

Program studiów cz.1

Ogólna charakterystyka studiów	
Prowadzący obszar (specjalność) studiów:	Metropolitalne Kolegium Nauk Medycznych; Instytut Zdrowia
Obszar (specjalność) studiów <i>(nazwa obszaru (specjalności) musi być adekwatna do zawartości programu studiów a zwłaszcza do zakładanych efektów uczenia się)</i>	Dietetyka
Poziom kształcenia: <i>(studia pierwszego, drugiego stopnia, jednolite studia magisterskie)</i>	studia pierwszego stopnia
Profil kształcenia: <i>(ogólnoakademicki, praktyczny)</i>	profil praktyczny
Forma studiów: <i>(studia stacjonarne, studia niestacjonarne)</i> Opcjonalnie specyficzne systemy studiów (np. zdalne, dualne)	studia stacjonarne/ niestacjonarne
Liczba semestrów:	6
Praktyki (łącznie wymiar):	960 godzin w terminie do 6 semestru włącznie
Szkolenie BHP w wymiarze:	4 godzin na początku 1 semestru, realizowane w ramach modułu Bezpieczeństwo i ergonomia pracy
Liczba punktów ECTS konieczna do uzyskania kwalifikacji odpowiadających poziomowi studiów	180
Łączna liczba punktów ECTS uzyskanych:	
na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	179
w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub społecznych:	20,5
w ramach praktyk:	30
w ramach modułów zajęć związanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym:	104,7
za zajęcia realizowane w systemie zdalnym (dotyczy studiów w systemie zdalnym):	0
Procentowy udział liczby punktów ECTS dla każdej dyscypliny <i>(dotyczy kierunku przyporządkowanego do więcej niż jednej dyscypliny):</i>	
dyscyplina wiodąca: Nauki o Zdrowiu	85% ogólnej liczby punktów ECTS
dyscyplina (dyscypliny): Technologia Żywności i Żywnienia	15 % ogólnej liczby punktów ECTS
Łączny nakład pracy studenta (NPS)	4806/4746
Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta:	licencjat
Wskazanie, czy w procesie definiowania efektów uczenia się oraz w procesie przygotowania i udoskonalania programu studiów uwzględniono opinie interesariuszy <i>(należy podać z kim z pracodawców są podpisane umowy, odbyły się spotkania; jak są monitorowani absolwenci itd)</i>	nie uwzględniono
Wymagania wstępne <i>(oczekiwane kompetencje kandydata – zwłaszcza w przypadku studiów drugiego stopnia)</i>	brak
Relacja obszar (specjalność) - kierunek	Dietetyka - Dietetyka

Program studiów cz.2

Obszar: **Dietetyka**

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się

Moduły kształcenia	Przedmioty (* - oznacza przedmiot do wyboru)	Zakładane efekty uczenia się	Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się	Rygor zaliczenia	Liczba ECTS	Sposoby weryfikacji zakładanych efektów uczenia się osiągniętych przez studenta
Przedmioty kanoniczne						
Wybrane zagadnienia z ekonomii i przedsiębiorczości	Wybrane zagadnienia z ekonomii i przedsiębiorczości	K1P_W11, K1P_W22, K1P_K03, K1P_U19, K1P_K03	Wybrane elementy marketingu; Wybrane elementy dotyczące kultury organizacyjnej przedsiębiorstwa; Wybrane elementy analizy ekonomicznej; Biznes plan metodą LEAN Canvas	Z	1,5	Test na platformie zdalnego nauczania, prace pisemne, ocena nauczycielska, koleżeńska
Bezpieczeństwo i ergonomia pracy	Szkolenie BHP	K1P_W07; K1P_W08, K1P_K09, K1P_U21, K1P_K03	Charakterystyka systemu ochrony pracy w Polsce; Zakres działalności bhp i definiowanie podstawowych pojęć z dziedziny bhp; Zasady ochrony przeciwpożarowej i obowiązków pracodawcy w tym zakresie; Charakterystyka wymagań bezpieczeństwa pożarowego; Charakterystyka głównych elementów ochrony środowiska; Podstawowe zagadnienia związane z zanieczyszczeniami; Charakterystyka działań związanych z utylizacją, recyklingiem i biodegradacją; Działania związane z kształtowaniem: struktury przestrzennej stanowiska pracy, oświetlenia i barw środowiska prac; Elementy systemu kontroli i nadzoru nad prawną ochroną bhp w zakładach pracy	Z	0	Testy na platformie zdalnego nauczania
Podstawy prawa i ochrona własności intelektualnej	Podstawy prawa i ochrona własności intelektualnej	K1P_W21, K1P_W07, K1P_W21, K1P_W22, K1P_W24, K1P_K03, K1P_K04, K1P_K06, K1P_K07	Pojęcie prawa i jego funkcje; Koncepcje, system prawa i inne systemy normatywne; System prawa i norma prawna; Normy a przepisy prawne; Tworzenie prawa i hierarchia źródeł prawa; Stosowanie i wykładnia prawa; Charakterystyka podstawowych gałęzi prawa; Własność intelektualna i jej miejsce w systemie prawa; Autorskie prawa osobiste i majątkowe; Ochrona własności przemysłowej; Wzory użytkowe, wzory przemysłowe, znaki towarowe; Topografia układów scalonych, projekty racjonalizatorskie, oznaczenia geograficzne	Zo	1	Test na platformie zdalnego nauczania
Nowoczesne technologie	Praktyczne podstawy kształcenia zdalnego	K1P_U19, K1P_K03	Lifelong learning – tempo zmian w otaczającym świecie, metody samodoskonalenia zawodowego; Bezpieczeństwo systemów informatycznych – logowanie do systemów WSG, elementy bezpieczeństwa sieciowego; Praca z systemem LMS – miejsca pojawiania się informacji, źródła wiedzy, metody aktywizacji, metody komunikacji, sposoby weryfikacji efektów uczenia się	Z	0	Testy, ankiety, dyskusja na forum
Kluczowe kompetencje społeczne	Kluczowe kompetencje społeczne	K1P_W10, K1P_W11, K1P_W23, K1P_U01, K1P_U02, K1P_U03, K1P_U04, K1P_K02, K1P_K03, K1P_K05	Relacje społeczne; Asertywność; Radzenie sobie ze stresem; Savoir vivre w komunikacji interpersonalnej i autoprezentacji; Komunikacja interpersonalna; Techniki komunikacji interpersonalnej; Komunikacja międzykulturowa; Autoprezentacja; Techniki prezentacji; Wystąpienia publiczne; Zarządzanie czasem; Negocjacje	Z	2	Praca indywidualna i grupowa na zajęciach; wypowiedzi ustne; testy na platformie zdalnego nauczania
	Integracja międzykulturowa	K1P_U19, K1P_K03	Zdefiniowanie pojęcia kultury; Różne konteksty definiowania podstawowych terminów: społeczeństwo, gospodarka, globalizacja, religia, obyczaje, etc.; Specyfika kultury polskiej oraz europejskiej na tle kultur innych państw, i kontynentów; Specyfika funkcjonowania kultury akademickiej	Z	0,5	Prezentacja multimedialna na zadany temat

Program studiów cz.2

Obszar: **Dietetyka**

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się

<p>Język obcy</p>	<p>Język obcy</p>	<p>K1P_U20, K1P_K03</p>	<p>Język angielski: Pracownicy, nazwy zawodów i stanowisk; zakres czynności i obowiązków zawodowych; profil działalności firmy; opis produktów i usług; słownictwo związane ze sprzedażą i kupnem, usługami, wyrażenia służące składaniu reklamacji; proces produkcji, etapy; budowanie zespołu, relacje między pracownikami, relacje z przełożonym; regulaminy i zasady; formy zatrudnienia, prowadzenie własnej działalności gospodarczej; pierwsze spotkania i powitania; prowadzenie rozmów telefonicznych; kreowanie logo i wizerunku firmy; zarządzanie czasem; spotkania i zebrania służbowe, tele i videokonferencje; delegowanie zadań i obowiązków; doświadczenie zawodowe, osiągnięcia zawodowe, rynek pracy; proces rekrutacji, rozmowy o pracę, kariera zawodowa; reklama produktów i usług; specyfikacje techniczne produktu; wygląd i projektowanie produktu, przedmiotów użytkowych i budynków; strój służbowy, ubrania i moda; wygląd i ubiór, przymiotniki opisujące charakter i osobowość, cechy charakteru przydatne w pracy; korzystanie z różnych środków transportu, dojazdy do pracy; opis miejsca zamieszkania, wielkie i atrakcyjne miasta, życie, problemy i czas wolny w mieście; podróżowanie, informacja turystyczna, podróże służbowe, noclegi, problemy podczas podróżowania, w hotelu; wycieczki, zwiedzanie, orientacja w terenie, atrakcje turystyczne; dziedzictwo kulturowe, komunikacja interkulturowa, szok kulturowy; wydarzenia kulturalne, rozrywkowe, rekreacyjne i korporacyjne, targi i wystawy, eventy; praca poza granicami kraju; zainteresowania, słownictwo związane ze sposobami spędzania wolnego czasu; posiłki, nawyki żywieniowe, diety, przygotowywanie i zamawianie posiłków oraz napojów, posiłki poza domem; zmiany zachodzące w stylu życia i pracy, ich tempo i wpływ na człowieka, zachowanie równowagi między życiem prywatnym i zawodowym, bycie asertywnym; słownictwo związane z odkryciami i wynalazkami; innowacje i rozwiązania technologiczne, nazwy urządzeń elektronicznych i gadżetów, słownictwo związane z korzystaniem z urządzeń elektronicznych i Internet, technologie informacyjno-komunikacyjne, media społecznościowe, ich wykorzystywanie przez firmy, profil zawodowy w mediach społecznościowych; bezpieczeństwo w sieci; słownictwo związane z zachowaniem proekologicznym, zagrożeniem i ochroną środowiska naturalnego używaniem wody, energii; pieniądze i finanse, oszczędzanie i wydawanie pieniędzy, rozliczenia finansowe; opisywanie tendencji, trendów i zmian, relacje przyczynowo-skutkowe; opisywanie wykresów; wystąpienia publiczne, elementy prezentacji, udane i nieudane prezentacje</p>	<p>Zo</p>	<p>6</p>	
		<p>Język niemiecki: Świętowanie z kolegami; Co możemy podarować?; Wszystko dobrze zaplanowane; Nowe mieszkanie; Gdzie co postawić?: wohin?; Gdzie co stoi?: wo?; Kształcimy się jako ...; Jak do tego doszło?: opowiadanie; Prezentacja firmy; Hotline-office; Obsługa klienta; Reklamacja; Usługi; Nasze zlecenie dla Pana/Pani; Zarządzamy Państwa budynkiem; Podróż służbowa do ...; Zwiedzamy miasto; W hotelowej recepcji; Artykuł reklamowy; Reklama; Jaka jest Państwa oferta?; Dresscode; Przekwalifikowanie i dalsze kształcenie; Czas na spotkanie; Spotkania biznesowe; Branże i produkty; Sektory gospodarki; Praca i zdrowie; Zwolnienie lekarskie w pracy; Przedsiębiorstwa przedstawiają się; Jaka jest forma prawna?; Pozostawianie wiadomości; Planowanie targów; Targi w Niemczech; Przetwarzanie zlecenia; Gwarancja i rękojmia; Wystawianie rachunku; Konflikt w teamie; Dobra komunikacja interpersonalna; Udzielanie urlopu; Doradzanie klientom; Pozyskiwanie klientów; Oferta pracy; Poszukiwanie pracy; Zyciorys; Rozmowa kwalifikacyjna; Modele czasu pracy; Umowa o pracę; Handel w okresie przejściowym; Komunikacja wewnętrzna; Giełda i kurs akcji; System ubezpieczeń w Niemczech; Nowy produkt i strategię reklamy; Gdy projekt zawodzi.: sposoby rozwiązywania konfliktów; Moje prawa w pracy; Walka czy współpraca?; Szlaki komunikacyjne; Kalkulowanie transportu; Rozumienie międzynarodowych warunków handlowych</p>			<p>praca pisemna Test gramatyczny; test leksykalny; wypowiedź ustna; udział w dyskusji; odgrywanie ról; zadania na zrozumienie tekstu pisanego; zadania na zrozumienie tekstu słuchanego; wykonanie zadań w modułach językowych na platformie edukacyjnej</p>	

Program studiów cz.2

Obszar: **Dietetyka**

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się

			<p>Język rosyjski: Pracownicy, nazwy zawodów i stanowisk; zakres czynności i obowiązków zawodowych; profil działalności firmy; opis produktów i usług; słownictwo związane ze sprzedażą i kupnem, usługami, wyrażenia służące składaniu reklamacji; formy zatrudnienia, prowadzenie własnej działalności gospodarczej; pierwsze spotkania i powitania; prowadzenie rozmów telefonicznych; kreowanie logo i wizerunku firmy; zarządzanie czasem; spotkania i zebrania służbowe, tele i videokonferencje; doświadczenie zawodowe, osiągnięcia zawodowe, rynek pracy; proces rekrutacji, rozmowy o pracę, kariera zawodowa; człowiek: wygląd zewnętrzny, cechy charakteru, emocje, zdrowie, rodzina, życie towarzyskie, czas wolny, jedzenie; otoczenie człowieka: dom i wyposażenie, miasto, wieś, szkoła i praca; rozrywka i czas wolny: książki, kino, teatr, muzyka, sztuka, wystawy, muzea, media; podróże: turystyka, środki transportu; sport i dyscypliny sportowe; edukacja; zdrowie: części ciała, choroby, ubezpieczenie medyczne, wizyty u lekarza; praca: ogłoszenia o pracę, rekrutacja, rozmowy o pracę, opisy stanowisk; zakupy i usługi; języki obce; technologie informacyjne i komunikacyjne; świat przyrody: pogoda, katastrofy naturalne, ochrona środowiska, fauna i flora; państwo i społeczeństwo: prawo i przestępczość, normy społeczne, problemy społeczne i ekonomiczne</p>			
	Język obcy specjalistyczny	K1P_U20, K1P_K03	<p>a. Tematyka / słownictwo adekwatne do wykonywania zawodu dietetyka • proces diagnozowania problemów zdrowotnych • badania i testy diagnostyczne • objaśnianie wyników badań • czynniki ryzyka • choroby układu pokarmowego • specjalizacje • metody leczenia pacjenta • edukacja pacjenta</p> <p>b. Funkcje językowe w wypowiedziach ustnych i pisemnych: • opisywanie problemów zdrowotnych • zalecanie stosowania środków ostrożności • porównywanie stanu zdrowia w przeszłości i chwili obecnej • pytanie o opinię, wyrażanie i uzasadnianie swoich opinii • przedstawianie opinii innych osób • przekazywanie przykrych wiadomości • poprawianie błędów • przewidywanie • wyrażanie zaskopotań • zapewnianie bezpieczeństwa • uzyskiwanie i udzielanie informacji, wyjaśnień • wydawanie zaleceń • opisywanie procesu • zapewnianie wsparcia • relacjonowanie doświadczeń i wydarzeń z przeszłości • prośenie o radę i udzielanie rad • przedstawianie opcji • aktywne uczestniczenie w rozmowie • komentowanie, zgadzanie się lub kwestionowanie zdania innych uczestników rozmowy • przedstawianie problemów, proponowanie rozwiązań • rozpoczynanie i kończenie rozmowy • przedstawianie siebie oraz innych osób • stosowanie form grzecznościowych • stosowanie formalnego lub nieformalnego stylu • prezentacja wybranego zagadnienia z zakresu właściwego dla studiowanego kierunku</p> <p>c. Rozumienie ze słuchu: • określanie głównego wątku tematycznego wypowiedzi • określanie drugorzędnych wątków tematycznych • określanie kontekstu wypowiedzi • sporządzanie notatek na podstawie słuchanego nagrania d. Rozumienie tekstów pisanych • określenie kontekstu i funkcji tekstu • określanie głównej myśli tekstu • oddzielenie myśli głównych od drugorzędnych • wyszukiwanie i selekcjonowanie szczegółowych informacji • wskazanie związków pomiędzy poszczególnymi częściami tekstu • radzenie sobie z tekstem zawierającym nieznaną słownictwo oraz rozbudowane zdania złożone • domyślanie się znaczenia wyrazów na podstawie kontekstu • identyfikowanie kluczowych pojęć/zwrotów • rozróżnianie między faktami, opiniami, intencjami i spekulacjami • określenie implikacji • znajdowanie i porównywanie informacji pochodzących z więcej niż jednego tekstu e. Wypowiedzi pisemne • maile • list motywacyjny • CV • raport z wizyty pacjenta • epikryza • notatka służbowa f. Zagadnienia gramatyczne: • pytania ogólne i szczegółowe, • pytania pośrednie • czas present perfect continuous • czas past perfect • strona bierna • okresy warunkowe: III oraz mieszane • mowa zależna (reported speech) • czasowniki modalne: should/shouldn't have done • czasowniki złożone (phrasal verbs) • kolokacje: czasowniki/przymiotniki + przyimki • słowotwórstwo • wyrażenia idiomatyczne</p>	Z	2	Poprawne wykonanie testów i zadań w modułach językowych na platformie zdalnego nauczania
Kultura fizyczna	Wychowanie fizyczne		Gry zespołowe; Zajęcia ogólnego rozwoju z elementami koszykówki, siatkówki, piłki ręcznej, piłki nożnej, unihokeju; Fitness	Z	0	Test; samoocena, analiza, obserwacja
Filozofia praktyczna	Etyka	K1P_W24, K1P_K03, K1P_K04, K1P_K06, K1P_K07	Etyka jako nauka; Teleologizm w etyce; Norma moralna; Osoba jako źródło moralności; Sumienie jako norma moralności; Etyka wobec wyzwań współczesności	Zo	0,5	Praca zaliczeniowa – esej; kolokwium

Program studiów cz.2

Obszar: **Dietetyka**

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się

Elastyczne kształcenie	Wprowadzenie do informacji naukowej	K1P_U04, K1P_U19, K1P_K03	Pojęcie informacji i jej zastosowanie w nauce; Źródła informacji naukowej; Katalogi i bibliograficzne bazy danych; Bazy nauki; Licencjonowane bazy wiedzy online; Otwarte repozytoria; Wyszukiwanie informacji w sieci Internet; Korzystanie z serwisów tematycznych; Korzystanie z wyszukiwarek naukowych; Użytkowanie multiwyszukiwarek; Korzystanie z bibliotecznych systemów informacyjno-wyszukiwawczych	Z	1	Test na platformie zdalnego nauczania
	Szkolenie biblioteczne	K1P_U04, K1P_U19, K1P_K03	System informacyjno-biblioteczny WSG; Biblioteka Główna WSG (lub biblioteki filialne) i jej zbiory w Internecie; Katalogi on-line; Udostępnianie zbiorów; Bazy danych	Z	0	Test na platformie zdalnego nauczania
	Pierwsza pomoc przedmedyczna	K1P_W18, K1P_W21, K1P_U21, K1P_K03	Resuscytacja krążeniowo-oddechowa – algorytmy postępowania; Poszkodowany nieprzytomny; Niedrożność oddechowa; Stany zagrożenia życia związane z układem nerwowym. Objawy i postępowanie; Choroby i stany nagłe wymagające udzielenia pomocy związane z układem oddechowym, z układem krążenia. Objawy i postępowanie; Odmrożenia, oparzenia termiczne, oparzenia chemiczne, porażenie prądem elektrycznym; Rodzaje ran i ich zaopatrzenie, krwotoki; Urazy narządu ruchu, głowy, kręgosłupa; Postępowanie w różnych stanach zagrożenia życia i chorobach.	Z	1	Test na platformie zdalnego nauczania; zadania; obserwacja pracy studentów podczas realizacji ćwiczeń, ocena oraz analiza wykonanych zadań praktycznych
	Specjalistyczne systemy informatyczne	U01, U02, K1P_K03	Wykorzystanie programów branżowych w zależności od kierunku, zgodnie ze standardami rynkowymi - możliwość certyfikacji z danego produktu w celu zwiększenia szans na rynku pracy; Student zdobywa umiejętności związane z obsługą narzędzi wspomagających prace w danej dziedzinie	Z	1	Zaliczenie praktyczne przy komputerze
	Kultura języka polskiego	K1P_U20, K1P_K03	Kształcenie umiejętności słuchania, mówienia, czytania i pisania w ramach tematyki związanej z życiem codziennym i podstawowymi kontaktami społecznymi – nawiązywanie i podtrzymywanie kontaktu w sytuacjach oficjalnych i nieoficjalnych, udzielanie informacji na temat własnej osoby, robienie zakupów, korzystanie z usług gastronomicznych, transportowych i noclegowych, wyrażanie podstawowych potrzeb w w/w sytuacjach.	Zo	4	Pisemne testy kontrolne, ustne odpowiedzi sprawdzające znajomość gramatyki i słownictwa; pisemne wypowiedzi w ramach zadań domowych, pracy na zajęciach; krótkie wypowiedzi pisemne; praca domowa, praca na zajęciach, pisemne testy kontrolne sprawdzające umiejętność czytania ze zrozumieniem; samoocena, obserwacja; ocena aktywności i zaangażowania na zajęciach, obserwacja pracy w parach lub grupach
	Anatomia prawidłowa człowieka	K1P_W01, K1P_W02, K1P_W18, K1P_K03, K1P_U05, K1P_K03, K1P_K08, K1P_K09	Podstawowe wiadomości w zakresie anatomii człowieka. Rozwój zarodkowy człowieka. Rodzaje i funkcje tkanek. Budowa komórki i tkanki. Znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania. Wzajemna korelacja pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.	E/ Zo	5,5	Egzamin pisemny, sprawdziany, wykonywanie zadań grupowych, udział w dyskusji, ocena nauczycielska
	Fizjologia człowieka	K1P_W01, K1P_W02, K1P_W03, K1P_W05, K1P_W09, K1P_W14, K1P_W16, K1P_U15, K1P_K03, K1P_K08, K1P_K09	Podstawy neurofizjologii; przewodnictwo synaptyczne; receptory i narządów zmysłów; organizacja anatomiczna i funkcjonalna układu nerwowego, krążeniowego, oddechowego i trawiennego; podstawy anatomii i fizjologii mięśni; regulacja czynności serca; czynności nerek i wydalanie moczu; gruczoły dokrewne; sen; regulacja temperatury ciała; W oparciu o znajomość fizjologii wysiłku umiejętność zaplanowania i wdrożenia żywienia dostosowanego do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej .	E/ Zo	4	Test na platformie zdalnego nauczania, samoocena, wykonywanie zadań grupowych, udział w dyskusji, obserwacja
	Psychologia ogólna z elementami psychologii żywienia	K1P_W04, K1P_W09, K1P_W10, K1P_W11, K1P_W12, K1P_W23, K1P_U01, K1P_U02, K1P_U09, K1P_K02, K1P_K05, K1P_K03, K1P_K08, K1P_K09	Interpretacja ludzkiego zachowania w różnych nurtach psychologicznych. Podejście poznawczo-behawioralne w interpretowaniu zdarzeń życiowych. Różnice w temperamencie i osobowości a ich wpływ na zachowanie człowieka. Psychosomatyka – wpływ stresu na stan zdrowia. Psychologia szczęścia - czynniki prowadzące do samorealizacji. Różne podejścia do postrzegania roli pożywienia w życiu człowieka. Psychofizjologiczne oraz rozwojowe modele wyborów żywieniowych. Zachowanie żywieniowe a otyłość. Zaburzenia odżywiania się – przyczyny, skutki oraz sposoby terapii.	Zo	4	Test na platformie zdalnego nauczania, udział w dyskusji, wykonywanie zadań grupowych, samoocena

Program studiów cz.2

Obszar: **Dietetyka**

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się

Przedmioty podstawowe	Biochemia ogólna i żywności	K1P_W01, K1P_W03, K1P_W05, K1P_U12; K1P_U22, K1P_K01, K1P_K03, K1P_K08, K1P_K09	Komórka jako środowisko przemian metabolicznych. Szlaki metaboliczne. Biochemia wybranych tkanek i narządów. Budowa i właściwości białek, cukrów i lipidów; przemiana poszczególnych związków w organizmie człowieka i w żywności, bilans energetyczny, aminokwasy egzogenne i endogenne; glutaminian sodu; analiza chemiczna tłuszczów, cukrów oraz białek.	E/ Zo	4	Test na platformie zdalnego nauczania, udział w dyskusji, analiza informacji na dany temat, wykonywanie zadań grupowych, obserwacja
	Chemia ogólna, organiczna i żywności	K1P_W03, K1P_W05, K1P_U22, K1P_K01, K1P_K03, K1P_K08, K1P_K09	Sporządzanie roztworów o określonym stężeniu procentowym i molowym. Alkacymetria. Kinetyka i równowaga reakcji chemicznych. Obliczenia chemiczne: stężenia, reakcje redoks, pH, równowagi w roztworach. Wyznaczenie pojemności buforowej. Oznaczanie liczby kwasowej tłuszczów. Budowa atomu i wiązania chemiczne oraz podział związków organicznych i nieorganicznych. Roztwory rzeczywiste, koloidalne i elektrolitów. Reakcje dysocjacji, hydrolizy, utleniania, zmydlania tłuszczu oraz redoks. Podział związków organicznych, nazwy i wzory węglowodorów. Podstawy izomerii związków organicznych.	E/ Zo	5	Sprawdziany, raporty z badań, prace pisemne, ocena pracy w grupie, obserwacja
	Mikrobiologia ogólna i żywności	K1P_W03, K1P_W07, K1P_U08, K1P_U09, K1P_U17, K1P_U22, K1P_K01, K1P_K03, K1P_K08, K1P_K09	Mikrobiologia – podstawowe pojęcia. Kolonizacja, zakażenie, choroba zakaźna. Wpływ czynników fizycznych i chemicznych na drobnoustroje. Struktura komórki bakteryjnej. Charakterystyka biologiczna bakterii. Fizjologiczna mikroflora człowieka. Antybiotyki i chemioterapeutyki. Charakterystyka biologiczna grzybów. Rola bakterii w produkcji żywności. Prebiotyki i probiotyki. Charakterystyka wirusów i prionów. Charakterystyka wirusów chorobotwórczych dla człowieka. Zatrucia i zakażenia pokarmowe. Metody dezynfekcji i sterylizacji narzędzi. Wpływ czynników fizycznych i chemicznych na drobnoustroje. Ogólne wiadomości na temat mikroflory. Hodowla laboratoryjna drobnoustrojów. Podłoża mikrobiologiczne. Metody posiewów mikrobiologicznych. Metody barwienia preparatów mikrobiologicznych. Metoda Grama. Izolowanie mikroorganizmów z naturalnego zbiornika wodnego i szacowanie ich liczby. Ocena mikrobiologiczna pomieszczenia oraz czystości rąk. Posiewy z powietrza, powierzchni i rąk. Ocena jakości mikroflory produktów mlecznych (twaróg, kefir, jogurt, mleko niepasteryzowane, sery pleśniowe). Ocena mikroskopowa i organoleptyczna mikroflory mięsa. Wykonanie preparatów metodą Grama. Ocena jakości kiszzonek na podstawie preparatu mikroskopowego oraz pH.	E/ Zo	3,5	Sprawdzian, raporty z badań, wykonywanie zadań grupowych, obserwacja
	Immunologia z elementami genetyki	K1P_W02, K1P_W04, K1P_W19, K1P_U08, K1P_K01, K1P_K03	Układ immunologiczny; odporność wrodzona (nieswoista) i swoista; immunoglobuliny (przeciwciała); alergia, nadwrażliwość i nietolerancja pokarmowa; immunologia szczepień ochronnych; autoimmunologia; Prawa Mendla. Odstępstwa od praw Mendla. Budowa i funkcje DNA i RNA. Genetyczne interakcje i ich wpływ na genotyp i fenotyp. Powstawanie, rodzaje i skutki mutacji genowych. Dziedziczenie chorób uwarunkowanych genetycznie. Karcynogeneza. Budowa i podział chromosomów. Metody cytogenetyki klasycznej i FISH. Wskazania do badania kariotypu oraz zasady jego oceny. Kariotypowanie.	Zo	4,5	Wypowiedź ustna, udział w dyskusji, analiza informacji na zadany temat, obserwacja, testy
	Higiena i toksykologia	K1P_W03, K1P_W07, K1P_W19, K1P_U08, K1P_U22, K1P_K01, K1P_K03, K1P_K08, K1P_K09	Higiena i toksykologia żywności – wprowadzenie i podstawowe pojęcia. Bezpieczeństwo żywności – organy urzędowej kontroli i system kontroli wewnętrznej (GHP, GMP, HACCP). Trucizny – definicja, rodzaje, mechanizm działania. Jakość zdrowotna żywności. Epidemiologia i profilaktyka zatruc grzybami. Żywność transgeniczna. Substancje dodatkowe w żywności. Zanieczyszczenia chemiczne żywności. Zatrucia grzybami – obserwacja i rozpoznawanie zarodników grzybów jadalnych i trujących. Zanieczyszczenia chemiczne żywności. Oszacowanie pobrania z diety metali ciężkich. Wykrywanie barwników syntetycznych w żywności.	E/ Zo	3	Sprawdzian, raporty z badań, ocena pracy w grupie, obserwacja
Przedmioty kierunkowe i obszarowe						

Program studiów cz.2

Obszar: **Dietetyka**

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się

Dietetyka	K1P_W04, K1P_W05, K1P_W09, K1P_W12, K1P_W13, K1P_W14, K1P_W16, K1P_W17, K1P_W23, K1P_U02, K1P_U05, K1P_U06, K1P_U07, K1P_U09, K1P_U10, K1P_U11, K1P_U12, K1P_U13, K1P_U16, K1P_U18, K1P_U22, K1P_K01, K1P_K02, K1P_K03, K1P_K05, K1P_K06, K1P_K07, K1P_K08	Nomenklatura diet. Podstawy leczenia dietetycznego chorób. Dietoterapia chorób krążenia. Dieta DASH. Zalecenia dietetyczne dla pacjentów z hipercholesterolemią, hipertyglicydemią, ChNS. Zalecenia dietetyczne dla osób z cukrzycą typu II. Zalecenia żywieniowe w zespole metabolicznym. Chemoprewencja II stopnia w chorobie nowotworowej. Opracowanie interwencji dietetycznej dla osób z ChNS, nadciśnieniem tętniczym, miażdżycą, nadwagą i otyłością, cukrzycą typu II, zespołem metabolicznym, chorobami nowotworowymi. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, wywiadu dietetycznego, kwestionariusza częstotliwości spożycia poszczególnych składników pokarmowych z potencjalnym pacjentem (metoda symulacji). Przygotowanie jadłospisów dla osób zagrożonych wyżej wymienionymi chorobami.	Zo	4,5	Test, omówienie programu interwencji dietetycznej i udział w dyskusji, symulacja, samoocena, obserwacja, studium przypadku
Polityka i strategia żywienia ludności na świecie	K1P_W04, K1P_W05, K1P_W11, K1P_W20, K1P_W21, K1P_W23, K1P_U05, K1P_U07, K1P_U13, K1P_U17, K1P_U19, K1P_K01, K1P_K03	Cele i zadania nauki o żywieniu. Problemy żywieniowe świata i organizacje międzynarodowe. Perspektywy wyżywienia ludności na świecie. Czynniki klimatyczne a sposób żywienia. Wzbogacanie żywności. Miejsce żywienia w strukturze potrzeb i jego ewolucja. Analiza wybranych suplementów diety w porównaniu z obowiązującymi normami żywienia. Przygotowanie projektu dotyczącego wpływu klimatu na rolnictwo we wskazanym kraju. Na podstawie danych epidemiologicznych zaproponowanie produktów, które należy wzbogacać w celu zmniejszenia niedoborów poszczególnych składników pokarmowych.	Zo	3,5	Test na platformie zdalnego nauczania, projekt, udział w dyskusji, samoocena, obserwacja
Bioróżnorodność i ziołolecznictwo w żywieniu	K1P_W01, K1P_W12, K1P_U01, K1P_U04, K1P_U05, K1P_U11, K1P_K01, K1P_K03, K1P_K08, K1P_K09	Bioróżnorodność w żywieniu - podstawowe pojęcia. Napar, odwar a macerat, Znaczenie i rola ziół wykorzystywanych w produkcji przypraw. Fitoterapia jako medycyna naturalna. Znaczenie polskich łąk oraz poznanie ich zasobów - w postaci roślin, ich fragmenów (liści, korzeni, kwiatów itp.) lub izolowanych substancji biologicznie czynnych (flawonoidów, alkaloidów, kardenolidów) w procesie tworzenia ziół leczniczych. Wytwarzanie leków ziołowych z naturalnych bądź przetworzonych surowców, uzyskiwanych z roślin leczniczych jako wsparcie w profilaktyce i w leczeniu różnych chorób. Odchodzenie od konwencjonalnych metod leczenia środkami farmakologicznymi na rzecz ziół jako preparatów przeciwgorączkowych, regulujących trawienie oraz metabolizm. Przygotowanie potraw na bazie przypraw suszonych oraz naturalnych oraz wskazanie różnicy między daniami.	Zo	2,5	Sprawdzian na platformie zdalnego nauczania, wykonywanie zadań grupowych, ocena koleżeńska, obserwacja
Ogólna technologia żywności z elementami towaroznawstwa	K1P_W06, K1P_W07, K1P_U11, K1P_U22, K1P_K03, K1P_K08, K1P_K09	Wprowadzenie do technologii żywności; interdyscyplinarny charakter przedmiotu. Źródła żywności, jakość surowców i produktów spożywczych oraz czynniki powodujące psucie się żywności. Operacje mechaniczne (w tym obróbka wstępna, rozdrabnianie, mieszanie). Procesy termiczne w technologii żywności. Operacje typu dyfuzyjnego, ekstrakcja, sorpcja. Procesy fizykochemiczne i chemiczne. Ogólne aspekty utrwalania żywności (zamrażanie, ogrzewanie, metody chemiczne i biochemiczne, niekonwencjonalne). Klasyfikacja surowców roślinnych i zwierzęcych, towaroznawcza ocena artykułów spożywczych. Operacje mechaniczne: ocena stopnia rozdrobnienia wybranych surowców roślinnych i zwierzęcych i ich wykorzystanie do produkcji konkretnych artykułów; wpływ procesu rozdrobnienia na przydatność technologiczną wybranych surowców. Procesy termiczne w utrwalaniu żywności: chłodzenie, zamrażanie, suszenie. Procesy dyfuzyjne: ekstrakcja; mieszanie; aglomeracja wraz z ich przydatnością w kształtowaniu jakości żywności. Utrwalanie żywności – praktykowanie metod utrwalania żywności wraz umiejętnością ich doboru z uwagi na rodzaj produktów, zachowanie jak najwyższej jakości i dyspozycyjności oraz zdrowotność. Projektowanie procesów technologii wybranych grup artykułów spożywczych – charakterystyka procesu produkcyjnego, ze szczególnym uwzględnieniem żywności zdrowej, funkcjonalnej. Przetwórstwo żywności na podstawie technologii w przemyśle owocowo-warzywnym. Osmoaktywne utrwalanie żywności – produkcja dżemów owocowych. Aglomeracja i żelifikacja – charakterystyka procesów, przydatność w kształtowaniu cech użytkowych.	Zo	4,5	Test na platformie zdalnego nauczania, obecność, realizacja projektu procesu technologicznego wybranych grup artykułów spożywczych, dyskusja, obserwacja

Program studiów cz.2

Obszar: **Dietetyka**

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się

Żywienie w lecznictwie zamkniętym	K1P_W03, K1P_W08, K1P_W10, K1P_W13, K1P_W16, K1P_W17, K1P_W18, K1P_W19, K1P_U01, K1P_U02, K1P_U03, K1P_U05, K1P_U06, K1P_U07, K1P_U08, K1P_U09, K1P_U10, K1P_U17, K1P_U19, K1P_U22, K1P_K03, K1P_K04, K1P_K05, K1P_K06, K1P_K07, K1P_K08, K1P_K09	Ocena stanu odżywienia pacjentów przyjmowanych do szpitala. Rola i znaczenie norm żywieniowych w żywieniu pacjentów w szpitalu. Planowanie diet szpitalnych w oparciu o normy żywieniowe. Dietoterapia w chorobach genetycznych. Żywienie chorych za pomocą zgłębnika (sondy żołądkowej). Żywienie dojelitowe. Żywienie parenteralne - zalety i powikłania. Pomiary antropometryczne dorosłych i dzieci. Badanie morfologiczne krwi i ich ocena pod kątem odżywienia. Ocena niedoborów żywieniowych pod kątem badań biochemicznych. Badanie i ocena czynników ryzyka rozwoju niedożywienia. Dietoterapia w stanach niedożywienia. Opracowanie diet szpitalnych: dieta lekkostrawna, podstawowa, bogato i ubogoresztkowa. Opracowanie diet eliminacyjnych dla chorych z celiakią, fenylketonurią i galaktozemią. Przeszkorna, endoskopowa, gastrostomia i jejunostomia – analiza diet chorych pod kątem jednostki chorobowej.	E/ Zo	5	Test na platformie zdalnego nauczania, analiza informacji na zadany temat, ocena nauczycielska oraz koleżeńska
Dietoterapia otyłości	K1P_W04, K1P_W05, K1P_W12, K1P_W13, K1P_W23, K1P_U04, K1P_U05, K1P_U13, K1P_U14, K1P_U22, K1P_K02, K1P_K03	Zapoznanie się z problemami nadwagi i otyłości w Polsce i na świecie. Omówienie etiologii nadwagi i otyłości. Omówienie różnych metod dietoterapii stosowanych w chorobach metabolicznych. Wady oraz zalety alternatywnych dietoterapii. Zalecenia dietetyczne dla pacjentów posiadających choroby współwystępujące z otyłością: np. hipercholesterolemią, hipertyglicerydemią. Zalecenia żywieniowe w nadwadze i otyłości. Zasady rozpoznawania i kwalifikacji nadmiernej masy ciała. Zasady leczenia dietetycznego nadwagi i otyłości chorób dorosłych. Zasady planowania diet niskoenergetycznych stosowanych w leczeniu nadwagi i otyłości. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, wywiadu dietetycznego, kwestionariusza częstotliwości spożycia poszczególnych składników pokarmowych z potencjalnych pacjentem (metoda symulacji). Ocena składu własnego ciała. Przygotowanie tygodniowego jadłospisu dla osób z nadwagą i otyłością. Omówienie korzyści z redukcji masy ciała.	E/ Zo	3	Egzamin ustny, omówienie przygotowanego programu interwencji dietetycznej i udział w dyskusji, obserwacja
Żywienie człowieka	K1P_W01, K1P_W03, K1P_W05, K1P_W09, K1P_W12, K1P_W13, K1P_W14, K1P_W16, K1P_W17, K1P_U04, K1P_U09, K1P_U12, K1P_U13, K1P_U14, K1P_U15, K1P_U16, K1P_U18, K1P_U19, K1P_K02, K1P_K03	Podstawowe składniki odżywcze żywności. Rola witamin i składników mineralnych w prawidłowym funkcjonowaniu organizmu. Potrzeby energetyczne organizmu w zależności od wieku, płci, aktywności fizycznej i stanu fizjologicznego. Budowa układu pokarmowego. Katabolizm i anabolizm białek, tłuszczów i węglowodanów. Podział produktów spożywczych i ich wartość odżywcza. Żywność w łańcuchu troficznym człowieka. Zalecenia dietetyczne w nieswoistych troficznym człowieka.	Zo	3,5	Sprawdzian, obserwacja, omówienie opracowanego przez studenta podstawowego programu żywieniowego, udział w dyskusji
Prawo żywnościowe	K1P_W07, K1P_W22, K1P_W24, K1P_K03, K1P_K09	Kształtowanie się prawa żywnościowego. Ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego. Regulacje prawne w zakresie bezpieczeństwa i higieny żywności. Znakowanie i prezentacja żywności. Aspekty prawne dotyczące dozwolonych substancji dodatkowych, suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Aspekty prawne żywności genetycznie modyfikowanej. Regulacje prawne w zakresie zawodu dietetyka.	Zo	1	Sprawdzian lub test, obserwacja
Bromatologia i podstawy farmakologii	K1P_W01, K1P_W02, K1P_W15, K1P_U22, K1P_K03	Postawowe pojęcia z zakresu bromatologii i farmakologii. Charakterystyka węglowodanów i ich pochodnych. Charakterystyka lipidów, aminokwasów, peptydów, białek. Witaminy - charakterystyka i rola w organizmie. Interakcje leków z żywnością. Dodatki do żywności i leków - charakterystyka poszczególnych grup zanieczyszczeń. Właściwości leków i rodzaje reakcji organizmu na ich działanie. Sposoby wprowadzania leków do organizmu oraz ich wchłanianie i przenikanie do tkanek. Losy leków w organizmie. Niepożądane i toksyczne działania leków. Interakcje leków. Farmakoterapia kobiet w ciąży, dzieci i osób strasznych. Leki stosowane w farmakoterapii otyłości i w zaburzeniach gospodarki wapniowej.	Zo	3,5	Sprawdzian, udział w dyskusji, obserwacja

Program studiów cz.2

Obszar: **Dietetyka**

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się

Ocena żywienia	K1P_W03, K1P_W05, K1P_W09, K1P_W12, K1P_W13, K1P_W18, K1P_W19, K1P_U01, K1P_U09, K1P_U22, K1P_K03, K1P_K05	Ocena stanu i sposobu odżywiania. Spożycie żywności - metody badań, biomarkery spożycia, interpretacja wyników, źródła błędów. Sposób żywienia- charakterystyka metod ilościowych i jakościowych, zasady doboru metody, walidacja metod, wartości referencyjne. Stan odżywienia- definicja, podział metod, uwarunkowania. Biomarkery stanu żywienia wybranymi składnikami odżywczymi. Najważniejsze błędy w sposobie żywienia i niedobory żywieniowe występujące w Polsce. Wykorzystanie wybranych wskaźników do jakościowej oceny własnego sposobu żywienia. Ocena sposobu żywienia na poziomie grupowym. Ocena stanu odżywienia za pomocą wybranych wskaźników antropometrycznych i biochemicznych.	Zo	4,5	Test, projekt, udział w dyskusji, obserwacja
Bezpieczeństwo żywności	K1P_W07, K1P_W22, K1P_K03, K1P_K09	Początki bezpieczeństwa żywności i aspekty prawne higieny i bezpieczeństwa żywności. Wymagania i bezpieczeństwo w zakresie żywności, dodatków do żywności, aromatów, rozpuszczalników, suplementów, żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego, żywności genetycznie modyfikowanej i opakowań. Zanieczyszczenia żywności - klasyfikacja. Organy odpowiedzialne za kontrolę bezpieczeństwa i higieny żywności. GHP, GMP i HACCP jako instrumenty utrzymania higieny i bezpieczeństwa żywności. Bezpieczeństwo żywności w placówkach oświatowych. Nowe zagrożenia bezpieczeństwa żywności - bioterroryzm żywności.	Zo	1,5	Sprawdzian lub test, obserwacja
Kliniczny zarys chorób	K1P_W01, K1P_W02, K1P_W03, K1P_W04, K1P_W16, K1P_W17, K1P_U04, K1P_U05, K1P_U22, K1P_K03	Omówienie danych epidemiologicznych dotyczących najczęściej występujących jednostek chorobowych. Charakterystyka, diagnostyka oraz podstawowe metody leczenia wybranych chorób układu krążenia, pokarmowego, metabolicznych, dokrewnego, krwiotwórczego, moczowo-płciowego, nerwowego i zaburzeń immunologicznych. Charakterystyka, diagnostyka oraz podstawowe metody leczenia wybranych chorób zakaźnych, pasożytniczych i nowotworowych. Różnice między łagodnym autyzmem a zespołem Aspergera. Programy zapobiegające chorobom cywilizacyjnym w aspekcie nadwagi, otyłości i cukrzycy. Zapoznanie się metodami chirurgicznego leczenia otyłości. Opracowanie diet dla pacjentów bariatrycznych. Analiza składu pożywienia diet stosowanych w chorobach układu pokarmowego. Etiologia cukrzycy – przygotowanie prezentacji przez studenta. Najnowsze trendy w leczeniu cukrzycy – przegląd piśmiennictwa. Indeks glikemiczny i jego wykorzystanie w opracowaniu diet. Dieta w chorobach układu krążenia – praktyczne zastosowanie. Rola diety i wysiłku fizycznego w chorobach układu krążenia – przegląd piśmiennictwa. Farmakoterapia i jej wpływ dietę pacjenta w chorobach nerek.	E/ Zo	3,5	Test, analiza informacji na zadany temat, dyskusja, obserwacja, prezentacja multimedialna na zadany temat
Technologia żywności o potraw	K1P_W06, K1P_W07, K1P_U11, K1P_U22, K1P_K03, K1P_K08, K1P_K09	Surowce w technologii gastronomicznej, ich przechowywanie i magazynowanie. Obróbka wstępna surowców jako etap procesu kulinarnego. Obróbka cieplna w technologii potraw. Mięso zwierząt rzeźnych w technologii gastronomicznej. Mięso drobiu jako surowiec w gastronomii. Żywność pochodzenia morską jako surowiec w gastronomii. Mleko i jego przetwory w technologii gastronomicznej. Charakterystyka żywieniowa i kierunki zastosowania jej w technologii produkcji potraw. Wykorzystanie roślin strączkowych w technologii gastronomicznej. Barwniki występujące w surowcach roślinnych, zwierzęcych i ich przemiany w procesach technologicznych. Przyprawy w technologii potraw. Zapoznanie się z instrukcją użytkowania maszyn i aparatur w pracowni gastronomicznej. Zapoznanie się z bezpieczeństwem i higieną pracy. Wpływ różnych metod obróbki wstępnej mięsa na jakość i wydajność potraw. Podstawowe procesy cieplne stosowane w produkcji potraw. Wykorzystanie nasion roślin strączkowych w technologii gastronomicznej. Zmiany barwy warzyw i owoców podczas przygotowywania potraw. Wykorzystanie mleka i przetworów mlecznych w technologii gastronomicznej. Przyprawy i ich rola w technologii kulinarnej. Wpływ sposobu rozmrażania na jakość, wydajność i wartość odżywczą potraw z drobiu oraz ryb.	Zo	3,5	Sprawdzian lub test, wypowiedź ustna, raport z badań laboratoryjnych, analiza informacji na zadany temat, obserwacja

Program studiów cz.2

Obszar: **Dietetyka**

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się

Żywność ekologiczna i bioróżnorodność	K1P_W03, K1P_U11, K1P_U22, K1P_K03, K1P_K09	Perspektywy rozwoju rolnictwa ekologicznego oraz produkcji żywności metodami ekologicznymi na świecie, w UE oraz w Polsce. Zasady produkcji rolniczej metodami ekologicznymi – uprawa i hodowla. Przepisy prawne obowiązujące w rolnictwie ekologicznym i w produkcji żywności ekologicznej. Kontrola i certyfikacja produkcji ekologicznej w Polsce. Żywność konwencjonalna, a ekologiczna – różnice jakości, zasady równoczesnej produkcji. Projektowanie receptur żywności ekologicznej i zasady etykietowania. Porównanie wykazu składników na etykietach żywności ekologicznej i konwencjonalnej dostępnej w sprzedaży. Ocena jakości fizykochemicznej i mikrobiologicznej surowców ekologicznych Organizacja procesu wytwarzania żywności ekologicznej (procesy technologiczne, systemy zarządzania jakością, warunki przechowywania, metody oceny jakości surowców, półproduktów i wyrobów gotowych, znakowanie).	Zo	2,5	Sprawdzian, wykonywanie zadań grupowych, ocena nauczycielska, obserwacja
Żywność ekologiczna i bioróżnorodność	K1P_W03, K1P_U11, K1P_U22, K1P_K03, K1P_K09	Perspektywy rozwoju rolnictwa ekologicznego oraz produkcji żywności metodami ekologicznymi na świecie, w UE oraz w Polsce. Zasady produkcji rolniczej metodami ekologicznymi – uprawa i hodowla. Przepisy prawne obowiązujące w rolnictwie ekologicznym i w produkcji żywności ekologicznej. Kontrola i certyfikacja produkcji ekologicznej w Polsce. Żywność konwencjonalna, a ekologiczna – różnice jakości, zasady równoczesnej produkcji. Projektowanie receptur żywności ekologicznej i zasady etykietowania. Porównanie wykazu składników na etykietach żywności ekologicznej i konwencjonalnej dostępnej w sprzedaży. Ocena jakości fizykochemicznej i mikrobiologicznej surowców ekologicznych Organizacja procesu wytwarzania żywności ekologicznej (procesy technologiczne, systemy zarządzania jakością, warunki przechowywania, metody oceny jakości surowców, półproduktów i wyrobów gotowych, znakowanie).	Zo	2,5	Sprawdzian, wykonywanie zadań grupowych, ocena nauczycielska, obserwacja
Dietetyka pediatryczna	K1P_W04, K1P_W05, K1P_W12, K1P_W14, K1P_W16,, K1P_W23, K1P_U02, K1P_U16, K1P_U18, K1P_K03	Żywność ekologiczna i bioróżnorodność	Zo	2	test, wypowiedzi ustne, udział w dyskusji, obserwacja
Dietetyka pediatryczna	K1P_W04, K1P_W05, K1P_W12, K1P_W14, K1P_W16,, K1P_W23, K1P_U02, K1P_U16, K1P_U18, K1P_K03	Żywnienie kobiety ciężarnej a przebieg ciąży i stan zdrowia dziecka. Programowanie żywieniowe. Rozwój dziecka w odniesieniu do umiejętności jedzenia. Postępowanie dietetyczne z dzieckiem ulewającym i w refluksie żołądkowo-przełykowym. Alergie pokarmowe. Postępowanie dietetyczne w chorobie trzewnej. Nieswoiste zapalenie choroby jelit- postępowanie terapeutyczne. Postępowanie dietetyczne w nietolerancjach pokarmowych. Dyslipidemie w postępowaniu dietetycznym. Probiotyki i prebiotyki, suplementy diety w żywieniu dzieci. Otyłość prosta u dzieci- uwarunkowania, diagnostyka, postępowanie dietetyczne. Żywnienie dzieci z biegunką ostrą i przewlekłą. Foodmap.	Zo	4,5	Sprawdzian, udział w dyskusji, obserwacja
Alergeny pokarmowe	K1P_W03, K1P_W18, K1P_W19, K1P_U08, K1P_U19, K1P_K03	Poznanie mechanizmów reakcji alergicznej IgE zależnej i IgE – niezależnej. Typy reakcji immunologicznych. Reakcja immunologiczna z wytworzeniem przeciwciał w klasie IgE, prowadząca do degranulacji ziarnistości mastocytów. Reakcja immunologiczna z pobudzeniem limfocytów T i wytworzeniem pamięci immunologicznej. Podział testów alergicznych oraz metody ich wykonywania. Rozróżnianie procesów nadwrażliwości na pokarm i alergii na pokarm – omówienie mechanizmów powstawania schorzeń o charakterze nietolerancji pokarmowej. Alergia na mleko – główne alergeny mleka, sposoby diagnozowania schorzenia. Inne choroby związane z reakcją układu immunologicznego na pokarm. Alergie IgG – postać kliniczna, diagnoza, leczenie.	Zo	4,5	Sprawdzian, wypowiedź ustna, udział w dyskusji, obserwacja
Zdrowie publiczne	K1P_W20, K1P_W21, K1P_W22, K1P_W23, K1P_U02, K1P_K03	Zdrowie publiczne: geneza, filozofia, dziedzina naukowa. Zdrowie Publiczne w praktyce: wielopłaszczyznowość zdrowia jako wartości prywatnej i publicznej. Zdrowie i promocja zdrowia. Promocja zdrowia w Polsce i na świecie. Cele i zadania Narodowego Programu Zdrowia. Rola dietetyka w promocji zdrowia. Programy zdrowotne związane z dietetyką.	Zo	4	Sprawdzian, udział w dyskusji, obserwacja
Żywnienie dojletowe i pozajelitowe	K1P_W01, K1P_W02, K1P_U05, K1P_U10, K1P_U17, K1P_U18, K1P_K03, K1P_K05, K1P_K06	Podstawowe zagadnienia dotyczące żywienia dojletowego i pozajelitowego. Niedożywnienie. Substraty w dietach dojletowych. Żywnienie dojletowe- różnica pomiędzy dietą przymysłową a kuchenną. Dobór diety dojletowej w poszczólnych jednostkach chorobowych. Żywnienie chorych w chorobach onkologicznych - wytyczne ESPEN. Drogi dostępu do przewodu pokarmowego. Szpitalny zespół żywieniowy.	Zo	2	test, wypowiedzi ustne, udział w dyskusji, obserwacja
Analiza i ocena jakości żywności	K1P_W03, K1P_W05, K1P_W06, K1P_U22, K1P_K03	Wprowadzenie do tematyki żywności i żywienia. Metody organoleptyczne i sensoryczne. Przykłady zastosowań metod analizy żywności. Metody oceny wartości biologicznej białek. Ocena jakości tłuszczów. Kontrola jakości żywności. Nowoczesne metody opracowania wyników analiz żywności. Analiza mleka w kontekście przydatności do spożycia. Analiza jakościowa tłuszczów spożywczych. Oznaczanie zawartości witaminy C w sokach oraz innych produktach spożywczych. Identyfikacja barwników zawartych w żywności. Analiza wody. Określanie aminokwasu ograniczającego. Analiza organoleptyczna. Obliczanie wchłaniania żelaza w zależności od składu posiłku.	Zo	3	Sprawdzian, wykonywanie zadań grupowych, ocena nauczycielska, obserwacja

Program studiów cz.2

Obszar: **Dietetyka**

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się

Kulturowe uwarunkowania żywienia	K1P_W04, K1P_K03	Humanizacja zachowań żywieniowych. Systemy żywienia i modele cywilizacyjne. Wpływ środowiska społecznego na zachowania żywieniowe. Żywność i żywienie w różnych religiach. Społeczna rola żywności. Stereotypy w myśleniu o żywności. Preferencje żywieniowe, ich geneza i wpływ na zachowania żywieniowe. Modele żywienia i identyfikacja kulturowa społeczności. Przenikanie zwyczajów kuchni narodowych Bliskiego Wschodu do kuchni polskiej. Tradycje i zwyczaje kuchni staropolskiej: piastowskiej, jagiellońskiej, saskiej i współczesnej.	Zo	1,5	Zaliczenie ustne, udział w dyskusji, obserwacja
Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia	K1P_W09, K1P_W10, K1P_W11, K1P_W12, K1P_U01, K1P_K02, K1P_K03, K1P_K05	Cele i zadania edukacji żywieniowej i promocji zdrowia. Ocena wiedzy żywieniowej (narzędzia i metody oceny). Kulturowe uwarunkowania sposobu żywienia. Wpływ środków masowego przekazu na żywienie człowieka. Ocena rzetelności prozdrowotnych w telewizji i radiu. Analiza treści reklam dotyczących produktów spożywczych. Programy edukacyjne dotyczące żywności i żywienia w Polsce i na świecie. Znakowanie i informacja żywieniowa na opakowaniach żywności. Edukacja prozdrowotna w różnych środowiskach, w rodzinie, przedszkolu, szkole. Metody oceny efektywności prowadzonej edukacji żywieniowej. Sposoby konstruowania materiałów edukacyjnych i komunikacji. Podczas ćwiczeń studenci opracowują i przygotowują w formie prezentacji multimedialnej program edukacji żywieniowej dla osób chorych oraz z problemami nadwagi w wieku przedszkolnym oraz szkolnym.	Zo	3	Test, projekt, udział w dyskusji, samoocena, ocena koleżeńska i nauczycielska, obserwacja
Doustne suplementy pokarmowe	K1P_W05, K1P_W13, K1P_W16, K1P_W17, K1P_W23, K1P_W03, K1P_K04, K1P_K05	Definicja, cele i zasady stosowania i doboru doustnych suplementów pokarmowych. Wskazania do leczenia żywieniowego. Doustne suplementy pokarmowe jako wsparcie żywieniowe w chorobach. Konsekwencje niedożywienia. Żywność medyczna specjalnego przeznaczenia. Immunozywienie jako doustne diety przemysłowe.	Zo	1	Sprawdzian lub test, prezentacja multimedialna na zadany temat, obserwacja
Zaburzenia odżywiania	K1P_W09, K1P_W10, K1P_W12, K1P_W13, K1P_W23, K1P_K02, K1P_K03	Charakterystyka anoreksji i bulimii jako najczęściej występujących zaburzeń. Etiologia anoreksji psychicznej. Zaburzenia w funkcjonowaniu organizmu w anoreksji i bulimii. Sposoby diagnozowania i leczenia anoreksji, bulimii, jedzenia kompulsywnego oraz ortoreksji. Profilaktyka zaburzeń odżywiania u młodzieży. Narzędzia i techniki motywacji do leczenia pacjentów z zaburzeniami odżywiania.	Zo	1,5	Sprawdzian lub test na platformie zdalnego nauczania, prezentacja multimedialna na zadany temat, obserwacja
Bezpieczeństwo i higiena żywności	K1P_W03, K1P_W07, K1P_W08, K1P_W22, K1P_K03, K1P_K04, K1P_K09	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności - systemowe zarządzanie. Wymagania higieniczne wszystkich typów zakładów żywienia zbiorowego oraz dla obiektów branży spożywczej. Zagrożenia mikrobiologiczne a higiena produkcji żywności. Higiena osobista, zabiegi myjąco-dezynfekcyjne w zapewnieniu właściwej higieny procesu produkcji żywności, ich skuteczność, związek z rodzajem powierzchni. Zasady pobierania i przygotowywania próbek żywności do badań. Metody oceny jakości żywności. Nadzór nad bezpieczeństwem żywności. System kontroli wewnętrznej. System kontroli zewnętrznej. Organy nadzoru i umocowania prawne: Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA), Państwowa Inspekcja Sanitarna, Inspekcja Weterynaryjna, Inspekcja Handlowa, Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych – podział zadań i kompetencji w zakresie zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności.	Zo	1,5	Sprawdzian lub test na platformie zdalnego nauczania; obserwacja
Poradnictwo dietetyczne	K1P_W03, K1P_W04, K1P_W05, K1P_W09, K1P_W12, K1P_W13, K1P_W14, K1P_W16, K1P_W17, K1P_W19, K1P_W23, K1P_U01, K1P_U05, K1P_U09, K1P_U10, K1P_U11, K1P_U12, K1P_U13, K1P_U18, K1P_U22, K1P_K02, K1P_K03, K1P_K05, K1P_K06, K1P_K07, K1P_K08	Rola dietetyka w prewencji i leczeniu chorób. Standardy kompetencji dietetyka. Formy poradnictwa dietetycznego. Zadania dietetyka w ochronie zdrowia. Metody oceny stanu odżywienia – dobór metod w stanach zdrowia i choroby. Omówienie wybranych chorób dietozależnych oraz poradnictwo w leczeniu cukrzycy typu II, otyłości, miażdżycy, nadciśnienia tętniczego, chorobami nowotworowymi. Organizacja poradnictwa żywieniowego - poradnictwo indywidualne i grupowe. Opracowanie strategii żywieniowych w postaci prezentacji wyników interwencji dietetycznej przeprowadzanej wśród rodziny oraz znajomych.	Zo	2	prezentacja multimedialna na zadany temat, ocena koleżeńska i nauczycielska, metoda symulacji, studium przypadku, obserwacja

Program studiów cz.2

Obszar: **Dietetyka**

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się

	Podstawy diagnostyki laboratoryjnej	K1P_W03, K1P_W18, K1P_W19, K1P_U08, K1P_U19, K1P_U22, K1P_K02, K1P_K03, K1P_K08	<p>Podstawy fizjologii i oceny homeostazy organizmu na podstawie badań laboratoryjnych. Wyznaczenie norm laboratoryjnych i ocena zdrowia pacjentów z określonymi schorzeniami – cukrzyca, dyslipidemia, choroby tarczycy, niedokrwistości niedoborowe, Rola i metody diagnostyki laboratoryjnej w diagnozowaniu chorób, dysfunkcji i zaburzeń organizmu. Miejsce diagnostyki laboratoryjnej w dziedzinie ochrony zdrowia, zadania diagnostyki laboratoryjnej, uprawnienia do wykonywania badań i autoryzacji, uprawnienia do interpretacji wyników badań , błędy przedlaboratoryjne wynikające z niewłaściwego przygotowania pacjenta, niewłaściwego pobierania materiału – wpływ tych błędów na wynik i interpretację oraz postępowanie terapeutyczne</p> <p>Ocena wybranych wyników pacjentów z określonymi zagadnieniami zdrowotnymi . Zaburzenia gospodarki węglowodanowej z szczególnym uwzględnieniem insulinooporności i cukrzycy.Choroby tarczycy z szczególnym uwzględnieniem chorób autoimmunologicznych tarczycy, niedoczynności i nadczynności tarczycy. Zaburzenia gospodarki lipidowej – dyslipidemie. Niedokrwistość z niedoboru żelaza – przyczyny, zalecane badania, interpretacja, sposoby leczenia z uwzględnieniem dietoterapii.i</p> <p>Pozostałe niedokrwistości niedoborowe - niedobór witaminy B12 i kwasu foliowego-przyczyny zalecane badania, interpretacja, sposoby leczenia.</p> <p>Dobieranie panelu badań do pacjentów o określonych problemach zdrowotnych, właściwa interpretacja wyników tych badań. Prezentacja poszczególnych przypadków z jakimi spotykamy się w gabinecie dietetyka- Ocena diagnostyczna i proponowane metody postępowania celem uzyskania właściwej oceny stanu zdrowia pacjenta. Opracowanie oferty badań dla poszczególnych przypadków klinicznych , interpretacja i proponowany model postępowania.</p>	Zo	2,5	Zaliczenie ustne, udział w dyskusji, studium przypadku, obserwacja
Moduł wyboru 1	*Ochrona zdrowia	K1P_W07, K1P_W11, K1P_W22, K1P_W24, K1P_K03, K1P_K09	<p>Geneza, przedmiot i zakres zdrowia publicznego jako nauki i działalności praktycznej. Strategie polityki zdrowotnej realizowane na poziomie regionalnym, krajowym, europejskim, międzynarodowym. Choroby cywilizacyjne. Metody określania potrzeb zdrowotnych społeczeństwa. Założenia organizacyjne systemów ochrony zdrowia i opieki zdrowotnej. Sytuacje kryzysowe np. epidemie, katastrofy, terroryzm, trzęsienia ziemi. Koncepcje międzynarodowych funkcji: WHO, PAHO, regionu Zachodniego Pacyfiku WHO, Euro WHO, Indii, Australii, USA oraz długofalowe narodowe koncepcje programowe w zdrowiu publicznym. Metody oceny i monitorowania stanu zdrowia populacji. Międzynarodowe uwarunkowania polityki zdrowia publicznego w aspekcie zagrożeń bezpieczeństwa życia i zdrowia spowodowanych czynnikiem ludzkim jak i czynnikami zewnętrznymi. Zagadnienia polityki zdrowotnej oraz zachodzące relacje pomiędzy zdrowiem a czynnikami społeczno-ekonomicznymi, środowiskiem i stylem życia jako podstawa realizacji programów zdrowotnych. Rola czynników warunkujących zdrowie w kontekście działań profilaktycznych mających na celu poprawę stanu zdrowia społeczeństwa.</p>	Zo	3,5	Test, wypowiedzi ustne, udział w dyskusji, obserwacja
	*Informatyka w żywieniu i poradnictwie	K1P_U13, K1P_U19, K1P_U20, K1P_K03	<p>Tworzenie dokumentów tekstowych z zastosowaniem zaawansowanych metod edytora tekstu. Wykorzystanie zaawansowanych funkcji i technik przetwarzania danych w arkuszu kalkulacyjnym wraz z analizą danych statystycznych. Tworzenie i wykorzystanie baz danych. Techniki prezentacji multimedialnych danych i wyników. Rola informacji naukowej w realizacji paradygmatu ochrony zdrowia opartej na danych naukowych. Wyjaśnienie w jaki sposób dostępność informacji naukowej przyczynia się do podnoszenia jakości usług zdrowotnych.Podkreślenie świadomość wagi rzetelnej i aktualnej informacji naukowej dla profesjonalistów w dziedzinie dietetyki, a także dla ich pacjentów i klientów.Poznanie źródeł informacji naukowej przydatnych w żywieniu i dietetyce. Student na zajęciach uczy się oceniać jakość i wiarygodność źródła informacji oraz oceniać przystosowanie informacji do danej kategorii jej odbiorców.</p>	Zo	3,5	Zaliczenie praktyczne przy komputerze, obserwacja, ocena nauczycielska

Program studiów cz.2

Obszar: **Dietetyka**

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się

Moduł wyboru 2	*Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego	K1P_W09, K1P_W14, K1P_W16, K1P_W23, K1P_U16, K1P_U18, K1P_K03	Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego - definicja, kryteria klasyfikacji. Wybrane aspekty prawne z zakresu żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Znakowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego – do żywienia niemowląt (1-4 miesiąc oraz 5-12 miesiąc), małych dzieci (1-3 lat). Definicje, wymagania dla poszczególnych preparatów do początkowego i dalszego żywienia niemowląt. Wymagania dla środków spożywczych uzupełniających. Środki spożywcze bezglutenowe, niskosodowe, przeznaczone dla diabetyków, niemowląt i małych dzieci oraz osób zagrożonych osteoporozą - technologia i wymagania żywieniowe. Żywność zmniejszająca ryzyko wystąpienia chorób cywilizacyjnych. Żywność spowalniająca procesy starzenia. Żywność niskoenergetyczna i wysokobłonnikowa dla osób aktywnych fizycznie.	Zo	3	Sprawdzian lub test, udział w dyskusji, obserwacja, ocena nauczycielska, studium przypadku
	*Projektowanie zakładów żywienia zbiorowego	K1P_W06, K1P_W07, K1P_W08, K1P_U19, K1P_K01, K1P_K03	Definicje, podział i klasyfikacja zakładów gastronomicznych. Etapy projektowania zakładów żywienia zbiorowego. Wymagania techniczno-technologiczne stawiane zakładom żywienia zbiorowego. Zasady tworzenia projektu technologicznego. Powiązania funkcjonalne pomiędzy pomieszczeniami zakładu, przejścia i ciągi komunikacyjne. Transport wewnętrzny. Stanowiska robocze w zakładach gastronomicznych. Zasady obliczania powierzchni pomieszczeń magazynowych i produkcyjnych. Wytyczne dotyczące maszyn i urządzeń wykorzystywanych w gastronomii oraz instalacja wodno-kanalizacyjnej. Oświetlenie, instalacja elektryczna i wentylacja w zakładach gastronomicznych. Wykończenie wnętrz pomieszczeń wytyczne architektoniczne. Komputerowe wspomaganie projektowania. Programy do obliczeń projektowych Bazy danych stosowane w projektowaniu technologicznym Programy wspomagające kreślenie projektów i wizualizacje.	Zo	3	Sprawdzian lub test, analiza informacji na zadany temat, wykonywanie zadań grupowych, obserwacja