PWN, Warszawa, 2012.
2. Błaszowska J., Kurnatowski P., Ferenc T., *Zarys parazytologii medycznej*. Edra Urban&Partner 2017



PDW: Bezpieczeństwo żywności

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Okres | III |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 25 | 1 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 15/9 | 0,6/0,4 |
| Praca własna studenta | 10/16 | 0,4/0,6 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | 15/9 | | | |
| | Forma zal. | | | Z/O | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | 10/16 | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z wiedzą dot. bezpieczeństwa żywności w ujęciu konsumenta, producenta i jednostek nadzoru urzędowego.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|---|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W03 | Stosuje właściwe i skuteczne metody komunikowania się z pacjentem. | test |
| K_W07 | Zna 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. | test |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U25 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych. | test |
| K_U27 | Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii. | test |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K09 | Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem. | Zadanie grupowe na zajęciach |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|--------------------------------|-------------------|----------------------------|
| Wykład | | |
| Wykład informacyjny z dyskusją | | Zaliczenie pisemne test |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>Bezpieczeństwo żywności w ujęciu konsumenta, producenta i jednostek nadzoru urzędowego. Prawodawstwo w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Charakterystyka ogólnych zasad higieny środków spożywczych wg Codex Alimentarius. Zagrożenia zdrowotne żywności – identyfikacja, źródła występowania i zapobieganie. Identyfikacja, identyfikowalność, postępowanie z wyrobem niezgodnym w łańcuchu produkcji żywności. Charakterystyka systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach RASFF. Metody analizy i szacowania ryzyka. Charakterystyka obligatoryjnych systemów: GMP/GHP, HACCP oraz fakultatywnych ISO 22000:2005, BRC i IFS. Ochrona żywności przed zamierzonym atakiem (m.in. terrorystycznym) wg Przewodnika PAS 96:2014.</p> | |
| | | |
| | | |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka

Literatura

Obowiązkowa:

1. Hamrol A., 2012. Zarządzanie jakością z przykładami. PWN Warszawa
2. Praca zbiorowa pod redakcją Tadeusza Trziszki, 2009. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu;

Uzupełniająca:

1. Materiały przygotowane przez prowadzącego



PDW: Diety niekonwencjonalne

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | VI |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 25 | 2 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | | 15/9 |
| | Forma zal. | | | | | | Z/O |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | 15/9 |
| | Forma zal. | | | | | | Z/O |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | | | 20/32 |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zdobycie przez studenta wiedzy z zakresu bezpieczeństwa stosowania oraz wykorzystania diet niekonwencjonalnych

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W06 | Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. | Zaliczenie pisemne |
| K_W12 | Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dzieci, młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. Zna sposoby żywienia różnych grup społecznych | Zaliczenie pisemne |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U04 | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. | Prezentacja studium przypadku |
| K_U11 | Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. | Prezentacja studium przypadku |
| K_U23 | Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności. | Prezentacja studium przypadku |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego doksztalcania się. | Prezentacja studium przypadku |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | Prezentacja studium przypadku |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|--|----------------------|
| Wykład | | |
| | Diety alternatywne w chorobach nowotworowych. Makrobiotyka Leczenie głodem. diecie ryżowa, diecie ziemniaczana. dieta Cambridge. Przedstawienie podziału diet roślinnych. Zapoznanie z poszczególnymi rodzajami diet roślinnych: fleksitarianizm, semitarianizm, laktoowovegetarianizm, laktowegetarianizm, owovegetarianizm, weganizm, witarianizm, frutarianizm. | Zaliczenie pisemne |
| ćwiczenia | Projekt grupowy – opracowanie diety alternatywnej, Ocena diet niskowęglowodanowych | Prezentacja projektu |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka

Literatura

Obowiązkowa:

1. Kibil I, Wege. Dieta roślinna w praktyce, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2018
2. Jarosz M, Rychlik E, Stoś K i wsp. Normy żywieniowe dla populacji Polski i ich zastosowanie. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny, Warszawa, 2020.

Uzupełniająca:

3. Willett W, Rockström J, Loken B. i wsp. Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet*. 2019; 393(10170):447-492.
4. Melina V, Craig W, Levin S. Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: vegetarian diets. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*. 2016; 116(12):1970-1980.
5. Gehring J, Touvier M, Baudry J. i wsp. Consumption of ultra-processed foods by pescovegetarians, vegetarians, and vegans: associations with duration and age at diet initiation. *The Journal of nutrition*. 2021; 151(1):120-131.
6. Materiały przygotowane przez prowadzących.



PDW: Diety roślinne

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | VI |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 25 | 2 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | | 15/9 |
| | Forma zal. | | | | | | Z/O |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | 15/9 |
| | Forma zal. | | | | | | Z/O |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | | | 20/32 |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zdobycie przez studenta wiedzy z zakresu bezpieczeństwa stosowania, oraz możliwości wykorzystania terapeutycznego diet roślinnych

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W06 | Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. | Zaliczenie pisemne |
| K_W12 | Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dzieci, młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. Zna sposoby żywienia różnych grup społecznych | Zaliczenie pisemne |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U04 | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. | Prezentacja studium przypadku |
| K_U11 | Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. | Prezentacja studium przypadku |
| K_U23 | Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności. | Prezentacja studium przypadku |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego doksztalcania się. | Prezentacja studium przypadku |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | Prezentacja studium przypadku |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|--|----------------------|
| Wykład | | |
| | Prezentowanie podziału diet roślinnych. Zapoznanie z poszczególnymi rodzajami diet roślinnych: fleksitarianizm, semitarianizm, laktoowovegetarianizm, laktoowegetarianizm, owoowegetarianizm, weganizm, witarianizm, frutarianizm. | Zaliczenie pisemne |
| ćwiczenia | Projekt grupowy – opracowanie diety roślinnej | Prezentacja projektu |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka

Literatura

Obowiązkowa:

1. Kibil I, Wege. Dieta roślinna w praktyce, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2018
2. Jarosz M, Rychlik E, Stoś K i wsp. Normy żywieniowe dla populacji Polski i ich zastosowanie. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny, Warszawa, 2020.

Uzupełniająca:

3. Willett W, Rockström J, Loken B. i wsp. Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. The Lancet. 2019; 393(10170):447-492.
4. Melina V, Craig W, Levin S. Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: vegetarian diets. Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics. 2016; 116(12):1970-1980.
5. Gehring J, Touvier M, Baudry J. i wsp. Consumption of ultra-processed foods by pescovegetarians, vegetarians, and vegans: associations with duration and age at diet initiation. The Journal of nutrition. 2021; 151(1):120-131.
6. Materiały przygotowane przez prowadzących.



PDW: Dodatki do żywności

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Okres | III |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 25 | 1 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 15/9 | 0,6/0,4 |
| Praca własna studenta | 10/16 | 0,4/0,6 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | 15/9 | | | |
| | Forma zal. | | | Z/O | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | 10/16 | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z wiedzą dot. substancji dodawanych do żywności

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|---|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W03 | Stosuje właściwe i skuteczne metody komunikowania się z pacjentem. | test |
| K_W07 | Zna 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. | test |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U25 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych. | test |
| K_U27 | Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii. | test |
| Kompetencje społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K09 | Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem. | Zadanie grupowe na zajęciach |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|--------------------------------|---|----------------------------|
| Wykład | | |
| Wykład informacyjny z dyskusją | Ustawodawstwo regulujące stosowanie substancji utrwalających i dodatków funkcjonalnych. Klasyfikacja i charakterystyka substancji: konserwujących, stabilizujących, emulgujących, zagęszczających, klarujących, smakowych i aromatyzujących, barwiących, przeciwutleniających, preparatów białkowych, | Zaliczenie pisemne test |

| | | |
|--|---|--|
| | kultur startowych i preparatów enzymatycznych. Technologie stosowania substancji dodatkowych w przetwórstwie żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. | |
| | | |
| | | |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka

Literatura

Obowiązkowa:

1. Chemia żywności. Skład, przemiany i właściwości żywności, Red. Sikorski Z., E., WNT 2000

Uzupełniająca:

1. Materiały przygotowane przez prowadzącego



PDW: Fizjologia i regulacja metabolizmu

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | III |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | 15/9 | | | |
| | Forma zal. | | | Z/O | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | 15/9 | | | |
| | Forma zal. | | | Z/O | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | 20/32 | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Zapoznanie studentów z głównymi szlakami metabolicznymi i ich fizjologicznymi współzależnościami, mechanizmami regulacji metabolizmu. Zapoznanie studentów z mechanizmami rozwoju zaburzeń czynnościowych, prawidłowego interpretowania patofizjologicznego podłoża rozwoju chorób.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W01 | Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania. | Zaliczenie pisemne |
| K_W02 | Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążeniowo -oddechowym, moczowo – płciowym, dokrewnym, czynnym i biernym ruchu. | Zaliczenie pisemne |
| K_W03 | Posiada wiedzę z zakresu biochemii, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii. | Zaliczenie pisemne |
| K_W05 | Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin, a także enzymów i hormonów w organizmie człowieka. | Zaliczenie pisemne |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U26 | Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się oraz doksztalcanie przez całe życie. | projekt |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego doksztalcania się. | projekt |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|-------------------|--------------------|
| Wykład | | |

| | | |
|--------------------------------|---|-------------------------|
| Wykład informacyjny z dyskusją | <p>Omówienie podstawowych neuronalnych i hormonalnych mechanizmów odpowiedzialnych za regulację przyjmowania pokarmów. Aktywność elektryczna i mechaniczna mięśniówki gładkiej przewodu pokarmowego.</p> <p>Fazy wydzielania trzustkowego oraz mechanizmy je regulujące. Interakcje aktywności części wewnątrz- i zewnątrzwydzielniczej trzustki.</p> <p>Aktywność wydzielnicza błony śluzowej jelita cienkiego i grubego.</p> <p>Struktura chemiczna hormonów i mechanizmy kontrolujące ich wydzielanie. Aktywność hormonalna podwzgórza. Hormony kontrolujące aktywność przedniego płata przysadki. Zakres fizjologicznego działania wazopresyny Zakres fizjologicznego działania oksytocyny Zakres fizjologicznego działania i regulacja uwalniania hormonów przedniego płata przysadki. Regulacja uwalniania hormonu wzrostu. Metaboliczne aspekty działania hormonu wzrostu. Regulacja uwalniania prolaktyny. Wpływ prolaktyny na metabolizm i aktywność wydzielniczą gruczołu sutkowego. Budowa gruczołu tarczowego i metabolizm jodu. Biosynteza i regulacja wydzielania hormonów tarczycy. Wpływ hormonów tarczycy na BMR. Wpływ hormonów tarczycy na metabolizm: Węglowodanów. Białek. Tłuszczów. Witamin. Gospodarkę wapniowo-fosforanową.</p> <p>Regulacja uwalniania i wpływ glikokortykoidów na metabolizm: Węglowodanów. Tłuszczów Białek</p> <p>Narządowe i przeciwzapalne aspekty działanie glikokortykoidów. Hormonalna regulacja metabolizmu podczas stresu. Regulacja uwalniania i wpływ glukagonu na metabolizm. Synteza i regulacja uwalniania insuliny. Mechanizm działania insuliny. Wpływ insuliny na metabolizm: Węglowodanów. Tłuszczów. Białek</p> <p>Wpływ androgenów na metabolizm. Wpływ estrogenów i progesteronu na metabolizm.</p> | Zaliczenie pisemne test |
| ćwiczenia | Trawienie, wchłanianie metabolizm węglowodanów, białek, tłuszczów. Przemiana materii. Gospodarka wodno-elektrolitowa. Równowaga kwasowo-zasadowa. | Zaliczenie pisemne |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|--|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |

| | | | |
|-----|----------------|-----|---|
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |
|-----|----------------|-----|---|

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka

Literatura

Obowiązkowa:

1. O. Appleton, O. Vanbergen, Metabolizm i żywienie Crash Course, Edra Urban & Partner, 2022
2. H.Krauss. Fizjologia żywienia. 2019
3. Fizjologia człowieka, Stanisław J. Konturek, Wydawnictwo Elsevier Urban & Partner, Wrocław, 2007
- 4.



PDW: Historia na talerzu

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | II |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | 15/9 | | | | |
| | Forma zal. | | Z/O | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | 15/9 | | | | |
| | Forma zal. | | Z/O | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | 20/32 | | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z historycznymi i kulturowymi uwarunkowaniami tradycji żywieniowych w Polsce

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W11 | Zna społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby. | Praca samokształceniowa |
| K_W12 | Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dzieci, młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. Zna sposoby żywienia różnych grup społecznych. | Praca samokształceniowa |
| K_W23 | Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych. | Praca samokształceniowa |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U04 | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. | Prezentacja multimedialna |
| K_U26 | Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się oraz dokończenie przez całe życie. | Prezentacja multimedialna |
| Kompetencje społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K01 | Jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu | Obserwacja studenta na zajęciach |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokończenia się. | Obserwacja studenta na zajęciach |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|--------------------------------|-------------------------------|-------------------------|
| Wykład | | |
| Wykład informacyjny z dyskusją | Praktyki żywieniowe w Europie | Praca samokształceniowa |

| | | |
|---------------------------------|---|------------------------------|
| | Upodobania smakowe szlachty polskiej w XVI w Pożywienie ludności wiejskiej na dawnych ziemiach polskich Problematyka odżywiania i głodu Od schabowego do sushi. Współczesne zwyczaje żywieniowe Polaków Kuchnia mieszczańska na ziemiach polskich w XIXw. | |
| Konwersatorium | | |
| Dyskusja, prezentacje studentów | Prezentacje wybranych jadłospisów przygotowanych na bazie informacji historycznych | Prezentacja na wybrany temat |
| | | |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka

Literatura

Obowiązkowa:

1. Bożena Płonka-Syroka, Halina Grajeta, Historia diety i kultury odżywiania, Historia Diety i Kultury Odżywiania (tom 1 i 2), Wydawnictwo Uniwersytetu Medycznego we Wrocławiu

Uzupełniająca:

2. Pałkiewicz J. 2017. Menu świata. Świat Książki.
3. Wrangham R. 2009. Walka o ogień. Jak gotowanie stworzyło człowieka. CiS.



PDW: Krytyczna analiza tekstów branżowych

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dr Dorota Masłowiec |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Okres | IV |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 25 | 1 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 15/9 | 0,6/0,4 |
| Praca własna studenta | 10/16 | 0,4/0,6 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 25 | 1 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | 15/9 | | |
| | Forma zal. | | | | Z/O | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | 10/16 | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Nabywanie umiejętności krytycznego analizowania tekstów naukowych z zakresu dietetyki i żywienia człowieka. Zapoznanie studenta z procesem publikacyjnym w nauce.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|---|--------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W26 | Zna i rozumie zasady ochrony prawa autorskiego i ochrony własności przemysłowej. | Opracowanie analizy tekstu naukowego |
| K_W28 | Zna wybrane zagadnienia z zakresu technologii informacyjnej, baz danych oraz sposoby pozyskiwania, przetwarzania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. | Opracowanie analizy tekstu naukowego |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U26 | Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się oraz dokończanie przez całe życie. | Opracowanie analizy tekstu naukowego |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokończania się. | projekt |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|---|--|
| Wykład | | |
| ćwiczenia | Cechy publikacji naukowych i popularnonaukowych | Praca pisemna |
| | Konstrukcja tekstu naukowego. Rodzaje tekstów naukowych. | Praca pisemna, sprawdzian ze znajomości zadanej literatury |
| | Proces recenzji tekstów naukowych (peer-review). | Zadanie na zajęciach |
| | Odnajdowanie tez i przesłanek w tekście naukowym i popularnonaukowym Analiza przesłanek i jakości argumentacji | Praca pisemna, sprawdzian ze znajomości zadanej literatury |

| | |
|---|--|
| (dowodzenia) w wybranym tekście. Logika dowodzenia. | |
|---|--|

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka

Literatura

Obowiązkowa:

1. Szymanek, K., Wieczorek, K. A. (2021). Sztuka argumentacji. Rozszerzone ćwiczenia w badaniu argumentów. Warszawa: PWN.
2. Artykuły przekazane przez prowadzącego

PDW: Krytyczna analiza tekstów naukowych

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dr Dorota Masłowiec |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Okres | IV |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 25 | 1 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 15/9 | 0,6/0,4 |
| Praca własna studenta | 10/16 | 0,4/0,6 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 25 | 1 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | 15/9 | | |
| | Forma zal. | | | | Z/O | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | 10/16 | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Nabywanie umiejętności krytycznego analizowania tekstów naukowych z zakresu nauk o zdrowiu. Zapoznanie studenta z procesem publikacyjnym w nauce.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|---|--------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W26 | Zna i rozumie zasady ochrony prawa autorskiego i ochrony własności przemysłowej. | Opracowanie analizy tekstu naukowego |
| K_W28 | Zna wybrane zagadnienia z zakresu technologii informacyjnej, baz danych oraz sposoby pozyskiwania, przetwarzania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. | Opracowanie analizy tekstu naukowego |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U26 | Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się oraz dokończenie przez całe życie. | Opracowanie analizy tekstu naukowego |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokończenia się. | projekt |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|---|--|
| Wykład | | |
| | | |
| ćwiczenia | Cechy publikacji naukowych i popularnonaukowych | Praca pisemna |
| | Konstrukcja tekstu naukowego. Rodzaje tekstów naukowych. | Praca pisemna, sprawdzian ze znajomości zadanej literatury |
| | Proces recenzji tekstów naukowych (peer-review). | Zadanie na zajęciach |
| | Odnajdowanie tez i przesłanek w tekście naukowym i popularnonaukowym Analiza przesłanek i jakości argumentacji | Praca pisemna, sprawdzian ze znajomości zadanej literatury |

| | |
|---|--|
| (dowodzenia) w wybranym tekście. Logika dowodzenia. | |
|---|--|

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka

Literatura

Obowiązkowa:

1. Szymanek, K., Wieczorek, K. A. (2021). Sztuka argumentacji. Rozszerzone ćwiczenia w badaniu argumentów. Warszawa: PWN.
2. Artykuły przekazane przez prowadzącego



PDW: Kształtowanie sylwetki

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | VI |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 25 | 2 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | 30/18 |
| | Forma zal. | | | | | | Z/O |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | | | 20/32 |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zdobycie przez studenta umiejętności dobrania właściwej formy aktywności fizycznej jako metody wspomagania dietoterapii.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|---|---|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W18 | Zna rodzaje, metody i formy aktywności fizycznej oraz zasady ich doboru. | Obserwacja studenta Zaliczenie pisemne |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U22 | Posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej. | Obserwacja studenta |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego doksztalcania się. | Prezentacja studium przypadku |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|--|----------------------|
| Wykład | | Zaliczenie pisemne |
| ćwiczenia | <ol style="list-style-type: none"> 1. Znaczenie aktywności fizycznej w życiu człowieka oraz pracy dietetyka. 2. Ocena zdrowia i sprawności fizycznej. Wady postawy. 3. Znaczenie rozgrzewki i wyciszenia/stretchingu. 4. Formy aktywności fizycznej dla osób otyłych. 5. Rodzaje treningu. 6. Ćwiczenia siłowe, podstawy kettlebel i systemów podwieszanych. 7. Rekreacyjne formy aktywności fizycznej: chód, marsz, nordic walking, bieg, pływanie, jazda na | Prezentacja projektu |

| | | |
|--|---|--|
| | rowerze, taniec, gry zespołowe, kajakarstwo, wioślarstwo. 8. Elementy fitnessu, aerobiku, jogi i pilatesu. | |
|--|---|--|

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka

Literatura

Obowiązkowa:

1. Maughan R.J., L.M. Burke, Żywienie a zdolność do wysiłku, Medicina Sportiva, Kraków 2000.
2. Raczyński G., Raczyńska B. Sport i żywienie, COS-RCMSKFiS, Warszawa 1996.

Uzupełniająca:

Materiały przygotowane przez prowadzącego



PDW: Kuchania molekularna

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|---------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dr n med. Magdalena Gołachowska |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | V |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łączy nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 50 | 2 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | 15/9 | |
| | Forma zal. | | | | | Z/O | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | 15/9 | |
| | Forma zal. | | | | | Z/O | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | | 20/32 | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy studentowi na temat najnowszych trendów w odżywianiu się, zarówno opartych na nauce jak i popularnych wśród społeczeństwa mód żywieniowych, przekazanie umiejętności wyszukiwania fachowych informacji na temat trendów żywieniowych, omówienie rodzajów diet, ich zasad oraz zastosowania

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W05 | Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin, a także enzymów i hormonów w organizmie człowieka. | Sprawdzian pisemny |
| K_W06 | Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. | Sprawdzian pisemny |
| K_W08 | Zna zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego. | Sprawdzian pisemny |
| K_W12 | Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dzieci, młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. Zna sposoby żywienia różnych grup społecznych | Sprawdzian pisemny |
| K_W20 | Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce. | Sprawdzian pisemny |
| K_W23 | Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych. | Sprawdzian pisemny |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U11 | Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. | Praca pisemna |
| K_U14 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywność dostosowaną do potrzeb osób w podeszłym wieku. | Praca pisemna |
| K_U23 | Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności. | Praca pisemna |
| Kompetencje społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego doszkalania się. | Obserwacja na zajęciach |
| K_K05 | Stawia dobro pacjenta na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta). | Obserwacja na zajęciach |

| | | |
|-------|--|-------------------------|
| K_K08 | Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy. | Obserwacja na zajęciach |
|-------|--|-------------------------|

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|--|-----------------------|
| Konwersatorium | | |
| | <p>Historia gastronomii molekularnej. Biochemia smaku. Podstawowe grupy produktów żywnościowych: cukry, białka, tłuszcze, dodatki do żywności, spulchniacze, stabilizatory, konserwanty, drożdże, barwniki. Podstawowe procesy kuchni tradycyjnej: gotowanie, mrożenie, fermentacja, pasteryzacja i inne. Reakcja Maillarda. Podstawowe procesy kuchni molekularnej: dekonstrukcja, żelifikacja, emulsyfikacja, sferyfikacja i inne. Nowoczesne sposoby obróbki termicznej: technika sous-vide, "smażenie" w wodzie, technika "ciepłego azotu". Analiza tradycyjnych przepisów kulinarnych okiem chemika, i w formalizmie molekularnej gastronomii.</p> | Sprawdzian pisemny |
| Konwersatorium | | |
| Ćwiczenia | | |
| | <p>Reakcja Maillarda. Podstawowe procesy kuchni molekularnej: dekonstrukcja, żelifikacja, emulsyfikacja, sferyfikacja i inne. Nowoczesne sposoby obróbki termicznej: technika sous-vide, "smażenie" w wodzie, technika "ciepłego azotu". Analiza tradycyjnych przepisów kulinarnych okiem chemika, i w formalizmie molekularnej gastronomii.</p> | Zaliczenie sprawozdań |

Kryteria oceny

| Ocena | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny | |
|-------|---------------------------|----------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | >90 | Sprawdzian oceniony na od db+ do bdb. Bardzo aktywny udział w zajęciach. |
| 4,5 | plus dobra | 80-90 | Sprawdzian oceniony na od db do db+. Aktywny udział w zajęciach. |
| 4,0 | dobra | 70-79 | Sprawdzian oceniony na od db do db+. Średnioaktywny udział w zajęciach |
| 3,5 | plus dostateczna | 60-69 | Sprawdzian oceniony na od dst do dst+. Średnioaktywny udział w zajęciach |
| 3,0 | dostateczna | 50-59 | Sprawdzian oceniony na od -dst do dst+. Mały udział w zajęciach |
| 2,0 | niedostateczna | <50 | Ocena ndst ze sprawdzianu. Nieaktywny udział w zajęciach |

Wymagania wstępne

Chemia ogólna i żywności, Podstawy żywienia człowieka

Literatura

Literatura podstawowa:

1. Aktualne zalecenia, rekomendacje i oficjalne stanowiska WHO, FAO, IŻŻ, Polskiego Stowarzyszenia osób z celiakią i na diecie bezglutenowej, Polskiego Towarzystwa Pediatrycznego, Dietetyki, Psychodietetyki, Diabetologicznego, Polskiego Stowarzyszenia Dietetyków, Instytutu Matki i Dziecka
2. Normy żywienia dla populacji Polski, NCEZ, Instytut Żywienia i Żywności w Warszawie, 2020
3. Ciborowska, Rudnicka Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, 2014
4. Grzymisławski, Dietetyka kliniczna, PZWL, 2019
5. Włodarek, Lange, Kozłowska, Dietoterapia, PZWL, 2014
6. Krauss, Fizjologia żywienia, PZWL, 2019

Literatura uzupełniająca:

1. Campbell C. „Nowoczesne zasady odżywiania”, Galaktyka, 2011
2. Sonnenburg Ji E, „Zdrowie zaczyna się w jelitach”, Galaktyka 2016
3. M. Mosley „Dieta 5:2 dr Mosleya”, Muza, 2013



PDW: Kuchnie etniczne i regionalne

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | mgr Aneta Dzieniszewska |
| Pozostali nauczyciele | - |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | II |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | 10/6 | | | | |
| | Forma zal. | | Z/O | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | 20/15 | | | | |
| | Forma zal. | | Z/O | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | 20/32 | | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zdobycie ogólnej wiedzy na temat produktów i potraw spożywanych przez poszczególne społeczności oraz wiedzy na temat pochodzenia i wpływu na zdrowie popularnych używek oraz przypraw, poznanie produktów orientalnych i ich wartości odżywczej.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|------------------------------------|
| Wiedzy - student zna i rozumie: | | |
| K_W06 | Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. | Kolokwium zaliczeniowe |
| K_W12 | Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dzieci, młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. Zna sposoby żywienia różnych grup społecznych. | Kolokwium zaliczeniowe |
| Umiejętności - student potrafi: | | |
| K_U04 | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. | Prezentacja multimedialna |
| K_U11 | Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. | Prezentacja multimedialna |
| K_U23 | Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności. | Prezentacja multimedialna |
| Kompetencje społecznych - student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego doksztalcania się. | Obserwacja studenta na zajęciach |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka. | Obserwacja studenta na zajęciach |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------------------------|--|------------------------|
| Wykład | | |
| Wykład z prezentacją multimedialną | Zmiany sposobu odżywiania w trakcie ewolucji gatunku ludzkiego | Kolokwium zaliczeniowe |
| | Zboża i nabiał w diecie człowieka | |
| | Dieta Słowian | |
| | Diety związane z wyznawaną religią, tabu pokarmowe | |
| | Dieta wybranych plemion i społeczności | |

| | | |
|---------------------------|--|---------------------------|
| | Roślinne źródła białka | |
| | Fermentowane produkty orientalne | |
| | Glony w kuchni | |
| | Kawa, herbata i kakao | |
| ćwiczenia | | |
| Prezentacja multimedialna | Charakterystyka wybranych kuchni europejskich, azjatyckich, afrykańskich, amerykańskich i kuchni australijskiej (historia, charakterystyczne produkty i potrawy, wartość odżywcza i energetyczna wybranych potraw, zalety i wady danej kuchni) | Prezentacja multimedialna |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-----------------------|------------------|---------------------------|--|
| Wykład | | | |
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | 95-100% poprawnych odpowiedzi na kolokwium zaliczeniowym |
| 4,5 | plus dobra | 80 | 85-94% poprawnych odpowiedzi na kolokwium zaliczeniowym |
| 4,0 | dobra | 80 | 75-84% poprawnych odpowiedzi na kolokwium zaliczeniowym |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | 65-74% poprawnych odpowiedzi na kolokwium zaliczeniowym |
| 3,0 | dostateczna | 80 | 55-64% poprawnych odpowiedzi na kolokwium zaliczeniowym |
| 2,0 | niedostateczna | <80% | <55% poprawnych odpowiedzi na kolokwium zaliczeniowym |
| Konwersatorium | | | |
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Prezentacja spełniająca wszystkie wymogi |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Prezentacja wymagająca nielicznych uzupełnień lub poprawek |
| 4,0 | dobra | 80 | Prezentacja przedstawiona w zadowalającym zakresie |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Prezentacja przedstawiona w niepełnym zakresie |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Prezentacja obejmująca minimalny zakres |
| 2,0 | niedostateczna | <80% | Prezentacja nie spełniająca podstawowych wymogów, student nie przedstawił lub nie udostępnił prezentacji/dopuścił się plagiatu |

Wymagania wstępne

Brak wymagań wstępnych.

Literatura

Obowiązkowa:

1. Wrangham R. 2009. Walka o ogień. Jak gotowanie stworzyło człowieka. CiS.
2. Konarzewski M. 2015. Na początku był głód. PIW.
3. Pałkiewicz J. 2017. Menu świata. Świat Książki.

Uzupełniająca:

1. Lis H., Lis P. 2009. Kuchnia Słowian. O żywności, potrawach i nie tylko. Libron.
2. Lis H., Lis P. 2018. Kuchnia Słowian, czyli o poszukiwaniu dawnych smaków. Nasza Księgarnia.



PDW: Marketing i zarządzanie dla dietetyka

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Okres | IV |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 25 | 1 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 15/9 | 0,6/0,4 |
| Praca własna studenta | 10/16 | 0,4/0,6 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 25 | 2 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | 15/9 | | |
| | Forma zal. | | | | Z/O | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | 10/16 | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Wypracowanie umiejętności rozumienia zjawisk w otoczeniu rynkowym organizacji i tworzenia na ich podstawie założeń strategii marketingowej.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|---|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W23 | Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych. | projekt |
| K_W24 | Zna prawne, organizacyjne i etyczne uwarunkowania wykonywania zawodu dietetyka. | projekt |
| K_W26 | Zna i rozumie zasady ochrony prawa autorskiego i ochrony własności przemysłowej. | projekt |
| K_W28 | Zna wybrane zagadnienia z zakresu technologii informacyjnej, baz danych oraz sposoby pozyskiwania, przetwarzania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. | projekt |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U01 | Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia. | projekt |
| K_U04 | Potrafi pracować w zespole interdyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem. | projekt |
| Kompetencje społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K01 | Jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu | projekt |
| K_K02 | Wykazuje poszanowanie dla własności intelektualnej własnej i innych osób | projekt |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | projekt |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|---|--------------------|
| Wykład | | |
| ćwiczenia | <p>Charakterystyka głównych założeń projektu grupowego, ze szczególnym uwzględnieniem specyfiki usług, dietetycznych – cele, instrumenty, działania</p> <p>analiza otoczenia, profil klienta jego oczekiwania</p> <p>Budowa struktury produktu/usługi w kontekście jego atrakcyjności rynkowej</p> <p>Planowanie działań promocyjnych (określenie celów, budżetu, dobór instrumentów promocyjnych, ze szczególnym uwzględnieniem roli Internetu, slogan reklamowy)</p> <p>Kontrola rezultatów planowanych działań - przewidywane problemy i sposoby ich ograniczania</p> <p>Prezentacja grupowa głównych założeń projektu, dyskusja, ocena atrakcyjności proponowanych rozwiązań.</p> | Projekt grupowy |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka

Literatura

Obowiązkowa:

1. Griffin R.W., Podstawy zarządzania organizacjami, PWN, Warszawa 2017.
2. Czubała A., Niestrój R, Pabian A., Marketing w przedsiębiorstwie: ujęcie operacyjne, PWE, 2020.

Uzupełniająca:

1. Grzegorz W. (red.) Kreowanie i realizacja strategii marketingowych przedsiębiorstwa : studia przypadków, Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź 2016.
2. Trojanowski T., Marketing mix produktów cukierniczych oparty na zasadach zrównoważonego rozwoju, Wyd. Difin, Warszawa, 2018.
3. Kowalska A., Olszańska A., Urban S., Marketing produktów spożywczych i gastronomii, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu, 2016



PDW: Metabolizm i fizjologia jako podstawy postępowania dietetycznego

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | III |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|---------------|---------|
| Łączny nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | 15/9 | | | |
| | Forma zal. | | | Z/O | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | 15/9 | | | |
| | Forma zal. | | | Z/O | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | 20/32 | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Zapoznanie studentów z głównymi szlakami metabolicznymi i ich fizjologicznymi współzależnościami, mechanizmami regulacji metabolizmu. Zapoznanie studentów z mechanizmami rozwoju zaburzeń czynnościowych, prawidłowego interpretowania patofizjologicznego podłoża rozwoju chorób.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W01 | Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania. | Zaliczenie pisemne |
| K_W02 | Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążeniowo -oddechowym, moczowo – płciowym, dokrewnym, czynnym i biernym ruchu. | Zaliczenie pisemne |
| K_W03 | Posiada wiedzę z zakresu biochemii, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii. | Zaliczenie pisemne |
| K_W05 | Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin, a także enzymów i hormonów w organizmie człowieka. | Zaliczenie pisemne |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U26 | Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się oraz doksztalcanie przez całe życie. | projekt |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego doksztalcania się. | projekt |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|--------------------------------|---|-------------------------|
| Wykład | | |
| Wykład informacyjny z dyskusją | <p>Omówienie podstawowych neuronalnych i hormonalnych mechanizmów odpowiedzialnych za regulację przyjmowania pokarmów. Aktywność elektryczna i mechaniczna mięśniówki gładkiej przewodu pokarmowego.</p> <p>Fazy wydzielania trzustkowego oraz mechanizmy je regulujące. Interakcje aktywności części wewnątrz- i zewnątrzwydzielniczej trzustki.</p> <p>Aktywność wydzielnicza błony śluzowej jelita cienkiego i grubego.</p> <p>Struktura chemiczna hormonów i mechanizmy kontrolujące ich wydzielanie. Aktywność hormonalna podwzgórza. Hormony kontrolujące aktywność przedniego płata przysadki. Zakres fizjologicznego działania wazopresyny Zakres fizjologicznego działania oksytocyny Zakres fizjologicznego działania i regulacja uwalniania hormonów przedniego płata przysadki. Regulacja uwalniania hormonu wzrostu. Metaboliczne aspekty działania hormonu wzrostu. Regulacja uwalniania prolaktyny. Wpływ prolaktyny na metabolizm i aktywność wydzielniczą gruczołu sutkowego. Budowa gruczołu tarczowego i metabolizm jodu. Biosynteza i regulacja wydzielania hormonów tarczycy. Wpływ hormonów tarczycy na BMR. Wpływ hormonów tarczycy na metabolizm: Węglowodanów. Białek. Tłuszczów. Witamin. Gospodarkę wapniowo-fosforanową.</p> <p>Regulacja uwalniania i wpływ glikokortykoidów na metabolizm: Węglowodanów. Tłuszczów Białek Narządowe i przeciwzapalne aspekty działanie glikokortykoidów. Hormonalna regulacja metabolizmu podczas stresu. Regulacja uwalniania i wpływ glukagonu na metabolizm. Synteza i regulacja uwalniania insuliny. Mechanizm działania insuliny. Wpływ insuliny na metabolizm: Węglowodanów. Tłuszczów. Białek Wpływ androgenów na metabolizm. Wpływ estrogenów i progesteronu na metabolizm.</p> | Zaliczenie pisemne test |
| ćwiczenia | Trawienie, wchłanianie metabolizm węglowodanów, białek, tłuszczów. Przemiana materii. Gospodarka wodno-elektrolitowa. Równowaga kwasowo-zasadowa. | Zaliczenie pisemne |

Kryteria oceny

| Ocena | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny | |
|-------|---------------------------|----------------------------|--|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |

| | | | |
|-----|----------------|-----|---|
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka

Literatura

Obowiązkowa:

1. O. Appleton, O. Vanbergen, Metabolizm i żywienie Crash Course, Edra Urban & Partner, 2022
2. H.Krauss. Fizjologia żywienia. 2019
3. Fizjologia człowieka, Stanisław J. Konturek, Wydawnictwo Elsevier Urban & Partner, Wrocław, 2007
- 4.



PDW: Naturalne substancje o działaniu prozdrowotnym

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | II |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | 15/9 | | | | |
| | Forma zal. | | Z/O | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | 15/9 | | | | |
| | Forma zal. | | Z/O | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | 20/32 | | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta naturalnymi związkami występującymi w żywności wykazującymi aktywność biologiczną oraz przygotowanie studenta do doboru i wykorzystywania odpowiednich substancji w żywieniu

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|---|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W03 | Posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu biochemii, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii. | Prezentacja na wybrany temat Praca samokształceniowa |
| K_W05 | Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin, a także enzymów i hormonów w organizmie człowieka. | Prezentacja na wybrany temat Praca samokształceniowa |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U01 | Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia. | Praca samokształceniowa |
| K_U02 | Potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach zespołu terapeutycznego oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań. | Praca samokształceniowa |
| K_U04 | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. | Praca samokształceniowa |
| K_U11 | Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. | Praca samokształceniowa |
| K_U23 | Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności. | Praca samokształceniowa |
| K_U25 | Potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii. | Praca samokształceniowa |
| Kompetencje społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokształcania się. | Obserwacja studenta na zajęciach |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, | Obserwacja studenta na zajęciach |

| | | |
|--|--|--|
| | edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | |
|--|--|--|

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|---------------------------------|---|------------------------------|
| Wykład | | |
| Wykład informacyjny z dyskusją | <p>Źródła naturalnych związków organicznych</p> <p>Budowa, właściwości, nazewnictwo i metody syntezy aminokwasów, peptydów.</p> <p>Budowa, właściwości, nazewnictwo i metody syntezy węglowodanów. Występowanie w produktach spożywczych.</p> <p>Budowa, właściwości, nazewnictwo i metody syntezy wybranych lipidów. Występowanie w produktach spożywczych.</p> <p>Budowa, właściwości, nazewnictwo i metody syntezy wybranych steroidów. Występowanie w produktach spożywczych.</p> <p>Budowa, właściwości, nazewnictwo i metody syntezy wybranych alkaloidów. Występowanie w produktach spożywczych.</p> | Praca samokształceniowa |
| Kćwiczenia | | |
| Dyskusja, prezentacje studentów | <p>Związki biologiczne czynne w żywności</p> <p>Występowanie naturalnych związków organicznych w surowcach spożywczych. Charakterystyka, znaczenie i omówienie poszczególnych grup naturalnych związków organicznych</p> | Prezentacja na wybrany temat |
| | | |
| | | |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza z biochemii, chemii, podstaw żywienia człowieka

Literatura

Obowiązkowa:

1. Kołodziejczyk A., Naturalne związki organiczne, wyd. III, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa.
2. Senderski M.E., Zioła, praktyczny poradnik o ziołach i ziołolecznictwie, wyd. III, Wyd. K.E. Liber, Warszawa.
3. Podręcznik chemii organicznej (dowolny).

Uzupełniająca:

1. Dowolne dostępne atlasy ziół.
2. Monografie, podręczniki i inne opracowania dotyczące biochemii i ziół – wg dostępności
3. Strony internetowe o ziołach – wg dostępności
4. Czasopisma naukowe – np. Phytochemistry
5. Lamer-Zarawska E, Kowal-Gierczak B, Niedworok J, Fitoterapia i leki roślinne, PZWL, Warszawa
6. Kudetka W, Kosowska A., Składniki przypraw i ziół przyprawowych determinujące ich funkcjonalne właściwości oraz ich rola w żywieniu człowieka i zapobieganiu chorobom, Zeszyty Naukowe nr 781 Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie, 2008, ss. 83-111



PDW: Novel Food

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | V |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 25 | 2 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | 15/9 | |
| | Forma zal. | | | | | Z/O | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | 15/9 | |
| | Forma zal. | | | | | Z/O | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | | 20/32 | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zdobycie przez studenta wiedzy z zakresu żywności nowej generacji oraz nabycie umiejętności ustalenia dieto- i probiotykoterapii.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|---|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W06 | Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. | Zaliczenie pisemne |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U11 | Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. | Prezentacja studium przypadku |
| K_U13 | Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych. | Prezentacja studium przypadku |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego doksztalcania się. | Prezentacja studium przypadku |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|---|--------------------|
| Wykład | Rys historyczny, definicje, klasyfikacja i rodzaje żywności funkcjonalnej. Probiotyki. Prebiotyki. Definicja i cechy charakterystyczne. Przykłady: rafinoza, stachioza, inulina, laktuloza, oligofruktoza, oligogalaktoza, odporne maltodekstryny, polidekstroza, skrobia oporna. Wpływ na zdrowie człowieka. | Zaliczenie pisemne |

| | | |
|-----------|--|----------------------|
| | <p>Błonnik pokarmowy i hydrokoloidy. Definicja, przykłady, ogólna charakterystyka, korzystne i niekorzystne oddziaływanie na zdrowie człowieka.</p> <p>Wiadomości wstępne. Rys historyczny, definicje, żywności wygodnej.</p> <p>Nawa generacja żywności wygodnej - klasyfikacja i rodzaje, technologia otrzymywania.</p> <p>Żywność minimalnie przetworzona klasyfikacja i rodzaje, technologia otrzymywania.</p> <p>Powłoki jadalne (zastosowanie, zalety i wady).</p> <p>Innowacyjne produkty stosowane w żywności nowej generacji (technologia i zastosowanie).</p> <p>•</p> | |
| ćwiczenia | Projekt grupowy – opracowanie produktu spełniającego kryteria żywności nowej generacji | Prezentacja projektu |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka

Literatura

Obowiązkowa:

1. Świdorski F. i inni, Żywność wygodna i żywność funkcjonalna, Wydawnictwo Naukowo – Techniczne Warszawa 2003
2. Gertig, H., Przemysławski, J., Bromatologia. Zarys Nauki o Żywności i Żywieniu. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2006
3. Gawęcki, J., Mossor-Pietraszewska, J., Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. PWN Wydawnictwa Naukowe, Warszawa 2004
4. Gawęcki, J., Hryniewiecki, L. Żywność człowieka t. 1. Podstawy nauki o żywieniu. PWN Wydawnictwa Naukowe, Warszawa 2003
5. Hasik, J. Gawęcki, J. Żywność człowieka zdrowego i chorego t.2. PWN Wydawnictwa Naukowe, Warszawa 2000

6. Gertig, H., Duda, G. Żywność a zdrowie i prawo. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2004

Uzupełniająca:

Materiały przygotowane przez prowadzącego



PDW: Nowoczesne trendy w żywieniu

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|---------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dr n med. Magdalena Gołachowska |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | V |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 50 | 2 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | 15/9 | |
| | Forma zal. | | | | | Z/O | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | 15/9 | |
| | Forma zal. | | | | | Z/O | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | | 20/32 | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy studentowi na temat najnowszych trendów w odżywianiu się, zarówno opartych na nauce jak i popularnych wśród społeczeństwa mód żywieniowych, przekazanie umiejętności wyszukiwania fachowych informacji na temat trendów żywieniowych, omówienie rodzajów diet, ich zasad oraz zastosowania

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W05 | Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin, a także enzymów i hormonów w organizmie człowieka. | Sprawdzian pisemny |
| K_W06 | Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. | Sprawdzian pisemny |
| K_W08 | Zna zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego. | Sprawdzian pisemny |
| K_W12 | Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dzieci, młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. Zna sposoby żywienia różnych grup społecznych | Sprawdzian pisemny |
| K_W20 | Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce. | Sprawdzian pisemny |
| K_W23 | Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych. | Sprawdzian pisemny |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U11 | Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. | Praca pisemna |
| K_U14 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku. | Praca pisemna |
| K_U23 | Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności. | Praca pisemna |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego doształcania się. | Obserwacja na zajęciach |
| K_K05 | Stawia dobro pacjenta na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta). | Obserwacja na zajęciach |

| | | |
|-------|--|-------------------------|
| K_K08 | Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy. | Obserwacja na zajęciach |
|-------|--|-------------------------|

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|--|-------------------------|
| Konwersatorium | | |
| | Medycyna oparta na faktach (EBM – evidence based medicine), założenia, metodologia badań naukowych | Sprawdzian pisemny |
| | Ogólnowiatowe, europejskie i polskie organizacje wydające oświadczenia dotyczące zaleceń żywieniowych (np. WHO, FAO, IŻŻ) | Sprawdzian pisemny |
| | Omówienie najnowszych diet profilaktycznych i leczniczych (np. DASH, MIND, śródziemnomorska) | Sprawdzian pisemny |
| | Omówienie popularnych trendów żywieniowych promowanych w mass-mediach, przyczyny popularności diet | Obserwacja na zajęciach |
| | Mity żywieniowe | Obserwacja na zajęciach |
| | Moda na suplementację | Obserwacja na zajęciach |
| | Zalecenia żywieniowe w kontekście ekologii i zasobów planety | Sprawdzian pisemny |
| Ćwiczenia | | |
| | Zalecenia żywieniowe WHO | Sprawdzian pisemny |
| | Zalecenia IŻŻ-PZH w Polsce | Sprawdzian pisemny |
| | Zasady diety śródziemnomorskiej (badania naukowe) | Praca pisemna |
| | Zasady diety MIND | Praca pisemna |
| | Zasady diety DASH | Praca pisemna |
| | Zasady diety bezglutenowej (choroby i mody) | Praca pisemna |
| | Zasady diety bezmlecznej, paleolitycznej | Praca pisemna |
| | Mity i fakty wokół odchudzania, suplementacja, diety-cud, zabiegi odchudzające | Praca pisemna |
| | Zasady diety wegetariańskiej i wegańskiej | Praca pisemna |
| | Paradoks francuski – tłuszcz zwierzęcy i wino; Niebieskie strefy – fenomen 100-latków | Obserwacja na zajęciach |
| | Zasady makrobiotyki, ajurwedy | Praca pisemna |
| | Zasady postów (na wodzie, na warzywach, na sokach), posty przerywane (IF, 5/2, 6/1) | Praca pisemna |
| | Akcyza na produkty wysokocukrowe, wysokokofeinowe, zmiany żywienia w szkołach na przykładzie innych państw (np. Portugalia, Wlk Brytania, Francja) | Obserwacja na zajęciach |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | >90 | Sprawdzian oceniony na od db+ do bdb. Bardzo aktywny udział w zajęciach. |
| 4,5 | plus dobra | 80-90 | Sprawdzian oceniony na od db do db+. Aktywny udział w zajęciach. |
| 4,0 | dobra | 70-79 | Sprawdzian oceniony na od db do db+. Średnioaktywny udział w zajęciach |
| 3,5 | plus dostateczna | 60-69 | Sprawdzian oceniony na od dst do dst+. Średnioaktywny udział w zajęciach |
| 3,0 | dostateczna | 50-59 | Sprawdzian oceniony na od -dst do dst+. |

| | | | |
|-----|----------------|-----|---|
| | | | Mały udział w zajęciach |
| 2,0 | niedostateczna | <50 | Ocena ndst ze sprawdzianu. Nieaktywny udział w zajęciach |

Wymagania wstępne

Przedmiot nie ma wymagań wstępnych.

Literatura

Literatura podstawowa:

1. Aktualne zalecenia, rekomendacje i oficjalne stanowiska WHO, FAO, IŻŻ, Polskiego Stowarzyszenia osób z celiakią i na diecie bezglutenowej, Polskiego Towarzystwa Pediatrycznego, Dietetyki, Psychodietetyki, Diabetologicznego, Polskiego Stowarzyszenia Dietetyków, Instytutu Matki i Dziecka
2. Normy żywienia dla populacji Polski, NCEZ, Instytut Żywienia i Żywności w Warszawie, 2020
3. Ciborowska, Rudnicka Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, 2014
4. Grzymiśławski, Dietetyka kliniczna, PZWL, 2019
5. Włodarek, Lange, Kozłowska, Dietoterapia, PZWL, 2014
6. Krauss, Fizjologia żywienia, PZWL, 2019

Literatura uzupełniająca:

1. Campbell C. „Nowoczesne zasady odżywiania”, Galaktyka, 2011
2. Sonnenburg Ji E, „Zdrowie zaczyna się w jelitach”, Galaktyka 2016
3. M. Mosley „Dieta 5:2 dr Mosleya”, Muza, 2013



PDW: Nutrikosmetyki

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | IV |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 25 | 2 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | 15/9 | | |
| | Forma zal. | | | | Z/O | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | 15/9 | | |
| | Forma zal. | | | | Z/O | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | 20/32 | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z zasadami żywienia w chorobach skóry oraz wpływem odżywiania na ich występowanie i przebieg

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W06 | Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. | Zaliczenie pisemne |
| K_W12 | Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dzieci, młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. Zna sposoby żywienia różnych grup społecznych | Zaliczenie pisemne |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U04 | Potrafi pracować w zespole interdyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem. | Prezentacja studium przypadku |
| K_U11 | Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. | Prezentacja studium przypadku |
| K_U23 | Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności. | Prezentacja studium przypadku |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego doksztalcania się. | Prezentacja studium przypadku |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | Prezentacja studium przypadku |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|---|-----------------------|
| Wykład | Nutrikosmetyka – definicja, podział nutrikosmetyków, możliwości zastosowania, substancje czynne w nutrikosmetykach i ich działanie, znaczenie produktów mlecznych w kosmetyce, wykorzystanie tłuszczów w kosmetyce, owoce i warzywa w kosmetyce, produkty zbożowe w kosmetyce, rola składników pokarmowych w nutrikosmetyce, znaczenie dla skóry, włosów i paznokci, preparaty nutrikosmetyków dostępne w aptece. | Zaliczenie pisemne |
| ćwiczenia | Wykonywanie różnych form kosmetyków (płyny, maseczki na twarz i ciało, mydła, kataplazmy, odżywki do włosów) z wykorzystaniem produktów spożywczych: produkty mleczne, tłuszcze, owoce, warzywa, produkty zbożowe. Wykonywanie przykładowych analiz jakości produktów pszczelich | Sprawozdania do zajęć |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka

Literatura

Obowiązkowa:

1. Kołodziejczyk A.: Domowy salon piękności. Poradnik nowoczesnej kosmetyki naturalnej. Wydawnictwo Borgis, 2012
2. Hebda K.: Kosmetyki, które zrobisz w domu, Nasza księgarnia, 2014
3. Przybylak Z., Przybylak-Zdanowicz M. „Skóra, włosy, cera. Naturalne kuracje i domowe kosmetyki. WDR Włocławek, 2018

Uzupełniająca:

Materiały przygotowane przez prowadzącego



PDW: Podstawy prowadzenia działalności gospodarczej

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dr Aleksandra Piasecka |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Okres | VI |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|---------------|---------|
| łącznie nakład pracy studenta | 25 | 1 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 15/9 | 0,6/0,4 |
| Praca własna studenta | 10/16 | 0,4/0,6 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 25 | 1 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | | 15/9 |
| | Forma zal. | | | | | | Z/O |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Seminarium dyplomowe | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | | | 10/16 |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z pojęciami i specyfiką funkcjonowania przedsiębiorstwa. Zapoznanie z procedurą zakładania i prowadzenia działalności gospodarczej, przygotowanie studenta do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy, zapoznanie z procedurą zakładania i prowadzenia działalności gospodarczej, przygotowanie studenta do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy i do samodzielnej analizy sytuacji ekonomiczno- finansowej przedsiębiorstwa.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W22 | Zna wybrane zagadnienia z prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia oraz ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej praktyki zawodowej z zakresu dietetyki. | Zaliczenie pisemne |
| K_W24 | Zna prawne, organizacyjne i etyczne uwarunkowania wykonywania zawodu dietetyka. | Zaliczenie pisemne |
| K_W26 | Zna i rozumie zasady ochrony prawa autorskiego i ochrony własności przemysłowej. | Zaliczenie pisemne |
| K_W29 | Zna zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości oraz prowadzenia działalności gospodarczej. | Zaliczenie pisemne |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U19 | Posiada umiejętność posługiwania się programami dietetycznymi oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. | Obserwacja studenta biznesplan |
| K_U26 | Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się oraz doksztalcenie przez całe życie. | Obserwacja studenta |
| K_U27 | Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii. | Obserwacja studenta |
| K_U28 | Potrafi samodzielnie wykonywać powierzone mu zadania i właściwie organizować pracę własną i innych z zachowaniem bezpieczeństwa własnego i otoczenia. | Obserwacja studenta |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K02 | Wykazuje poszanowanie dla własności intelektualnej własnej i innych osób | Obserwacja studenta |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego doksztalcenia się. | Obserwacja studenta |

| | | |
|-------|--|---------------------|
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | Obserwacja studenta |
| K_K08 | Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy. | Obserwacja studenta |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|---------------------|---|--------------------|
| Wykład | | |
| Wykład informacyjny | Pojęcie i formy prowadzenia działalności gospodarczej. Biznesplan. Regulacje prawne związane z prowadzeniem działalności gospodarczej w Polsce. Procedury zakładania działalności gospodarczej. Obowiązki przedsiębiorcy: ewidencyjne, księgowość, związane z zatrudnianiem pracowników, podatkowe i inne. Źródła finansowania wydatków związanych z podjęciem działalności gospodarczej. Marketing i zarządzanie małym i średnim przedsiębiorstwem. Obsługa klientów. Finanse małego przedsiębiorstwa. Możliwości wsparcia małych i średnich przedsiębiorstw ze środków unijnych. Planowanie kariery zawodowej oraz uruchamiania własnej działalności gospodarczej ze szczególnym uwzględnieniem specyfiki zawodu dietetyka. | Zaliczenie pisemne |
| | | |
| | | |

Kryteria oceny

| Ocena | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny | |
|-------|---------------------------|----------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80% | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

- Umiejętność pracy samodzielnej i pracy w grupie.
- Podstawowe informacje dotyczące mechanizmów społeczno - gospodarczych występujących w otaczającym nas świecie

Literatura

Literatura podstawowa:

- Godlewska-Majkowska H.: Przedsiębiorczość. Jak założyć i prowadzić własną firmę, SGH Oficyna Wydawnicza, Warszawa 2009
- T. Piecuch, Przedsiębiorczość: podstawy teoretyczne, C. H. Beck, Warszawa 2013.

3. Musiałkiewicz J.: Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej, Ekonomik, 2013

4. Markowski W.: ABC small bussinesu, Marcus s.c., Łódź 2012

5. Ustawa o swobodzie działalności gospodarczej, Ustawa z 2.07.2004 (Dz.U.04.173.1807)

Literatura uzupełniająca:

1. B. Glinka, S. Gudkova, Przedsiębiorczość, Wolters Kluwer Polska, Warszawa 2011.

2. Zakrzewska-Bielawska A. Podstawy zarządzania- teoria i ćwiczenia. Wolters-Kulwer Polska. Warszawa. 2012.



PDW: Podstawy psychodietetyki

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|--------------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dr n med. Magdalena Gołachowska |
| Pozostali nauczyciele | Dr hab. Katarzyna Zabłocka-Słowińska |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | VI |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | 15/9 | | |
| | Forma zal. | | | | Z/O | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | 15/9 | | |
| | Forma zal. | | | | Z/O | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | 20/32 | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy z zakresu powiązania emocji, potrzeb różnego rzędu i sposobu odżywiania, omówienie procesu zmiany nawyków żywieniowych i czynników zakłócających, omówienie technik wspierania i motywowania pacjenta w zmianie nawyków żywieniowych i stylu życia.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W13 | Ocenia oraz na bieżąco koryguje sposób żywienia u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością) | Sprawdzian pisemny |
| K_W15 | Posiada wiedzę z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością. | Sprawdzian pisemny |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U04 | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. | Praca pisemna |
| K_U09 | Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia. | Praca pisemna |
| K_U12 | Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze. | Praca pisemna |
| K_U13 | Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych. | Praca pisemna |
| K_U15 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej lub aktywności ruchowej. | Praca pisemna |
| Kompetencje społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | Obserwacja na zajęciach |
| K_K05 | Stawia dobro pacjenta na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta). | Obserwacja na zajęciach |
| K_K06 | Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. | Obserwacja na zajęciach |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|-------------------|--------------------|
|------------------|-------------------|--------------------|

| Wykład | | |
|-----------|---|-------------------------|
| | Definicja psychodietetyki, zakres działalności dietetyka w tym obszarze; rola psychologa i psychiatry. | Sprawdzian pisemny |
| | Wpływ żywienia na emocje, wpływ emocji na wybory żywieniowe | Obserwacja na zajęciach |
| | Oś jelita-mózg, nerw błędny, szczelność bariery jelitowej, skład mikrobiomu, a odżywianie i samopoczucie | Sprawdzian pisemny |
| | Rola hormonów głodu i sytości, rola poziomu neuroprzekaźników (dopamina, serotonina) | Sprawdzian pisemny |
| | Dialog motywujący w pracy dietetyka | Sprawdzian pisemny |
| | Zmiana nawyków żywieniowych u pacjenta, wprowadzanie, monitorowanie, techniki motywujące i wspierające (Motywacja Błyskawiczna, Grafik postępów, itp.) | Sprawdzian pisemny |
| Ćwiczenia | | |
| | Prowadzenie wywiadu z pacjentem w kontekście psychodietetyki | Obserwacja na zajęciach |
| | Wpływ pożywienia na stan jelit (np. nieszczelność bariery jelitowej, nieszczelność bariery krew-mózg), na mikroflorę jelitową i na stany emocjonalne (np. depresja, zaburzenia koncentracji, encefalopatia wątrobowa) | Praca pisemna |
| | Wpływ niedoborów konkretnych związków odżywczych na stan psychofizyczny | Sprawdzian pisemny |
| | Tworzenie i interpretacja dzienników żywieniowych pacjenta | Praca pisemna |
| | Układanie jadłospisów w kontekście psychodietetycznym, reżim a elastyczność i realizm | Praca pisemna |
| | Sytość – wartość sytna pokarmów | Sprawdzian pisemny |
| | Sposoby motywacji i wspierania pacjenta w zmianie nawyków (Motywacja Błyskawiczna, metoda kaizen, codzienne monitorowanie postępów) | Obserwacja na zajęciach |
| | Zasada „wszystko albo nic” w kontekście utrzymania zaleceń dietetycznych | Obserwacja na zajęciach |
| | Plan B, plan C – jak utrzymać dietę w czasie świąt lub wyjazdów | Obserwacja na zajęciach |
| | Wpływ najbliższego otoczenia (ludzie, mass-media, moda) na wybory żywieniowe i zmiany żywieniowe | Obserwacja na zajęciach |
| | Gamifikacja i aplikacje interaktywne w zmianie nawyków żywieniowych | Sprawdzian pisemny |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | >90 | Sprawdzian oceniony na od db+ do bdb. Bardzo aktywny udział w zajęciach. |
| 4,5 | plus dobra | 80-90 | Sprawdzian oceniony na od db do db+. Aktywny udział w zajęciach. |
| 4,0 | dobra | 70-79 | Sprawdzian oceniony na od db do db+. Średnioaktywny udział w zajęciach |
| 3,5 | plus dostateczna | 60-69 | Sprawdzian oceniony na od dst do dst+. Średnioaktywny udział w zajęciach |
| 3,0 | dostateczna | 50-59 | Sprawdzian oceniony na od -dst do dst+. Mały udział w zajęciach |
| 2,0 | niedostateczna | <50 | Ocena ndst ze sprawdzianu. Nieaktywny udział w zajęciach |

Wymagania wstępne

Przedmiot nie ma wymagań wstępnych.

Literatura

Literatura podstawowa:

1. A. Łuszczynska „Nadwaga i otyłość. Interwencje psychologiczne”, PWN, 2007
2. Stephen Rollnick, William R. Miller, „Dialog motywujący. Jak pomóc ludziom w zmianie”, Wydawnictwo UJ, 2014
3. J. Ogden, Psychologia odżywiania się, UJ Kraków, 2011
4. Normy żywienia dla populacji Polski, NCEZ, Instytut Żywienia i Żywności w Warszawie, 2020
5. Ciborowska, Rudnicka Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, 2014
6. Włodarek, Lange, Kozłowska, Dietoterapia, PZWL, 2014
7. Krauss, Fizjologia żywienia, PZWL, 2019

Literatura uzupełniająca:

1. D. Ornish „Spectrum”, 2015
2. Anna Brytek-Matera, Kamila Czepczor „Jedzenie pod wpływem emocji”, Difin, 2017



PDW: Prozdrowotne formy aktywności fizycznej

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | VI |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 25 | 2 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | 30/18 |
| | Forma zal. | | | | | | Z/O |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | | | 20/32 |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zdobycie przez studenta umiejętności dobrania właściwej formy aktywności fizycznej jako metody wspomagania dietoterapii.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|---|---|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W18 | Zna rodzaje, metody i formy aktywności fizycznej oraz zasady ich doboru. | Obserwacja studenta Zaliczenie pisemne |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U22 | Posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej. | Obserwacja studenta |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokształcania się. | Prezentacja studium przypadku |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|--|----------------------|
| Wykład | | Zaliczenie pisemne |
| ćwiczenia | <ol style="list-style-type: none"> 1. Znaczenie aktywności fizycznej w życiu człowieka oraz pracy dietetyka. 2. Ocena zdrowia i sprawności fizycznej. Wady postawy. 3. Znaczenie rozgrzewki i wyciszenia/stretchingu. 4. Formy aktywności fizycznej dla osób otyłych. 5. Rodzaje treningu. 6. Ćwiczenia siłowe, podstawy kettlebel i systemów podwieszanych. 7. Rekreacyjne formy aktywności fizycznej: chód, marsz, nordic walking, bieg, pływanie, jazda na | Prezentacja projektu |

| | | |
|--|---|--|
| | rowerze, taniec, gry zespołowe, kajakarstwo, wioślarstwo. 8. Elementy fitnessu, aerobiku, jogi i pilatesu. | |
|--|---|--|

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka

Literatura

Obowiązkowa:

1. Maughan R.J., L.M. Burke, Żywienie a zdolność do wysiłku, Medicina Sportiva, Kraków 2000.
2. Raczyński G., Raczyńska B. Sport i żywienie, COS-RCMSKFiS, Warszawa 1996.

Uzupełniająca:

Materiały przygotowane przez prowadzącego

PDW: Przetwórstwo produktów roślinnych w praktyce dietetyka

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|--------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot do wyboru |
| Blok zajęciowy | Przedmioty do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | mgr inż. Joanna Moczko-Knapiak |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | IV |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 60/50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 45/27 | 1,5/0,9 |
| Praca własna studenta | 15/23 | 0,5/1,1 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 60/50 | 2 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | 15/9 | | |
| | Forma zal. | | | | Z/O | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | 15/9 | | |
| | Forma zal. | | | | Z/O | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | 15/9 | | |
| | Forma zal. | | | | Z/O | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | 15/23 | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy o technikach kulinarnych i procesach technologicznych wykorzystywanych w przetwórstwie roślinnym. Student nabywa wiedzę o współczesnych trendach w produkcji przemysłowej produktów roślinnych oraz potraw z wykorzystaniem produktów pochodzenia roślinnego oraz zostaje zapoznany z metodami przetwarzania i utrwalania żywności pochodzenia roślinnego. Doskonalenie prawidłowych zachowań w zakresie higieny produkcji i funkcjonowania systemu HACCP w produkcji przetworów owocowo-warzywnych i olejów roślinnych

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|---|--|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W03 | Posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu biochemii, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii. | Kolokwia częściowe, obserwacja pracy studenta, egzamin |
| K_W06 | Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy przetwórstwa żywności. | Egzamin, kolokwia częściowe, obserwacja pracy studenta, sprawozdania z ćwiczeń |
| K_W07 | Zna 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. | Egzamin, obserwacja pracy studenta, projekt |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U11 | Potrafi dobrać odpowiednie surowce roślinne do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw z produktów roślinnych. | Sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia częściowe |
| K_U23 | Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności pochodzenia roślinnego. | Sprawozdanie z ćwiczeń, kolokwia częściowe, Obserwacja pracy studenta |
| Kompetencje społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokształcania się. | Obserwacja pracy studenta |
| K_K08 | Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy. | Obserwacja pracy studenta |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|---------------------------|--|---|
| Wykład | | |
| Prezentacja multimedialna | Zaplecze surowcowe przetwórstwa spożywczego. Cele przetwarzania i utrwalania surowców roślinnych. Surowce roślinne jak pierwotne źródło składników odżywczych. Wartość odżywcza surowców roślinnych. Przydatność przerobowa surowców roślinnych. | Egzamin |
| Prezentacja multimedialna | Wykorzystanie warzyw i owoców w produkcji żywności. Owoce i warzywa jako źródło cennych składników odżywczych. Najważniejsze technologie przetwarzania owoców i warzyw – zamrażalnictwo, tworzenie konserwa, odwadnianie, produkcja soków, nektarów i musów. Wpływ przetwarzania warzyw i owoców na zawartość składników odżywczych. Produkcja wina. | Egzamin |
| Prezentacja multimedialna | Przemysł ziemniaczany. Wykorzystanie ziemniaków do produkcji żywności. Wartość odżywcza przetworów ziemniaczanych. Produkcja wódki. Inne rośliny okopowe w produkcji żywności – buraki cukrowe i przemysł cukrowniczy. | Egzamin |
| Prezentacja multimedialna | Wykorzystanie zbóż w przetwórstwie spożywczym. Ocena jakości zbóż. Przygotowanie ziarna do przerobu. Składniki chemiczne ziarna decydujące o przydatności przerobowej i wartości odżywczej. Główne kierunki przetwarzania zbóż – piekarstwo, produkcja kasz, płatków, makaronu, napoje alkoholowe, skrobia, namiastki kawy. Wartość odżywcza przetworów zbożowych. Produkcja piwa. | Egzamin |
| Prezentacja multimedialna | Przetwórstwo nasion roślin oleistych. Przemysł olejarski. Przetwórstwo olejów roślinnych. | Egzamin |
| Konwersatorium | | |
| Projekt | Tworzenie księgi HACCP dla produktów pochodzenia roślinnego. | Projekt |
| Ćwiczenia | | |
| ćwiczenia laboratoryjne | Technologie przetwórstwa ziemniaków. Produkty ziemniaczane. | sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |
| ćwiczenia laboratoryjne | Wykorzystanie nasion roślin strączkowych w technologii potraw. | sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |
| ćwiczenia laboratoryjne | Obróbka i wykorzystanie warzyw i owoców. Wpływ obróbki technologicznej warzyw i owoców na zmiany jakościowo ilościowe. | sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |
| ćwiczenia laboratoryjne | Technologia przetwórstwa zbóż. Produkty zbożowe, potrawy z kasz. Ocena jakościowa mąk. | sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |
| ćwiczenia laboratoryjne | Produkty przetwórstwa nasion roślin oleistych. | sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |
| ćwiczenia laboratoryjne | Produkcja kawy. | sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|--|
| 5,0 | bardzo dobra | 90-100% | Średnia ocen - suma powyżej 4,75 |
| 4,5 | plus dobra | 80-89% | Średnia ocen - suma nie większa niż 4,25 do 4,75 |
| 4,0 | dobra | 70-79% | Średnia ocen - suma nie większa niż 3,75 do 4,25 |
| 3,5 | plus dostateczna | 60-69% | Średnia ocen - suma nie większa niż 3,25 do 3,75 |
| 3,0 | dostateczna | 50-59% | Średnia ocen - suma nie większa niż 3,25 |
| 2,0 | niedostateczna | <50% | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się |

Wymagania wstępne

Dietetyka ogólna, Podstawy żywienia człowieka, Biochemia ogólna i żywności, Chemia ogólna i żywności, Systemy jakości żywności

Literatura

Obowiązkowa:

1. Technologia gastronomiczna, pod. Red. Czarniecka-Skubina, Wyd. SGGW, Warszawa 2016
2. Procnier A. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, cz. 1, 2
3. Flaczyk E., Górecka D., Korczak J. Towaroznawstwo produktów spożywczych,
4. Dłużewski M, Technologia żywności, t. 1, 2, 3, 4, WSiP, Warszawa 2000
5. Konarzewska M., Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, Wyd. REA, Warszawa 2009
6. Ogólna technologia żywności, pod red. Hajduk E., Wyd. UR w Krakowie, Kraków 2010
7. Ogólna technologia żywności, pod red. Pijanowski i wsp., WNT, Warszawa 1996 i nowsze

Uzupełniająca:

1. M. Shafiur Rahman, Handbook of food preservation, CRC Press, 2007
2. Ciborowska, Rudnicka, Dietetyka - żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa, 2018 lub nowsze
3. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D.: Dietoterapia, PZWL 2014
4. Dietetyka kliniczna, pod red., Grzymisławski M, PZWL, Warszawa 2021
5. Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, pod red. Jarosza M, Rychlik E, Stoś K, Charzewskiej J, PZH, 2020

PDW: Przetwórstwo produktów roślinnych w praktyce dietetyka

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|--------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot do wyboru |
| Blok zajęciowy | Przedmioty do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | mgr inż. Joanna Moczko-Knapiak |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | IV |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 60/50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 45/27 | 1,5/0,9 |
| Praca własna studenta | 15/23 | 0,5/1,1 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 60/50 | 2 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | 15/9 | | |
| | Forma zal. | | | | Z/O | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | 15/9 | | |
| | Forma zal. | | | | Z/O | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | 15/9 | | |
| | Forma zal. | | | | Z/O | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | 15/23 | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy o technikach kulinarnych i procesach technologicznych wykorzystywanych w przetwórstwie zwierzęcych. Student nabywa wiedzę o współczesnych trendach w produkcji przemysłowej produktów zwierzęcych oraz potraw z wykorzystaniem produktów pochodzenia zwierzęcego oraz zostaje zapoznany z metodami przetwarzania i utrwalania żywności pochodzenia roślinnego. Doskonalenie prawidłowych zachowań w zakresie higieny produkcji i funkcjonowania systemu HACCP

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|---|---|--|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W03 | Posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu biochemii, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii. | Kolokwia częściowe, obserwacja pracy studenta, egzamin |
| K_W06 | Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy przetwórstwa żywności. | Egzamin, kolokwia częściowe, obserwacja pracy studenta, sprawozdania z ćwiczeń |
| K_W07 | Zna 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. | Egzamin, obserwacja pracy studenta, projekt |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U11 | Potrafi dobrać odpowiednie surowce roślinne do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw z produktów roślinnych. | Sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia częściowe |
| K_U23 | Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności pochodzenia roślinnego. | Sprawozdanie z ćwiczeń, kolokwia częściowe, Obserwacja pracy studenta |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokształcania się. | Obserwacja pracy studenta |
| K_K08 | Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy. | Obserwacja pracy studenta |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|---------------------------|---|---|
| Wykład | | |
| Prezentacja multimedialna | Zaplecze surowcowe przetwórstwa zwierzęcego. Główne problemy dobrostanu zwierząt gospodarskich. | Egzamin |
| Prezentacja multimedialna | Przetwórstwo mleka: mleko surowe i spożywcze, produkcja fermentowanych napojów z mleka, technologia produkcji serów, serków, twarogów i twarożków, technologia produkcji mleka w proszku i odżywek mlecznych, produkcja masła, desery mleczne. Jakość i przydatność technologiczna mleka. | Egzamin |
| Prezentacja multimedialna | Przetwórstwo ryb. Charakterystyka surowca, przydatność do przetwórstwa, wędzenie, marynowanie. Wytwarzanie konserw z ryb i bezkręgowców morskich, farsze rybne surimi. Zmiany jakościowe ryb w procesie zamrażania i przechowywania zamrażalniczego. Otrzymywanie ryb solonych oraz ocena jakościowa produktu. | Egzamin |
| Prezentacja multimedialna | Technologia przetwarzania jaj. | Egzamin |
| Prezentacja multimedialna | Produkty pszczele - charakterystyka i właściwości. Pozyskiwanie, przetwarzanie, przechowywanie. Ocena jakości produktów pszczelich. | Egzamin |
| Konwersatorium | | |
| Projekt | Tworzenie książki HACCP dla produktów pochodzenia zwierzęcego. | Projekt |
| Ćwiczenia | | |
| ćwiczenia laboratoryjne | Technologia potraw z drobiu. Produkcja galarety z wykorzystaniem surowców: drobiowych i żelatyny. | sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |
| ćwiczenia laboratoryjne | Technologia produktów z mięsa zwierząt rzeźnych. Ocena jakości gotowych produktów mięsnych oraz wytworzonych w trakcie ćwiczeń. Ocena tłuszczów zwierzęcych. | sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |
| ćwiczenia laboratoryjne | Ocena jakości i przydatności technologicznej mleka surowego. Procesy normalizacji w przemyśle mleczarskim. Ocena jakości mleka spożywczego i śmietanki. Produkcja mlecznych napojów fermentowanych. Ocena mlecznych napojów fermentowanych. Produkcja masła różnymi technikami z dodatkiem barwników. Ocena masła i produktów masłopodobnych. | sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |
| ćwiczenia laboratoryjne | Oprawianie ryb, ocena surowca rybnego. Produkcja potraw ze świeżych ryb. Ocena przetworów z ryb. | sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |
| ćwiczenia laboratoryjne | Ocena jaj. Pianotwórcze właściwości jaj (jaja surowe i proszek jajeczny). | sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |
| ćwiczenia laboratoryjne | Ocena produktów pszczelich | sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|--|
| 5,0 | bardzo dobra | 90-100% | Średnia ocen - suma powyżej 4,75 |
| 4,5 | plus dobra | 80-89% | Średnia ocen - suma nie większa niż 4,25 do 4,75 |
| 4,0 | dobra | 70-79% | Średnia ocen - suma nie większa niż 3,75 do 4,25 |
| 3,5 | plus dostateczna | 60-69% | Średnia ocen - suma nie większa niż 3,25 do 3,75 |
| 3,0 | dostateczna | 50-59% | Średnia ocen - suma nie większa niż 3,25 |
| 2,0 | niedostateczna | <50% | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się |

Wymagania wstępne

Dietetyka ogólna, Podstawy żywienia człowieka, Biochemia ogólna i żywności, Chemia ogólna i żywności, Systemy jakości żywności

Literatura

Obowiązkowa:

1. **Technologia gastronomiczna, pod. Red. Czarniecka-Skubina, Wyd. SGGW, Warszawa 2016**
2. **Procner A. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, cz. 1, 2**
3. **Flaczyk E., Górecka D., Korczak J. Towaroznawstwo produktów spożywczych,**
4. **Dłużewski M, Technologia żywności, t. 1, 2, 3, 4, WSiP, Warszawa 2000**
5. **Konarzewska M., Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, Wyd. REA, Warszawa 2009**
6. **Ogólna technologia żywności, pod red. Hajduk E., Wyd. UR w Krakowie, Kraków 2010**
7. **Ogólna technologia żywności, pod red. Pijanowski i wsp., WNT, Warszawa 1996 i nowsze**

Uzupełniająca:

1. **M. Shafiur Rahman, Handbook of food preservation, CRC Press, 2007**
2. **Ciborowska, Rudnicka, Dietetyka - żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa, 2018 lub nowsze**
3. **Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D.: Dietoterapia, PZWL 2014**
4. **Dietetyka kliniczna, pod red., Grzymisławski M, PZWL, Warszawa 2021**
5. **Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, pod red. Jarosza M, Rychlik E, Stoś K, Charzewskiej J, PZH, 2020**



PDW: Psychopochodne zaburzenia odżywiania

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|--------------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dr n med. Magdalena Gołachowska |
| Pozostali nauczyciele | Dr hab. Katarzyna Zabłocka-Słowińska |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | VI |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | 15/9 | | |
| | Forma zal. | | | | Z/O | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | 15/9 | | |
| | Forma zal. | | | | Z/O | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | 20/32 | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy z zakresu powiązania emocji, potrzeb różnego rzędu i sposobu odżywiania, omówienie procesu zmiany nawyków żywieniowych i czynników zakłócających, omówienie technik wspierania i motywowania pacjenta w zmianie nawyków żywieniowych i stylu życia.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W13 | Ocenia oraz na bieżąco koryguje sposób żywienia u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością) | Sprawdzian pisemny |
| K_W15 | Posiada wiedzę z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością. | Sprawdzian pisemny |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U04 | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. | Praca pisemna |
| K_U09 | Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia. | Praca pisemna |
| K_U12 | Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze. | Praca pisemna |
| K_U13 | Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych. | Praca pisemna |
| K_U15 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej lub aktywności ruchowej. | Praca pisemna |
| Kompetencje społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | Obserwacja na zajęciach |
| K_K05 | Stawia dobro pacjenta na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta). | Obserwacja na zajęciach |
| K_K06 | Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. | Obserwacja na zajęciach |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|-------------------|--------------------|
|------------------|-------------------|--------------------|

| Wykład | | |
|-----------|---|-------------------------|
| | Definicja psychodietetyki, zakres działalności dietetyka w tym obszarze; rola psychologa i psychiatry. | Sprawdzian pisemny |
| | Wpływ żywienia na emocje, wpływ emocji na wybory żywieniowe | Obserwacja na zajęciach |
| | Oś jelita-mózg, nerw błędny, szczelność bariery jelitowej, skład mikrobiomu, a odżywianie i samopoczucie | Sprawdzian pisemny |
| | Rola hormonów głodu i sytości, rola poziomu neuroprzekaźników (dopamina, serotonina) | Sprawdzian pisemny |
| | Dialog motywujący w pracy dietetyka | Sprawdzian pisemny |
| | Zmiana nawyków żywieniowych u pacjenta, wprowadzanie, monitorowanie, techniki motywujące i wspierające (Motywacja Błyskawiczna, Grafik postępów, itp.) | Sprawdzian pisemny |
| Ćwiczenia | | |
| | Prowadzenie wywiadu z pacjentem w kontekście psychodietetyki | Obserwacja na zajęciach |
| | Wpływ pożywienia na stan jelit (np. nieszczelność bariery jelitowej, nieszczelność bariery krew-mózg), na mikroflorę jelitową i na stany emocjonalne (np. depresja, zaburzenia koncentracji, encefalopatia wątrobowa) | Praca pisemna |
| | Wpływ niedoborów konkretnych związków odżywczych na stan psychofizyczny | Sprawdzian pisemny |
| | Tworzenie i interpretacja dzienniczków żywieniowych pacjenta | Praca pisemna |
| | Układanie jadłospisów w kontekście psychodietetycznym, reżim a elastyczność i realizm | Praca pisemna |
| | Sytość – wartość sytna pokarmów | Sprawdzian pisemny |
| | Sposoby motywacji i wspierania pacjenta w zmianie nawyków (Motywacja Błyskawiczna, metoda kaizen, codzienne monitorowanie postępów) | Obserwacja na zajęciach |
| | Zasada „wszystko albo nic” w kontekście utrzymania zaleceń dietetycznych | Obserwacja na zajęciach |
| | Plan B, plan C – jak utrzymać dietę w czasie świąt lub wyjazdów | Obserwacja na zajęciach |
| | Wpływ najbliższego otoczenia (ludzie, mass-media, moda) na wybory żywieniowe i zmiany żywieniowe | Obserwacja na zajęciach |
| | Gamifikacja i aplikacje interaktywne w zmianie nawyków żywieniowych | Sprawdzian pisemny |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | >90 | Sprawdzian oceniony na od db+ do bdb. Bardzo aktywny udział w zajęciach. |
| 4,5 | plus dobra | 80-90 | Sprawdzian oceniony na od db do db+. Aktywny udział w zajęciach. |
| 4,0 | dobra | 70-79 | Sprawdzian oceniony na od db do db+. Średnioaktywny udział w zajęciach |
| 3,5 | plus dostateczna | 60-69 | Sprawdzian oceniony na od dst do dst+. Średnioaktywny udział w zajęciach |
| 3,0 | dostateczna | 50-59 | Sprawdzian oceniony na od -dst do dst+. Mały udział w zajęciach |
| 2,0 | niedostateczna | <50 | Ocena ndst ze sprawdzianu. Nieaktywny udział w zajęciach |

Wymagania wstępne

Przedmiot nie ma wymagań wstępnych.

Literatura

Literatura podstawowa:

1. A. Łuszczynska „Nadwaga i otyłość. Interwencje psychologiczne”, PWN, 2007
2. Stephen Rollnick, William R. Miller, „Dialog motywujący. Jak pomóc ludziom w zmianie”, Wydawnictwo UJ, 2014
3. J. Ogden, Psychologia odżywiania się, UJ Kraków, 2011
4. Normy żywienia dla populacji Polski, NCEZ, Instytut Żywności i Żywności w Warszawie, 2020
5. Ciborowska, Rudnicka Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka, PZWL, 2014
6. Włodarek, Lange, Kozłowska, Dietoterapia, PZWL, 2014
7. Krauss, Fizjologia żywienia, PZWL, 2019

Literatura uzupełniająca:

1. D. Ornish „Spectrum”, 2015
2. Anna Brytek-Matera, Kamila Czepczor „Jedzenie pod wpływem emocji”, Difin, 2017



PDW: Systemy znakowania żywności

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | III |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | 15/9 | | | |
| | Forma zal. | | | Z/O | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | 15/9 | | | |
| | Forma zal. | | | Z/O | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | 20/32 | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z wiedzą wymagań zdrowotnych i informacji przekazywanych na opakowaniach żywności.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|---|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W20 | Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce. | test |
| K_W21 | Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego | test |
| K_W23 | Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych. | test |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U25 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych. | projekt |
| K_U28 | Potrafi samodzielnie wykonywać powierzone mu zadania i właściwie organizować pracę własną i innych z zachowaniem bezpieczeństwa własnego i otoczenia. | projekt |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K09 | Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem. | projekt |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|--------------------------------|---|----------------------------|
| Wykład | | |
| Wykład informacyjny z dyskusją | Regulacje prawne systemów znakowania żywności w Europie | Zaliczenie pisemne test |

| | | |
|----------------|--|----------------------------|
| | Systemy FOPNL (Dobrowolny Program Znakowania Wartością Odżywczą RWS, system „drogowej sygnalizacji świetlnej” „Traffic-light food labelling”, Bateria NutrInform „NutrInform Battery”) | Zaliczenie pisemne test |
| | System „Nutri-Score” | Zaliczenie pisemne test |
| Konwersatorium | Projekt autorskiego systemu znakowania żywności | projekt |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka

Literatura

Obowiązkowa:

1. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.).
2. Projekt Rozporządzenia Ministerialnego ustanawiającego formę prezentacji i warunki stosowania dobrowolnego dodatkowego logo oprócz informacji o wartości odżywczej zgodnie z art. 35 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 (2020/0031/I – C60A).
3. “Nutri-Score” Logo usage regulation, Version 18 from 1st October 2019 Approved by Santé publique France.
4. Sprawozdanie Komisji dla Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie stosowania dodatkowych form wyrażania i prezentacji informacji o wartości odżywczej, Bruksela, dnia 20.5.2020 r. COM(2020) 207 final.
5. Raport końcowy z realizacji zadania NPZ 3.1.5 Prowadzenie w 2017 r. oraz w 2018 r. badań nad opracowaniem i wprowadzeniem systemu przyjaznego etykietowania żywności prostym przekazem dotyczącym zawartości poszczególnych składników odżywczych w żywności z wykorzystaniem wiedzy o wypracowanych dotychczas rozwiązaniach, Warszawa 2018.



PDW: Tradycje żywieniowe na świecie

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | mgr Aneta Dzieniszewska |
| Pozostali nauczyciele | - |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | II |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | 10/6 | | | | |
| | Forma zal. | | Z/O | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | 20/15 | | | | |
| | Forma zal. | | Z/O | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | 20/32 | | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zdobycie ogólnej wiedzy na temat produktów i potraw spożywanych przez poszczególne społeczności oraz wiedzy na temat pochodzenia i wpływu na zdrowie popularnych używek oraz przypraw, poznanie produktów orientalnych i ich wartości odżywczej.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|------------------------------------|
| Wiedzy - student zna i rozumie: | | |
| K_W06 | Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. | Kolokwium zaliczeniowe |
| K_W12 | Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dzieci, młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. Zna sposoby żywienia różnych grup społecznych. | Kolokwium zaliczeniowe |
| Umiejętności - student potrafi: | | |
| K_U04 | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. | Prezentacja multimedialna |
| K_U11 | Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. | Prezentacja multimedialna |
| K_U23 | Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności. | Prezentacja multimedialna |
| Kompetencje społecznych - student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego doksztalcania się. | Obserwacja studenta na zajęciach |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka. | Obserwacja studenta na zajęciach |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------------------------|--|------------------------|
| Wykład | | |
| Wykład z prezentacją multimedialną | Zmiany sposobu odżywiania w trakcie ewolucji gatunku ludzkiego | Kolokwium zaliczeniowe |
| | Zboża i nabiał w diecie człowieka | |
| | Dieta Słowian | |
| | Diety związane z wyznawaną religią, tabu pokarmowe | |
| | Dieta wybranych plemion i społeczności | |

| | | |
|---------------------------|--|---------------------------|
| | Roślinne źródła białka | |
| | Fermentowane produkty orientalne | |
| | Glony w kuchni | |
| | Kawa, herbata i kakao | |
| ćwiczenia | | |
| Prezentacja multimedialna | Charakterystyka wybranych kuchni europejskich, azjatyckich, afrykańskich, amerykańskich i kuchni australijskiej (historia, charakterystyczne produkty i potrawy, wartość odżywcza i energetyczna wybranych potraw, zalety i wady danej kuchni) | Prezentacja multimedialna |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-----------------------|------------------|---------------------------|--|
| Wykład | | | |
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | 95-100% poprawnych odpowiedzi na kolokwium zaliczeniowym |
| 4,5 | plus dobra | 80 | 85-94% poprawnych odpowiedzi na kolokwium zaliczeniowym |
| 4,0 | dobra | 80 | 75-84% poprawnych odpowiedzi na kolokwium zaliczeniowym |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | 65-74% poprawnych odpowiedzi na kolokwium zaliczeniowym |
| 3,0 | dostateczna | 80 | 55-64% poprawnych odpowiedzi na kolokwium zaliczeniowym |
| 2,0 | niedostateczna | <80% | <55% poprawnych odpowiedzi na kolokwium zaliczeniowym |
| Konwersatorium | | | |
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Prezentacja spełniająca wszystkie wymogi |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Prezentacja wymagająca nielicznych uzupełnień lub poprawek |
| 4,0 | dobra | 80 | Prezentacja przedstawiona w zadowalającym zakresie |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Prezentacja przedstawiona w niepełnym zakresie |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Prezentacja obejmująca minimalny zakres |
| 2,0 | niedostateczna | <80% | Prezentacja nie spełniająca podstawowych wymogów, student nie przedstawił lub nie udostępnił prezentacji/dopuszczył się plagiatu |

Wymagania wstępne

Brak wymagań wstępnych.

Literatura

Obowiązkowa:

1. Wrangham R. 2009. Walka o ogień. Jak gotowanie stworzyło człowieka. CiS.
2. Konarzewski M. 2015. Na początku był głód. PIW.
3. Pałkiewicz J. 2017. Menu świata. Świat Książki.

Uzupełniająca:

1. Lis H., Lis P. 2009. Kuchnia Słowian. O żywności, potrawach i nie tylko. Libron.
2. Lis H., Lis P. 2018. Kuchnia Słowian, czyli o poszukiwaniu dawnych smaków. Nasza Księgarnia.

PDW: Wybrane elementy dietetyki sportowej

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | dr Przemysław Domaszewski |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 3 |
| Okres | VI |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 75 | 3 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 45/27 | 1,8/1,1 |
| Praca własna studenta | 30/48 | 1,2/1,9 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 3 | 3 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | 15/9 | | |
| | Forma zal. | | | | Z/O | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | 30/18 | | |
| | Forma zal. | | | | Z/O | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | 30/48 | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów ze specyfiką żywienia w różnych dyscyplinach sportowych nabywanie umiejętności obliczania zapotrzebowania energetycznego zależnie od specyfiki wysiłku

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|--|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W13 | Ocenia oraz na bieżąco koryguje sposób żywienia u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością) | Obserwacja na zajęciach |
| K_W15 | Posiada wiedzę z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością. | Obserwacja na zajęciach |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U04 | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. | Obserwacja na zajęciach |
| K_U09 | Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia. | Sprawdzian pisemny |
| K_U12 | Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze. | Sprawdzian pisemny. Praca zaliczeniowa. |
| K_U13 | Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych. | Obserwacja na zajęciach. Praca zaliczeniowa. |
| K_U15 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej lub aktywności ruchowej. | Obserwacja na zajęciach. Praca zaliczeniowa. |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | Obserwacja na zajęciach |
| K_K05 | Stawia dobro pacjenta na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta). | Obserwacja na zajęciach |
| K_K06 | Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. | Obserwacja na zajęciach |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|-------------------|--------------------|
| Wykład | | |

| | | |
|------------------|--|---|
| | Rola żywienia w sporcie. Żywnienie w wybranych dyscyplinach. Podstawy fizjologii wysiłku fizycznego. | Sprawdzian pisemny |
| | Kalorymetria w sporcie. | Sprawdzian pisemny |
| | Żywnienie zależne od somatotypu. Żywnienie sportowca z chorobami. Strategie ładowania węglowodanów. Strategie odwadniające i nawadniające. | Obserwacja na zajęciach. Praca zaliczeniowa. Sprawdzian pisemny |
| Ćwiczenia | | |
| | Przygotowanie jadłospisu dla wybranych sportowców. Krytyczna analiza jadłospisów | Praca zaliczeniowa, sprawozdania Obserwacja na zajęciach |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | >90 | Praca zaliczeniowa oceniona na od db+ do bdb. Sprawdzian oceniony na od db+ do bdb. Aktywny udział w zajęciach. |
| 4,5 | plus dobra | 80-90 | Praca zaliczeniowa oceniona na od db do db+. Sprawdzian oceniony na od db do db+. Aktywny udział w zajęciach. |
| 4,0 | dobra | 70-79 | Praca zaliczeniowa oceniona na od db do db+. Sprawdzian oceniony na od db do db+. |
| 3,5 | plus dostateczna | 60-69 | Praca zaliczeniowa oceniona na od dst do dst+. Sprawdzian oceniony na od dst do dst+. Aktywny udział w zajęciach. |
| 3,0 | dostateczna | 50-59 | Praca zaliczeniowa oceniona na od -dst do dst+. Sprawdzian oceniony na od -dst do dst+. |
| 2,0 | niedostateczna | <50 | Brak pracy zaliczeniowej lub ocena ndst z pracy zaliczeniowej. Ocena ndst ze sprawdzianu. |

Wymagania wstępne

Biometria. PDW. Suplementy diety i środki dietetyczne specjalnego przeznaczenia. Biochemia ogólna i żywności, Podstawy żywienia człowieka.

Literatura

Obowiązkowa:

1. Frączek B., Krzywański J., Krysztofiak H. Dietetyka sportowa, Wyd. PZWL, 2019
2. Boruta-Gojny i wsp. Żywnienie i suplementacja w sporcie, rekreacji i stanach chorobowych. Wyd. AWF Katowice, 2014
3. Spoattini M., Hryniewiecka E. Żywnienie i suplementacja w sporcie : od kulturystyki do maratonu poprzez crossfit : suplementy diety od A do Z. Wyd. Esteri, 2021
4. Grzymisławski M. Dietetyka kliniczna. Wyd. PZWL, 2019
5. Jaskólski A., Jaskólska A. Podstawy fizjologii wysiłku fizycznego. Wyd. AWF Wrocław, 2006

Uzupełniająca:

1. Bean A. Żywnienie w sporcie: kompletny przewodnik. Wyd. Zysk i S-Ka, 2019
2. Krauss H. Fizjologia żywienia. Wyd. PZWL, 2020
3. Mizera K., Mizera J. Żywnienie młodego sportowca. Wyd. Galaktyka, 2019



PDW: Wymagania zdrowotne i znakowanie żywności

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | III |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | 15/9 | | | |
| | Forma zal. | | | Z/O | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | 15/9 | | | |
| | Forma zal. | | | Z/O | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | 20/32 | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z wiedzą wymagań zdrowotnych i informacji przekazywanych na opakowaniach żywności

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|---|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W20 | Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce. | test |
| K_W21 | Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego | test |
| K_W23 | Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych. | test |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U25 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych. | projekt |
| K_U28 | Potrafi samodzielnie wykonywać powierzone mu zadania i właściwie organizować pracę własną i innych z zachowaniem bezpieczeństwa własnego i otoczenia. | projekt |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K09 | Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem. | projekt |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|--------------------------------|---|----------------------------|
| Wykład | | |
| Wykład informacyjny z dyskusją | Regulacje prawne systemów znakowania żywności w Europie | Zaliczenie pisemne test |

| | | |
|----------------|--|----------------------------|
| | Systemy FOPNL (Dobrowolny Program Znakowania Wartością Odżywczą RWS, system „drogowej sygnalizacji świetlnej” „Traffic-light food labelling”, Bateria NutrInform „NutrInform Battery”) | Zaliczenie pisemne test |
| | System „Nutri-Score” | Zaliczenie pisemne test |
| Konwersatorium | Projekt autorskiego systemu znakowania żywności | projekt |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka

Literatura

Obowiązkowa:

1. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.).
2. Projekt Rozporządzenia Ministerialnego ustanawiającego formę prezentacji i warunki stosowania dobrowolnego dodatkowego logo oprócz informacji o wartości odżywczej zgodnie z art. 35 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 (2020/0031/I – C60A).
3. “Nutri-Score” Logo usage regulation, Version 18 from 1st October 2019 Approved by Santé publique France.
4. Sprawozdanie Komisji dla Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie stosowania dodatkowych form wyrażania i prezentacji informacji o wartości odżywczej, Bruksela, dnia 20.5.2020 r. COM(2020) 207 final.
5. Raport końcowy z realizacji zadania NPZ 3.1.5 Prowadzenie w 2017 r. oraz w 2018 r. badań nad opracowaniem i wprowadzeniem systemu przyjaznego etykietowania żywności prostym przekazem dotyczącym zawartości poszczególnych składników odżywczych w żywności z wykorzystaniem wiedzy o wypracowanych dotychczas rozwiązaniach, Warszawa 2018.



PDW: Zarys rozwoju nauk o żywności i żywieniu człowieka

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | II |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | 15/9 | | | | |
| | Forma zal. | | Z/O | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | 15/9 | | | | |
| | Forma zal. | | Z/O | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | 20/32 | | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie z podstawową wiedzą dot. rozwoju nauki o żywności, jako dyscypliny naukowej.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W11 | Zna społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby. | Praca samokształceniowa |
| K_W12 | Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dzieci, młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. Zna sposoby żywienia różnych grup społecznych. | Praca samokształceniowa |
| K_W23 | Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych. | Praca samokształceniowa |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U04 | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. | Prezentacja multimedialna |
| K_U26 | Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się oraz dokończenie przez całe życie. | Prezentacja multimedialna |
| Kompetencje społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K01 | Jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu | Obserwacja studenta na zajęciach |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokończenia się. | Obserwacja studenta na zajęciach |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|--------------------------------|---------------------------------|-------------------------|
| Wykład | | |
| Wykład informacyjny z dyskusją | Leczenie dietą od starożywności | Praca samokształceniowa |

| | | |
|---------------------------------|---|------------------------------|
| | Nauki o żywieniu w XVIII w. (odkrycia A.Lavoisiera) Identyfikacja podstawowych składników pokarmowych oraz konsekwencjami ich niedoboru w pożywieniu Współczesne metody rozpowszechniania wiedzy o prawidłowym żywieniu | |
| Konwersatorium | | |
| Dyskusja, prezentacje studentów | Prezentacje wybranych jadłospisów przygotowanych na bazie informacji historycznych | Prezentacja na wybrany temat |
| | | |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka

Literatura

Obowiązkowa:

1. Bożena Płonka-Syroka, Halina Grajeta, Historia diety i kultury odżywiania, Historia Diety i Kultury Odżywiania (tom 1 i 2), Wydawnictwo Uniwersytetu Medycznego we Wrocławiu
2. Żywność człowieka a zdrowie publiczne (t.3), red. Gawęcki J., Roszkowski W., Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012

Uzupełniająca:

1. Moda na gotowanie: medialne i kulturowe wizerunki jedzenia, red. Bartosz Kowalczyk, Piotr Łuszczkiewicz, Karol Walczak, Magdalena Zdrowicka-Wawrzyniak, Poznań, Wydawnictwo Silva Rerum, Kalisz, Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu, Wydział Pedagogiczno-Artystyczny w Kaliszu, 2018
2. Historia żywności, B. W. Higman, Wydawnictwo Aletheia, Warszawa 2012



PDW: Zasady funkcjonowania gabinetu dietetycznego

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dr Aleksandra Piasecka |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Okres | VI |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|---------------|---------|
| łącznie nakład pracy studenta | 25 | 1 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 15/9 | 0,6/0,4 |
| Praca własna studenta | 10/16 | 0,4/0,6 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 25 | 1 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | | 15/9 |
| | Forma zal. | | | | | | Z/O |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Seminarium dyplomowe | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | | | 10/16 |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest przygotowanie studenta do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy, zapoznanie z procedurą zakładania i prowadzenia działalności gospodarczej, przygotowanie studenta do samodzielnej analizy sytuacji ekonomiczno- finansowej własnej działalności gospodarczej.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W22 | Zna wybrane zagadnienia z prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia oraz ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej praktyki zawodowej z zakresu dietetyki. | Zaliczenie pisemne |
| K_W24 | Zna prawne, organizacyjne i etyczne uwarunkowania wykonywania zawodu dietetyka. | Zaliczenie pisemne |
| K_W26 | Zna i rozumie zasady ochrony prawa autorskiego i ochrony własności przemysłowej. | Zaliczenie pisemne |
| K_W29 | Zna zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości oraz prowadzenia działalności gospodarczej. | Zaliczenie pisemne |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U19 | Posiada umiejętność posługiwania się programami dietetycznymi oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. | Obserwacja studenta biznesplan |
| K_U26 | Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się oraz doształcanie przez całe życie. | Obserwacja studenta |
| K_U27 | Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii. | Obserwacja studenta |
| K_U28 | Potrafi samodzielnie wykonywać powierzone mu zadania i właściwie organizować pracę własną i innych z zachowaniem bezpieczeństwa własnego i otoczenia. | Obserwacja studenta |
| Kompetencje społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K02 | Wykazuje poszanowanie dla własności intelektualnej własnej i innych osób | Obserwacja studenta |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego doształcania się. | Obserwacja studenta |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, | Obserwacja studenta |

| | | |
|-------|--|---------------------|
| | edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | |
| K_K08 | Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy. | Obserwacja studenta |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|---------------------|---|--------------------|
| Wykład | | |
| Wykład informacyjny | Regulacje prawne związane z prowadzeniem działalności gospodarczej w Polsce. Procedury zakładania działalności gospodarczej. Formy prowadzenia działalności gospodarczej. Obowiązki przedsiębiorcy: ewidencyjne, księgowo, związane z zatrudnianiem pracowników, podatkowe i inne. Źródła finansowania wydatków związanych z podjęciem działalności gospodarczej. Biznesplan. Marketing i zarządzanie małym i średnim przedsiębiorstwem. Obsługa klientów. Finanse małego przedsiębiorstwa. Możliwości wsparcia małych i średnich przedsiębiorstw ze środków unijnych. Planowanie kariery zawodowej oraz uruchamiania własnej działalności gospodarczej ze szczególnym uwzględnieniem specyfiki zawodu dietetyka. | Zaliczenie pisemne |

Kryteria oceny

| Ocena | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny | |
|-------|---------------------------|----------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80% | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

- Umiejętność pracy samodzielnej i pracy w grupie.
- Podstawowe informacje dotyczące mechanizmów społeczno - gospodarczych występujących w otaczającym nas świecie

Literatura

Literatura podstawowa:

- Godlewska-Majkowska H.: Przedsiębiorczość. Jak założyć i prowadzić własną firmę, SGH Oficyna Wydawnicza, Warszawa 2009
- T. Piecuch, Przedsiębiorczość: podstawy teoretyczne, C. H. Beck, Warszawa 2013.
- Musiałkiewicz J.: Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej, Ekonomik, 2013
- Markowski W.: ABC small bussinesu, Marcus s.c., Łódź 2012
- Ustawa o swobodzie działalności gospodarczej, Ustawa z 2.07.2004 (Dz.U.04.173.1807)

Literatura uzupełniająca:

1. B. Glinka, S. Gudkova, Przedsiębiorczość, Wolters Kluwer Polska, Warszawa 2011.
2. Zakrzewska-Bielawska A. Podstawy zarządzania- teoria i ćwiczenia. Wolters-Kulwer Polska. Warszawa. 2012.



PDW: Związki biologicznie aktywne w żywności

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | II |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | 15/9 | | | | |
| | Forma zal. | | Z/O | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | 15/9 | | | | |
| | Forma zal. | | Z/O | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | 20/32 | | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta naturalnymi związkami występującymi w żywności wykazującymi aktywność biologiczną oraz przygotowanie studenta do doboru i wykorzystywania odpowiednich substancji w żywieniu

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|---|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W03 | Posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu biochemii, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii. | Prezentacja na wybrany temat Praca samokształceniowa |
| K_W05 | Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin, a także enzymów i hormonów w organizmie człowieka. | Prezentacja na wybrany temat Praca samokształceniowa |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U01 | Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia. | Praca samokształceniowa |
| K_U02 | Potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach zespołu terapeutycznego oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań. | Praca samokształceniowa |
| K_U04 | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. | Praca samokształceniowa |
| K_U11 | Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. | Praca samokształceniowa |
| K_U23 | Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności. | Praca samokształceniowa |
| K_U25 | Potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii. | Praca samokształceniowa |
| Kompetencje społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokształcania się. | Obserwacja studenta na zajęciach |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, | Obserwacja studenta na zajęciach |

| | | |
|--|--|--|
| | edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | |
|--|--|--|

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|---------------------------------|---|------------------------------|
| Wykład | | |
| Wykład informacyjny z dyskusją | <p>Źródła naturalnych związków organicznych</p> <p>Budowa, właściwości, nazewnictwo i metody syntezy aminokwasów, peptydów.</p> <p>Budowa, właściwości, nazewnictwo i metody syntezy węglowodanów. Występowanie w produktach spożywczych.</p> <p>Budowa, właściwości, nazewnictwo i metody syntezy wybranych lipidów. Występowanie w produktach spożywczych.</p> <p>Budowa, właściwości, nazewnictwo i metody syntezy wybranych steroidów. Występowanie w produktach spożywczych.</p> <p>Budowa, właściwości, nazewnictwo i metody syntezy wybranych alkaloidów. Występowanie w produktach spożywczych.</p> | Praca samokształceniowa |
| Kćwiczenia | | |
| Dyskusja, prezentacje studentów | <p>Związki biologiczne czynne w żywności</p> <p>Występowanie naturalnych związków organicznych w surowcach spożywczych. Charakterystyka, znaczenie i omówienie poszczególnych grup naturalnych związków organicznych</p> | Prezentacja na wybrany temat |
| | | |
| | | |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza z biochemii, chemii, podstaw żywienia człowieka

Literatura

Obowiązkowa:

1. Kołodziejczyk A., Naturalne związki organiczne, wyd. III, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa.
2. Senderski M.E., Zioła, praktyczny poradnik o ziołach i ziołolecznictwie, wyd. III, Wyd. K.E. Liber, Warszawa.
3. Podręcznik chemii organicznej (dowolny).

Uzupełniająca:

1. Dowolne dostępne atlasy ziół.
2. Monografie, podręczniki i inne opracowania dotyczące biochemii i ziół – wg dostępności
3. Strony internetowe o ziołach – wg dostępności
4. Czasopisma naukowe – np. Phytochemistry
5. Lamer-Zarawska E, Kowal-Gierczak B, Niedworok J, Fitoterapia i leki roślinne, PZWL, Warszawa
6. Kudetka W, Kosowska A., Składniki przypraw i ziół przyprawowych determinujące ich funkcjonalne właściwości oraz ich rola w żywieniu człowieka i zapobieganiu chorobom, Zeszyty Naukowe nr 781 Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie, 2008, ss. 83-111



PDW: Żywnienie kobiet w okresie ciąży i laktacji

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|---------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/stacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dr n med. Magdalena Gołachowska |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | III |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | Z/O | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | 15/9 | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | Z/O | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | 20/32 | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | Z/O | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem kształcenia jest przekazanie wiedzy dotyczącej zaleceń żywieniowych dla kobiet w ciąży i karmiących piersią, epigenetyki - wpływu stylu życia i odżywiania się kobiet i mężczyzn przed planowaniem ciąży. Wpływy epigenetyczne na rozwój płodu i zdrowie psychofizyczne dziecka oraz programowania metabolicznego – stylu życia i odżywiania się kobiety ciężarnej a zdrowie dziecka.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W09 | Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka. | Sprawdzian pisemny |
| K_W14 | Zna zasady i fizjologiczne uwarunkowania dietyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią. | Sprawdzian pisemny |
| K_W19 | Posiada wiedzę z zakresu diagnostyki laboratoryjnej niezbędną w pracy dietetyka. | Sprawdzian pisemny |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U04 | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. | Praca pisemna |
| K_U05 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych. | Praca pisemna |
| K_U08 | Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia. | Praca pisemna |
| K_U10 | Potrafi zaplanować sposób żywienia chorych w szpitalu. | Praca pisemna |
| K_U16 | Potrafi zaplanować prawidłowe żywienie kobiety w ciąży i karmiącej. | Praca pisemna |
| K_U26 | Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się oraz dokształcanie przez całe życie. | Obserwacja na zajęciach |
| Kompetencje społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokształcania się. | Obserwacja na zajęciach |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | Obserwacja na zajęciach |
| K_K05 | Stawia dobro pacjenta na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta). | Obserwacja na zajęciach |
| K_K06 | Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. | Obserwacja na zajęciach |

| | | |
|-------|--|-------------------------|
| K_K07 | Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia. | Obserwacja na zajęciach |
| K_K10 | Stosuje właściwe i skuteczne metody komunikowania się z pacjentem. | Obserwacja na zajęciach |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|---|-------------------------|
| Wykład | | |
| | Odżywianie kobiet ciężarnych - ogólne zmiany w metabolizmie kobiety ciężarnej. Zapotrzebowanie energetyczne w czasie ciąży. Normy żywienia dla ciężarnej. | Sprawdzian pisemny |
| | Zapotrzebowanie na witaminy, minerały i inne składniki odżywcze w czasie ciąży - ich wpływ na przebieg ciąży i rozwój płodu. | Sprawdzian pisemny |
| | Zalecenia żywieniowe w okresie okołoporodowym | Sprawdzian pisemny |
| | Odżywianie kobiet karmiących piersią, zapotrzebowanie energetyczne i jakościowe. Normy żywienia dla karmiącej piersią. Promocja karmienia piersią. | Sprawdzian pisemny |
| | Programowanie metaboliczne – wpływ stylu życia ciężarnej i karmiącej na zdrowie płodu i dziecka. Profilaktyka chorób u dziecka. | Sprawdzian pisemny |
| | Mikroflora kobiety w ciąży, kobiety karmiącej, dziecka a ryzyko chorób cywilizacyjnych | Sprawdzian pisemny |
| | Epigenetyka i dziedziczenie epigenetyczne – wpływ środowiska i stylu życia przyszłych rodziców na zdrowie dzieci i wnuków. | Obserwacja na zajęciach |
| Konwersatorium | | |
| | Jakość mleka matki, naturalne karmienie, różnice między mlekiem matki a sztucznym, rodzaje sztucznych preparatów odżywczych, Bankowanie mleka kobiecego | Sprawdzian pisemny |
| | Ciąża u kobiet chorych, choroby genetyczne, choroby metaboliczne. Badania prenatalne, przeciwwskazania do zachodzenia w ciążę | Praca pisemna |
| | Poród, szkoły rodzenia, przygotowanie do porodu, sposób porodu (naturalny vs cesarskie cięcie, przyrzędy ułatwiające poród, wskazania do cesarskiego cięcia. Poród w domu. Prawo i procedury w Polsce dotyczące porodu. | Praca pisemna |
| | Niepłodność i bezpłodność kobiet i mężczyzn. Trudności w zajściu w ciążę. Wspomaganie rozrodu metodami in vitro. Wspomaganie rozrodu metodami naturalnymi. | Praca pisemna |
| | Masa ciała kobiety w ciąży. Otyłość a ciąża. Pregoreksja. Odchudzanie po ciąży. | Sprawdzian pisemny |
| | Poronienie, depresja poporodowa | Praca pisemna |
| | Ciąża zagrożona, nowotwory w ciąży, aborcja | Praca pisemna |
| | Poród przedwczesny, potrzeby wcześniaków | Praca pisemna |
| | Cukrzyca a ciąża | Sprawdzian pisemny |
| | Funkcjonowanie tarczycy a płodność, ciąża, karmienie piersią, depresja poporodowa | Praca pisemna |
| | Zaburzenia hormonalne kobiety a płodność – FHA, PCOS, endometrioza, itp | Praca pisemna |
| | Przygotowanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych i stylu życia dla kobiety w ciąży i karmiącej piersią | Praca pisemna |
| | Aktywność fizyczna dla kobiet w ciąży | Praca pisemna |

| | | |
|-----------|--------------|---------------|
| | Ciąże mnogie | Praca pisemna |
| Ćwiczenia | | |
| | | |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | >90 | Sprawdzian oceniony na od db+ do bdb. Bardzo aktywny udział w zajęciach. |
| 4,5 | plus dobra | 80-90 | Sprawdzian oceniony na od db do db+. Aktywny udział w zajęciach. |
| 4,0 | dobra | 70-79 | Sprawdzian oceniony na od db do db+. Średnioaktywny udział w zajęciach |
| 3,5 | plus dostateczna | 60-69 | Sprawdzian oceniony na od dst do dst+. Średnioaktywny udział w zajęciach |
| 3,0 | dostateczna | 50-59 | Sprawdzian oceniony na od -dst do dst+. Mały udział w zajęciach |
| 2,0 | niedostateczna | <50 | Ocena ndst ze sprawdzianu. Nieaktywny udział w zajęciach |

Wymagania wstępne

Przedmiot nie ma wymagań wstępnych.

Literatura

Literatura podstawowa:

1. Aktualne zalecenia, rekomendacje i oficjalne stanowiska Polskiego Towarzystwa Ginekologów i Położników, Pediatricznego, Dietetyki, Psychodietetyki, Diabetologicznego, Polskiego Stowarzyszenia Dietetyków, Instytutu Matki i Dziecka
2. Bręborowicz G. H. (red.), Ciąża wysokiego ryzyka. Ośrodek Wydawnictw Naukowych. Poznań 2010
3. Szostak-Węgierek D., Cichocka A., Żywność kobiet w ciąży. Wydawnictwo Lekarskie PZWL. Warszawa 2018
4. Normy żywienia dla populacji Polski, NCEZ, Instytut Żywności i Żywności w Warszawie, 2020
5. Ciborowska, Rudnicka Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka, PZWL, 2014
6. Grzymisławski, Dietetyka kliniczna, PZWL, 2019
7. Włodarek, Lange, Kozłowska, Dietoterapia, PZWL, 2014
8. Krauss, Fizjologia żywienia, PZWL, 2019

Literatura uzupełniająca:

1. Szymański W. (red.), Rudolfa Klimka Położnictwo. Kraków. DREAM Publ. Comp. Inc. 1999
2. Torbe A., Torbe D., Ćwiek D., „Aktywność fizyczna kobiet w ciąży o fizjologicznym przebiegu” [w:] Nowa Medycyna 4/2013



PDW: Żywnienie w chorobach genetycznych

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | III |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | 15/9 | | | |
| | Forma zal. | | | Z/O | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | 15/9 | | | |
| | Forma zal. | | | Z/O | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | 20/32 | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z zaleceniami dietetycznymi w chorobach genetycznych

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W04 | Zna mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka oraz choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem oraz możliwości leczenia dietetycznego. | test |
| K_W13 | Ocenia oraz na bieżąco koryguje sposób żywienia u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością) | test |
| K_W16 | Zna wpływ chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów na stan odżywienia. | Test |
| K_W17 | Zna 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. | test |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U05 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych. | Prezentacja multimedialna |
| K_U09 | Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia. | Prezentacja multimedialna |
| K_U12 | Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze. | Prezentacja multimedialna |
| K_U19 | Posiada umiejętność posługiwania się programami dietetycznymi oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. | Prezentacja multimedialna |
| K_U24 | Potrafi opracować zalecenia dietetyczne i plan żywieniowy dla pacjentów z chorobami uwarunkowanymi genetycznie. | Prezentacja multimedialna |
| Kompetencje społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokończania się. | Obserwacja studenta na zajęciach |

| | | |
|-------|--|----------------------------------|
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | Obserwacja studenta na zajęciach |
| K_K05 | Stawia dobro pacjenta na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta). | Obserwacja studenta na zajęciach |
| K_K06 | Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. | Obserwacja studenta na zajęciach |
| K_K07 | Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia. | Obserwacja studenta na zajęciach |
| K_K10 | Stosuje właściwe i skuteczne metody komunikowania się z pacjentem. | Obserwacja studenta na zajęciach |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|---------------------------------|---|------------------------------|
| Wykład | | |
| Wykład informacyjny z dyskusją | Genetyczne przyczyny otyłości: otyłość uwarunkowana jednogenowo i wielogenowo Dieta w wybranych chorobach jednogenowych: fenyloketonuria, galaktozemia, alkaptonuria, fawizm, hipercholesterolepia, lipodystrofia, mukopolisacharydozy, hemochromatoza, choroba Wilsona Dieta w wybranych chorobach wieloczynnikowych: nowotwory dietozależne, autyzm, choroby autoimmunologiczne | Zaliczenie pisemne test |
| Ćwiczenia | | |
| Dyskusja, prezentacje studentów | Prezentacje wybranych jadłospisów dla pacjentów z wybranymi chorobami genetycznymi | Prezentacja na wybrany temat |

Kryteria oceny

| Ocena | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny | |
|-------|---------------------------|----------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Literatura

Obowiązkowa:

1. Podstawy żywienia klinicznego. (red.) Sobotka L., 2007, PZWL, Warszawa
2. Standardy żywienia pozajelitowego i dojelitowego, (red.) Pertkiewicz M., Korta T., 2005, PZWL, Warszawa
3. Dietetyka i żywienie kliniczne, A. Payne red. J. Chojnacki, 2013, Elsevier Urban & Partner, Wrocław
4. Dna moczanowa. Poradnik dla lekarzy i dietetyków, 2013 PZWL, Warszawa
5. Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. L. Ostrowska, K. Orywał, E. Stefańska, PZWL 2018

Uzupełniająca:

1. Endokrynologia, Otyłość i Zaburzenia Przemiany Materii, 2. Gastroenterologia Polska, 3. Forum Zaburzeń Metabolicznych, 4. Postępy żywienia klinicznego, 5. Polish Journal of Nutrition

Uzupełniająca:

1. Moda na gotowanie: medialne i kulturowe wizerunki jedzenia, red. Bartosz Kowalczyk, Piotr Łuszczkiewicz, Karol Walczak, Magdalena Zdrowicka-Wawrzyniak, Poznań, Wydawnictwo Silva Rerum, Kalisz, Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu, Wydział Pedagogiczno-Artystyczny w Kaliszu, 2018
2. Historia żywności, B. W. Higman, Wydawnictwo Aletheia, Warszawa 2012



PDW: Żywnienie w chorobach rzadkich

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | III |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | 15/9 | | | |
| | Forma zal. | | | Z/O | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | 15/9 | | | |
| | Forma zal. | | | Z/O | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | 20/32 | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z zaleceniami dietetycznymi w chorobach genetycznych

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W04 | Zna mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka oraz choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem oraz możliwości leczenia dietetycznego. | test |
| K_W13 | Ocenia oraz na bieżąco koryguje sposób żywienia u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością) | test |
| K_W16 | Zna wpływ chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów na stan odżywienia. | Test |
| K_W17 | Zna 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. | test |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U05 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych. | Prezentacja multimedialna |
| K_U09 | Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia. | Prezentacja multimedialna |
| K_U12 | Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze. | Prezentacja multimedialna |
| K_U19 | Posiada umiejętność posługiwania się programami dietetycznymi oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. | Prezentacja multimedialna |
| K_U24 | Potrafi opracować zalecenia dietetyczne i plan żywieniowy dla pacjentów z chorobami uwarunkowanymi genetycznie. | Prezentacja multimedialna |
| Kompetencje społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokończenia się. | Obserwacja studenta na zajęciach |

| | | |
|-------|--|----------------------------------|
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | Obserwacja studenta na zajęciach |
| K_K05 | Stawia dobro pacjenta na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta). | Obserwacja studenta na zajęciach |
| K_K06 | Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. | Obserwacja studenta na zajęciach |
| K_K07 | Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia. | Obserwacja studenta na zajęciach |
| K_K10 | Stosuje właściwe i skuteczne metody komunikowania się z pacjentem. | Obserwacja studenta na zajęciach |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|---------------------------------|--|------------------------------|
| Wykład | | |
| Wykład informacyjny z dyskusją | Postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach: fenyloketonuria, choroba syropu klonowego, tyrozynergia typu 1, homocystynuria, acyduurie, glikogenozy, VLCAD – niedobór bardzo długłańcuchowej dehydrogenazy acylo-CoA, MCAD (czyli niedobór dehydrogenazy acylo-CoA średniołańcuchowych kwasów tłuszczowych), nietolerancja fruktozy czy niedobór sacharazy-izomaltazy. | Zaliczenie pisemne test |
| Ćwiczenia | | |
| Dyskusja, prezentacje studentów | Prezentacje wybranych jadłospisów dla pacjentów z wybranymi chorobami rzadkimi | Prezentacja na wybrany temat |

Kryteria oceny

| Ocena | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny | |
|-------|---------------------------|----------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Literatura

Obowiązkowa:

1. Podstawy żywienia klinicznego. (red.) Sobotka L., 2007, PZWL, Warszawa
2. Standardy żywienia pozajelitowego i dojelitowego, (red.) Pertkiewicz M., Korta T., 2005, PZWL, Warszawa
3. Dietetyka i żywienie kliniczne, A. Payne red. J. Chojnacki, 2013, Elsevier Urban & Partner, Wrocław
4. Dna moczanowa. Poradnik dla lekarzy i dietetyków, 2013 PZWL, Warszawa
5. Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. L. Ostrowska, K. Orywał, E. Stefańska, PZWL 2018

Uzupełniająca:

1. Endokrynologia, Otyłość i Zaburzenia Przemiany Materii, 2. Gastroenterologia Polska, 3. Forum Zaburzeń Metabolicznych, 4. Postępy żywienia klinicznego, 5. Polish Journal of Nutrition

Uzupełniająca:

1. Moda na gotowanie: medialne i kulturowe wizerunki jedzenia, red. Bartosz Kowalczyk, Piotr Łuszczkiewicz, Karol Walczak, Magdalena Zdrowicka-Wawrzyniak, Poznań, Wydawnictwo Silva Rerum, Kalisz, Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu, Wydział Pedagogiczno-Artystyczny w Kaliszu, 2018
2. Historia żywności, B. W. Higman, Wydawnictwo Aletheia, Warszawa 2012



PDW: Żywnienie w chorobach skóry

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | IV |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 25 | 2 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | 15/9 | | |
| | Forma zal. | | | | Z/O | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | 15/9 | | |
| | Forma zal. | | | | Z/O | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | 20/32 | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z zasadami żywienia w chorobach skóry oraz wpływem odżywiania na ich występowanie i przebieg

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W06 | Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. | Zaliczenie pisemne |
| K_W12 | Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dzieci, młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. Zna sposoby żywienia różnych grup społecznych | Zaliczenie pisemne |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U04 | Potrafi pracować w zespole interdyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem. | Prezentacja studium przypadku |
| K_U11 | Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. | Prezentacja studium przypadku |
| K_U23 | Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności. | Prezentacja studium przypadku |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego doksztalcania się. | Prezentacja studium przypadku |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | Prezentacja studium przypadku |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|---|-----------------------------------|
| Wykład | <p>Leczenie żywieniowe osób z trądzikiem pospolitym. Leczenie żywieniowe osób z trądzikiem różowatym.</p> <p>Leczenie żywieniowe osób z łuszczycą.</p> <p>Leczenie żywieniowe osób z atopowym zapaleniem skóry.</p> <p>Zasady żywienia i układanie jadłospisów w alergiach pokarmowych.</p> <p>Zasady żywienia i układanie jadłospisów w nietolerancjach pokarmowych.</p> | Zaliczenie pisemne |
| ćwiczenia | Studium przypadku: trądzik pospolity, trądzik różowaty, łuszczycą, alergie i nietolerancje pokarmowe | Projekt grupowy-studium przypadku |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka

Literatura

Obowiązkowa:

1. Dubrow T.J., Adderly B.D.: Trądzik: najnowsze metody leczenia i zapobiegania. Wydawnictwo "Aba", Warszawa 2007.

2. *Chevallier L.: 51 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2010.*

3.

Uzupełniająca:

1. Materiały przygotowane przez prowadzącego



PDW: Żywnienie w chorobach zapalnych jelit

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | V |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 25 | 2 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | 15/9 | |
| | Forma zal. | | | | | Z/O | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | 15/9 | |
| | Forma zal. | | | | | Z/O | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | | 20/32 | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta ze schorzeniami związanymi z zaburzeniami mikrobioty oraz ze skutecznymi strategiami dietetycznymi.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W13 | Ocenia oraz na bieżąco koryguje sposób żywienia u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością) | Zaliczenie pisemne |
| K_W16 | Zna wpływ chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów na stan odżywienia. | Zaliczenie pisemne |
| K_W17 | Zna 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. | Zaliczenie pisemne |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U02 | Potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach zespołu terapeutycznego oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań. | Prezentacja studium przypadku |
| K_U05 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych. | Prezentacja studium przypadku |
| K_U06 | Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe. | Prezentacja studium przypadku |
| K_U07 | Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować | Prezentacja studium przypadku |

| | | |
|--|--|-------------------------------|
| | odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia. | |
| K_U09 | Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia. | Prezentacja studium przypadku |
| K_U12 | Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze. | Prezentacja studium przypadku |
| K_U19 | Posiada umiejętność posługiwania się programami dietetycznymi oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. | Prezentacja studium przypadku |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokończenia się. | Prezentacja studium przypadku |
| K_K05 | Stawia dobro pacjenta na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta). | Prezentacja studium przypadku |
| K_K06 | Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. | Prezentacja studium przypadku |
| K_K07 | Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia. | Prezentacja studium przypadku |
| K_K10 | Stosuje właściwe i skuteczne metody komunikowania się z pacjentem. | Prezentacja studium przypadku |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|---|-------------------------------|
| Wykład | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Charakterystyka chorób zapalnych jelit. • wpływ mikroorganizmów jelitowych na procesy fizjologiczne i patologiczne w organizmie człowieka. • żywienie w chorobach zapalnych jelit • Probiotykoterapia jako uzupełnienie diet o charakterze klinicznym, diet antyzapalnych, diety śródziemnomorskiej. • zaburzenia mikrobioty jelitowej, a choroby zapalne jelita, zespół jelita drażliwego, niealkoholowa choroba stłuszczeniowa wątroby, SIBO, SIFO, IMO. • Psychobiotyki | Zaliczenie pisemne |
| ćwiczenia | Studium przypadku: choroby zapalne jelita, ch. Leśniowskiego i Crohna, WZJG, zespół jelita drażliwego, SIBO, SIFO, IMO, | Prezentacja studium przypadku |

Kryteria oceny

| Ocena | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|---------------------------|----------------------------|
|-------|---------------------------|----------------------------|

| | | | |
|-----|------------------|-----|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka

Literatura

Obowiązkowa:

1. Materiały edukacyjne Polskiego towarzystwa Wspierania Osób z Nieswoistymi Zapaleniami Jelita, j-elita.org.pl
2. Jarosz M. (red.), *Dietetyka – żywność, żywienie w prewencji i leczeniu.*, wyd. IZZ, Warszawa 2017
3. *Dieta w Chorobie Leśniowskiego-Crohna*, materiały dla pacjentów Szpitala Uniwersyteckiego w Krakowie, <http://www.su.krakow.pl/dietetyczny-plan-na-zdrowie>
4. *Choroba Leśniowskiego-Crohna.*, artykuł dr n.med. Anny Mokrowieckiej, *Medycyna Praktyczna* 2014, mp.pl
5. Radwan, P., Radwan-Kwiątek, K., & Skrzydło-Radomańska, B. (2009). Rola mikroflory jelitowej w nieswoistych zapaleniach jelit. *Przegląd Gastroenterologiczny*, 4(1), 1-6.
6. Bartnik, W. (2007). Wytyczne postępowania w nieswoistych chorobach zapalnych jelit. *Gastroenterology Review/Przegląd Gastroenterologiczny*, 2(5), 215-229.
7. Sajór I., Nagel P., *Dieta dla chorych na wrzodziejące zapalenie jelita grubego okresie remisji.*, materiały edukacyjne NCEZ IZZ, 2018
8. Stachowska, Ewa, and Tomasz Banasiewicz *Żywnienie w zaburzeniach mikrobioty jelitowej*. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2022.

Uzupełniająca:

Materiały przygotowane przez prowadzącego



PDW: Żywnienie w różnych stanach fizjologicznych organizmu

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | mgr Aneta Dzieniszewska |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | III |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | 15/9 | | | |
| | Forma zal. | | | Z/O | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | 15/9 | | | |
| | Forma zal. | | | Z/O | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | 20/32 | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy dotyczącej zaleceń żywieniowych dla kobiet w ciąży i karmiących piersią, epigenetyki - wpływu stylu życia i odżywiania się kobiet i mężczyzn przed planowaniem ciąży. Wpływy epigenetyczne na rozwój płodu i zdrowie psychofizyczne dziecka oraz programowania metabolicznego - styl użycia i odżywiania się kobiety ciężarnej a zdrowie dziecka.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|------------------------------------|
| Wiedzy - student zna i rozumie: | | |
| K_W09 | Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka. | Kolokwium zaliczeniowe |
| K_W14 | Zna zasady i fizjologiczne uwarunkowania dietyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią. | Kolokwium zaliczeniowe |
| K_W19 | Posiada wiedzę z zakresu diagnostyki laboratoryjnej niezbędną w pracy dietyka. | Kolokwium zaliczeniowe |
| Umiejętności - student potrafi: | | |
| K_U04 | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. | Prezentacja zaliczeniowa |
| K_U05 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych. | Prezentacja zaliczeniowa |
| K_U08 | Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia. | Prezentacja zaliczeniowa |
| K_U10 | Potrafi zaplanować sposób żywienia chorych w szpitalu. | Prezentacja zaliczeniowa |
| K_U16 | Potrafi zaplanować prawidłowe żywienie kobiety w ciąży i karmiącej. | Prezentacja zaliczeniowa |
| K_U26 | Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się oraz dokształcanie przez całe życie. | Prezentacja zaliczeniowa |
| Kompetencje społecznych - student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokształcania się. | Obserwacja na zajęciach |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietyka | Obserwacja na zajęciach |
| K_K05 | Stawia dobro pacjenta na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta). | Obserwacja na zajęciach |
| K_K06 | Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. | Obserwacja na zajęciach |

| | | |
|-------|--|-------------------------|
| K_K07 | Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia. | Obserwacja na zajęciach |
| K_K10 | Stosuje właściwe i skuteczne metody komunikowania się z pacjentem. | Obserwacja na zajęciach |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|--|--|--|
| Wykład | | |
| Prezentacja multimedialna | 1. Znaczenie prawidłowego żywienia kobiet przed ciążą, w okresie ciąży i laktacji | Kolokwium zaliczeniowe |
| | 2. Zasady żywienia kobiet w ciąży | |
| | 3. Zasady żywienia kobiet w okresie laktacji | |
| | 4. Stosowanie suplementów diety podczas ciąży i laktacji | |
| | 5. Postępowanie w dolegliwościach typowych dla ciąży | |
| | 6. Żywienie kobiet w ciąży i karmiących piersią z niedokrwistością | |
| | 7. Żywienie kobiet ciężarnych i karmiących piersią będących na dietach eliminacyjnych. Żywienie kobiet w ciąży i karmiących piersią z wybranymi schorzeniami przewodu pokarmowego | |
| | 8. Żywienie kobiet w ciąży i karmiących piersią z cukrzycą | |
| | 9. Żywienie kobiet w ciąży i karmiących piersią z nadciśnieniowymi stanami ciążowymi. Żywienie w cholestazie ciążowej | |
| | 10. Żywienie kobiet w ciąży i karmiących piersią z zaburzeniami odżywiania | |
| Konwersatorium | | |
| Prezentacja multimedialna, ćwiczenia praktyczne, studium przypadku, dyskusja | 1. Planowanie diety, ustalanie założeń dietetycznych oraz układanie jadłospisu dla kobiet w ciąży i podczas laktacji <ul style="list-style-type: none"> ▪ dla diety podstawowej ▪ modyfikacja jadłospisu przy poszczególnych dolegliwościach ciążowych oraz stanach chorobowych ▪ układanie jadłospisu przy diecie wegańskiej | Prezentacja multimedialna z jadłospisem i wyliczeniami |
| | 2. Studium przypadku: ustalenie zaleceń dietetycznych oraz ułożenie jadłospisu zgodnie z zapotrzebowaniem energetycznym i odżywczym | |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-----------------------|------------------|---------------------------|--|
| Wykład | | | |
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | 95-100% poprawnych odpowiedzi na kolokwium zaliczeniowym |
| 4,5 | plus dobra | 80 | 85-94% poprawnych odpowiedzi na kolokwium zaliczeniowym |
| 4,0 | dobra | 80 | 75-84% poprawnych odpowiedzi na kolokwium zaliczeniowym |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | 65-74% poprawnych odpowiedzi na kolokwium zaliczeniowym |
| 3,0 | dostateczna | 80 | 55-64% poprawnych odpowiedzi na kolokwium zaliczeniowym |
| 2,0 | niedostateczna | <80% | <55% poprawnych odpowiedzi na kolokwium zaliczeniowym |
| Konwersatorium | | | |
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Prezentacja spełniająca wszystkie wymagania |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Prezentacja wymagająca nielicznych uzupełnień lub poprawek |
| 4,0 | dobra | 80 | Prezentacja przedstawiona w zadowalającym zakresie |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Prezentacja przedstawiona w niepełnym zakresie |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Prezentacja obejmująca minimalny zakres |
| 2,0 | niedostateczna | <80% | Prezentacja nie spełniająca podstawowych wymagań, student nie przedstawił lub nie udostępnił prezentacji |

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka, dietetyka ogólna.

Literatura

Literatura podstawowa:

1. Szostak-Węgierek D. 2022. *Żywnienie w czasie ciąży i karmienia piersią*. PZWL.
2. Dziura A, Falkiewicz K, Girtler M, Stanley-Kałuża V. 2021. *Zdrowa dieta przyszłej mamy*. PZWL
3. Zimmer M, Sieroszewski P, Oszukowski P, et al. *Rekomendacje Polskiego Towarzystwa Ginekologów i Położników dotyczące suplementacji u kobiet ciężarnych*. Ginekologia i Perinatologia Praktyczna 2020, 5; 170-181.
4. Wender-Ożegowska E, Bomba-Opoń D, Brązert J, et al. *Standardy Polskiego Towarzystwa Ginekologów i Położników postępowania u kobiet z cukrzycą*. Ginekologia i Perinatologia Praktyczna 2017; 2: 215-229.
5. Jarosz M, Rychlik E, Stoś K, Charzewska J. 2020. *Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie*. NIZP-PZH.

Literatura uzupełniająca:

1. Grzymisławski M. 2019. *Dietetyka kliniczna*. PZWL.
2. Grzymisławski M, Moszak M. 2022. *Żywnienie człowieka zdrowego i chorego 2*. PWN.
3. Małgorzewicz S. 2020. *Żywnienie kliniczne. Praktyczne zagadnienia. Tom I-II*. Czelej.
4. Width M, Reinhard T. 2014. *Dietetyka kliniczna*. Edra Urban & Partner.



PDW: Żywnienie w zaburzeniach mikrobioty jelitowej

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | V |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 25 | 2 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | 15/9 | |
| | Forma zal. | | | | | Z/O | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | 15/9 | |
| | Forma zal. | | | | | Z/O | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | | 20/32 | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta ze schorzeniami związanymi z zaburzeniami mikrobioty oraz ze skutecznymi strategiami dietetycznymi.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|---------------------------------|--|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W13 | Ocenia oraz na bieżąco koryguje sposób żywienia u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością) | Zaliczenie pisemne |
| K_W16 | Zna wpływ chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów na stan odżywienia. | Zaliczenie pisemne |
| K_W17 | Zna 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. | Zaliczenie pisemne |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U02 | Potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach zespołu terapeutycznego oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań. | Prezentacja studium przypadku |
| K_U05 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych. | Prezentacja studium przypadku |
| K_U06 | Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe. | Prezentacja studium przypadku |
| K_U07 | Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować | Prezentacja studium przypadku |

| | | |
|--|--|-------------------------------|
| | odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia. | |
| K_U09 | Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia. | Prezentacja studium przypadku |
| K_U12 | Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze. | Prezentacja studium przypadku |
| K_U19 | Posiada umiejętność posługiwania się programami dietetycznymi oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. | Prezentacja studium przypadku |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokończenia się. | Prezentacja studium przypadku |
| K_K05 | Stawia dobro pacjenta na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta). | Prezentacja studium przypadku |
| K_K06 | Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. | Prezentacja studium przypadku |
| K_K07 | Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia. | Prezentacja studium przypadku |
| K_K10 | Stosuje właściwe i skuteczne metody komunikowania się z pacjentem. | Prezentacja studium przypadku |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|---|-------------------------------|
| Wykład | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Charakterystyka mikrobioty jelitowej, funkcje, różnorodność • wpływ mikroorganizmów jelitowych na procesy fizjologiczne i patologiczne w organizmie człowieka. • wpływ mikrobiomu na rozwój schorzeń układu pokarmowego, nerwowego, ruchu i innych. • żywienie w zaburzeniach mikrobioty jelitowej. Probiotykoterapia jako uzupełnienie diet o charakterze klinicznym, diet antyzapalnych, diety śródziemnomorskiej. • zaburzenia mikrobioty jelitowej, a choroby zapalne jelita, zespół jelita drażliwego, niealkoholowa choroba stłuszczeniowa wątroby, SIBO, SIFO, IMO, choroby nowotworowe, zaburzenia psychiczne. • Psychobiotyki | Zaliczenie pisemne |
| ćwiczenia | Studium przypadku: choroby zapalne jelita, zespół jelita drażliwego, niealkoholowa choroba | Prezentacja studium przypadku |

| | | |
|--|---|--|
| | stłuszczeniowa wątroby, SIBO, SIFO, IMO, choroby nowotworowe, zaburzenia psychicznych | |
|--|---|--|

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka

Literatura

Obowiązkowa:

1. Stachowska, Ewa, and Tomasz Banasiewicz. *Żywność w zaburzeniach mikrobioty jelitowej*. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2022.

Uzupełniająca:

Materiały przygotowane przez prowadzącego



PDW: Żywnościowe wsparcie osób aktywnych fizycznie

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | dr Przemysław Domaszewski |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 3 |
| Okres | VI |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 75 | 3 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 45/27 | 1,8/1,1 |
| Praca własna studenta | 30/48 | 1,2/1,9 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 3 | 3 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | 15/9 | | |
| | Forma zal. | | | | Z/O | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | 30/18 | | |
| | Forma zal. | | | | Z/O | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | 30/48 | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów ze specyfiką żywienia w różnych dyscyplinach sportowych nabywanie umiejętności obliczania zapotrzebowania energetycznego zależnie od specyfiki wysiłku

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|--|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W13 | Ocenia oraz na bieżąco koryguje sposób żywienia u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością) | Obserwacja na zajęciach |
| K_W15 | Posiada wiedzę z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością. | Obserwacja na zajęciach |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U04 | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. | Obserwacja na zajęciach |
| K_U09 | Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia. | Sprawdzian pisemny |
| K_U12 | Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze. | Sprawdzian pisemny. Praca zaliczeniowa. |
| K_U13 | Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych. | Obserwacja na zajęciach. Praca zaliczeniowa. |
| K_U15 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej lub aktywności ruchowej. | Obserwacja na zajęciach. Praca zaliczeniowa. |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | Obserwacja na zajęciach |
| K_K05 | Stawia dobro pacjenta na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta). | Obserwacja na zajęciach |
| K_K06 | Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. | Obserwacja na zajęciach |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|-------------------|--------------------|
| Wykład | | |

| | | |
|------------------|--|---|
| | Rola żywienia w sporcie. Żywnienie w wybranych dyscyplinach. Podstawy fizjologii wysiłku fizycznego. | Sprawdzian pisemny |
| | Kalorymetria w sporcie. | Sprawdzian pisemny |
| | Żywnienie zależne od somatotypu. Żywnienie sportowca z chorobami. Strategie ładowania węglowodanów. Strategie odwadniające i nawadniające. | Obserwacja na zajęciach. Praca zaliczeniowa. Sprawdzian pisemny |
| Ćwiczenia | | |
| | Przygotowanie jadłospisu dla wybranych sportowców. Krytyczna analiza jadłospisów | Praca zaliczeniowa, sprawozdania Obserwacja na zajęciach |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | >90 | Praca zaliczeniowa oceniona na od db+ do bdb. Sprawdzian oceniony na od db+ do bdb. Aktywny udział w zajęciach. |
| 4,5 | plus dobra | 80-90 | Praca zaliczeniowa oceniona na od db do db+. Sprawdzian oceniony na od db do db+. Aktywny udział w zajęciach. |
| 4,0 | dobra | 70-79 | Praca zaliczeniowa oceniona na od db do db+. Sprawdzian oceniony na od db do db+. |
| 3,5 | plus dostateczna | 60-69 | Praca zaliczeniowa oceniona na od dst do dst+. Sprawdzian oceniony na od dst do dst+. Aktywny udział w zajęciach. |
| 3,0 | dostateczna | 50-59 | Praca zaliczeniowa oceniona na od -dst do dst+. Sprawdzian oceniony na od -dst do dst+. |
| 2,0 | niedostateczna | <50 | Brak pracy zaliczeniowej lub ocena ndst z pracy zaliczeniowej. Ocena ndst ze sprawdzianu. |

Wymagania wstępne

Biometria. PDW. Suplementy diety i środki dietetyczne specjalnego przeznaczenia. Biochemia ogólna i żywności, Podstawy żywienia człowieka.

Literatura

Obowiązkowa:

- Frączek B., Krzywański J., Krysztofiak H. Dietetyka sportowa, Wyd. PZWL, 2019
- Boruta-Gojny i wsp. Żywnienie i suplementacja w sporcie, rekreacji i stanach chorobowych. Wyd. AWF Katowice, 2014
- Spoattini M., Hryniewiecka E. Żywnienie i suplementacja w sporcie : od kulturystyki do maratonu poprzez crossfit : suplementy diety od A do Z. Wyd. Esteri, 2021
- Grzymisławski M. Dietetyka kliniczna. Wyd. PZWL, 2019
- Jaskólski A., Jaskólska A. Podstawy fizjologii wysiłku fizycznego. Wyd. AWF Wrocław, 2006

Uzupełniająca:

- Bean A. Żywnienie w sporcie: kompletny przewodnik. Wyd. Zysk i S-Ka, 2019
- Krauss H. Fizjologia żywienia. Wyd. PZWL, 2020
- Mizera K., Mizera J. Żywnienie młodego sportowca. Wyd. Galaktyka, 2019



PDW: Żywność nowej generacji

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | V |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 25 | 2 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | 15/9 | |
| | Forma zal. | | | | | Z/O | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | 15/9 | |
| | Forma zal. | | | | | Z/O | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | | 20/32 | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zdobycie przez studenta wiedzy z zakresu żywności nowej generacji oraz nabycie umiejętności ustalenia dieto- i probiotykoterapii.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|---|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W06 | Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. | Zaliczenie pisemne |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U11 | Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. | Prezentacja studium przypadku |
| K_U13 | Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych. | Prezentacja studium przypadku |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego doksztalcania się. | Prezentacja studium przypadku |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|---|--------------------|
| Wykład | Rys historyczny, definicje, klasyfikacja i rodzaje żywności funkcjonalnej. Probiotyki. Prebiotyki. Definicja i cechy charakterystyczne. Przykłady: rafinoza, stachioza, inulina, laktuloza, oligofruktoza, oligogalaktoza, odporne maltodekstryny, polidekstroza, skrobia oporna. Wpływ na zdrowie człowieka. | Zaliczenie pisemne |

| | | |
|-----------|--|----------------------|
| | <p>Błonnik pokarmowy i hydrokoloidy. Definicja, przykłady, ogólna charakterystyka, korzystne i niekorzystne oddziaływanie na zdrowie człowieka.</p> <p>Wiadomości wstępne. Rys historyczny, definicje, żywności wygodnej.</p> <p>Nawa generacja żywności wygodnej - klasyfikacja i rodzaje, technologia otrzymywania.</p> <p>Żywność minimalnie przetworzona klasyfikacja i rodzaje, technologia otrzymywania.</p> <p>Powłoki jadalne (zastosowanie, zalety i wady).</p> <p>Innowacyjne produkty stosowane w żywności nowej generacji (technologia i zastosowanie).</p> <p>•</p> | |
| ćwiczenia | Projekt grupowy – opracowanie produktu spełniającego kryteria żywności nowej generacji | Prezentacja projektu |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka

Literatura

Obowiązkowa:

1. Świdorski F. i inni, Żywność wygodna i żywność funkcjonalna, Wydawnictwo Naukowo – Techniczne Warszawa 2003
2. Gertig, H., Przemysławski, J., Bromatologia. Zarys Nauki o Żywności i Żywieniu. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2006
3. Gawęcki, J., Mossor-Pietraszewska, J., Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. PWN Wydawnictwa Naukowe, Warszawa 2004
4. Gawęcki, J., Hryniewiecki, L. Żywność człowieka t. 1. Podstawy nauki o żywieniu. PWN Wydawnictwa Naukowe, Warszawa 2003
5. Hasik, J. Gawęcki, J. Żywność człowieka zdrowego i chorego t.2. PWN Wydawnictwa Naukowe, Warszawa 2000

6. Gertig, H., Duda, G. Żywność a zdrowie i prawo. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2004

Uzupełniająca:

Materiały przygotowane przez prowadzącego



Pedagogika z dydaktyką

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | stacjonarne /niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmioty kierunkowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dr Tomasz Wirga |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Okres | I |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin stacjonarne /niestacjonarne | ECTS |
|---|---|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 25 | 1 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 15/9 | 0,6/0,4 |
| Praca własna studenta | 10/16 | 0,4/0,6 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin stacjonarne /niestacjonarne | | | | | |
|-------------------------|------------|---|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | 15/9 | | | | | |
| | Forma zal. | Z/O | | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | 10/16 | | | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest uzyskanie przez studenta wiedzy i umiejętności do wykonywania zadań zawodowych w działaniach edukacyjnych, określenie zakresu i znaczenia zadań pedagogicznych w działalności zawodowej dietetyka, zachęcenie do szukania analogii, zbliżenia i utrzymania stałego dialogu między pedagogiką a medycyną, tak ważnego w formułowaniu i rozwiązywaniu wielu współczesnych problemów opiekuńczych, pedagogicznych, psychologicznych i medycznych.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|---|--|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W10 | Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wykorzystuje tę wiedzę w prowadzeniu edukacji żywieniowej. | Praca samokształceniowa |
| K_W23 | Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych. | Praca samokształceniowa |
| K_W24 | Zna prawne, organizacyjne i etyczne uwarunkowania wykonywania zawodu dietetyka. | Praca samokształceniowa |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U01 | Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia. | Praca samokształceniowa |
| K_U03 | Potrafi pracować w zespole interdyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem. | Praca samokształceniowa |
| K_U04 | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. | Praca samokształceniowa |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K01 | Jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu | Obserwacja studenta |
| K_K02 | Wykazuje poszanowanie dla własności intelektualnej własnej i innych osób | Obserwacja studenta |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego doksztalcania się. | Obserwacja studenta |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | Obserwacja studenta |
| K_K05 | Stawia dobro pacjenta na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta). | Obserwacja studenta |
| K_K06 | Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. | Obserwacja studenta |

| | | |
|-------|---|---------------------|
| K_K08 | Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy. | Obserwacja studenta |
| K_K09 | Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem. | Obserwacja studenta |
| K_K10 | Stosuje właściwe i skuteczne metody komunikowania się z pacjentem. | Obserwacja studenta |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|---|-------------------------|
| Wykład | | |
| | <p>Pedagogika jako nauka, jej specyfika i miejsce wśród innych nauk. Przedmiot i zadania pedagogiki. Działy pedagogiki. Nurty w pedagogice. Nauki współdziałające. Metodologia badań pedagogicznych.</p> <p>Pedagogiczny aspekt dietetyki. Dietetyk w relacji nauczyciel-uczeń. Zasady i metody nauczania oraz kryteria ich doboru. Ocena i jej funkcja. Środki dydaktyczne.</p> <p>Podstawowe pojęcia pedagogiki. Wychowanie w świetle teorii osobowości. Wartości w wychowaniu. Cele, metody wychowania. Warunki skutecznego wychowania. Wykorzystanie wiedzy pedagogicznej w opiece nad zdrowiem.</p> <p>Problemy wychowawcze dzieci i młodzieży</p> | Praca samokształceniowa |

Kryteria oceny

| Ocena | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny | |
|-------|---------------------------|----------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80% | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Choroby dietozależne i cywilizacyjne

Literatura

Literatura podstawowa:

1. Ciechaniewicz W. (red.) Pedagogika. 2008. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa
2. Janowski A. Pedagogika praktyczna. 2007. Wyd. Fraszka Edukacyjna, Warszawa
3. Śliwerski B. (red.) Pedagogika t. 1. 2019. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa

Literatura uzupełniająca:

1. Anders R. Uczymy się nauczać. 1995. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa

2. Jagielska G. One są wśród nas. 2010. ORE, Warszawa
3. Kruszewski K. Sztuka nauczania. Czynności nauczyciela. 2019. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa
4. Łobocki M. Teoria wychowania w zarysie. 2010. OW Impuls, Kraków
5. Okoń W. Wprowadzenie do dydaktyki ogólnej. 2016. Żak, Warszawa



PDW: Podstawowe procesy kulinarne w dietetyce

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | I |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 25 | 2 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | 30/18 | | | | | 30/18 |
| | Forma zal. | Z/O | | | | | Z/O |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | 20/32 | | | | | 20/32 |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Przedstawienie technik przygotowywania potraw stosowanych w gastronomii.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|---|--|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W06 | Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. | Obserwacja studenta Sprawozdania, kartkówki |
| K_W07 | Zna 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. | Obserwacja studenta Sprawozdania, kartkówki |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U11 | Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. | Obserwacja studenta Sprawozdania, kartkówki |
| K_U28 | Potrafi samodzielnie wykonywać powierzone mu zadania i właściwie organizować pracę własną i innych z zachowaniem bezpieczeństwa własnego i otoczenia. | Obserwacja studenta Sprawozdania, kartkówki |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K08 | Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy. | Prezentacja studium przypadku |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|-------------------|--------------------|
| Wykład | | |
| | | |

| | | |
|-----------|---|-------------------------------|
| ćwiczenia | <p>Ogólna charakterystyka procesów technologicznych stosowanych w produkcji gastronomicznej. Charakterystyka nowoczesnego wyposażenia zakładów gastronomicznych. Metody obróbki cieplnej stosowane podczas produkcji potraw.</p> <p>Wpływ procesów technologicznych produkcji potraw na ich jakość i bezpieczeństwo zdrowotne.</p> <p>Metody kształtowania jakości potraw kulinarnych przy pomocy technik kulinarnych oraz stosowanych do nich dodatków.</p> <p>Charakterystyka procesów technologicznych zbóż, mleka, jaj, mięsa, ryb, owoców, warzyw i grzybów, stosowanych w gastronomii</p> | Prezentacja studium przypadku |
|-----------|---|-------------------------------|

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka

Literatura

Obowiązkowa:

1. Czarniecka-Skubina E. Technologia gastronomiczna. Wyd. SGGW, 2016.
2. Zalewski S. (red.) Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa, 2003.

Uzupełniająca:

Materiały przygotowane przez prowadzącego



Podstawowe umiejętności akademickie

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|---------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | Inne przedmioty obowiązkowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dr n med. Magdalena Gołachowska |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Okres | I |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 25 | 1 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 15/9 | 0,6/0,4 |
| Praca własna studenta | 10/16 | 0,4/0,6 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 25 | 1 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | 15/9 | | | | | |
| | Forma zal. | Z/O | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | 10/16 | | | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest poznanie przez studentów zasad komunikacji oraz akademickiego savoir vivre. Student nabędzie podstawowe umiejętności edytorskie a, także weryfikowania wiarygodności i jakości tekstów naukowych i wykorzystywania ich w przygotowaniu własnych prezentacji

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Przedmiotowe efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|---|---|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U28 | P_U1. Ocenia jakość publikacji P_U2 Student stosuje standardy edytorskie przygotowując pracę pisemną i prezentację multimedialną | Ocena prezentacji/pracy pisemnej |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K01 | P_K1 Student krytycznie ocenia zebrane publikacje na zadany temat | Zadania przygotowane przez prowadzącego |
| K_K01 | P_K1 Student wyszukuje błędy edytorskie w tekście | Zadania przygotowane przez prowadzącego |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|---|---|
| Ćwiczenia | | |
| | Jak “poruszać się” po uczelni <ul style="list-style-type: none"> Podstawowe informacje na temat organizacji nauki na Wydziale Nauk o Zdrowie Regulamin studiów | Zadania przygotowane przez prowadzącego |
| | Akademicki savoir vivre <ul style="list-style-type: none"> Kto jest kim na Uczelni Ścieżka rozwoju akademickiego Zasady komunikacji na Uczelni | Zadania przygotowane przez prowadzącego- mail do prowadzącego |
| | Standardy edytorskie obowiązujące w dziedzinie nauk o zdrowiu <ul style="list-style-type: none"> Rodzaje standardów edytorskich w nauce Przygotowanie tekstu zgodnie ze standardami edytorskimi | Edycja tekstu zgodnie z regulaminem pisanie prac dyplomowych |

| | | |
|--|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> Przygotowywanie prezentacji zgodnie ze standardami edytorskimi | |
| | Zaufane źródła informacji <ul style="list-style-type: none"> Wyznaczniki naukowości i różnice pomiędzy tekstami popularnonaukowymi i naukowymi Rodzaje publikacji naukowych Proces publikacyjny Narzędzia do wyszukiwania źródeł naukowych Ocena jakości źródeł naukowych | Zadania przygotowane przez prowadzącego |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | >90 | Sprawdzian oceniony na od db+ do bdb. Bardzo aktywny udział w zajęciach. |
| 4,5 | plus dobra | 80-90 | Sprawdzian oceniony na od db do db+. Aktywny udział w zajęciach. |
| 4,0 | dobra | 70-79 | Sprawdzian oceniony na od db do db+. Średnioaktywny udział w zajęciach |
| 3,5 | plus dostateczna | 60-69 | Sprawdzian oceniony na od dst do dst+. Średnioaktywny udział w zajęciach |
| 3,0 | dostateczna | 50-59 | Sprawdzian oceniony na od -dst do dst+. Mały udział w zajęciach |
| 2,0 | niedostateczna | <50 | Ocena ndst ze sprawdzianu. Nieaktywny udział w zajęciach |

Wymagania wstępne

Przedmiot nie ma wymagań wstępnych.

Literatura

Obowiązkowa:

1. Materiały udostępnione przez prowadzącego podczas zajęć



Podstawy żywienia człowieka

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmioty kierunkowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dr inż. Dorota Masłowiec |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 4 |
| Okres | I |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 100 | 4 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 60/36 | 2,4/1,4 |
| Praca własna studenta | 40/64 | 1,6/2,6 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 100 | 4 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | 30/18 | | | | | |
| | Forma zal. | E | | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | 30/18 | | | | | |
| | Forma zal. | Z/O | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | 30 | | | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z podstawami żywienia człowieka, normami na składniki odżywcze oraz nabycie przez studenta umiejętności opracowywania założeń diety z uwzględnieniem zapotrzebowania na makro- i mikroskładniki.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|---|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W05 | Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin, a także enzymów i hormonów w organizmie człowieka. | Egzamin |
| K_W09 | Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka. | Egzamin |
| K_W12 | Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dzieci, młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. Zna sposoby żywienia różnych grup społecznych | Egzamin, sprawozdania, debata oksfordzka. |
| K_W16 | Zna wpływ chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów na stan odżywienia. | Egzamin, |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U12 | Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze. | Sprawozdania z ćwiczeń, kolokwium |
| K_U18 | Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom. | Sprawozdania z ćwiczeń |
| Kompetencje społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego doszkalania się. | Obserwacja studenta na zajęciach |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|-------------------|--------------------|
| Wykład | | |

| | | |
|--|---|---|
| Wykład informacyjny z dyskusją | Historia nauk o żywieniu człowieka. Bilans energetyczny organizmu, zapotrzebowania na energię. Białko - znaczenie dla organizmu, skutki nadmiaru i niedoboru białka, zapotrzebowanie organizmu. Tłuszcze - znaczenie dla organizmu, skutki nadmiaru i niedoboru białka, zapotrzebowanie organizmu; podział kwasów tłuszczowych, rola NNKT. Węglowodany – rola, zapotrzebowanie, skutki nadmiaru i niedoboru. Błonnik pokarmowy. Rola witamin i składników mineralnych. Substancje antyodżywcze w żywności. Normy żywienia człowieka. Podział produktów spożywczych na grupy. Piramida żywieniowa, metoda „trzech kroków”. | Egzamin |
| Konwersatorium | | |
| Dyskusja, ćwiczenia rachunkowe, studium przypadku | Obliczanie:PPM, NMC, CPM, zapotrzebowania na składniki odżywcze. Studium przypadku – ustalanie założeń diety pacjenta o prawidłowej masie ciała oraz z nadwagą i otyłością. | Obserwacja na zajęciach, kolokwium |
| Ćwiczenia | | |
| Ćwiczenia rachunkowe z wykorzystaniem tabel składu i wartości odżywczej produktów spożywczych Debata oksfordzka | Obliczanie:PPM, NMC, CPM, zapotrzebowania na składniki odżywcze. Studium przypadku – ustalanie założeń diety pacjenta o prawidłowej masie ciała oraz z nadwagą i otyłością. Opracowanie jadłospisu zgodnego z zapotrzebowaniem własnego organizmu na energię i makroskładniki. Ocena jakościowa jadłospisów. Bilans azotowy, aminokwasy ograniczające. Debata oksfordzka na temat „Dieta wysokobiałkowa w redukcji masy ciała” Debata oksfordzka na temat „ryby i ich przetwory jako bezpieczne i niezbędne elementy diety człowieka.” | Kolokwium, Sprawozdania z ćwiczeń, Udział w debacie oksfordzkiej, obserwacja studenta |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|--|
| 5,0 | bardzo dobra | 80% | Wykład: 95-100% punktów z egzaminu Konwersatorium: 95-100% punktów z kolokwium Ćwiczenia: 95-100% punktów ze sprawozdań + aktywny udział w debacie |
| 4,5 | plus dobra | 80% | Wykład: 90-94% punktów z egzaminu Konwersatorium: 90-94% punktów z kolokwium Ćwiczenia: 90-94% punktów ze sprawozdań + aktywny udział w debacie |
| 4,0 | dobra | 80% | Wykład: 80-89% punktów z egzaminu Konwersatorium: 80-89% punktów z kolokwium Ćwiczenia: 80-89% punktów ze sprawozdań + aktywny udział w debacie |
| 3,5 | plus dostateczna | 80% | Wykład: 70-79% punktów z egzaminu Konwersatorium: 70-79% punktów z kolokwium Ćwiczenia: 70-79% punktów ze sprawozdań + umiarkowanie aktywny udział w debacie |
| 3,0 | dostateczna | 80% | Wykład: 60-69% punktów z egzaminu Konwersatorium: 60-69% punktów z kolokwium Ćwiczenia: 60-69% punktów ze sprawozdań + umiarkowanie aktywny udział w debacie |
| 2,0 | niedostateczna | <80% | Wykład: <60 % punktów z egzaminu Ćwiczenia: <60 % punktów ze sprawozdań + brak udziału w debacie |

Wymagania wstępne

Znajomość treści z biologii na poziomie szkoły średniej.

Literatura

Obowiązkowa:

1. Ciborowska H., Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa 2021.
2. Gawęcki J. Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, PWN, Warszawa 2016.
3. Jarosz M. Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. IŻŻ, 2012.

Uzupełniająca:

4. Jarosz M. Praktyczny podręcznik dietetyki. Wyd. IŻŻ, Warszawa 2010.



Pracownia technologii żywienia i dietetyki

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmioty kierunkowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | VI |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 55 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 45/27 | 1,6/1,1 |
| Praca własna studenta | 10/28 | 0,4/0,9 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 55 | 2 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | | 15/9 |
| | Forma zal. | | | | | | Z/O |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | 30/18 |
| | Forma zal. | | | | | | Z/O |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | | | 10/28 |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie z podstawami technologii gastronomicznej, zapoznanie z podstawami tworzenia i bilansowania potraw dietetycznych, samodzielne układanie jadłospisów i sprawdzanie ich użyteczności w praktyce

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|---------------------------------|--|--|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W03 | Posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu biochemii, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii. | Kolokwia cząstkowe, obserwacja pracy studenta, egzamin |
| K_W04 | Zna mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka oraz choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem oraz możliwości leczenia dietetycznego. | Kolokwia cząstkowe, sprawozdania z ćwiczeń |
| K_W06 | Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. | Egzamin, kolokwia cząstkowe, obserwacja pracy studenta |
| K_W07 | Zna 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. | Egzamin, obserwacja pracy studenta |
| K_W09 | Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka. | obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe, sprawozdania z ćwiczeń |
| K_W17 | Zna 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. | Kolokwia cząstkowe, obserwacja pracy studenta, układanie jadłospisów, sprawozdania z ćwiczeń |
| Umiejętności – Student potrafi | | |
| K_U05 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych. | Układanie jadłospisów, sprawozdanie z ćwiczeń |
| K_U11 | Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. | Układanie jadłospisów, sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |

| | | |
|--|--|---|
| K_U13 | Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych. | Układanie jadłospisów, sprawozdanie z ćwiczeń |
| K_U14 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku. | Układanie jadłospisów, sprawozdanie z ćwiczeń, kolokwia cząstkowe |
| K_U15 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej lub aktywności ruchowej. | Układanie jadłospisu, sprawozdanie z ćwiczeń, kolokwia cząstkowe |
| K_U17 | Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego. | Układanie jadłospisów |
| K_U18 | Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu leczenia i zapobiegania chorobom. | Układanie jadłospisu, sprawozdanie z ćwiczeń, kolokwia cząstkowe |
| K_U19 | Posiada umiejętność posługiwania się programami dietetycznymi oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. | Układanie jadłospisów |
| K_U23 | Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności. | Sprawozdanie z ćwiczeń, kolokwia cząstkowe, Obserwacja pracy studenta |
| K_U25 | Potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii. | Sprawozdanie z ćwiczeń, układanie jadłospisów, obserwacja pracy studenta, egzamin |
| K_U27 | Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii. | Obserwacja pracy studenta, egzamin |
| Kompetencje społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | Obserwacja pracy studenta, egzamin |
| K_K06 | Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. | Obserwacja pracy studenta, egzamin |
| K_K07 | Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia. | Obserwacja pracy studenta |
| K_K09 | Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem. | Obserwacja pracy studenta, sprawozdania z ćwiczeń |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|---------------------------|---|--------------------|
| Wykład | | |
| Prezentacja multimedialna | Specyfika działalności gastronomicznej i podstawowe rodzaje zakładów gastronomicznych | Egzamin |
| Prezentacja multimedialna | Gastronomia. Podział przestrzenny zakładu gastronomicznego. Struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego | Egzamin |
| Prezentacja multimedialna | Stanowisko pracy w zakładzie gastronomicznym. Zakres pracy na poszczególnych stanowiskach. Zachowanie i wygląd pracowników. | Egzamin |
| Prezentacja multimedialna | Zapewnienie jakości zdrowotnej żywności i żywienia. Zagrożenia żywności. | Egzamin |
| Prezentacja multimedialna | Prowadzenie gospodarki produktami żywnościowymi. | Egzamin |
| Ćwiczenia | | |

| | | |
|---|--|--|
| Analiza przypadków, ćwiczenia laboratoryjne | Zaplanowanie oraz przygotowanie żywienia w diecie podstawowej | Układanie jadłospisów, sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |
| Analiza przypadków, ćwiczenia laboratoryjne | Zaplanowanie oraz przygotowanie żywienia w diecie redukującej | Układanie jadłospisów, sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |
| Analiza przypadków, ćwiczenia laboratoryjne | Zaplanowanie oraz przygotowanie żywienia w diecie lekkostrawnej | Układanie jadłospisów, sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |
| Analiza przypadków, ćwiczenia laboratoryjne | Zaplanowanie oraz przygotowanie żywienia w diecie wysokoenergetycznej | Układanie jadłospisów, sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |
| Analiza przypadków, ćwiczenia laboratoryjne | Zaplanowanie oraz przygotowanie żywienia w diecie niskobiałkowej | Układanie jadłospisów, sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |
| Analiza przypadków, ćwiczenia laboratoryjne | Zaplanowanie oraz przygotowanie żywienia w diecie niskosodowej | Układanie jadłospisów, sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |
| Analiza przypadków, ćwiczenia laboratoryjne | Zaplanowanie oraz przygotowanie żywienia w diecie bezglutenowej | Układanie jadłospisów, sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |
| Analiza przypadków, ćwiczenia laboratoryjne | Zaplanowanie oraz przygotowanie żywienia w diecie wegetariańskiej i wegetariańskiej | Układanie jadłospisów, sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |
| Analiza przypadków, ćwiczenia laboratoryjne | Zaplanowanie oraz przygotowanie dietetycznych potraw kuchni świata i potraw świątecznych | Układanie jadłospisów, sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |
| Analiza przypadków, ćwiczenia laboratoryjne | Technologia produkcji deserów w diecie chorych na cukrzycę | Układanie jadłospisów, sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 90-100% | % punktów: 95-100; Średnia ocen >4,75 |
| 4,5 | plus dobra | 80-89% | % punktów: 90-94; Średnia ocen 4,5-4,74 |
| 4,0 | dobra | 70-79% | % punktów: 80-89; Średnia ocen 4,0-4,49 |
| 3,5 | plus dostateczna | 60-69% | % punktów: 70-79; Średnia ocen 3,5-3,99 |
| 3,0 | dostateczna | 50-59% | % punktów: 60-69; Średnia ocen 3,0-3,49 |
| 2,0 | niedostateczna | <50% | % punktów: <60; Średnia ocen <3,0 |

Wymagania wstępne

Dietetyka ogólna, Podstawy żywienia człowieka, Biochemia ogólna i żywności, Chemia ogólna i żywności, Biotechnologia, Higiena i toksykologia żywności, Mikrobiologia ogólna i żywności, Technologia żywności i potraw z towaroznawstwem

Literatura

Obowiązkowa:

1. Ciborowska, Rudnicka, *Dietetyka - żywieni zdrowego i chorego człowieka*, PZWL, Warszawa, 2018 lub nowsze
2. Peckenpaugh NJ, *Podstawy żywienia i dietoterapia*, red, wyd, pol, Gajewska D., Elsevier, Wrocław 2011 lub nowsze
3. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D.: *Dietoterapia*, PZWL 2014
4. Małgorzewicz S i inni, *Zasady żywienia w przewlekłej chorobie nerek — stanowisko Grupy Roboczej Polskiego Towarzystwa Nefrologicznego*, Forum Nefrologiczne 2019, tom 12, nr 4
5. *Żywność człowieka a zdrowie publiczne tom 3* pod redakcją: Jana Gawęckiego i Wojciecha Roszkowskiego.
6. *Zalecenia kliniczne dotyczące postępowania u chorych na cukrzycę 2019 - Stanowisko Polskiego Towarzystwa Diabetologicznego* (plik pdf)
7. *Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie*, pod red. Jarosza M, Rychlik E, Stoś K, Charzewskiej J, PZH, 2020

Uzupełniająca:

1. *Technologia gastronomiczna*, pod. Red. Czarniecka-Skubina, Wyd. SGGW, Warszawa 2016
2. *Dietetyka kliniczna*, pod red., Grzymisławski M, PZWL, Warszawa 2021
3. Ołubiec-Opatowska E, Czarniecka-Skubina E, (2017), *Żywieniowe tradycje świąteczne – dawniej i współcześnie*, Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula;54(3);74-89



Praktyki w placówkach opieki społecznej/ żywienia osób starszych

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|---|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | praktyki |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | mgr Agnieszka Fularczuk-Mękal, mgr Agnieszka Komuszyńska |
| Pozostali nauczyciele | Opiekun praktyk na placówce wskazany przez dyrektora placówki |
| Liczba punktów ECTS | 3 |
| Okres | VI |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 80 | 3 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | - | - |
| Praca własna studenta | - | - |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 80 | 3 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|--------------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Inne formy – praktyki zawodowe | Godz. | | | | | | 80 |
| | Forma zal. | | | | | | Z/O |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem praktyk jest zapoznanie studenta z organizacją żywienia pensjonariuszy w placówce, kształtowanie i doskonalenie umiejętności samodzielnej oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia ludzi dorosłych i starszych, doskonalenie umiejętności planowania i prowadzenia edukacji zdrowotnej, bilansowania jadłospisów całodobowych, doskonalenie umiejętności komunikowania się z chorym i jego rodziną, poczucie odpowiedzialności za wykonywane zadania

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|---------------------------------|--|--|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W06 | Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. | Weryfikacja metod przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka na podstawie dziennika praktyk uzupełnianego przez studenta w czasie trwania praktyk pod kontrolą opiekuna praktyk |
| K_W07 | Zna 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. | |
| K_W08 | Zna zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego. | |
| K_W11 | Zna społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby. | |
| K_W12 | Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dzieci, młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. Zna sposoby żywienia różnych grup społecznych | |
| K_W13 | Ocenia oraz na bieżąco koryguje sposób żywienia u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością) | |
| K_W17 | Zna 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. | |
| K_W20 | Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce. | |
| K_W21 | Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego | |
| K_W23 | Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych. | |

| | | |
|--|--|--|
| K_W24 | Zna prawne, organizacyjne i etyczne uwarunkowania wykonywania zawodu dietetyka. | |
| K_W28 | Zna wybrane zagadnienia z zakresu technologii informacyjnej, baz danych oraz sposoby pozyskiwania, przetwarzania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem | |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U01 | Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia. | Weryfikacja metod przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka na podstawie dziennika praktyk uzupełnianego przez studenta w czasie trwania praktyk pod kontrolą opiekuna praktyk |
| K_U02 | Potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach zespołu terapeutycznego oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań. | |
| K_U03 | Potrafi pracować w zespole interdyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem. | |
| K_U04 | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. | |
| K_U05 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych. | |
| K_U08 | Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia. | |
| K_U09 | Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia. | |
| K_U13 | Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych. | |
| K_U14 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku. | |
| K_U17 | Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego. | |
| K_U26 | Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się oraz dokształcanie przez całe życie. | |
| K_U27 | Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii. | |
| K_U28 | Potrafi samodzielnie wykonywać powierzone mu zadania i właściwie organizować pracę własną i innych z zachowaniem bezpieczeństwa własnego i otoczenia. | |
| Kompetencje społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K01 | Jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu | Weryfikacja metod przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka na podstawie dziennika praktyk uzupełnianego przez studenta w czasie trwania praktyk pod kontrolą opiekuna praktyk |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | |
| K_K05 | Stawia dobro pacjenta na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta). | |
| K_K06 | Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. | |
| K_K07 | Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia. | |
| K_K10 | Stosuje właściwe i skuteczne metody komunikowania się z pacjentem. | |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|-------------------|---|---|
| Praktyki zawodowe | | |
| | zdobywanie wiedzy dotyczącej opieki nad osobami starszymi, chorymi przewlekle lub niepełnosprawnymi, ze szczególnym naciskiem na poszerzanie wiedzy dotyczącej układania diety dostosowanej do wieku pacjenta oraz jego schorzenia, zapotrzebowania kalorycznego na substancje odżywcze dla osób w różnym wieku, w stanie chorobowym. | Weryfikacja dziennika praktyk przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka |
| | układanie zbilansowanego jadłospisu dla osoby dorosłej w różnym wieku i w zależności od stanu ogólnego pacjenta | |
| | układanie planu leczenia dietetycznego osoby niedożywionej, ograniczonej ruchowo etc. | |
| | opracowanie jadłospisu dla osób ze szczególnymi zaleceniami dietetycznymi w tym dla chorego z cukrzycą, nadciśnieniem tętniczym, hipercholesterolemią, dną moczanową, chorobami wątroby i trzustki, nieswoistymi zapaleniami jelit, celiakią, chorobą wrzodową | |
| | prawidłowe wydawanie choremu posiłku z uwzględnieniem stosownego reżimu sanitarnego | |
| | karmienie osoby niesamodzielnej (osoby niedołążne i obłożnie chore) | |
| | ocena stanu nawodnienia chorego oraz uzupełnianie ewentualnych niedoborów | |
| | przygotowanie karty dietetycznej dla chorego opuszczającego oddział | |
| | przeprowadzenie ustnego szkolenia dietetycznego dla chorego opuszczającego szpital z uwzględnieniem jego schorzeń i zapotrzebowania kalorycznego | |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|--------------|---------------------------|--|
| 5,0 | bardzo dobra | 100 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |

| | | | |
|-----|------------------|-----|---|
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Wiedza w zakresie żywienia człowieka, klinicznego zarysu schorzeń, edukacji żywieniowej

Literatura

Dokumentacja placówki dotycząca organizacji żywienia
materiały edukacyjne dla pacjentów i ich rodzin,
normy żywienia człowieka

Praktyki w poradni dietetycznej i/lub chorób metabolicznych

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|---|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | praktyki |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | mgr Agnieszka Fularczuk-Mękal, mgr Agnieszka Komuszyńska |
| Pozostali nauczyciele | Opiekun praktyk na placówce wskazany przez dyrektora placówki |
| Liczba punktów ECTS | 7 |
| Okres | IV |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 210 | 7 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | - | - |
| Praca własna studenta | - | - |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 210 | 7 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|--------------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | | | |
| Inne formy – praktyki zawodowe | Godz. | | | | 210 | | |
| | Forma zal. | | | | Z/O | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z zasadami pracy w poradni dietetycznej, i podstawową dokumentacją medyczną, zapoznanie i nauczanie studenta planowania i przeprowadzania edukacji żywieniowej, przeprowadzania podstawowych badań antropometrycznych oraz przeprowadzania wywiadów żywieniowych

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|---------------------------------|---|--|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W07 | Zna 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. | Weryfikacja metod przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka na podstawie dziennika praktyk uzupełnianego przez studenta w czasie trwania praktyk pod kontrolą opiekuna praktyk |
| K_W10 | Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wykorzystuje tą wiedzę w prowadzeniu edukacji żywieniowej. | |
| K_W11 | Zna społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby. | |
| K_W12 | Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dzieci, młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. Zna sposoby żywienia różnych grup społecznych | |
| K_W13 | Ocenia oraz na bieżąco koryguje sposób żywienia u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością) | |
| K_W15 | Posiada wiedzę z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością. | |
| K_W16 | Zna wpływ chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób | |

| | | |
|--------------------------------|--|--|
| | zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów na stan odżywienia. | |
| K_W17 | Zna 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. | |
| K_W18 | Zna rodzaje, metody i formy aktywności fizycznej oraz zasady ich doboru. | |
| K_W19 | Posiada wiedzę z zakresu diagnostyki laboratoryjnej niezbędną w pracy dietetyka. | |
| K_W20 | Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce. | |
| K_W21 | Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego | |
| K_W22 | Zna wybrane zagadnienia z prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia oraz ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej praktyki zawodowej z zakresu dietetyki. | |
| K_W23 | Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych. | |
| K_W24 | Zna prawne, organizacyjne i etyczne uwarunkowania wykonywania zawodu dietetyka. | |
| K_W26 | Zna i rozumie zasady ochrony prawa autorskiego i ochrony własności przemysłowej. | |
| K_W28 | Zna wybrane zagadnienia z zakresu technologii informacyjnej, baz danych oraz sposoby pozyskiwania, przetwarzania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym | |
| K_W29 | Zna zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości oraz prowadzenia działalności gospodarczej. | |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U01 | Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia. | Weryfikacja metod przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka na podstawie dziennika praktyk uzupełnianego przez studenta w czasie trwania praktyk pod kontrolą opiekuna praktyk |
| K_U02 | Potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach zespołu terapeutycznego oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań. | |
| K_U03 | Potrafi pracować w zespole interdyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem. | |
| K_U04 | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. | |
| K_U05 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych. | |
| K_U06 | Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe. | |
| K_U08 | Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia. | |
| K_U09 | Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia. | |
| K_U10 | Potrafi zaplanować sposób żywienia chorych w szpitalu. | |

| | | |
|--|---|--|
| K_U11 | Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. | |
| K_U12 | Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze. | |
| K_U13 | Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych. | |
| K_U17 | Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego. | |
| K_U18 | Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu leczenia i zapobiegania chorobom. | |
| K_U19 | Posiada umiejętność posługiwania się programami dietetycznymi oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. | |
| K_U24 | Potrafi opracować zalecenia dietetyczne i plan żywieniowy dla pacjentów z chorobami uwarunkowanymi genetycznie. | |
| K_U26 | Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się oraz dokształcanie przez całe życie. | |
| K_U27 | Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii. | |
| Kompetencje społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K01 | Jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu | Weryfikacja metod przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka na podstawie dziennika praktyk uzupełnianego przez studenta w czasie trwania praktyk pod kontrolą opiekuna praktyk |
| K_K02 | Wykazuje poszanowanie dla własności intelektualnej własnej i innych osób | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokształcania się. | |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | |
| K_K05 | Stawia dobro pacjenta na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta). | |
| K_K06 | Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. | |
| K_K07 | Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia. | |
| K_K08 | Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy. | |
| K_K09 | Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem. | |
| K_K10 | Stosuje właściwe i skuteczne metody komunikowania się z pacjentem. | |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|-------------------|---|---|
| Praktyki zawodowe | | |
| | Zapoznanie się z zasadami pracy placówki | Weryfikacja dziennika praktyk przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka |
| | Udział w przyjmowaniu pacjentów | |
| | Zapoznanie się z podstawową dokumentacją medyczną dotyczącą pacjenta (historia choroby itp.) | |
| | Przeprowadzenie podstawowych badań antropometrycznych (masa ciała, wzrost, BMI, obwód tali, obwód bioder) i kwalifikacja pacjentów do dalszego postępowania dietetycznego | |
| | Przeprowadzanie wywiadu 24-godzinnego | |
| | Prowadzenie edukacji żywieniowej | |
| | Praca z ulotką żywieniową (omówienie ulotki edukacyjnej np. w cukrzycy, dnie moczanowej itp.) | |
| | Opracowanie przykładowych jadłospisów w konkretnych jednostkach chorobowych | |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 100 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

1. Ogólna wiedza w zakresie patomechanizmów powstawania chorób cywilizacyjnych
2. Wiedza w zakresie dietetyki ogólnej i prawidłowego żywienia człowieka
3. Wiedza dotycząca zasad przedmedycznej analizy stanu odżywienia
4. Wiedza w zakresie żywienia w chorobach metabolicznych

Literatura

materiały edukacyjne,
ulotki żywieniowe,
druki dokumentacji medycznej



Praktyki w szpitalu dla dorosłych

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|---|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmioty podstawowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | mgr Agnieszka Fularczuk-Mękal, mgr Agnieszka Komuszyńska |
| Pozostali nauczyciele | Opiekun praktyk na placówce wskazany przez dyrektora placówki |
| Liczba punktów ECTS | 7 |
| Okres | III |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 200 | 7 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | - | - |
| Praca własna studenta | - | - |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 200 | 7 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|--------------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | | | |
| Inne formy – praktyki zawodowe | Godz. | | 200 | | | | |
| | Forma zal. | | Z/O | | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z prowadzoną w oddziale dokumentacją żywieniową, nauka przeprowadzania wywiadów żywieniowych, opracowywanie materiałów edukacyjnych dla pacjentów i prowadzenie edukacji żywieniowej

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|---------------------------------|---|--|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W06 | Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. | Weryfikacja metod przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka na podstawie dziennika praktyk uzupełnianego przez studenta w czasie trwania praktyk pod kontrolą opiekuna praktyk |
| K_W07 | Zna 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. | |
| K_W08 | Zna zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego. | |
| K_W10 | Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wykorzystuje tę wiedzę w prowadzeniu edukacji żywieniowej. | |
| K_W11 | Zna społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby. | |
| K_W12 | Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dzieci, młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. Zna sposoby żywienia różnych grup społecznych | |
| K_W13 | Ocenia oraz na bieżąco koryguje sposób żywienia u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością) | |
| K_W17 | Zna 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. | |
| K_W20 | Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce. | |
| K_W21 | Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego | |
| K_W22 | Zna wybrane zagadnienia z prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia oraz ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej praktyki zawodowej z zakresu dietetyki. | |
| K_W23 | Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych. | |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U01 | Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia. | Weryfikacja metod przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka na podstawie dziennika praktyk uzupełnianego przez studenta w czasie trwania praktyk pod kontrolą opiekuna praktyk |
| K_U02 | Potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach zespołu terapeutycznego oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań. | |
| K_U03 | Potrafi pracować w zespole interdyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem. | |
| K_U04 | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. | |
| K_U05 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych. | |
| K_U08 | Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia. | |
| K_U09 | Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia. | |
| K_U10 | Potrafi zaplanować sposób żywienia chorych w szpitalu. | |
| K_U13 | Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych. | |
| K_U14 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku. | |
| K_U17 | Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego. | |
| K_U18 | Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu leczenia i zapobiegania chorobom. | |
| K_U19 | Posiada umiejętność posługiwania się programami dietetycznymi oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. | |
| K_U24 | Potrafi opracować zalecenia dietetyczne i plan żywieniowy dla pacjentów z chorobami uwarunkowanymi genetycznie. | |
| K_U26 | Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się oraz dokształcanie przez całe życie. | |
| K_U27 | Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii. | |

| | | |
|--|---|--|
| K_U28 | Potrafi samodzielnie wykonywać powierzone mu zadania i właściwie organizować pracę własną i innych z zachowaniem bezpieczeństwa własnego i otoczenia. | |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K01 | Jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu | Weryfikacja metod przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka na podstawie dziennika praktyk uzupełnianego przez studenta w czasie trwania praktyk pod kontrolą opiekuna praktyk |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | |
| K_K05 | Stawia dobro pacjenta na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta). | |
| K_K06 | Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. | |
| K_K07 | Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia. | |
| K_K08 | Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy. | |
| K_K09 | Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem. | |
| K_K10 | Stosuje właściwe i skuteczne metody komunikowania się z pacjentem. | |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|-------------------|---|---|
| Praktyki zawodowe | | |
| | Zapoznanie się z przepisami bhp, oraz z regulaminem obowiązującym w danej placówce | Weryfikacja dziennika praktyk przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka |
| | Przeprowadzenie wywiadu chorobowego i zapoznanie się z podstawową dokumentacją dotyczącą rozpoznania dotychczasowego leczenia i przebiegu choroby | |
| | Planowanie zapotrzebowania żywnościowego w oddziale – rodzaje diet | |
| | Rozdzielanie i wydawanie posiłków na oddziale | |
| | Karmienie pacjentów | |
| | Przeprowadzanie wywiadów żywieniowych i określanie zapotrzebowania na poszczególne składniki odżywcze | |
| | Opracowywanie zaleceń dietetycznych | |
| | Przygotowanie i omówienie wykazu produktów zalecanych i przeciwwskazanych dla danego pacjenta | |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 100 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

1. Ogólna wiedza w zakresie patomechanizmów powstawania chorób cywilizacyjnych
2. Wiedza w zakresie dietetyki ogólnej i prawidłowego żywienia człowieka
3. Wiedza dotycząca zasad przedmedycznej analizy stanu odżywienia
4. Wiedza w zakresie żywienia w chorobach metabolicznych
5. Wiedza w zakresie technologii żywności i potraw z towaroznawstwem

Literatura

materiały edukacyjne,
ulotki żywieniowe,
dokumentacja żywieniowa,
kwestionariusz ankiety,
normy żywienia człowieka



Praktyki wstępne w szpitalu

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|---|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | praktyki |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | mgr Agnieszka Fularczuk-Mękal, mgr Agnieszka Komuszyńska |
| Pozostali nauczyciele | Opiekun praktyk na placówce wskazany przez dyrektora placówki |
| Liczba punktów ECTS | 7 |
| Okres | II |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 210 | 7 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | - | - |
| Praca własna studenta | - | - |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|--------------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | | | |
| Inne formy – praktyki zawodowe | Godz. | | 210 | | | | |
| | Forma zal. | | Z/O | | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest poznanie zasad organizacji i realizacją żywienia na oddziałach szpitalnych, poznanie metod oceny stanu odżywienia pacjenta, poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz metod zapobiegania zakażeniom szpitalnym

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|--|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W08 | Zna zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego | Weryfikacja metod przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka na podstawie dziennika praktyk uzupełnianego przez studenta w czasie trwania praktyk pod kontrolą opiekuna praktyk |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U04 | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. | Weryfikacja metod przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka na podstawie dziennika praktyk uzupełnianego przez studenta w czasie trwania praktyk pod kontrolą opiekuna praktyk |
| K_U09 | Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia. | |
| K_U10 | Potrafi zaplanować sposób żywienia chorych w szpitalu. | |
| K_U13 | Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych. | |
| K_U17 | Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego. | |
| K_U18 | Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu leczenia i zapobiegania chorobom. | |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, | Weryfikacja metod przez Koordynatora praktyk |

| | | |
|-------|--|---|
| | edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | zawodowych na kierunku Dietetyka na podstawie dziennika praktyk uzupełnianego przez studenta w czasie trwania praktyk pod kontrolą opiekuna praktyk |
| K_K05 | Stawia dobro pacjenta na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta). | |
| K_K06 | Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. | |
| K_K07 | Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia. | |
| K_K09 | Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem. | |
| K_K10 | Stosuje właściwe i skuteczne metody komunikowania się z pacjentem. | |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|---------------------------|---|---|
| Zajęcia praktyczne | | |
| | Poznanie regulaminów placówki | Weryfikacja dziennika praktyk przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka |
| | Zapoznanie z zasadami prowadzenia dokumentacji szpitalnej | |
| | Zaznajomienie z organizacją oddziałów szpitalnych oraz przychodni przyszpitalnych / przyklinicznych | |
| | Udział w wydawaniu posiłków dla chorych hospitalizowanych | |
| | Poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego na oddziałach szpitalnych | |
| | Uczestniczenie w wizytach lekarskich, odprawach pielęgniarskich, wizytach przy łóżku pacjenta, ustalaniu zaleceń terapeutycznych | |
| | Uczestniczenie w opracowywaniu diet dla pacjentów hospitalizowanych (poznanie zasad ustalania leczenia dietetycznego u chorych hospitalizowanych) | |
| | Wykonywanie opieki nad chorym hospitalizowanym – pomoc w karmieniu | |
| | Uczestniczenie w opracowaniu diet indywidualnych dla chorych po hospitalizacji | |
| | Uczestniczenie w konsultacjach wielospecjalistycznych | |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 100 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

1. Ogólna wiedza w zakresie patomechanizmów powstawania chorób cywilizacyjnych
2. Wiedza w zakresie dietetyki ogólnej i prawidłowego żywienia człowieka
3. Wiedza dotycząca zasad przedmedycznej analizy stanu odżywienia

Literatura

Dokumentacja szpitalna dotycząca organizacji żywienia,
Materiały edukacyjne dla pacjentów



Praktyki z technologii potraw

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|---|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmioty podstawowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | mgr Agnieszka Fularczuk-Mękal, mgr Agnieszka Komuszyńska |
| Pozostali nauczyciele | Opiekun praktyk na placówce wskazany przez dyrektora placówki |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | VI |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| Łączny nakład pracy studenta | 60 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | - | - |
| Praca własna studenta | - | - |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 60 | 2 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|--------------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | | | |
| Inne formy – praktyki zawodowe | Godz. | | | | | | 60 |
| | Forma zal. | | | | | | 2 |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z wyposażeniem kuchni właściwej oraz z instrukcją obsługi urządzeń do obróbki technologicznej potraw, zapoznanie studenta z prowadzoną w placówce dokumentacją żywieniową, zapoznanie studenta z technologią różnego rodzaju potraw, nabywanie umiejętności ich wykonywania

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|---------------------------------|---|--|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W06 | Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. | Weryfikacja metod przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka na podstawie dziennika praktyk uzupełnianego przez studenta w czasie trwania praktyk pod kontrolą opiekuna praktyk |
| K_W07 | Zna 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. | |
| K_W08 | Zna zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego. | |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U03 | Potrafi pracować w zespole interdyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem. | Weryfikacja metod przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka na podstawie dziennika praktyk uzupełnianego przez studenta w czasie trwania praktyk pod kontrolą opiekuna praktyk |
| K_U05 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych. | |
| K_U11 | Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. | |
| K_U13 | Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych. | |
| K_U17 | Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego. | |

| | | |
|---|--|--|
| K_U18 | Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu leczenia i zapobiegania chorobom. | |
| K_U19 | Posiada umiejętność posługiwania się programami dietetycznymi oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. | |
| K_U23 | Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności. | |
| K_U25 | Potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii. | |
| K_U27 | Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii. | |
| K_U28 | Potrafi samodzielnie wykonywać powierzone mu zadania i właściwie organizować pracę własną i innych z zachowaniem bezpieczeństwa własnego i otoczenia. | |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K01 | Jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu | Weryfikacja metod przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka na podstawie dziennika praktyk uzupełnianego przez studenta w czasie trwania praktyk pod kontrolą opiekuna praktyk |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokształcania się. | |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | |
| K_K08 | Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy. | |
| K_K09 | Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem. | |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|-------------------|--|---|
| Praktyki zawodowe | | |
| | Zapoznanie się z charakterem świadczonych usług w oparciu o realizację prawidłowego żywienia grupy docelowej (kuchnia wegetariańska, kuchnia śródziemnomorska itp.) | Weryfikacja dziennika praktyk przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka |
| | Poznanie aspektów działalności zakładu pod względem ilości personelu, organizacji stanowisk pracy, rozmieszczenia pomieszczeń oraz sposobów magazynowania surowców i półproduktów. | |

| | | |
|--|---|--|
| | Poznanie warunków prawidłowego przechowywania i magazynowania surowców wykorzystywanych w gastronomii z uwzględnieniem ilości i specyfiki produktów/półproduktów oraz planu pomieszczeń magazynowych. | |
| | Poznanie sposobów wstępnej obróbki surowców oraz obróbki cieplnej stosowanej w technologii potraw z uwzględnieniem zmian zachodzących w produktach. | |
| | Poznanie organizacji pracy w kuchni związanej z organizacją stanowisk pracy ich funkcjonalnością i wyposażeniem | |
| | Poznanie i zastosowanie odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych | |
| | Zapoznanie się z dokumentacją działu żywienia (systemu HACCP, Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMO oraz Dobrej Praktyki Higienicznej GHP). | |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 100 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Wiedza w zakresie technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa

Literatura

dokumentacja żywieniowa
normy żywienia człowieka



Praktyki z zakresu żywienia dzieci (w żłobku/ szkole/przedszkolu/klubie dziecięcym/szpitalu)

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|---|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | praktyki |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | mgr Agnieszka Fularczuk-Mękal, mgr Agnieszka Komuszyńska |
| Pozostali nauczyciele | Opiekun praktyk na placówce wskazany przez dyrektora placówki |
| Liczba punktów ECTS | 7 |
| Okres | V |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|---------------|------|
| Łączny nakład pracy studenta | 200 | 7 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | - | - |
| Praca własna studenta | - | - |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 200 | 7 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|--------------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | | | |
| Inne formy – praktyki zawodowe | Godz. | | | | | 200 | |
| | Forma zal. | | | | | Z/O | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest poznanie zasad organizacji i realizacji żywienia w placówce (w szpitalu na oddziale pediatrycznym/żłobku/ przedszkolu/ szkole, poznanie specyfiki żywienia na poszczególnych etapach życia i rozwoju dzieci i młodzieży; poznanie zwyczajów żywieniowych wpływających na stan odżywienia i stan zdrowia dzieci i młodzieży, poznanie strategii i metod promocji prozdrowotnych zachowań żywieniowych prowadzonych w danej placówce

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|---------------------------------|---|--|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W07 | Zna 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. | Weryfikacja metod przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka na podstawie dziennika praktyk uzupełnianego przez studenta w czasie trwania praktyk pod kontrolą opiekuna praktyk |
| K_W08 | Zna zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego | |
| K_W10 | Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wykorzystuje tą wiedzę w prowadzeniu edukacji żywieniowej. | |
| K_W12 | Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dzieci, młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. Zna sposoby żywienia różnych grup społecznych | |
| K_W13 | Ocenia oraz na bieżąco koryguje sposób żywienia u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością) | |
| K_W14 | Zna zasady i fizjologiczne uwarunkowania dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią. | |

| | | |
|--------------------------------|--|--|
| K_W19 | Posiada wiedzę z zakresu diagnostyki laboratoryjnej niezbędną w pracy dietetyka. | |
| K_W20 | Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce. | |
| K_W21 | Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego | |
| K_W22 | Zna wybrane zagadnienia z prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia oraz ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej praktyki zawodowej z zakresu dietetyki. | |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U01 | Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia. | Weryfikacja metod przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka na podstawie dziennika praktyk uzupełnianego przez studenta w czasie trwania praktyk pod kontrolą opiekuna praktyk |
| K_U02 | Potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach zespołu terapeutycznego oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań. | |
| K_U03 | Potrafi pracować w zespole interdyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem. | |
| K_U04 | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. | |
| K_U05 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych. | |
| K_U06 | Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe. | |
| K_U08 | Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia. | |
| K_U09 | Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia. | |
| K_U10 | Potrafi zaplanować sposób żywienia chorych w szpitalu. | |
| K_U11 | Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. | |
| K_U12 | Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze. | |
| K_U13 | Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych. | |
| K_U17 | Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego. | |
| K_U18 | Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu leczenia i zapobiegania chorobom. | |
| K_U19 | Posiada umiejętność posługiwania się programami dietetycznymi oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. | |
| K_U24 | Potrafi opracować zalecenia dietetyczne i plan żywieniowy dla pacjentów z chorobami uwarunkowanymi genetycznie. | |
| K_U26 | Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się oraz doskonalenie przez całe życie. | |
| K_U27 | Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii. | |

| | | |
|--|---|--|
| K_U28 | Potrafi samodzielnie wykonywać powierzone mu zadania i właściwie organizować pracę własną i innych z zachowaniem bezpieczeństwa własnego i otoczenia. | |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K01 | Jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu | Weryfikacja metod przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka na podstawie dziennika praktyk uzupełnianego przez studenta w czasie trwania praktyk pod kontrolą opiekuna praktyk |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | |
| K_K05 | Stawia dobro pacjenta na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta). | |
| K_K06 | Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. | |
| K_K07 | Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia. | |
| K_K08 | Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy. | |
| K_K09 | Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem. | |
| K_K10 | Stosuje właściwe i skuteczne metody komunikowania się z pacjentem. | |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|-------------------|---|---|
| Praktyki zawodowe | | |
| | Poznanie regulaminów placówki | Weryfikacja dziennika praktyk przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka |
| | Zapoznanie z organizacją żywienia na terenie placówki | |
| | Zapoznanie z zasadami prowadzenia dokumentacji w danej placówce | |
| | Zaznajomienie z organizacją oddziału pediatrycznego lub placówki opiekuńczo-wychowawczej/oświatowej | |
| | Udział w wydawaniu posiłków dla dzieci | |
| | Uczestniczenie w opracowywaniu diet dla pacjentów hospitalizowanych lub jadłospisów w placówkach opiekuńczo-wychowawczych/oświatowych | |
| | Pomoc w karmieniu dzieci | |
| | Uczestniczenie w opracowaniu diet indywidualnych dla dzieci po hospitalizacji | |
| | Poznanie strategii i metod promocji prozdrowotnych zachowań żywieniowych prowadzone w danej placówce. | |
| | Poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych | |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 100 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

1. Znajomość norm i ogólnych zasad żywienia dzieci i młodzieży.
2. Wiedza w zakresie dietetyki ogólnej i prawidłowego żywienia człowieka

Literatura

dokumentacja dotycząca organizacji żywienia w placówce,
materiały edukacyjne dla dzieci, młodzieży i ich rodzin,
edukacyjne programy prozdrowotne



Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | stacjonarne /niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmioty kierunkowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Okres | 1 |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin stacjonarne /niestacjonarne | ECTS |
|---|---|-------------|
| łączy nakład pracy studenta | 25 | 1 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 15/9 | 0,8/0,3 |
| Praca własna studenta | 10/16 | 0,2/0,7 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 25 | 1 |

| Forma | | Liczba godzin stacjonarne /niestacjonarne | | | | | |
|-------------------------|------------|---|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | 15/9 | | | | | |
| | Forma zal. | Z/O | | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | 10/16 | | | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z zagadnieniami prawnymi i ekonomicznymi dotyczącymi ochrony zdrowia.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|---|--|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W11 | Zna społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby. | kolokwium prezentacja studenta |
| K_W20 | Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce. | kolokwium prezentacja studenta |
| K_W21 | Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego | kolokwium prezentacja studenta |
| K_W22 | Zna wybrane zagadnienia z prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia oraz ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej praktyki zawodowej z zakresu dietetyki. | kolokwium prezentacja studenta |
| K_W24 | Zna prawne, organizacyjne i etyczne uwarunkowania wykonywania zawodu dietetyka. | kolokwium prezentacja studenta |
| K_W26 | Zna i rozumie zasady ochrony prawa autorskiego i ochrony własności przemysłowej. | kolokwium prezentacja studenta |
| K_W29 | Zna zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości oraz prowadzenia działalności gospodarczej. | kolokwium prezentacja studenta |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U28 | Potrafi samodzielnie wykonywać powierzone mu zadania i właściwie organizować pracę własną i innych z zachowaniem bezpieczeństwa własnego i otoczenia. | kolokwium prezentacja studenta |
| Kompetencje społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K06 | Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. | Obserwacja studenta |
| K_K07 | Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia. | Obserwacja studenta |
| K_K08 | Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy. | Obserwacja studenta |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|--------------------------------|---|-----------------------|
| Wykład | | |
| Wykład informacyjny z dyskusją | Opieka zdrowotna i zdrowie w Polsce świetle obowiązujących regulacji prawnych. Ekonomia i efektywność świadczeń zdrowotnych – aspekty prawne. Świadczenia opieki zdrowotnej – finanse i regulacje. Zagadnienia ekonomiki ochrony zdrowia – analiza uwarunkowań krajowych i europejskich. Proces podejmowania decyzji o dystrybucji opieki zdrowotnej w świetle obowiązujących regulacji prawnych. Aspekty prawno-finansowe przepływów pieniężnych w realizacji świadczeń opieki zdrowotnej w różnych systemach finansowania. | Kolokwium |
| Konwersatorium | | |
| Prezentacja studentów | Czas pracy w zakładach opieki zdrowotnej – aspekty prawne. Świadczeniodawcy medyczni w polskim systemie ubezpieczeń zdrowotnych. Kontraktowanie świadczeń medycznych przez podmioty publiczne i prywatne. Standardy usług medycznych w Polsce i w Unii Europejskiej – warunki prawne koszty i korzyści. Zamówienia publiczne w sektorze ochrony zdrowia. Zmiany systemowe sektora ochrony zdrowia a rynek zamówień publicznych. Marketing i zarządzanie w ochronie zdrowia – podstawy prawne, cele i instrumenty. | Prezentacja studenta, |

Kryteria oceny

| Ocena | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny | |
|-------|---------------------------|----------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80% | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

- Umiejętność pracy samodzielnej i pracy w grupie
- Brak konieczności poprzedzenia przedmiotami wprowadzającymi

Literatura

Literatura podstawowa:

- Radwański Z., Olejniczak A. Prawo cywilne- część ogólna. C.H. Beck 2019.

2. Getzen T.E. *Ekonomika zdrowia. Teoria i praktyka*. Warszawa: Wydawnictwo naukowe PWN 2013.

3. Jerzemowska M. *Analiza ekonomiczna w przedsiębiorstwie*. Warszawa: PWE 2013.

Literatura uzupełniająca:

Kulik T.B., Pacian A. *Zdrowie publiczne*. Warszawa: Wydawnictwo PZWL 2014.



Procesy fermentacyjne

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|-------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmioty podstawowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | mgr Agnieszka Fularczuk-Mękal |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | III |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,6/1,1 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,4/0,9 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | 15/9 | | | |
| | Forma zal. | | | E | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | 15/9 | | | |
| | Forma zal. | | | Z/O | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | 20/32 | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

| | |
|----|--|
| C1 | Do założeń przedmiotu należą zapoznanie studentów z procesami biotechnologicznymi stosowanymi w produkcji żywności, przedstawienie zagadnień związanych z technologią fermentacyjną, rolą mikroorganizmów w procesach biotechnologicznych przemysłu spożywczego. Ponadto studenci nabywają wiedzę umiejętności i kompetencje w zakresie oceny jakości żywności, problematyki dotyczącej nowych rodzajów żywności |
|----|--|

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|---|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W03 | Posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu biochemii, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii. | Egzamin |
| K_W05 | Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin, a także enzymów i hormonów w organizmie człowieka. | Egzamin |
| K_W06 | Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. | Egzamin |
| K_W07 | Zna 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. | Egzamin |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U11 | Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. | sprawozdanie |
| K_U23 | Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności. | sprawozdanie |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokształcania się. | Obserwacje studenta podczas zajęć |
| K_K08 | Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy. | Obserwacje studenta podczas zajęć |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|--|--------------------|
| Wykład | | |
| | Biotechnologia jako nauka interdyscyplinarna | Egzamin |
| | Wykorzystanie organizmów modyfikowanych genetycznie w żywności | Egzamin |
| | Enzymy w biotechnologii żywności | Egzamin |
| | Surowce roślinne i zwierzęce w żywności | Egzamin |
| | Żywność funkcjonalna i wygodna | Egzamin |
| ćwiczenia | | |
| | Mikroorganizmy w procesach biotechnologicznych | Sprawozdania |
| | Technologie fermentacyjne w przemyśle spożywczym (owocowo-warzywnym, piekarskim, piwowarskim, winiarskim, spirytusowym, mięsny, mleczarskim) | Sprawozdania |
| | Utrwalanie i psucie żywności | Sprawozdania |
| konwersatorium | | |
| | | |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80 | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Biochemia ogólna i żywności

Literatura

Obowiązkowa:

1. Bednarski W., Fiedurka J., 2013, Podstawy biotechnologii przemysłowej, WNT, Warszawa
2. Szkarłat M., 2011, Żywność genetycznie zmodyfikowana w stosunkach międzynarodowych, UMCS,
3. Libudzisz Z. i in., 2007, Mikrobiologia techniczna, PWN, Warszawa
4. Bednarski W., 2003, Biotechnologia żywności; WNT, Warszawa
5. Biotechnologia żywności: procesy fermentacji i biosyntezy, 2002, Wyd Ak. Ekon. Wrocław,

Uzupełniająca:

1. Chmiel A., 1991, Biotechnologia. Podstawy mikrobiologiczne i biochemiczne, PWN, Warszawa
2. Długoński J., 1997, Biotechnologia mikrobiologiczna; Wydawnictwo UŁ

Przygotowanie pracy dyplomowej i przygotowanie do egzaminu dyplomowego

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | Przedmioty kierunkowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 4 |
| Okres | VI |

Opis przedmiotu

Przygotowanie pracy dyplomowej magisterskiej zgodnie z obowiązującym w Uczelni Regulaminem przygotowywania pracy dyplomowej. Przygotowanie do egzaminu dyplomowego zgodnie z obowiązującym w Uczelni Regulaminem.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|---------------------------------|--|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W26 | Zna i rozumie zasady ochrony prawa autorskiego i ochrony własności przemysłowej. | Praca dyplomowa |

| | | |
|--|---|---------------------|
| K_W28 | Zna wybrane zagadnienia z zakresu technologii informacyjnej, baz danych oraz sposoby pozyskiwania, przetwarzania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. | Praca dyplomowa |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U19 | Posiada umiejętność posługiwania się programami dietetycznymi oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. | Praca dyplomowa |
| K_U20 | Posługuje się językiem obcym w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację na poziomie B2. | Praca dyplomowa |
| K_U26 | Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się oraz dokształcanie przez całe życie. | Praca dyplomowa |
| K_U28 | Potrafi samodzielnie wykonywać powierzone mu zadania i właściwie organizować pracę własną i innych z zachowaniem bezpieczeństwa własnego i otoczenia. | Praca dyplomowa |
| Kompetencje społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K01 | Jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu | Obserwacja studenta |
| K_K02 | Wykazuje poszanowanie dla własności intelektualnej własnej i innych osób | Obserwacja studenta |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokształcania się. | Obserwacja studenta |
| K_K09 | Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem. | Obserwacja studenta |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|---------------------|--|--|
| Wykład | | |
| Wykład informacyjny | <p>Kontynuacja prac związanych z przygotowaniem pracy dyplomowej magisterskiej w ramach seminarium dyplomowego - przygotowanie części teoretycznej;</p> <p>Uzyskanie akceptacji przygotowanej pracy dyplomowej przez promotora;</p> <p>Przeprowadzenie kontroli antyplagiatowej pracy dyplomowej;</p> <p>Przygotowanie i przystąpienie do egzaminu dyplomowego</p> | <p>udział w szkoleniu, test zaliczeniowy</p> |

Warunki zaliczenia

Przygotowanie prac y dyplomowej zgodnie z wymogami stawianymi pracom licencjackim

Wymagania wstępne

brak

Literatura

Literatura:

Cresewell J. tł Gilewicz J.: Projektowanie badań naukowych. Metody ilościowe, jakościowe i mieszane. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego 2013

Kasperczyk T.: Poradnik metodyczny pisania prac i prowadzenia badań naukowych nauk kultury fizycznej. Wydawnictwo JET, Kraków 2013



Psychologia

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | stacjonarne /niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmioty kierunkowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dr Tomasz Wirga |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Okres | I |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin stacjonarne /niestacjonarne | ECTS |
|---|---|-------------|
| łączy nakład pracy studenta | 25 | 1 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 15/9 | 0,6/0,4 |
| Praca własna studenta | 10/16 | 0,4/0,6 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin stacjonarne /niestacjonarne | | | | | |
|-------------------------|------------|---|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | 15/9 | | | | | |
| | Forma zal. | Z/O | | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | 10/16 | | | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z psychologicznymi aspektami funkcjonowania człowieka zdrowego i chorego.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W09 | Student rozumie znaczenie czynników psychologicznych w zdrowotnym funkcjonowaniu człowieka | Praca samokształceniowa |
| K_W10 | Zna zasady komunikowania się z pacjentem. | Praca samokształceniowa |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U02 | Student potrafi prawidłowo komunikować się z pacjentem, potrafi wykorzystać wiedzę psychologiczną w pracy dietetyka. | Praca samokształceniowa |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K05 | Student potrafi identyfikować problemy pacjenta. | Obserwacja studenta |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|---|-------------------------|
| Wykład | <p>Przedmiot i zadania psychologii</p> <p>Ogólna charakterystyka procesów motywacyjno-emocjonalnych człowieka.</p> <p>Pojęcie osobowości - funkcje, struktura i rozwój.</p> <p>Podstawowe koncepcje komunikacji międzyludzkiej</p> <p>Psychologiczne podstawy edukacji żywieniowej.</p> <p>Psychologiczne i etyczne problemy wykonywania zawodu dietetyka.</p> <p>Psychologiczne koncepcje człowieka.</p> <p>Człowiek jako jedność biopsychospołeczna.</p> <p>Osobowościowe i sytuacyjne uwarunkowania motywacji do działań zdrowotnych</p> | Praca samokształceniowa |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80% | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Brak

Literatura

Literatura podstawowa:

1. Trzcieniecka – Green A., Psychologia, Podręcznik dla studentów kierunków medycznych, Universitas Kraków 2006
2. Rathus S.A., Psychologia współczesna, GWP Gdańsk 2005
3. Heszen I., Sęk H., Psychologia zdrowia PWN Warszawa 2007
4. Cierpiałkowska L., Psychopatologia, WN Scholar Warszawa 2007
5. Zimbardo F.G., Psychologia i życie, PWN Warszawa 2000
6. Salmon P., Psychologia w medycynie GWP Gdańsk 2002
7. Doliński Zygmunt G. (red.) (2001): Podstawy psychologii zdrowia. Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego 2001, (Część I: Psychologiczne aspekty zdrowia i choroby)
8. Rostowska T., Małżeństwo, rodzina, praca a jakość życia. Uniwersytet Gdański 2008, rozdział II: Psychologiczne uwarunkowania komunikacji interpersonalnej

Literatura uzupełniająca:

1. Sheridan Ch.L. Radmacher S.A., Psychologia zdrowia. Wyzwanie dla biomedycznego modelu zdrowia, Warszawa: Instytut Psychologii Zdrowia PTP 1998
2. Strelau J., Psychologia. Podręcznik akademicki. Podstawy psychologii, Warszawa: PWN 2000.
3. Aronson E, Wilson T.D., Akert R.M., Psychologia społeczna. Serce i umysł, Poznań 1997, Wydawnictwo

Zysk i S-ka.



Rośliny zielarskie w praktyce dietetyka

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarn3 |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot kierunkowy |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | I |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | 15/9 | | | | | |
| | Forma zal. | Z/O/ | | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | 15/9 | | | | | |
| | Forma zal. | Z/O | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | 20/32 | | | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z zastosowaniem i różnorodnością ziół roślin wykorzystywanych w żywieniu człowieka, przygotowanie studenta do wykorzystywania odpowiednich ziół i roślin przyprawowych w żywieniu, zapoznanie studenta z wybranymi ziołami i roślinami przyprawowymi

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|---------------------------------|--|---|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W05 | Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin, a także enzymów i hormonów w organizmie człowieka. | Kolokwium, sprawozdania z zajęć |
| K_W12 | Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dzieci, młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. Zna sposoby żywienia różnych grup społecznych | Kolokwium, sprawozdania z zajęć |
| K_W15 | Posiada wiedzę z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością. | Kolokwium, sprawozdania z zajęć |
| K_W17 | Zna 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. | Kolokwium, sprawozdania z zajęć, studium przypadku |
| K_W25 | Zna wpływ czynników środowiskowych szkodliwych dla zdrowia i życia człowieka. Zna sposoby zachowania zasobów przyrody oraz podnoszenia świadomości ekologicznej. | Kolokwium, sprawozdania z zajęć, obserwacja pracy studenta, projekt |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U01 | Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia. | Sprawozdania z zajęć, studium przypadku, obserwacja pracy studenta |
| K_U04 | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. | Sprawozdania z zajęć |
| K_U08 | Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia. | Sprawozdania z zajęć, studium przypadku, kolokwium |
| K_U11 | Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. | Kolokwium, sprawozdania z zajęć, obserwacja pracy studenta |

| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
|--|---|--|
| K_K01 | Jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu | Studium przypadku, obserwacja pracy studenta |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokształcania się. | Obserwacja pracy studenta |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | Obserwacja pracy studenta, kolokwium |
| K_K05 | Stawia dobro pacjenta na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta). | Obserwacja pracy studenta |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|----------------------------|---|--|
| Wykład | | |
| Prezentacja multimedialna | Historia ziołolecznictwa, zasady zbierania ziół i ich przetwarzania, nazewnictwo poszczególnych części roślin i ziół, nazwy produktów ziół. | Kolokwium, sprawozdania z zajęć |
| Prezentacja multimedialna | Substancje aktywne ziół. | Kolokwium, sprawozdania z zajęć |
| Prezentacja multimedialna | Zioła wykorzystywane w żywieniu. | Kolokwium, sprawozdania z zajęć |
| Prezentacja multimedialna | Toksyczność ziół. | Kolokwium, sprawozdania z zajęć |
| ćwiczenia | | |
| Praca z tekstem, pogadanka | Zioła wykorzystywane w profilaktyce chorób układu pokarmowego. | Kolokwia cząstkowe, sprawozdania z zajęć, obserwacja pracy studenta, studium przypadku |
| Praca z tekstem, pogadanka | Zioła wykorzystywane w profilaktyce chorób układu krążenia | Kolokwia cząstkowe, sprawozdania z zajęć, obserwacja pracy studenta, studium przypadku |
| Praca z tekstem, pogadanka | Zioła wykorzystywane w profilaktyce chorób układu nerwowego. | Kolokwia cząstkowe, sprawozdania z zajęć, obserwacja pracy studenta, studium przypadku |
| Praca z tekstem, pogadanka | Zioła wykorzystywane w profilaktyce chorób układu oddechowego | Kolokwia cząstkowe, sprawozdania z zajęć, obserwacja pracy studenta, studium przypadku |
| Praca z tekstem, pogadanka | Fitoterapia a zdrowie skóry. | Kolokwia cząstkowe, sprawozdania z zajęć, obserwacja pracy studenta, studium przypadku |
| Praca z tekstem, pogadanka | Fitoterapia zaburzeń metabolicznych. | Kolokwia cząstkowe, sprawozdania z zajęć, obserwacja pracy studenta, studium przypadku |
| Praca z tekstem, pogadanka | Fitoterapia chorób układu moczowego, Profilaktyka zdrowia kobiety schorzeń męskich. | Kolokwia cząstkowe, sprawozdania z zajęć, obserwacja pracy studenta, studium przypadku |

| | | |
|-------------------------|--|---|
| Zajęcia ćwiczeniowe | Zioła wykorzystywane przez sportowców | obserwacja pracy studenta, tworzenie materiałów edukacyjnych |
| Ćwiczenia laboratoryjne | Zioła a odporność. | Kolokwia cząstkowe, sprawozdania z zajęć, obserwacja pracy studenta |
| Ćwiczenia laboratoryjne | Wykorzystanie ziół i przypraw w praktyce. Miody i produkty pszczele. | Kolokwia cząstkowe, sprawozdania z zajęć, obserwacja pracy studenta |
| Projekt | Produkcja roślin zielarskich. | Projekt, sprawozdanie z zajęć |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 90-100% | % punktów: 95-100; Średnia ocen >4,75 |
| 4,5 | plus dobra | 80-89% | % punktów: 90-94; Średnia ocen 4,5-4,74 |
| 4,0 | dobra | 70-79% | % punktów: 80-89; Średnia ocen 4,0-4,49 |
| 3,5 | plus dostateczna | 60-69% | % punktów: 70-79; Średnia ocen 3,5-3,99 |
| 3,0 | dostateczna | 50-59% | % punktów: 60-69; Średnia ocen 3,0-3,49 |
| 2,0 | niedostateczna | <50% | % punktów: <60; Średnia ocen <3,0 |

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka, Analiza stanu odżywienia, Dietetyka ogólna

Literatura

Obowiązkowa:

1. Lamer-Zarawska E, Kowal-Gierczak B, Niedworok J, Fitoterapia i leki roślinne, PZWL, Warszawa 2012.
2. Błęcha K, Wawer I, Profilaktyka zdrowotna i fitoterapia, Wyd. Bonimed, Żywiec 2011,
3. Halarewicz A, Atlas ziół, Wyd. SBM, Warszawa 2015
4. Machałek P, Siła ziół, Wyd. Znak, Kraków 2018
5. Senderski ME, Zioła, praktyczny poradnik o ziołach i ziołolecznictwie, wyd. III, Wyd. K.E. Liber, Warszawa 2009.

Uzupełniająca:

1. Kudelka W, Kosowska A., Składniki przypraw i ziół przyprawowych determinujące ich funkcjonalne właściwości oraz ich rola w żywieniu człowieka i zapobieganiu chorobom, Zeszyty Naukowe nr 781 Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie, 2008, ss. 83-111
2. Szymanderska H, Z łąki na talerz, Świat książki, Warszawa 2014
3. Gorzkowska M, Zioła - jak zbierać, przetwarzać, stosować, Wyd. Bosz, Olszanica 2017
4. Szymanderska H., Przyprawy i mieszanki przypraw, Świat książki, Warszawa 2014



Seminarium licencjackie

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmioty kierunkowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 4 |
| Okres | V i VI |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| Łączny nakład pracy studenta | 100/100 | 4 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 60/36 | 2,4/1,7 |
| Praca własna studenta | 40/64 | 1,6/2,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | 30/18 | 30/18 |
| | Forma zal. | | | | | Z/O | Z/O |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | | 20/32 | 20/32 |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest rozwijanie umiejętności analizy wyników badań i ich interpretacji oraz tworzenia pracy dyplomowej atrakcyjnej merytorycznie, wizualnie i poprawnej językowo, rozwijanie umiejętności prawidłowego korzystania z różnych źródeł wiedzy oraz poszanowania praw ich twórców, rozwijanie umiejętności korzystania z komputerowych technik edycji tekstu i graficznej prezentacji

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|---|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W26 | Zna i rozumie zasady ochrony prawa autorskiego i ochrony własności przemysłowej. | Praca dyplomowa |
| K_W28 | Zna wybrane zagadnienia z zakresu technologii informacyjnej, baz danych oraz sposoby pozyskiwania, przetwarzania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. | Praca dyplomowa |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U19 | Posiada umiejętność posługiwania się programami dietetycznymi oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. | Praca dyplomowa |
| K_U20 | Posługuje się językiem obcym w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację na poziomie B2. | Praca dyplomowa |
| K_U26 | Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się oraz doskonalenie przez całe życie. | Praca dyplomowa |
| K_U28 | Potrafi samodzielnie wykonywać powierzone mu zadania i właściwie organizować pracę własną i innych z zachowaniem bezpieczeństwa własnego i otoczenia. | Praca dyplomowa |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K01 | Jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu | Obserwacja studenta |
| K_K02 | Wykazuje poszanowanie dla własności intelektualnej własnej i innych osób | Obserwacja studenta |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego doskonalenia się. | Obserwacja studenta |
| K_K09 | Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem. | Obserwacja studenta |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|--------------------------|---|---|
| Semestr V | | |
| Konsultacje z promotorem | Cele i zadania oraz zasady pisania pracy dyplomowej. Zasady wyszukiwania w dostępnych źródłach informacji naukowych związanych z tematem pracy dyplomowej; poszukiwanie wiarygodnej informacji naukowej. Analiza specjalistycznych tekstów naukowych pod względem formalnym i merytorycznym. | Ocena postępów przygotowywania pracy dyplomowej |
| Semestr VI | | |
| Konsultacje z promotorem | Prezentowanie wyników badań z zakresu dietetyki i zdrowia publicznego z wykorzystaniem komputerowych technik edycji tekstu i graficznej prezentacji | Praca dyplomowa |

Kryteria oceny

| Ocena | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny | |
|-------|---------------------------|----------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80% | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Metodologia badań naukowych

Literatura

- Załącznik nr 1 do Postanowienia nr 1/2022 Dziekana Wydziału Nauk o Zdrowiu Uniwersytetu Opolskiego z dnia 6 września 2022 r. - regulamin i instrukcja pisania pracy dyplomowej na studiach I stopnia (licencjackich), studiach II stopnia (magisterskich) i jednolitych studiach magisterskich na wydziale nauk o zdrowiu uniwersytetu opolskiego (wraz z załącznikami)
-
- Zabielski R., Godlewski M.M., Przewodnik prezentowania informacji naukowej. Wersja PDF na stronach internetowych WMW, SGGW, Warszawa 2011.
- podręczniki, czasopisma naukowe, Internet itp



Suplementy diety i środki specjalnego przeznaczenia

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | Polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | Przedmiot kierunkowy |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | Nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | dr Przemysław Domaszewski |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Okres | V |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 25 | 1 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 15/9 | 0,6/0,4 |
| Praca własna studenta | 10/16 | 0,4/0,6 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | 15/9 | |
| | Forma zal. | | | | | Z/O | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | | 10/16 | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie z teoriami suplementów diety i środków specjalnego przeznaczenia oraz instytucjami, zajmującymi się suplementami diety i środkami specjalnego przeznaczenia, zapoznanie z rodzajami, właściwościami oraz przeznaczeniem dostępnych na rynku suplementów diety i środków specjalnego przeznaczenia

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|---|---|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W09 | Potrafi zaplanować odpowiednią suplementację w zależności od wieku, płci i aktywności fizycznej. | Sprawdzian pisemny. |
| K_W15 | Posiada wiedzę z zakresu interakcji leków z suplementami. | Sprawdzian pisemny. |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U15 | Potrafi zaplanować i wdrożyć suplementację dostosowaną do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej lub aktywności ruchowej. | Sprawdzian pisemny. |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K01 | Jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu | Obserwacja na zajęciach, pisemna praca zaliczeniowa |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|--|---------------------|
| Wykład | | |
| | Teorie suplementów diety i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia. Podział suplementów diety i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia. Instytucje zajmujące się oceną suplementów diety i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia. | Sprawdzian pisemny. |
| | Interakcje suplementów diety z lekami i pożywieniem. | Sprawdzian pisemny. |
| | Zastosowanie suplementów diety w wybranych sytuacjach | Sprawdzian pisemny. |
| Konwersatorium | | |

| | | |
|-----------|---|---|
| | Analiza doniesień naukowych na temat najpopularniejszych suplementów i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia. | Obserwacja na zajęciach, pisemna praca zaliczeniowa |
| | | |
| | | |
| Ćwiczenia | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|--|
| 5,0 | bardzo dobra | >90 | Sprawdzian oceniony na od db+ do bdb. Bardzo aktywny udział w zajęciach. |
| 4,5 | plus dobra | 80-90 | Sprawdzian oceniony na od db do db+. Aktywny udział w zajęciach. |
| 4,0 | dobra | 70-79 | Sprawdzian oceniony na od db do db+. Średnioaktywny udział w zajęciach |
| 3,5 | plus dostateczna | 60-69 | Sprawdzian oceniony na od dst do dst+. Średnioaktywny udział w zajęciach |
| 3,0 | dostateczna | 50-59 | Sprawdzian oceniony na od -dst do dst+. Okazjonalny aktywny udział na na zajęciach |
| 2,0 | niedostateczna | <50 | Ocena ndst ze sprawdzianu. Całkowity brak aktywności na zajęciach |

Wymagania wstępne

Biochemia ogólna i żywności, Podstawy żywienia człowieka.

Literatura

Obowiązkowa:

1. Krysztofiak H., Krzywański J., Frączek B. Dietetyka sportowa, 2019
2. Kolarzyk E. Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka. Wyd. UJ, 2016
3. Krauss H. Fizjologia żywienia. Wyd. PZWL, 2020

Uzupełniająca:

1. Zając A., Poprzęcki S., Czuba M., Zydek G., Gołaś A. Dieta i suplementacja w sporcie i rekreacji. Wyd. AWF Katowice, 2012
2. Celejowa I. Żywnienie w sporcie, 2013
3. Benardot B. Żywnienie w sporcie, 2019



Systemy jakości żywności

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmioty kierunkowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | dr inż. Arkadiusz Bryll |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Okres | II |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 30/25 | 1 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 20/12 | 0,7/0,5 |
| Praca własna studenta | 10/13 | 0,3/0,5 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 30/25 | 1 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | 10/6 | | | | |
| | Forma zal. | | Z/O | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | 10/6 | | | | |
| | Forma zal. | | Z/O | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | 10/13 | | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z pojęciem zarządzania jakością żywności, zapoznanie z tematyką ISO, TQM, GHP, GMP, GAP, GLP, HACCP, zaznajomienie studenta z zasadami, procesem wdrażania i dokumentacją systemu HACCP

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|---|--|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W06 | Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. | Kolokwium |
| K_W07 | Zna 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. | Kolokwium |
| K_W08 | Zna zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego. | Kolokwium |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U17 | Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego. | Kolokwium, prezentacja, pytania prowadzącego dotyczące prezentacji |
| K_U23 | Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności. | Kolokwium, prezentacja, pytania prowadzącego dotyczące prezentacji |
| K_U27 | Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii. | Kolokwium, prezentacja, pytania prowadzącego dotyczące prezentacji |
| K_U28 | Potrafi samodzielnie wykonywać powierzone mu zadania i właściwie organizować pracę własną i innych z zachowaniem bezpieczeństwa własnego i otoczenia. | Kolokwium, prezentacja, pytania prowadzącego dotyczące prezentacji |
| Kompetencje społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokształcania się. | Frekwencja, kolokwium, prezentacja, pytania prowadzącego dotyczące prezentacji |

| | | |
|-------|---|---|
| K_K08 | Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy. | Frekwencja, prezentacja, pytania prowadzącego dotyczące prezentacji |
| K_K09 | Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem. | Frekwencja, prezentacja, pytania prowadzącego dotyczące prezentacji |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|---------------------------|--|---|
| Wykład | | |
| Prezentacja multimedialna | Pojęcie jakości w obrocie towarowym | kolokwium |
| | Klasyfikacja cech determinujących jakość towarów | kolokwium |
| | Metody badania własności artykułów spożywczych | kolokwium |
| | Kontrola jakości artykułów spożywczych rodzaje i zasady pobierania próbek | kolokwium |
| | Normalizacja i organizacje normalizacyjne | kolokwium |
| | Nadzór nad jakością żywności w Polsce, UE i świecie | kolokwium |
| | Regulacje prawne w zakresie bezpieczeństwa żywności | kolokwium |
| | Systemy zapewniania jakości w produkcji wyrobów spożywczych | kolokwium |
| | Wdrożenie i dokumentacja systemu HACCP | kolokwium |
| Ćwiczenia | | |
| | Stan bezpieczeństwa żywności na świecie | Praca samokształceniowa, prezentacja, pytania, dyskusja |
| | Systemy bezpieczeństwa żywności na świecie | Praca samokształceniowa, prezentacja, pytania, dyskusja |
| | Jakość ekonomiczna i zdrowotna żywności | Praca samokształceniowa, prezentacja, pytania, dyskusja |
| | Inicjatywy w zakresie bezpieczeństwa żywności na świecie | Praca samokształceniowa, prezentacja, pytania, dyskusja |
| | Żywność w systemie bezpieczeństwa państwowego | Praca samokształceniowa, prezentacja, pytania, dyskusja |
| | Jakość żywności i bezpieczeństwo zdrowotne wobec nieuczciwych praktyk firm spożywczych | Praca samokształceniowa, prezentacja |
| | Wspólnotowe i krajowe systemy wyróżniania jakości żywności | Praca samokształceniowa, prezentacja, pytania, dyskusja |
| | Krajowe systemy zapewniania jakości żywności w krajach UE | Praca samokształceniowa, prezentacja, pytania, dyskusja |
| | Aspekty prawne funkcjonowania systemów jakości żywności | Praca samokształceniowa, prezentacja, pytania, dyskusja |
| | Systemy jakości a bezpieczeństwo produktów spożywczych | Praca samokształceniowa, prezentacja, pytania, dyskusja |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 90 | Zaliczone kolokwium ze średnią ocen w przedziale 4,56 - 5,0; Wygłoszona wyczerpująca, merytorycznie bardzo dobra prezentacja na zadany temat. Napisana praca samokształceniowa zgodnie z wszystkimi wymogami, oparta na wnikliwych studiach bibliograficznych. Uczestniczy w dyskusji samodzielnie formułując prawidłowe wnioski. |
| 4,5 | plus dobra | 90 | Zaliczone kolokwium ze średnią ocen w przedziale 4,26 - 4,55; Przeczytana wyczerpująca, merytorycznie bardzo dobra prezentacja na zadany temat. Napisana praca samokształceniowa zgodnie z wszystkimi wymogami, oparta na studiach bibliograficznych. Uczestniczy w dyskusji formułując prawidłowe wnioski. |
| 4,0 | dobra | 90 | Zaliczone kolokwium ze średnią ocen w przedziale 3,76 - 4,25; Prezentacja merytorycznie poprawna. Napisana poprawna praca samokształceniowa. Uczestniczy w dyskusji formułując poprawne wnioski. |
| 3,5 | plus dostateczna | 90 | Zaliczone kolokwium ze średnią ocen w przedziale 3,26-3,75; Prezentacja merytorycznie poprawna. Napisana praca samokształceniowa. Uczestniczy w dyskusji. |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Zaliczone kolokwium ze średnią ocen w przedziale 3,0-3,25; Przeczytana prezentacja. Napisana praca samokształceniowa. Nie uczestniczy w dyskusji. |
| 2,0 | niedostateczna | Mniej niż 70 | Student nie opanował, zakładanych efektów uczenia się, opuścił więcej niż 70% zajęć, nie zaliczył kolokwium w 60%. Nie wygłosił prezentacji. Nie napisał pracy samokształceniowej. Nie uczestniczy w dyskusji. |

Wymagania wstępne

Zaliczony pierwszy semestr studiów na kierunku Dietetyka I stopnia.

Literatura

Obowiązkowa:

1. E. Brodnicka, Z. Celmerowski, P. Grudowski, E. Marjańska, Wybrane aspekty zarządzania jakością i towaroznawstwa żywności, Difin, 2016
2. B. Jackiewicz, Poradnik opracowania i wdrożenia systemu HACCP gastronomia, ODDK, Gdańsk 2013

Uzupełniająca:

1. D. Kołożyn- Krajewska, T. Sikora, Zarządzanie bezpieczeństwem żywności, C. H. Beck 2010
2. Rozporządzenia WE i RE



Szkolenie biblioteczne

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | Inne przedmioty obowiązkowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Mgr Barbara Nogajska |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | - |
| Okres | I |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| Łączny nakład pracy studenta | 2 | - |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 2 | - |
| Praca własna studenta | - | - |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | 2 | | | | | |
| | Forma zal. | Z | | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | - | | | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

W ramach kursu studenci poznają strukturę i organizację systemu biblioteczno-informacyjnego oraz zakres usług i dostęp do naukowych baz danych.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|---|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W26 | Zna i rozumie zasady ochrony prawa autorskiego i ochrony własności przemysłowej. | Udział w szkoleniu |
| K_W28 | Zna wybrane zagadnienia z zakresu technologii informacyjnej, baz danych oraz sposoby pozyskiwania, przetwarzania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. | Udział w szkoleniu |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U26 | Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się oraz doksztalcenie przez całe życie. | Udział w szkoleniu |
| K_U28 | Potrafi samodzielnie wykonywać powierzone mu zadania i właściwie organizować pracę własną i innych z zachowaniem bezpieczeństwa własnego i otoczenia. | Udział w szkoleniu |
| Kompetencje społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K01 | Jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu | Udział w szkoleniu |
| K_K02 | Wykazuje poszanowanie dla własności intelektualnej własnej i innych osób | Udział w szkoleniu |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego doksztalcenia się. | Udział w szkoleniu |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|---------------------|--|--|
| Wykład | | |
| Wykład informacyjny | - 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 | udział w szkoleniu, aktywację konta bibliotecznego (można ją przeprowadzić drogą elektroniczną), |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>- 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.</p> <p>- omówienie zasad korzystania z Wypożyczalni międzybibliotecznej.</p> | <p>fizycznego wypożyczenie książki</p> |
|--|--|--|

Warunki zaliczenia

- udział w szkoleniu,
- aktywację konta bibliotecznego (można ją przeprowadzić drogą elektroniczną),
- wymóg fizycznego wypożyczenia książek.

Wymagania wstępne

brak

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



Szkolenie z zakresu ochrony własności intelektualnej

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | Inne przedmioty obowiązkowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | - |
| Okres | V |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|---------------|------|
| Łączny nakład pracy studenta | 2 | - |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 2 | - |
| Praca własna studenta | - | - |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | 2 | |
| | Forma zal. | | | | | Z | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | - | | | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Założeniem szkolenia jest przekazanie wiedzy i podniesienie umiejętności studentów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy ochrony p.poż. oraz pierwszej pomocy przedmedycznej.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Przedmiotowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|-------------------------------------|---|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| W_01 | Student zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu prawa autorskiego oraz konieczność zarządzania zasobami własności intelektualnej | Udział w szkoleniu |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_01 | umie zgodnie z prawem samodzielnie wyszukiwać, analizować, oceniać, selekcjonować i integrować informacje z wykorzystaniem różnych źródeł oraz formułować na tej podstawie krytyczne sądy | Udział w szkoleniu |
| K_02 | umie samodzielnie zgodnie z prawem zdobywać wiedzę i poszerzać umiejętności badawcze oraz podejmować autonomiczne działania zmierzające do rozwijania zdolności i kierowania własnym rozwojem osobowym i karierą zawodową | Udział w szkoleniu |
| Kompetencje społecznych – Student : | | |
| U_01 | ma krytyczną świadomość poziomu własnej dojrzałości osobowej, nabytej wiedzy i umiejętności | Udział w szkoleniu |
| U_02 | prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z wykonywaniem zawodu oraz z własną i cudzą pracą, postępuje zgodnie z zasadami etyki i prawem | Udział w szkoleniu |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|---------------------|---|---------------------|
| Wykład | | |
| Wykład informacyjny | W ramach szkolenia analizowane są przepisy z zakresu prawa autorskiego i praw pokrewnych dotyczące: | udział w szkoleniu, |

| | | |
|--|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none">- pojęcia utworu jako przedmiotu ochrony,- osobistego i majątkowego charakteru praw autorskich,- zakresu ochrony,- dozwolonego korzystania z cudzych utworów,- wykorzystywania cudzych utworów w pracy naukowej i zawodowej,- odpowiedzialności cywilnej i karnej za naruszenie praw autorskich. | |
|--|---|--|

Warunki zaliczenia

Obecność na szkoleniu

Wymagania wstępne

brak

Literatura

Literatura:

1. Ustawa z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych, tekst jedn. Dz. U. 2018, poz. 1191;
2. D. Flisak (red.) Prawo autorskie i prawa pokrewne. Komentarz LEX, Warszawa 2014.



Technologia informacyjna

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | inne przedmioty obowiązkowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dr Maksym Żuk |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | I |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 30/18 | 1,2/0,7 |
| Praca własna studenta | 20/32 | 0,8/1,3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | 30/18 | | | | | |
| | Forma zal. | Z/O | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | 20/32 | | | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Założeniem przedmiotu jest przekazanie studentom podstawowej wiedzy teoretycznej na temat zasad działania komputera klasy PC oraz wykształcenie umiejętności obsługi podstawowych narzędzi systemu operacyjnego Windows i wybranych. aplikacji.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U04 | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. | Zadania przy komputerze |
| K_U19 | Posiada umiejętność posługiwania się programami dietetycznymi oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. | Zadania przy komputerze |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokształcania się. | Obserwacja studenta |
| K_K08 | Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy. | Obserwacja studenta |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|-------------------------------|--|---------------------------------------|
| Wykład | | |
| Ćwiczenia | | |
| Ćwiczenia w sali komputerowej | Podstawowe funkcje i programy systemu Windows; Korzystanie z programów do przetwarzania tekstów (Microsoft Word, OpenOffice Writer), Korzystanie z arkuszy kalkulacyjnych (Microsoft Excel, OpenOffice Calc), Korzystanie z programów do robienia prezentacji (Microsoft PowerPoint, OpenOffice Impress) | Ocena zadań wykonanych przez studenta |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80% | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Podstawowa umiejętność obsługi arkuszy kalkulacyjnych i edytorów tekstu

Literatura

Literatura podstawowa:

1. Żarowska i W. Węglarz. ECDL na skróty. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009
2. W. Sikorski. ECDL. Podstawy technik informatycznych. Wydawnictwo Naukowe PWN. Warszawa 2007



Technologia żywności i potraw z towaroznastwem

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmioty kierunkowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Okres | III |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 55/50 | 2 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 45/27 | 1,6/1,1 |
| Praca własna studenta | 20/23 | 0,4/0,9 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 55/50 | 2 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | 15/9 | | | |
| | Forma zal. | | | E | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | 30/18 | | | |
| | Forma zal. | | | Z/O | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | 20/23 | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Założeniem przedmiotu jest przekazanie wiedzy o technikach kulinarnych i procesach technologicznych wykorzystywanych w przemyśle spożywczym oraz gastronomii. Student nabywa wiedzę o współczesnych trendach w produkcji przemysłowej produktów spożywczych oraz potraw, urządzeniach i wyposażeniu zakładów spożywczych i gastronomicznych oraz zostaje zapoznany z metodami przetwarzania i utrwalania żywności

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|---|--|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W03 | Posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu biochemii, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii. | Kolokwia cząstkowe, obserwacja pracy studenta, egzamin |
| K_W06 | Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. | Egzamin, kolokwia cząstkowe, obserwacja pracy studenta, sprawozdania z ćwiczeń |
| K_W07 | Zna 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. | Egzamin, obserwacja pracy studenta |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U11 | Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. | Sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |
| K_U23 | Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności. | Sprawozdanie z ćwiczeń, kolokwia cząstkowe, Obserwacja pracy studenta |
| Kompetencje społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokształcania się. | Obserwacja pracy studenta |
| K_K08 | Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy. | Obserwacja pracy studenta |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|---------------------------|---|---|
| Wykład | | |
| Prezentacja multimedialna | Organizowanie procesów technologicznych | Egzamin |
| Prezentacja multimedialna | Podstawowe definicje i terminy występujące w technologii żywności i ich znaczenie | Egzamin |
| Prezentacja multimedialna | Zaplecze surowcowe przetwórstwa pożywczego | Egzamin |
| Prezentacja multimedialna | Operacje w technologii żywności | Egzamin |
| Prezentacja multimedialna | Opakowania w przetwórstwie żywności | Egzamin |
| Prezentacja multimedialna | Wybrane branże przemysłu spożywczego | Egzamin |
| Ćwiczenia | | |
| ćwiczenia laboratoryjne | Podstawowe techniki przygotowania i sporządzania potraw. | sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |
| ćwiczenia laboratoryjne | Zastosowanie ziemniaków w technologii potraw. Ocena przydatności odmianowej na przykładzie ziemniaka. | sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |
| ćwiczenia laboratoryjne | Wpływ obróbki technologicznej warzyw i owoców na zmiany jakościowo ilościowe. | sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |
| ćwiczenia laboratoryjne | Technologia potraw z drobiu. | sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |
| ćwiczenia laboratoryjne | Wykorzystanie nasion roślin strączkowych w technologii potraw. | sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |
| ćwiczenia laboratoryjne | Wypiek pieczywa pszennego, pszenno-żytniego, żytniego -ocena sensoryczna i odżywcza. | sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |
| ćwiczenia laboratoryjne | Technologia produkcji dietetycznych potraw z kasz. | sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |
| ćwiczenia laboratoryjne | Przygotowanie oraz ocena żywieniowa ciasteczek dietetycznych. | sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |
| ćwiczenia laboratoryjne | Strukturotwórcza rola jaj w technologii potraw. | sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |
| ćwiczenia laboratoryjne | Ocena jakościowa mąk i makaronów. Sporządzanie potraw na bazie mąk i makaronów. | sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |
| ćwiczenia laboratoryjne | Technologia potraw z mleka i produktów mlecznych. | sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |
| ćwiczenia laboratoryjne | Zastosowanie tłuszczów pokarmowych w technologii potraw. | sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |
| ćwiczenia laboratoryjne | Technologia produkcji zup. | sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 90-100% | % punktów: 95-100; Średnia ocen >4,75 |
| 4,5 | plus dobra | 80-89% | % punktów: 90-94; Średnia ocen 4,5-4,74 |
| 4,0 | dobra | 70-79% | % punktów: 80-89; Średnia ocen 4,0-4,49 |
| 3,5 | plus dostateczna | 60-69% | % punktów: 70-79; Średnia ocen 3,5-3,99 |
| 3,0 | dostateczna | 50-59% | % punktów: 60-69; Średnia ocen 3,0-3,49 |
| 2,0 | niedostateczna | <50% | % punktów: <60; Średnia ocen <3,0 |

Wymagania wstępne

Dietetyka ogólna, Podstawy żywienia człowieka, Biochemia ogólna i żywności, Chemia ogólna i żywności, Biotechnologia, Higiena i toksykologia żywności, Mikrobiologia ogólna i żywności

Literatura

Obowiązkowa:

1. Technologia gastronomiczna, pod. Red. Czarniecka-Skubina, Wyd. SGGW, Warszawa 2016
2. Prochner A. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, cz. 1, 2
3. Flaczyk E., Górecka D., Korczak J. Towaroznawstwo produktów spożywczych,
4. Żywność pochodzenia zwierzęcego - wybrane zagadnienia z przetwórstwa i oceny jakościowej, pod red. Jaworskiej D, SGGW, Warszawa 2014
5. Dłużewski M, Technologia żywności, t. 1, 2, 3, 4, WSiP, Warszawa 2000
6. Konarzewska M., Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, Wyd. REA, Warszawa 2009
7. Ogólna technologia żywności, pod red. Hajduk E., Wyd. UR w Krakowie, Kraków 2010
8. Ogólna technologia żywności, pod red. Pijanowski i wsp., WNT, Warszawa 1996 i nowsze

Uzupełniająca:

1. M. Shafiur Rahman, Handbook of food preservation, CRC Press, 2007
2. Ciborowska, Rudnicka, Dietetyka - żywieni zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa, 2018 lub nowsze
3. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D.: Dietoterapia, PZWL 2014
4. Dietetyka kliniczna, pod red., Grzymisławski M, PZWL, Warszawa 2021
5. Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, pod red. Jarosza M, Rychlik E, Stoś K, Charzewskiej J, PZH, 2020



Wychowanie fizyczne

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | inne przedmioty obowiązkowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 0 |
| Okres | II i III |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 60 | 0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 60 | 0 |
| Praca własna studenta | 0 | 0 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | 30 | 30 | | | |
| | Forma zal. | | Z | Z | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Założeniem przedmiotu jest przekazywanie studentom podstawowej wiedzy niezbędnej do kształtowania umiejętności ruchowych potrzebnych w działalności sportowej, rekreacyjnej i turystycznej, kształtowanie zdolności motorycznych i nawyków ruchowych, zgodnie z predyspozycjami i możliwościami, wdrażanie do systematycznego uprawiania sportu, rekreacji jako profilaktyki podstawowych schorzeń i chorób cywilizacyjnych.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|---|--------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W18 | Zna rodzaje, metody i formy aktywności fizycznej oraz zasady ich doboru. | Odpowiedź ustna, obserwacja studenta |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U15 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej lub aktywności ruchowej. | Odpowiedź ustna, obserwacja studenta |
| K_U22 | Posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej. | obserwacja studenta |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K08 | Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy. | obserwacja studenta |
| K_K09 | Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem. | obserwacja studenta |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|--|----------------------|
| Konwersatorium | BHP na zajęciach wychowania fizycznego, regulamin sali gimnastycznej, zasady zaliczania przedmiotu. Podstawowe pojęcia z zakresu kultury fizycznej, sportu, rekreacji, fitnessu różne formy rozgrzewki, technika biegu, wysiłek aerobowy wskazania i przeciwwskazania do ćwiczeń aerobowych zabawy lekkoatletyczne, rozwijanie uzdolnień motorycznych. | Obserwacja studentów |

| | | |
|--|---|----------------------|
| | <p>Pomiar tętna przed i po wysiłku, interpretacja parametrów tętna.</p> <p>Umiejętność rozłożenia wysiłku w zależności od predyspozycji.</p> <p>Dieta i suplementacja osób podejmujących się różnych aktywności fizycznych.</p> | |
| | <p>Gimnastyka ogólnorozwojowa: ćwiczenia wzmacniające mięśnie gorsetu, mięśnie kończyn dolnych i górnych.</p> <p>Ćwiczenia oddechowe (oddech przeponowy).</p> <p>Ćwiczenia relaksacyjne, choreoterapia, układy ruchowe.</p> <p>Stretching, ćwiczenia izometryczne, elementy gimnastyki korekcyjnej.</p> | Obserwacja studentów |
| | <p>Nowoczesne formy fitnessu.</p> <p>Ćwiczenia wzmacniające ABT, BBS, stretching, gimnastyka relaksacyjna (cool down), yoga, pilates, dance aerobic, zumba, crossfit, obwody stacyjne, zdrowy kręgosłup.</p> <p>Gimnastyka z przyborem Smovey.</p> | Obserwacja studentów |
| | <p>Gry zespołowe: piłka siatkowa, koszykowa, unihokej, futsal.</p> | Obserwacja studentów |
| | <p>Pozaszkolne formy ruchowe (w miarę dostępności obiektów, warunków pogodowych):</p> <ul style="list-style-type: none"> - nordic walking w terenie, - zajęcia na lodowisku: podstawowe kroki łyżwowe, - wycieczka turystyczna | Obserwacja studentów |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|----------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | | |
| 4,5 | plus dobra | | |
| 4,0 | dobra | | |
| 3,5 | plus dostateczna | | |
| 3,0 | dostateczna | | |
| 2,0 | niedostateczna | | |
| zal | Zaliczenie bez oceny | 90% | Aktywny udział w zajęciach, umiejętność współpracy w grupie, opanowanie podstawowych treści i pojęć dotyczących kultury fizycznej i sportu. |

Wymagania wstępne

BRAK

Literatura

Obowiązkowa:

1. Glińska-Właż J., Worek A., Warchoń K. *Podstawowe zagadnienia teorii, metodyki i praktyki fitness*, Wydawnictwo Oświatowe FOSZE, 2021.
2. Delavier F. *Modelowanie sylwetki. Atlas ćwiczeń dla kobiet*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2008.
3. Kaczyński A.: *Atlas gimnastycznych ćwiczeń siłowych*, AWF Wrocław, 2000.

4. Lafay O. *Skuteczne odżywianie w treningu i sporcie*. Wydawnictwo Aha, 2014.
5. Feuerstein G., Payne L., *Joga dla Bystrzaków*, wyd. Helion 2013
6. Ungaro A., *Gimnastyka, która leczy, metoda ćwiczeń Josepha Pilatesa*, Warszawa 2003

Uzupełniająca:

1. Red. Schleip R., *Powięź, Sport i Aktywność Ruchowa*, Wrocław 2017
2. Arem T., *Nordic walking. Rozruszaj swoje ciało*, Mt Biznes 2008



Zdrowie publiczne

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmioty kierunkowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Mgr Jolanta Żurakowska |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Okres | I |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 25 | 1 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 15/9 | 0,6/04 |
| Praca własna studenta | 10/16 | 0,4/06 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 25 | 1 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | 15/9 | | | | | |
| | Forma zal. | Z/O | | | | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | 10/16 | | | | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Założeniem przedmiotu jest zrozumienie problematyki zdrowia publicznego w zakresie lokalnym, krajowym i europejskim.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|------------------------------------|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W11 | Zna społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby. | kolokwium |
| K_W16 | Zna wpływ chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów na stan odżywienia. | kolokwium |
| K_W20 | Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce. | kolokwium |
| K_W21 | Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego | kolokwium |
| K_W23 | Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych. | kolokwium |
| K_W24 | Zna prawne, organizacyjne i etyczne uwarunkowania wykonywania zawodu dietetyka. | kolokwium |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U01 | Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia. | kolokwium |
| K_U04 | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. | kolokwium |
| K_U28 | Potrafi samodzielnie wykonywać powierzone mu zadania i właściwie organizować pracę własną i innych z zachowaniem bezpieczeństwa własnego i otoczenia. | kolokwium |
| Kompetencje społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokształcania się. | Obserwacja studenta |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | Obserwacja studenta |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------|---|--------------------|
| Wykład | <p>Źródła prawa w Polsce i UE. Zakres zdrowia publicznego. Zdrowie i choroba w ujęciu jednostkowym i społecznym. Promocja zdrowia i edukacja zdrowotna na poziomie lokalnym, krajowym i europejskim – programy profilaktyczne.</p> <p>Środowiskowe zagrożenia zdrowia.</p> <p>Zagrożenia związane z wykonywanym zawodem- choroby zawodowe.</p> <p>Zdrowie publiczne, a rozwój cywilizacyjny.</p> <p>Bezpieczeństwo zdrowotne ludności</p> <p>Systemy organizacji, zarządzania i finansowania opieki zdrowotnej.</p> <p>Edukacja zdrowotna i profilaktyka zdrowia przez środki masowego przekazu – marketing społeczny, a promocja zdrowia.</p> <p>Czynniki społeczno-ekonomiczne, jako determinanty zdrowia.</p> <p>Przyczyny bierności wobec zdrowia. Prewencja chorób – cukrzyca, żółtaczka.</p> <p>Przyczyny bierności wobec zdrowia. Prewencja chorób – zawały serca, choroba nadciśnieniowa, choroby układu ruchu i kręgosłupa</p> <p>Model edukacji zdrowotnej zorientowanej na czynniki ryzyka: alkoholizm, narkomania, nikotynizm, lekomania, choroby weneryczne, AIDS</p> <p>Metody szacowania ryzyka zagrożeń zdrowia</p> <p>Profilaktyka chorób nowotworowych, chorób układu krążenia, metabolicznych i cywilizacyjnych.</p> | Kolokwium. |
| | | |
| | | |

Kryteria oceny

| Ocena | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny | |
|-------|---------------------------|----------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80% | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Znajomość zagadnień dot. profilaktyki zdrowotnej w zakresie programu przedmiotu biologia w zakresie szkoły średniej

Literatura

Literatura podstawowa:

1. Kulik Teresa Bernadetta, Anna Pacian, Zdrowie publiczne, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa

2014

2. Sygit Marian, Zdrowie publiczne, Wolters Kluwer, Warszawa 2017

Literatura uzupełniająca:

Zdrowie Publiczne i Zarządzanie- Zeszyty Naukowe Ochrony Zdrowia



Żywnienie kliniczne

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|---------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne/niestacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2024/2025 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmioty kierunkowe |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | prof. dr hab. Monika Bronkowska |
| Pozostali nauczyciele | |
| Liczba punktów ECTS | 4 |
| Semestr | IV |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 100 | 4 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 60/36 | 2,4/1,4 |
| Praca własna studenta | 40/64 | 1,6/2,6 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | 100 | 4 |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | 30/18 | | |
| | Forma zal. | | | | E | | |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | 30/18 | | |
| | Forma zal. | | | | Z/O | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | 40/64 | | |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Założeniem przedmiotu jest przekazanie wiedzy z zakresu żywienia człowieka chorego, nabycie przez studenta umiejętności planowania sposobu żywienia pacjenta z uwzględnieniem jednostki chorobowej.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|---------------------------------|--|--|
| Wiedzy – Student zna i rozumie: | | |
| K_W02 | Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążeniowo - oddechowym, moczowo – płciowym, dokrewnym, czynnym i biernym ruchu. | Egzamin, |
| K_W10 | Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wykorzystuje tę wiedzę w prowadzeniu edukacji żywieniowej. | Obserwacja studenta na zajęciach |
| K_W13 | Ocenia oraz na bieżąco koryguje sposób żywienia u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością | Egzamin, kolokwium i sprawozdania z ćwiczeń |
| K_W15 | Posiada wiedzę z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością. | Obserwacja studenta na zajęciach, sprawozdania z ćwiczeń |
| K_W17 | Zna 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. | Egzamin, sprawozdania |
| Umiejętności – student potrafi | | |
| K_U02 | Potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach zespołu terapeutycznego oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań. | Sprawozdanie, studium przypadku, obserwacja studenta |
| K_U03 | Potrafi pracować w zespole interdyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem. | obserwacja studenta |
| K_U05 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych. | Sprawozdanie, studium przypadku, obserwacja studenta |
| K_U06 | Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe. | Sprawozdanie, |
| K_U07 | Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia. | studium przypadku, obserwacja studenta |

| | | |
|---|---|--|
| K_U08 | Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia. | studium przypadku, obserwacja studenta |
| K_U09 | Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia. | studium przypadku, obserwacja studenta |
| K_U10 | Potrafi zaplanować sposób żywienia chorych w szpitalu. | studium przypadku, obserwacja studenta |
| K_U14 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku. | studium przypadku, obserwacja studenta |
| K_U18 | Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu leczenia i zapobiegania chorobom. | studium przypadku, obserwacja studenta |
| K_U24 | Potrafi opracować zalecenia dietetyczne i plan żywieniowy dla pacjentów z chorobami uwarunkowanymi genetycznie. | studium przypadku, obserwacja studenta |
| K_U28 | Potrafi samodzielnie wykonywać powierzone mu zadania i właściwie organizować pracę własną i innych z zachowaniem bezpieczeństwa własnego i otoczenia. | studium przypadku, obserwacja studenta |
| Kompetencji społecznych – Student jest gotów do: | | |
| K_K01 | Jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu | Obserwacja studenta |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokształcania się. | Obserwacja studenta |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | Obserwacja studenta |
| K_K05 | Stawia dobro pacjenta na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta). | Obserwacja studenta |
| K_K06 | Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. | Obserwacja studenta |
| K_K07 | Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia. | Obserwacja studenta |
| K_K09 | Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem. | Obserwacja studenta |
| K_K10 | Stosuje właściwe i skuteczne metody komunikowania się z pacjentem. | Obserwacja studenta |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|-----------------------|--|------------------------------|
| Wykład | | |
| | Metody oceny stanu odżywienia pacjentów w szpitalu. Kwestionariusze stanu odżywienia pacjentów. Znaczenie badań laboratoryjnych w dietetyce. Interpretacja badań laboratoryjnych. Choroby układu krążenia - miażdżyca, hiperlipdemie, nadciśnienie tętnicze. Cukrzyca typu 1 i 2. Zespół metaboliczny Choroba refluksowa przełyku. Choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy. Dna moczanowa. Osteoporoza. Choroby układu krwiotwórczego. Kliniczny podział niedokrwistości. Niedożywienie: przyczyny, rodzaje, leczenie żywieniowe. Zasady żywienia dojelitowego i pozajelitowego. Choroby wątroby i dróg żółciowych. Ostre i przewlekłe zapalenie trzustki. Choroby nowotworowe i sposoby leczenia | Egzamin |
| Konwersatorium | | |
| | | |
| Ćwiczenia | | |
| | Ocena stanu odżywienia za pomocą kwestionariuszy. Wywiad żywieniowy. Zalecenia żywieniowe i układanie jadłospisów w chorobach układu krążenia - miażdżycan hiperlipdemie, nadciśnienie tętnicze. Zalecenia żywieniowe i układanie jadłospisu dla chorych z cukrzycą typu 1 Zalecenia żywieniowe, układanie jadłospisu i profilaktyka choroby refluksowej przełyku i choroby wrzodowej | Studium przypadku, jadłospis |

| | | |
|--|--|--|
| | żółądka i dwunastnicy. Zalecenia żywieniowe i układnie jadłospisu w dnie moczanowej. Zasady żywienia w niedożywieniu. Zalecenia żywieniowe i układanie jadłospisu w chorobach wątroby. | |
|--|--|--|

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-------|------------------|---------------------------|---|
| 5,0 | bardzo dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100% |
| 4,5 | plus dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94% |
| 4,0 | dobra | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84% |
| 3,5 | plus dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74% |
| 3,0 | dostateczna | 80% | Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64% |
| 2,0 | niedostateczna | <80% | Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu, |

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka, podstawy fizjologii, znajomość podstawowych składników pokarmowych i odżywczych żywności

Literatura

Obowiązkowa:

1. Podstawy żywienia klinicznego. (red.) Sobotka L., 2007, PZWL, Warszawa
2. Standardy żywienia pozajelitowego i dojelitowego, (red.) Pertkiewicz M., Korta T., 2005, PZWL, Warszawa
3. Dietetyka i żywienie kliniczne, A. Payne red. J. Chojnacki, 2013, Elsevier Urban & Partner, Wrocław
4. Dna moczanowa. Poradnik dla lekarzy i dietetyków, 2013 PZWL, Warszawa
5. Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. L. Ostrowska, K. Orywał, E. Stefańska, PZWL 2018

Uzupełniająca:

1. Endokrynologia, Otyłość i Zaburzenia Przemiany Materii, 2. Gastroenterologia Polska, 3. Forum Zaburzeń Metabolicznych, 4. Postępy żywienia klinicznego, 5. Polish Journal of Nutrition