

Program studiów cz.1

| Ogólna charakterystyka studiów | |
|--|---|
| Prowadzący obszar (specjalność) studiów: | Kolegium Nauk Medycznych |
| 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 (łączny 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

| | | | | | | |
|--|------------|-------------------------|---|----|---|--|
| | Język obcy | <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> | Zo | 6 | |
| | | | <p>Język niemiecki: Świątowanie 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; Reklamacje; 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 strategie 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> |

Język obcy

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 grammatyczne: • 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 |

Program studiów cz.2

Obszar: **Dietetyka**

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się

| Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się | | | | | | |
|--|---------------------------------------|---|---|-------|-----|---|
| 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 |
| 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; Katalog 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 | 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 trawienego; 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 |

Program studiów cz.2

Obszar: **Dietetyka**

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się

| | | | | | | |
|-----------------------|--|--|--|-------|-----|---|
| Przedmioty podstawowe | 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-behavioralne 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 |
| | 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 |

Program studiów cz.2

Obszar: **Dietetyka**

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się

| | | | | | |
|---|--|---|-------|-----|--|
| 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 | | | | | |
| 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, hipertyglycycydemią, 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 w skazanym 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 różnic między daniami. | Zo | 2,5 | Sprawdzian na platformie zdalnego nauczania, wykonywanie zadań grupowych, ocena koleżeńska, obserwacja |

Program studiów cz.2

Obszar: **Dietetyka**

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się

| | | | | | |
|--|--|---|--------------|------------|---|
| <p>Ogólna technologia żywności z elementami towaroznawstwa</p> | <p>K1P_W06, K1P_W07, K1P_U11, K1P_U22, K1P_K03, K1P_K08, K1P_K09</p> | <p>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 rozdrabnienia wybranych surowców roślinnych i zwierzęcych i ich wykorzystanie do produkcji konkretnych artykułów; wpływ procesu rozdrabnienia 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.</p> | <p>Zo</p> | <p>4,5</p> | <p>Test na platformie zdalnego nauczania, obecność, realizacja projektu procesu technologicznego wybranych grup artykułów spożywczych, dyskusja, obserwacja</p> |
| <p>Żywnie w lecznictwie zamkniętym</p> | <p>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</p> | <p>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. Żywnie chorych za pomocą zgłębnika (sondy żołądkowej). Żywnie dojelitowe. Żywnie 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. Przeszkórna, endoskopowa, gastrostomia i jejunostomia – analiza diet chorych pod kątem jednostki chorobowej.</p> | <p>E/ Zo</p> | <p>5</p> | <p>Test na platformie zdalnego nauczania, analiza informacji na zadany temat, ocena nauczycielska oraz koleżeńska</p> |
| <p>Dietoterapia otyłości</p> | <p>K1P_W04, K1P_W05, K1P_W12, K1P_W13, K1P_W23, K1P_U04, K1P_U05, K1P_U13, K1P_U14, K1P_U22, K1P_K02, K1P_K03</p> | <p>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, hipertycydemią. 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 potencjalnym pacjentem (metoda symulacji). Ocena składu własnego ciała. Przygotowanie tygodniowego jadłospisu dla osób z nadwagą i otyłością. Omówienie korzyści z redukcji masy ciała.</p> | <p>E/ Zo</p> | <p>3</p> | <p>Egzamin ustny, omówienie przygotowanego programu interwencji dietetycznej i udział w dyskusji, obserwacja</p> |

Program studiów cz.2

Obszar: **Dietetyka**

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się

| | | | | | |
|--------------------------------------|--|--|----|-----|---|
| 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 | Podstawowe 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 starszych. Leki stosowane w farmakoterapii otyłości i w zaburzeniach gospodarki wapniowej. | Zo | 3,5 | Sprawdzian, udział w dyskusji, obserwacja |
| 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 odżywiania 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 |

Program studiów cz.2

Obszar: **Dietetyka**

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się

| | | | | | |
|-------------------------------------|---|--|-------|-----|--|
| Kliniczny zarys chorób | K1P_W01, K1P_W02, K10P_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 aparatów 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 |
| Żywnienie dojelitowe i pozajelitowe | K1P_W01, K1P_W02, K1P_U05, K1P_U10, K1P_U17, K1P_U18, K1P_K03, K1P_K05, K1P_K06 | Podstawowe zagadnienia dotyczące żywienia dojelitowego i pozajelitowego. Niedożywienie. Substraty w dietach dojelitowych. Żywnienie dojelitowe- różnica pomiędzy dietą przymysłową a kuchenną. Dobór diety dojelitowej 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 wchłaniałości 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

| | | | | | |
|---------------------------------------|--|--|----|-----|--|
| 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 | 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 |
| 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 |

Program studiów cz.2

Obszar: **Dietetyka**

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się

| | | | | | |
|--|--|--|----|-----|--|
| 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_U03, 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. Immunodżywienie 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. Wyznaczanie 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. Pozostałe niedokrwistości niedoborowe - niedobór witaminy B12 i kwasu foliowego- przyczyny zalecane badania, interpretacja, sposoby leczenia. 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 świadomości 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 |
| Moduł wyboru 3 | * Towaroznawstwo żywności funkcjonalnej i wygodnej | K1P_W06, K1P_U11, K1P_U22, K1P_K01, K1P_K03 | Definicje i kryteria podziału żywności wygodnej i funkcjonalnej. Przepisy prawne z zakresu towaroznawczej oceny jakości żywności funkcjonalnej. Rola i znaczenie laboratoriów akredytowanych w towaroznawczej ocenie jakości żywności. Normatywne wymagania jakościowe i zasady ustalania okresu przydatności do spożycia wybranych grup produktów funkcjonalnych. Czynniki charakteryzujące jakość i trwałość żywności, w tym żywności funkcjonalnej. Charakterystyka wybranych grup żywności wygodnej i funkcjonalnej – żywność wegetariańska, żywność Fast i Slow Food, napoje funkcjonalne, oleje roślinne jako funkcjonalne składniki żywności, mięso i jaja jako źródło składników bioaktywnych. Ocena prawidłowości znakowania etykiet opakowań jednostkowych wybranych grup produktów spożywczych zaliczanych do żywności funkcjonalnej. Przegląd i ocena wybranych oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dla żywności funkcjonalnej. Ocena i porównanie właściwości antyoksydacyjnych różnych surowców i gotowych produktów spożywczych. | Zo | 3 | Test, wypowiedzi ustne, udział w dyskusji, obserwacja |
| | * Żywnienie w chorobach nerek i dializoterapii | K1P_W01, K1P_W02, K1P_W08, K1P_W16, K1P_W17, K1P_W18, K1P_W23, K1P_U03, K1P_U05, K1P_U09, K1P_U10, K1P_U17, K1P_U18, K1P_K03 | Żywnienie w niewydolności nerek. Żywnienie w kłębuszkowym zapaleniu nerek. Żywnienie w chorobach układu moczowego. Żywnienie po przeszczepieniu narządu. Zaburzenia metaboliczne w przebiegu przewlekłej choroby nerek. Dializoterapia, dializa otrzewnowa - postępowanie kliniczne i dietetyczne, stan odżywienia w momencie rozpoczęcia i leczenia. | Zo | 3 | Test, wypowiedzi ustne, udział w dyskusji, obserwacja |
| Moduł wyboru 4 | * Zachowanie konsumentów na rynku żywności | K1P_W04, K1P_U01, K1P_K03 | Zachowania konsumentów – ich istota i uwarunkowania. Czynniki warunkujące wybór produktów żywnościowych. Koncepcja jakości żywności z perspektywy konsumentów. Proces podejmowania decyzji zakupowej. Źródła informacji i ich rola w podejmowaniu decyzji nabywczych w odniesieniu do żywności. Znaczenie wybranych informacji na opakowaniu w decyzjach nabywczych na rynku żywności. Zachowania konsumentów w stosunku do wybranych kategorii żywności. Segmentacja konsumentów na rynku żywności – wybrane kryteria i koncepcje. | Zo | 3,5 | Test, wypowiedź ustna, udział w dyskusji, analiza informacji na zadany temat, obserwacja |

Program studiów cz.2

Obszar: **Dietetyka**

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się

| | | | | | | |
|----------------|-------------------------------------|---|--|----|-----|---|
| | * Żywnienie w geriatricii | K1P_W02, K1P_W03, K1P_W04, K1P_W09, K1P_W15, K1P_U09, K1P_U14, K1P_K03, K1P_K05 | Proces starzenia się: teorie, cechy, przebieg ze szczególnym uwzględnieniem zmian w układzie pokarmowym i ich wpływu na sposób żywienia. Zjawiska demograficzne związane ze starzeniem się społeczeństwa. Główne problemy zdrowotne osób starszych i ich związek z żywieniem. Normy i zalecenia żywieniowe dla osób starszych. Żywność bezpieczna dla osób starszych. Wzorce żywienia osób starszych na podstawie krajowych i europejskich programów badawczych. Główne błędy w żywieniu osób starszych i ich przyczyny. Żywnienie wśród czynników wpływających na jakość życia. | Zo | 3,5 | Zaliczenie ustne, analiza informacji na zadany temat, udział w dyskusji, obserwacja |
| Moduł wyboru 5 | * Żywnienie wybranych grup ludności | K1P_W09, K1P_W14, K1P_W16, K1P_W23, K1P_U16, K1P_U18, K1P_K03 | Sposoby żywienia i stan odżywienia ludności w Polsce oraz aktualne zalecenia żywieniowe dla populacji polskiej. Programowanie żywieniowe. Uwarunkowania sposobu żywienia i stanu odżywienia wybranych grup ludności, szczególnie dzieci i młodzieży oraz osób starszych, a także kobiet w ciąży i karmiących oraz osób o zwiększonym wysiłku fizycznym (czynniki socjo-ekonomiczne, zdrowotne; poziom wiedzy żywieniowej, zachowania żywieniowe, aktywność fizyczna). | Zo | 3 | Test, wypowiedzi ustne, udział w dyskusji, obserwacja |
| | * Żywnienie w sporcie | K1P_W01, K1P_W05, K1P_U08, K1P_U09, K1P_U12, K1P_U13, K1P_U15, K1P_U22, K1P_K03 | Węglowodany w żywieniu sportowców. Białko w żywieniu sportowców; znaczenie i zapotrzebowanie na białko w dyscyplinach szybkościowo-siłowych, wytrzymałościowych. Rola tłuszczów w wysiłku fizycznym i ich znaczenie w żywieniu sportowców - ketoza w sporcie. Fizjologiczne zabezpieczenie energetyczne w wysiłku fizycznym. Żywnienie okotreningowe - węglowodany o wysokim i niskim indeksie glikemicznym. Równowaga wodno-elektrolitowa organizmu i jej zaburzenia podczas wysiłku fizycznego. Woda i elektrolity - znaczenie w wysiłku fizycznym. Techniki nawodnienia, profilaktyka odwodnienia. Przygotowanie napojów izotonicznych. Zasady regeneracji potreningowej. Żywność stymulująca odporność immunologiczną sportowców. | Zo | 3 | Sprawdzian, ocena koleżeńka oraz nauczycielska, wykonywanie zadań indywidualnych, obserwacja |
| Moduł wyboru 6 | * Analiza sensoryczna | K1P_W01, K1P_U19, K1P_U22, K1P_K03 | Rodzaje i systematyka metod stosowanych w badaniach sensorycznych ze względu na przedmiot oceny, zadanie oceny, liczbę wyróżników składających się na jednostkową ocenę oraz uwzględnienie czasu trwania wrażenia jako parametru oceny. Metoda analizy opisowej: koncepcja, warianty metody (consensus, spektrum, QDA). Metody dynamiczne uwzględniające przebieg wrażeń w czasie: ogólna charakterystyka, metoda T-I, metoda TRP - mierzone parametry. Sensoryczne badania konsumenckie – specyfika, kierunki zastosowań, miejsca prowadzenia badań, wybór grupy konsumentów (kryteria). Nowe metody w badaniach sensorycznych i konsumenckich. Wpływ rodzaju testu sensorycznego na dokładność różnicowania. Metoda analizy opisowej (profilowa): wybór wyróżników, sesje właściwe ocen i interpretacja statystyczna wyników. Przygotowanie przez studenta prezentacji odnośnie wyników przeprowadzonego badania w różnej grupie wiekowej osób dotyczącego różnic w ocenie intensywności smaku (smakowości) danego produktu. Przedstawienie wykorzystanych różnych metod i technik oceny analizy sensorycznej podczas badania (symulacji). | Zo | 3,5 | Raport z badań, wypowiedzi ustne, udział w dyskusji, analiza informacji na zadany temat, obserwacja, studium przypadku, prezentacja multimedialna na zadany temat |
| | * Regulacja metabolizmu | K1P_W01, K1P_W05, K1P_U05, K1P_K03 | Poznanie metabolizmu węglowodanów, białek i kwasów tłuszczowych. Różnica między metabolizmem tlenowym a bez tlenowym. Diagnostyka układu chorób metabolicznych: zaburzenia gospodarki węglowodanowej (stan przedcukrzycowy: cukrzyca), dyslipidemie. Metabolizm żelaza u ludzi zdrowych – wskaźniki zasobów żelaza w organizmie człowieka. Zaburzenie metabolizmu żelaza spowodowanej brakiem aktywności fizycznej, dietą, stanem zapalnym. Zaburzenie metabolizmu żelaza, a ryzyko chorób. Status witaminy D i jej metabolizm. Regulacja metabolizmu wapnia i fosforu-rola witaminy D. Biologiczna aktywność witaminy D. Homocysteina jako wskaźnik zaburzenia metabolizmu kwasu foliowego i witaminy B12. Zmiany w profilu lipidowym indukowane dietą i wysiłkiem fizycznym. Ocena równowagi kwasowo-zasadowej- rola diety. | Zo | 3,5 | Sprawdzian lub test, analiza informacji na zadany temat, obserwacja |

Program studiów cz.2

Obszar: **Dietetyka**

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się

| | | | | | | |
|---------------------|---------------------------------------|---|--|----|----|--|
| Praktyki | Praktyka branżowa | K1P_W01, K1P_W03, K1P_W04, K1P_W05, K1P_W06, K1P_W07, K1P_W08, K1P_W10, K1P_W11, K1P_W12, K1P_W16, K1P_W17, K1P_W18, K1P_W19, K1P_W21, K1P_W24, K1P_U01, K1P_U02, K1P_U03, K1P_U04, K1P_U05, K1P_U08, K1P_U09, K1P_U10, K1P_U12, K1P_U13, K1P_U17, K1P_U18, K1P_U19, K1P_U20, K1P_U21, K1P_U22, K1P_K01, K1P_K02, K1P_K03, K1P_K04, K1P_K05, K1P_K06, K1P_K07, K1P_K08, K1P_K09 | 1) Praktyka wstępna w placówce ochrony zdrowia (90 godzin) 2) Praktyka z technologii potraw (92 godziny) 3) Praktyka w placówce opiekuńczej- prowadzące żywienie zbiorowe (90 godzin) 4) Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i/lub chorób metabolicznych (92 godziny) 5) Praktyka pediatryczna (92 godziny) 6) Praktyka w zakresie profilaktyki żywieniowej (92 godziny) 7) Praktyka w placówce leczniczej (92 godziny) Szczegółowy program praktyk zawartych w praktyce branżowej znajduje się w programie praktyk Dietetyka na platformie onte (Ośrodka Nowych Technologii Edukacyjnych). | Z | 20 | wydrukowana karta praktyk z systemu ISAPS |
| | Praktyka "kompetencje pracownicze" | K1P_W06, K1P_W07, K1P_W08, K1P_W24, K1P_U11, K1P_U13, K1P_U17, K1P_U19, K1P_U20, K1P_U22, K1P_K01, K1P_K03, K1P_K04, K1P_K08, K1P_K09 | 1. Realizacja zajęć w formie zdalnej w postaci modułu Planowanie kariery zawodowej oraz części b-learningowej na platformie ONTE (40 godzin). 2. Charakterystyka profilu działalności danej instytucji, omówienie jej struktury, z uwzględnieniem specyfiki poszczególnych działów tzn. zasadami jej działania, charakterem świadczonych usług, ilością personelu, poznanie planu sytuacyjnego budynku oraz aktualnych problemów. 3. Przystosowanie wiadomości odnośnie obowiązków oraz kompetencji wybranych stanowisk pracy w dziale żywienia bądź innym dziale świadczenia usług. 4. Opracowanie zakresu czynności służbowych dla trzech pracowników oraz sporządzenie schematu zakresu czynności służbowych. 5. Zapoznanie się z zasadami przygotowywania i wypełniania dokumentów zgodnie z wymaganą kolejnością i obiegiem. 6. Zapoznanie się z obowiązującymi przepisami BHP. 7. Umiejętność wymienienia podstawowych prac pracowniczych oraz przedstawienie ścieżki awansu w miejscu odbywania praktyki. 8. Zapoznanie się z zasadami organizacji czasu i miejsca pracy. 9. Umiejętność posługiwania się urządzeniami niezbędnymi na stanowisku pracy, do którego student się przygotowuje w ramach praktyki. Szczegółowy program praktyk zawartych w praktyce branżowej znajduje się w programie praktyk Dietetyka na platformie onte (Ośrodka Nowych Technologii Edukacyjnych). | Z | 10 | wydrukowana karta praktyk z systemu ISAPS; zaliczone zadania na platformie zdalnego nauczania w ramach modułu Planowanie kariery zawodowej |
| Proces dyplomowania | Projekt dyplomowy | K1P_W03, K1P_W24, K1P_U04, K1P_U19, K1P_U20, K1P_U22, K1P_K03 | Poznanie wymogów edytorskich oraz konstrukcji ilustracji w projekcie dyplomowym. Poznanie zasad tworzenia bibliografii i odwołań literaturowych. Zakres przygotowania projektu dyplomowego obejmuje: sformułowanie problemu będącego tematem projektu przez studenta, określenie celu i zakresu projektu, określenie etapów i zadań do realizacji projektu, przygotowanie wprowadzenia teoretycznego oraz spisu treści z zakresu tematu projektu. | Zo | 4 | Obecność i aktywność na zajęciach, przegląd przez wykładowcę wykonanych zadań założonych w treści programowej projektu dyplomowego, ocena koleżeńska |
| | Przygotowanie do egzaminu dyplomowego | K1P_W03, K1P_W24, K1P_U04, K1P_U19, K1P_U20, K1P_U22, K1P_K03 | Praca dyplomowa jest wykonywana pod kierunkiem opiekuna- promotora, z którym należy uzgodnić jej zakres, tryb i harmonogram realizacji. Uzyskanie zaliczenia wszystkich przedmiotów przewidzianych w programie studiów. | Zo | 2 | Obecność i aktywność na zajęciach, napisana praca dyplomowa oraz uzyskanie zaliczeń wszystkich przedmiotów przewidzianych w programie studiów |