

Katalog przedmiotów

Kierunek: Dietetyka

Studia pierwszego stopnia, profil praktyczny
rok akademicki 2023/2024

MODUŁ I - OGÓLNOUCZELNIANY

- Wychowanie fizyczne 1
- Wychowanie fizyczne 2
- 1a. Język angielski 1
- 1b. Język niemiecki 1
- 1c. Język francuski 1
- 2a. Język angielski 2
- 2b. Język niemiecki 2
- 2c. Język francuski 2
- 3a. Język angielski 3
- 3b. Język niemiecki 3
- 3c. Język francuski 3
- 4a. Język angielski 4
- 4b. Język niemiecki 4
- 4c. Język francuski 4
- 5. Język angielski w branży dietetycznej
- 6a. Technologia informacyjna
- 6b. Oprogramowanie biurowe
- 7a. Działalność gospodarcza
- 7b. Podstawy organizacji i zarządzania
- 8a. Prawo konsumenckie
- 8b. Podstawy prawa pracy
- 9a. Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia
- 9b. Prawo medyczne
- 10. Zdrowie publiczne
- 11. Ochrona własności intelektualnej z przysposobieniem bibliotecznym

BLOK PRZEDMIOTÓW Z NAUK SPOŁECZNYCH

- 12a. Organizacja i zarządzanie gabinetem dietetycznym
- 12b. Etyka zawodu dietetyka
- 13a. Komunikacja społeczna
- 13b. Nowe media
- 14a. Psychologia
- 14b. Socjologia

MODUŁ II – BIOLOGICZNE I BIOCHEMICZNE PODSTAWY ŻYWIENIA I DIETETYKI

- 15. Anatomia człowieka
- 16. Fizjologia i patofizjologia człowieka
- 17. Mikrobiologia i parazytologia
- 18. Genetyka
- 19. Chemia ogólna
- 20. Chemia żywności

21. Związki biologicznie czynne w żywności
22. Dodatki w żywności
23. Biochemia ogólna i żywności
24. Kwalifikowana pierwsza pomoc

MODUŁ III – PODSTAWY ŻYWIENIA I DIETETYKI

25. Podstawy żywienia człowieka
26. Podstawy ziołolecznictwa
27. Dietetyka 1
28. Dietetyka 2
29. Podstawy dietetyki
30. Kształtowanie sylwetki i postawy ciała
31. Kosmetologia w dietetyce
32. Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności
33. Technologia żywności i potraw
34. Analiza i ocena jakości żywności
35. Doustna suplementacja pokarmowa
36. Marketing żywnościowy
37. Towaroznawstwo

MODUŁ IV – ŻYWIENIE I DIETETYKA W ZDROWIU I CHOROBI

38. Kliniczny zarys chorób
39. Wstęp do psychodietetyki
40. Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa
41. Psychogenne zaburzenia odżywiania
42. Żywienie i dietetyka pediatryczna
43. Żywienie i dietetyka geriatryczna
44. Analiza trendów dietetycznych
45. Edukacja i poradnictwo żywieniowe
46. Badania fizykalne i antropometryczne w dietetyce
47. Podstawy diagnostyki laboratoryjnej

MODUŁ VA (DYPLOMUJĄCY – DO WYBORU) DIETETYKA KLINICZNA

- 48a. Żywienie i postępowanie dietetyczne w chorobach gastroenterologicznych
- 49a. Żywienie i postępowanie dietetyczne w chorobach metabolicznych
- 50a. Żywienie i postępowanie przy niewydolności nerek
- 51a. Żywienie w chorobach autoimmunologicznych
- 52a. Żywienie kobiet w ciąży i w okresie laktacji
- 53a. Żywienie w chorobach nowotworowych
- 54a. Żywienie medyczne i leczenie żywieniowe pacjenta
- 55a. Analiza programów dietetycznych
- 56a. Postępowanie żywieniowe w bariatrii

MODUŁ VB (DYPLOMUJĄCY – DO WYBORU) DIETETYKA W SPORCIE

- 48b. Żywienie w różnych dyscyplinach sportu
- 49b. Suplementacja w sporcie
- 50b. Podstawy psychologii sportu
- 51b. Metabolizm mięśni i fizjologia wysiłku
- 52b. Toksykologia i doping w sporcie
- 53b. Pracownia dietetyki i postępowania dietetycznego w sporcie
- 54b. Odnowa biologiczna
- 55b. Analiza programów dietetycznych

56b. Trening personalny z elementami żywienia

MODUŁ VI – PRACA DYPLOMOWA

57. Techniki pisania i prezentowania pracy dyplomowej

58. Metodologia badań żywieniowych – seminarium dyplomowe 1

59. Metodologia badań żywieniowych – seminarium dyplomowe 2

60. Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy

MODUŁ VII – PRAKTYKA ZAWODOWA

61. Praktyka 1

62. Praktyka 2

63. Praktyka 3

64. Praktyka 4

65. Praktyka 5

66a. Praktyka 6 (moduł dyplomujący do wyboru – dietetyka kliniczna)

66b. Praktyka 6 (moduł dyplomujący do wyboru – dietetyka w sporcie)

67a. Praktyka 7 (moduł dyplomujący do wyboru – dietetyka kliniczna)

67b. Praktyka 7 (moduł dyplomujący do wyboru – dietetyka w sporcie)

68a. Praktyka 7 (moduł dyplomujący do wyboru – dietetyka kliniczna)

68b. Praktyka 7 (moduł dyplomujący do wyboru – dietetyka w sporcie)

INNE

69. BHP i ergonomia

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Wychowanie fizyczne 1 rok I, semestr 1	D.MI.W.F.1
Kierunek: dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł I ogólnouczelniany General Subjects	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Physical Education 1	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
Profil: praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Brak przeciwwskazań zdrowotnych do aktywnego uczestnictwa w programowych zajęciach wychowania fizycznego.	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Ćwiczenia: st.: 30.		0
Cele przedmiotu		
Celem zajęć jest doskonalenie sprawności fizycznej. Rozwijanie umiejętności ruchowych i technicznych w formach aktywności fizycznej oraz kształtowanie i wyrabianie niezbędnych nawyków do systematycznej aktywności fizycznej.		
Zakładane efekty uczenia		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia
Wiedza:	P_W01 zna i rozumie związek procesów fizjologicznych z aktywnym stylem życia i zdrowiem;	K_W01
	P_W02 zna zasady i znaczenie promocji zdrowia oraz ich związek z aktywnością fizyczną.	K_W19
Umiejętności:	P_U01 potrafi posługiwać się terminologią z zakresu anatomii i fizjologii człowieka na potrzeby promocji zdrowego trybu życia;	K_U29
	P_U02 potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	K_U31
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do poznania własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów;	K_K02
	P_K02 jest gotów do przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	K_K07
Treści programowe		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ćwiczenia wzmacniające górne partie mięśniowe. 2. Ćwiczenia wzmacniające dolne partie mięśniowe. 3. Ćwiczenia wzmacniające mięśnie brzucha i pośladków. 4. Ćwiczenia wzmacniające z gumami mini-band. 5. Relaksacja Jacobsona. 6. Ćwiczenia wzmacniające z hantlami. 7. Step aerobik. 8. Ćwiczenia wzmacniające z wykorzystaniem stepów. 		

9. Ćwiczenia siłowe z wykorzystaniem atlasu treningowego.
10. Ćwiczenia wzmacniające mięśnie posturalne.
11. Ćwiczenia rozciągające.
12. Ćwiczenia aerobowe.
13. Obwód stacyjny.
14. Ćwiczenia interwałowe.
15. Obwód stacyjny w parach.

Zalecana literatura

Podstawowa

Delavier F. (2018). *Atlas treningu siłowego*, Warszawa.

Kuński H. (2003). *Trening zdrowotny osób dorosłych*, Warszawa.

Uzupelniająca

Kasperczyk T, Mucha D. (2014). *Promocja zdrowia i żywienie w zapobieganiu chorobom cywilizacyjnym*, Kraków.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Zaliczenie na ocenę – 1 punkt za aktywny udział w zajęciach, należy uzyskać 12 pkt na zaliczenie: P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_K01, P_K02.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin (stacjonarne)
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do zajęć	-
Studiowanie literatury	-
Przygotowanie projektu/eseju/prezentacji, itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	-
inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	30
Liczba punktów ECTS	0
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Wychowanie fizyczne 2 I rok, semestr 2	D.MI.W.F.2
Kierunek: dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł I ogólnouczelniany General Subjects	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Physical Education 2	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
Profil: praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Brak przeciwwskazań zdrowotnych do aktywnego uczestnictwa w programowych zajęciach wychowania fizycznego	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Ćwiczenia: st.: 30.		0
Cele przedmiotu		
Celem zajęć jest doskonalenie sprawności fizycznej. Rozwijanie umiejętności ruchowych i technicznych w formach aktywności fizycznej oraz kształtowanie i wyrabianie niezbędnych nawyków do systematycznej aktywności fizycznej. Kształtowanie postaw wychowawczych i społecznych związanych z aktywnością fizyczną. Promowanie aktywnego i zdrowego stylu życia oraz postaw prozdrowotnych.		
Zakładane efekty kształcenia		Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
Wiedza:	P_W01 zna i rozumie w zaawansowanym stopniu związek procesów fizjologicznych z aktywnym stylem życia i zdrowiem;	K_W01
	P_W02 zna w zaawansowanym stopniu zasady i znaczenie promocji zdrowia oraz ich związek z aktywnością fizyczną.	K_W19
Umiejętności:	P_U01 potrafi posługiwać się terminologią z zakresu anatomii i fizjologii człowieka na potrzeby promocji zdrowego trybu życia;	K_U29
	P_U02 potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	K_U31
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do poznania własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów, ma ukształtowane poczucie własnych ograniczeń;	K_K02
	P_K02 jest gotów do przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	K_K07
Treści programowe		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ćwiczenia wzmacniające bez przyborów. 2. Ćwiczenia wzmacniające z piłkami gimnastycznymi. 3. Ćwiczenia wzmacniające dolne i górne partie mięśniowe. 4. Ćwiczenia mobilizacyjne. 5. Ćwiczenia aerobowe. 		

6. Obwód ćwiczebny z wykorzystaniem przyborów.
7. Relaksacja Schultza.
8. Obwód ćwiczebny na atlasie treningowym.
9. Ćwiczenia rozciągające.
10. Trening interwałowy - tabata.
11. Trening zdrowotny.
12. Ćwiczenia z wykorzystaniem ioball.
13. Ćwiczenia siłowe w parach.
14. Zdrowy kręgosłup.
15. Pilates.

Zalecana literatura

Podstawowa

Delavier F. (2018). *Atlas treningu siłowego*, Warszawa.

Kuński H. (2003). *Trening zdrowotny osób dorosłych*, Warszawa.

Uzupełniająca

Kasperczyk T, Mucha D. (2014). *Promocja zdrowia i żywienie w zapobieganiu chorobom cywilizacyjnym*, Kraków.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Zaliczenie na ocenę – 1 punkt za aktywny udział w zajęciach, należy uzyskać 12 pkt na zaliczenie: **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_K01, P_K02.**

Nakład pracy studenta	Liczba godzin (stacjonarne/niestacjonarne)
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do zajęć	-
Studiowanie literatury	-
Przygotowanie projektu/eseju/prezentacji, itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	-
inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	30
Liczba punktów ECTS	0
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Język angielski 1, A2 I rok, semestr 1	D.MI.1.J.A.1
Kierunek: dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany General Subjects	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	English Language 1	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru	angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny	Wymagania wstępne	
	Brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Ćwiczenia/lektorat: st.: 30, nst.: 15.		3
Cele przedmiotu		
Celem przedmiotu jest poszerzenie kompetencji językowych w zakresie danego języka obcego, które odnoszą się do form gramatycznych, leksykalnych, sprawnej komunikacji oraz otwartości na wyzwania współczesnego rynku pracy. Student poznaje słownictwo i wyrażenia z zakresu języka ogólnego, które umożliwiają swobodną komunikację.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna struktury gramatyczno-leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie prostych tekstów czytanych i słuchanych;	K_W24
	P_W02 zna i rozumie słownictwo oraz wyrażenia pozwalające na przedstawienie własnej osoby i najbliższego otoczenia.	K_W24
Umiejętności:	P_U01 potrafi dyskutować na tematy związane z własną osobą oraz najbliższym otoczeniem;	K_U25
	P_U02 potrafi poprawnie używać podstawowych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego;	K_U25
	P_U03 potrafi konstruować krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki ;	K_U25
	P_U04 potrafi przygotować wypowiedzi ustne, pisemne na zadany temat np. potrafi nawiązać kontakt telefoniczny używając języka zarówno formalnego jak i potocznego.	K_U25
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy oraz przyjmowania konstruktywnej krytyki.	K_K09
Treści programowe		

Przegląd czasów gramatycznych (czasys terażniejsze). Tworzenie zdań pytających ogólnych i szczegółowych, zdań oznajmujących i przeczeń w czasach terażniejszych. Przyimki czasu i miejsca. Sytuacje językowe przewidziane materiałem w semestrze I. Podstawowe słownictwo, wyrażenia z zakresu języka ogólnego.

Zalecana literatura

Podstawowa

Koenig-Latham, Oxenden C, Seligson P, Lambert J. (2019). *English File, Pre- Intermediate*, Oxford University Press.

Koenig- Latham, Oxenden C, Seligson P, Lambert J. (2019). *English File, Intermediate*, Oxford University Press.

Uzupełniająca

Murphy R. *English Grammar In Use*, Cambridge University Press, 4th Edition.

Redman S. (2003). *English Vocabulary in Use: Pre-intermediate & intermediate*, Cambridge University Press.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Ćwiczenia: kolokwia pisemne (testy oraz inne formy pisemne) – P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01; wypowiedź ustna (prezentacja) – P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01, słuchanie - P_W01, P_K01. Zaliczenie na ocenę na podstawie średniej z ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru, progi dla oceny końcowej: 5,0-4,76 (bdb), 4,75-4,26 (+db), 4,25-3,76 (db), 3,75-3,26 (+dst), 3,25-2,76 (dst), 2,75-2,0 (ndst).

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 15
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10, ns.: 20
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 10, ns.: 15
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 20, ns.: 15
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 75, ns.: 75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Język niemiecki 1, A2 I rok, semestr 1	D.MI.1.J.N.1
Kierunek: dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł I ogólnouczelniany General Subjects	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	German Language 1	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
Profil: praktyczny	Do wyboru	niemiecki
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Ćwiczenia/lektorat: st.: 30, nst.: 15.		3
Cele przedmiotu		
Stopniowe rozwijanie kompetencji językowych w zakresie języka niemieckiego, które odnoszą się do form gramatycznych, leksykalnych, sprawnej komunikacji oraz otwartości na wyzwania współczesnego rynku pracy.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna i rozumie podstawowe struktury gramatyczno-leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych;	K_W24
	P_W02 rozumie jak konstruować proste wypowiedzi adekwatne do konkretnych sytuacji typowych dla dnia codziennego;	K_W24
	P_W03 zna formy pozwalające na przedstawienie własnej osoby i najbliższego otoczenia.	K_W24
Umiejętności:	P_U01 potrafi przedstawiać tematy związane z własną osobą oraz najbliższym otoczeniem;	K_U24
	P_U02 potrafi używać poprawnie podstawowych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego;	K_U24
	P_U03 potrafi konstruować krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki;	K_U24 K_U25
	P_U04 potrafi przygotowywać wypowiedzi ustne na zadany temat, np. nawiązać kontakt telefoniczny używając języka zarówno formalnego jak i potocznego.	K_U24
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do pracy samodzielnej nad wypowiedziami ustnymi i krótkimi formami pisemnymi;	K_K01
	P_K02 jest gotów do współpracy w zespole, rozwiązując proste zadania z zakresu rozumienia tekstu	K_K09

	pisemnego ćwiczeń ze słuchania, rozwiązywania zadań gramatyczno-leksykalnych oraz uczestniczy w tworzeniu scenek sytuacyjnych.	
Treści programowe		
Prezentowanie siebie w relacjach z rodziną, przyjaciółmi, sąsiadami oraz współpracownikami w pracy. Przedmioty codziennego użytku. Nawyki żywieniowe, komunikacja w restauracji, pubie, stołówce studenckiej, itp. Czas wolny - możliwości spędzania czasu wolnego, umawianie się na spotkanie, odwołanie spotkań. Mieszkanie - opis mieszkania, pokoju w akademiku, pokoju w hotelu. Wynajmowanie mieszkania, pokoju, zamawianie pobytu w hotelu. Wrażenia z pobytu na urlopie. Odmiana czasowników regularnych i nieregularnych w czasie teraźniejszym. Czasowniki rozdzielnie i nierozdzielnie złożone, rzeczowniki w liczbie pojedynczej i mnogiej, deklinacja rzeczowników, liczebniki, rodzajnik określony i nieokreślony, przeczenie, zdania proste oznajmujące i pytające. Czasowniki modalne.		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
Aufderstraße H., Bock H., Gerdes M., Müller J., Müller H. (2003). <i>Tehmen 1 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Kursbuch</i> , Hueber Verlag, Ismaning.		
Bock H., Eisfeld K.-H., Holthaus H., Schütze-Nöhmk U. (2003). <i>Tehmen 1 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Ćwiczenia</i> , Hueber Verlag, Ismaning.		
Uzupełniająca		
Bęza S. (2003). <i>Nowe repetytorium z gramatyki języka niemieckiego</i> , Wydawnictwo Szkolne PWN, Warszawa.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Ćwiczenia: testy i prace pisemne: P_W01, P_W03, P_U04, P_K01 , wypowiedź ustna: P_W02, P_W03, P_W01, P_U01, P_U02, P_U03, P_K02 , słuchanie: P_W01, P_W03, P_K01 . Zaliczenie na ocenę na podstawie średniej z ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru, progi dla oceny końcowej: 5,0-4,76 (bdb), 4,75-4,26 (+db), 4,25-3,76 (db), 3,75-3,26 (+dst), 3,25-2,76 (dst), 2,75-2,0 (ndst).		
Nakład pracy studenta	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	st.: 30, nst.: 15	
Przygotowanie się do zajęć	st.: 10, nst.: 15	
Studiowanie literatury	st.: 10, nst.: 20	
Przygotowanie ustnych wypowiedzi na zadany temat	st.: 10, nst.: 10	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 15, nst.: 15	
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 75, nst.: 75	
Liczba punktów ECTS	3	
Kontakt	iz@ans.edu.pl	

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Język francuski 1, poziom A2 I rok, semestr 1	D.MI.1.J.F.1
Kierunek: dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł I ogólnouczelniany General Subjects	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	French Language 1	
Profil: praktyczny	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru	francuski
Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
Wymagania wstępne		
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Ćwiczenia/lektorat - st.: 30, nst.: 15.		3
Cele przedmiotu		
Rozwijanie czterech podstawowych sprawności językowych (w mówieniu, czytania, pisanu i słuchaniu) na poziomie biegłości językowej A2. Rozwijanie kompetencji komunikacyjnej. Przekazywanie wiedzy językowej: słownictwa, zwrotów i struktur oraz wiedzy interkulturowej niezbędnej w nawiązywaniu i podtrzymywaniu komunikacji z użytkownikami języka docelowego, adekwatnie do poziomu biegłości językowej A2.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna, rozumie identyfikuje i rozróżnia podstawowe struktury gramatyczno-leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie prostych tekstów czytanych i słuchanych na temat życia codziennego;	K_W24
	P_W02 rozumie jak konstruować wypowiedzi ustne, adekwatne do konkretnych sytuacji typowych dnia codziennego;	K_W24
	P_W03 zna i stosuje formy pozwalające na porozumiewanie się w sytuacjach codziennych;	K_W24
	P_W04 zna podstawowe informacje realio-oznawcze Francji (warunki życia, zwyczaje, najciekawsze miejsca, znane osobistości).	K_W24
Umiejętności:	P_U01 potrafi wypowiadać się na tematy związane ze swoim otoczeniem;	K_U24
	P_U02 potrafi poprawnie stosować podstawowe formy gramatyczno-leksykalne, właściwe dla konkretnych sytuacji dnia codziennego;	K_U24
	P_U03 potrafi zrozumieć krótkie, proste teksty na konkretne tematy, napisane językiem codziennym lub związane ze studiami/pracą, zawierające często używane sformułowania;	K_U25

	P_U04 potrafi relacjonować wydarzenia z przeszłości, opisać przebieg swojego dnia, prezentować osoby, warunki życia, studiów/pracy, codzienne rutynowe czynności.	K_U25
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do samodzielnej pracy, przygotowania wypowiedzi ustnych i krótkich form pisemnych; P_K02 jest gotów do współpracy w zespole, rozwiązując proste zadania z zakresu rozumienia tekstu pisemnego, ćwiczeń ze słuchania, rozwiązywania zadań gramatyczno-leksykalnych oraz uczestniczy w tworzeniu scenek sytuacyjnych.	K_K09 K_K09
Treści programowe		
Dzień powszedni i dzień wolny od zajęć- relacjonowanie przebiegu dnia, opis czynności w czasie przeszłym. Orientacja w mieście, pytanie o drogę, opis miejscowości. Zakupy, prezenty, życzenia-redagowanie zaproszeń, opis przedmiotów. Choroby i dolegliwości, nieszczęśliwe wypadki. Kraje francuskojęzyczne- interesujące miejsca, kultura, kulinaria, ciekawi ludzie. Relacjonowanie wydarzeń z przeszłości. Opisywanie miast – atrakcje, położenie, porównanie miast – określanie ilości: dużo, mało, kilka, itd. Szkolnictwo i nauczanie języków obcych – jak się uczyć. Sytuacje językowe – nawiązywanie kontaktów, zapisywanie się do szkoły, załatwianie spraw przez telefon, pytanie się o kierunki i udzielanie informacji. Słownictwo i gramatyka: Alfabet. Podstawowe czasowniki. Rodzajniki: określone i nieokreślone. Rodzaj męski i żeński rzeczowników i przymiotników. Przyimki i nazwy krajów. Zaimki osobowe, dzierżawcze, pytające, wskazujące, zaimki mocne. Przyimki miejsca. Przeczenie. Formy grzecznościowe.		
Zalecana literatura		
Podstawowa: Berthet A, Daill E, Hugot C. (2012). <i>Alter Ego</i> , Hachette. Menand R, Capelle G. (2009). <i>Le Nouveau Taxi</i> , Hachette.		
Uzupełniająca: Hirschprung N, Tricot T. (2018). <i>Cosmopolite 3</i> , Hachette. Hirschprung N, Tricot T. (2018). <i>Cosmopolite 4</i> , Hachette.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Ćwiczenia: testy i prace pisemne: P_W01, P_W03, P_U04, P_K01 , wypowiedzi ustne: P_W02, P_W03, P_W04, P_W01, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K02 , słuchanie: P_W01, P_W03, P_K01 . Zaliczenie na ocenę na podstawie średniej z ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru, progi dla oceny końcowej: 5,0-4,76 (bdb), 4,75-4,26 (+db), 4,25-3,76 (db), 3,75-3,26 (+dst), 3,25-2,76 (dst), 2,75-2,0 (ndst).		
Nakład pracy studenta	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	st.: 30, nst.: 15	
Przygotowanie się do zajęć	st.: 15, nst.: 20	
Studiowanie literatury	st.: 10, nst.: 15	
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	st.: 10, nst.: 10	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 10, nst.: 15	
łącznie nakład pracy studenta w godz.	st.: 75, nst.: 75	
Liczba punktów ECTS	3	
Kontakt	iz@ans.edu.pl	

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Język angielski 2, A2/B1 I rok, semestr 2	D.MI.2.J.A.2
Kierunek: dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany General Subjects	
Poziom studiów: pierwszego stopnia,	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	English Language 2	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru	angielski
Profil: praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
Zaliczenie przedmiotu Język angielski 1		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Ćwiczenia/lektorat: st.: 30, nst.: 15.		3
Cele przedmiotu		
Poszerzenie kompetencji językowych w zakresie danego języka obcego, które odnoszą się do form gramatycznych, leksykalnych, sprawnej komunikacji oraz otwartości na wyzwania współczesnego rynku pracy. Student poznaje słownictwo oraz wyrażenia, doskonali i rozwija sprawności językowe.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna i rozumie podstawowe struktury gramatyczno-leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych;	K_W24
	P_W02 zna słownictwo i wyrażenia pozwalające na przedstawienie własnej opinii na różnorodny temat.	K_W24
Umiejętności:	P_U01 potrafi poprawnie używać podstawowych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego;	K_U25
	P_U02 potrafi konstruować krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki;	K_U25
	P_U03 potrafi przygotowywać wypowiedzi ustne, pisemne na zadany temat.	K_U25
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do aktywnego uczestnictwa w językowych scenkach sytuacyjnych z poszanowaniem zdania i opinii innych osób.	K_K09
Treści programowe		
Przegląd czasów przeszłych: tworzenie zdań pytających ogólnych i szczegółowych, zdań oznajmujących oraz przeczeń w wybranych czasach teraźniejszych i przeszłych; Czasowniki modalne– ich zastosowanie; Pytania o podmiot; Sytuacje językowe przewidziane materiałem dla semestru II.		
Zalecana literatura		
Podstawowa:		

Koenig-Latham, Oxenden C, Seligson P, Lambert J. (2019). *English File, Pre- Intermediate*, Oxford University Press.

Koenig-Latham, Oxenden C, Seligson P, Lambert J. (2019). *English File, Intermediate*, Oxford University Press.

Uzupełniająca:

Murphy R. *English Grammar In Use*, Cambridge University Press, 4th Edition.

Redman S. (2003). *English Vocabulary in Use: Pre-intermediate & intermediate*, Cambridge University Press.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Ćwiczenia: kolokwia pisemne (testy oraz inne formy pisemne): **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01**, wypowiedź ustna: **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01**, słuchanie: **P_W01, P_K01**. Zaliczenie na ocenę na podstawie średniej z ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru, progi dla oceny końcowej: 5,0-4,76 (bdb), 4,75-4,26 (+db), 4,25-3,76 (db), 3,75-3,26 (+dst), 3,25-2,76 (dst), 2,75-2,0 (ndst).

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 30, nst.: 15
Przygotowanie się do zajęć	st.: 10, nst.: 20
Studiowanie literatury	st.: 5, nst.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	st.: 10, nst.: 15
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 20, nst.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 75, nst.: 75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Język niemiecki 2, poziom A2/B1 I rok, semestr 2	D.MI.2.J.N.2
Kierunek: dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł I ogólnouczelniany General Subjects	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	German Language 2	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru	niemiecki
Profil: praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Zaliczenie przedmiotu Język niemiecki 1	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Ćwiczenia/lektorat – st.: 30, nst.: 15.		3
Cele przedmiotu		
Poszerzenie kompetencji językowych w zakresie języka niemieckiego, które odnoszą się do wszystkich sprawności językowych, ze szczególnym naciskiem na rozwijanie sprawności mówienia i rozumienia ze słuchu.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna i rozumie podstawowe struktury gramatyczno-leksykalne w stopniu umożliwiającym rozumienie bardziej złożonych tekstów czytanych i słuchanych na temat życia codziennego;	K_W24
	P_W02 rozumie jak konstruować wypowiedzi ustne adekwatne do konkretnych sytuacji typowych dla dnia codziennego;	K_W24
	P_W03 zna i stosuje formy pozwalające na porozumiewanie się w sytuacjach codziennych;	K_W24
	P_W04 zna podstawowe informacje realio-oznawcze Niemiec (warunki życia, zwyczaje, najciekawsze miejsca, znane osobistości).	K_W24
Umiejętności:	P_U01 potrafi rozmawiać na tematy związane ze swoim otoczeniem;	K_U24
	P_U02 potrafi używać poprawnie różnorodnych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego;	K_U24
	P_U03 potrafi konstruować krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki;	K_U24
	P_U04 potrafi relacjonować wydarzenia z przeszłości, opisuje przebieg swojego dnia.	K_U25

Kompetencje społeczne:	<p>P_K01 jest gotów do pracy samodzielnie nad wypowiedziami ustnymi i krótkimi formami pisemnymi;</p> <p>P_K02 jest gotów do współpracy w zespole, rozwiązując proste zadania z zakresu rozumienia tekstu pisemnego, ćwiczeń ze słuchania, rozwiązywania zadań gramatyczno-leksykalnych oraz uczestniczy w tworzeniu scenek sytuacyjnych.</p>	<p>K_K01</p> <p>K_K09</p>
Treści programowe		
<p>Choroby i dolegliwości, nieszczęśliwe wypadki. Dzień powszedni i dzień wolny od zajęć-relacjonowanie przebiegu dnia, opis czynności w czasie przeszłym. Obowiązki w pracy zawodowej. Orientacja w mieście, pytanie o drogę, opis miejscowości. Zakupy, prezenty, życzenia- redagowanie zaproszeń, opis przedmiotów. Kraje niemieckojęzyczne- ciekawe miejsca, kultura, kulinaria, ciekawi ludzie. Zaimki osobowe i dzierżawcze. Czas przeszły <i>Perfekt</i>. Czas przeszły – <i>Präteritum</i> czasowników modalnych i posiłkowych. Stopniowanie przymiotników.</p>		
Zalecana literatura		
<p>Podstawowa</p> <p>Aufderstraße H., Bock H., Gerdes M., Müller J., Müller H. (2003). <i>Tehmen 1 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Kursbuch</i>, Hueber Verlag, Ismaning.</p> <p>Bock H., Eisfeld K.-H., Holthaus H., Schütze-Nöhmk U. (2003). <i>Tehmen 1 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Ćwiczenia</i>, Hueber Verlag, Ismaning.</p>		
<p>Uzupelniająca</p> <p>Bęza S. (2003). <i>Nowe repetytorium z gramatyki języka niemieckiego</i>, Wydawnictwo Szkolne PWN, Warszawa.</p>		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
<p>Ćwiczenia: testy i prace pisemne: P_W01, P_W03, P_U04, P_K01, wypowiedź ustna: P_W02, P_W03, P_W04, P_W01, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K02, słuchanie: P_W01, P_W03, P_K01. Zaliczenie na ocenę na podstawie średniej z ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru, progi dla oceny końcowej: 5,0-4,76 (bdb), 4,75-4,26 (+db), 4,25-3,76 (db), 3,75-3,26 (+dst), 3,25-2,76 (dst), 2,75-2,0 (ndst).</p>		
		Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne
Zajęcia dydaktyczne	st.: 30, nst.: 15	
Przygotowanie się do zajęć	st.: 10, nst.: 15	
Studiowanie literatury	st.: 10, nst.: 15	
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	st.: 10, nst.: 15	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 15, nst.: 15	
łącznie nakład pracy studenta w godz.	st.: 75, nst.: 75	
Liczba punktów ECTS	3	
Kontakt	iz@ans.edu.pl	

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Język francuski 2, poziom A2/B1 I rok, semestr 2	D.MI.2.J.F.2
Kierunek: dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł I ogólnouczelniany General Subjects	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	French Language 2	
Profil studiów: praktyczny	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru	francuski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
Zaliczenie przedmiotu Język francuski 1		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Ćwiczenia/lektorat - st.: 30, nst.: 15.		3
Cele przedmiotu		
Poszerzenie kompetencji językowych w zakresie języka francuskiego, które odnoszą się do form gramatycznych, leksykalnych, sprawnej komunikacji oraz otwartości na wyzwania współczesnego rynku pracy. Po semestrze 2-gim student potrafi zaaranżować spotkanie, skonstruować prośby o pomoc, dokonać wyboru i przekonać do niego rozmówcę, dokonać rezerwacji.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna i rozumie struktury gramatyczno-leksykalne dotyczące przyszłości, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych na temat podróży, jedzenia, związków międzyludzkich;	K_W24
	P_W02 zna język potoczny na podstawie scen filmowych, rozumie intencje mówiących oraz konstruuje proste wypowiedzi: opis wymyślonej historii, opis podróży, scena w restauracji;	K_W24
	P_W03 zna i stosuje formy pozwalające na przedstawienie nowego otoczenia np. w podróży.	K_W24
Umiejętności:	P_U01 potrafi rozpoznać i korzystać z poznanych struktur i słownictwa w celu przedyskutowania sytuacji życia codziennego, zaaranżować spotkanie, sformułować prośbę, ustalić termin, przekonać rozmówcę do swojej racji, zaproponować wspólne rozwiązanie;	K_U24
	P_U02 potrafi poprawnie używać podstawowych form gramatyczno-leksykalnych, właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego: na lotnisku, w hotelu, restauracji;	K_U24
	P_U03 potrafi konstruować krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej	K_U25
		K_U24

	tematyki: dokonanie rezerwacji, złożenie zamówienia w restauracji, itp.; P_U04 potrafi przygotować wypowiedzi ustne, pisemne na zadany temat, np. nawiązać kontakt telefoniczny oraz mailowy używając języka zarówno formalnego jak i potocznego.	
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do pracy samodzielnej nad wypowiedziami ustnymi i krótkimi formami pisemnymi: złożenie zamówienia, e-mail; P_K02 jest gotów do współpracy w zespole, rozwiązując proste zadania z zakresu rozumienia tekstu pisemnego, ćwiczeń ze słuchania, rozwiązywania zadań gramatyczno-leksykalnych oraz uczestniczenia w tworzeniu scenek sytuacyjnych; na lotnisku, w hotelu.	K_K09 K_K09
Treści programowe		
Budowa zdania francuskiego, rodzaj męski i żeński przymiotnika, konstrukcja c'est+nom, c'est+pronom. Pytanie o inną osobę, czasowniki I grupy, narodowości i kraje, rytm zdania francuskiego. Opis osoby, upodobania, sport, kolory, budowa zdania pytającego, rodzajnik określony i jego formy. Rodzina, sąsiedzi, miejsce zamieszkania, konstrukcja il y a ,liczba mnoga rzeczowników i przymiotników, czasowniki: avoir, savoir, konstrukcja être en train de+infinitif (présent continu), zaimki akcentowane (pronoms toniques), przyimek chez. Usytuowanie w przestrzeni, praca, odpoczynek, szkoła we Francji, czasowniki: aller, venir, przyimek à i de, rodzajnik ściągnięty, czas futur proche (aller+infinitif) i passé récent (venir de+infinitif). Zapisy na zajęcia, rozkład zajęć, poczta elektroniczna, Internet, dni tygodnia, miesiące, pory roku, daty i godziny, sms, rok szkolny i akademicki, rodzajnik nieokreślony, liczebnik francuski, zadawanie pytań, czasowniki II grupy. Paryż, metro, środki transportu i odpowiednie przyimki (en/à), czasowniki: prendre, faire, partir, revenir, acheter, przyimki przy nazwach krajów. Miasto, sklepy, wyjaśnianie drogi, usytuowanie obiektów i przedmiotów, czasowniki: pouvoir, connaître, tryb rozkazujący, forma przecząca. Przedstawianie różnych form spędzania wakacji – użycie czasów przyszłych do wyrażenia planów na przyszłość, intencji; Sytuacje językowe: na lotnisku: odprawa, rezerwacja, kontrola paszportowa, rozwiązywanie problemów.		
Zalecana literatura		
Podstawowa: Berthet A, Daill E, Hugot C. (2012). <i>Alter Ego</i> , Hachette. Menand R, Capelle G. (2009). <i>Le Nouveau Taxi</i> , Hachette.		
Uzupełniająca: Hirschprung N, Tricot T. (2018). <i>Cosmopolite 3</i> , Hachette. Hirschprung N, Tricot T. (2018). <i>Cosmopolite 4</i> , Hachette.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Ćwiczenia: testy i prace pisemne: P_W01, P_W03, P_U04, P_K01 , wypowiedzi ustne: P_W02, P_W03, P_W01, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K02 , słuchanie: P_W01, P_W03, P_K01 . Zaliczenie na ocenę na podstawie średniej z ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru, progi dla oceny końcowej: 5,0-4,76 (bdb), 4,75-4,26 (+db), 4,25-3,76 (db), 3,75-3,26 (+dst), 3,25-2,76 (dst), 2,75-2,0 (ndst).		
Nakład pracy studenta	Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne	
Zajęcia dydaktyczne	st.: 30, nst.: 15	
Przygotowanie się do zajęć	st.: 15, nst.: 20	
Studiowanie literatury	st.: 10, nst.: 15	
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	st.: 10, nst.: 10	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 10, nst.: 15	

Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 75, nst.: 75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia Kierunek: dietetyka Poziom studiów: pierwszego stopnia, licencyjne profil: praktyczny	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu
	Język angielski 3, B1/B2 II rok, semestr 3		D.MI.3.J.A.3
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim		
	Moduł I Ogólnouczelniany General Subjects		
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim		
	English Language 3		
	Status przedmiotu		Język wykładowy
	Do wyboru		angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
	Wymagania wstępne		
Zaliczenie przedmiotu Język angielski 2			
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS	
Ćwiczenia/lektorat- st.: 30, nst.: 15.		3	
Cele przedmiotu			
Celem przedmiotu jest poszerzenie kompetencji językowych w zakresie danego języka obcego, które odnoszą się do form gramatycznych, leksykalnych, sprawnej komunikacji oraz otwartości na wyzwania współczesnego rynku pracy. Student poznaje słownictwo i wyrażenia z zakresu języka ogólnego, które umożliwiają swobodną komunikację. Ponadto rozwija i doskonali umiejętności językowe niezbędne do sprawnego poruszania się na rynku pracy.			
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 student zna i rozumie struktury gramatyczno-leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych, w tym zaawansowanych	K_W24	
	P_W02 zna i rozumie słownictwo i wyrażenia z zakresu wymaganej/przerabianej tematyki	K_W24	
Umiejętności:	P_U01 potrafi poprawnie używać poprawnie form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego;	K_U24	
	P_U02 konstruuje krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki;	K_U25	
	P_U03 potrafi, poprzez umiejętne zastosowanie struktur leksykalno-gramatycznych wyjaśnić i opisać wybrane zagadnienia oraz przedstawić (w formie ustnej i pisemnej) swoje stanowisko dot. tych zagadnień	K_U25	
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do podnoszenia poziomu swojej wiedzy i uznawania znaczenia języka obcego we współczesnym świecie (wykształcenie, praca zawodowa, podróże, itp.);	K_K01	
Treści programowe			

Przegląd czasów gramatycznych (czasy teraźniejsze, przeszłe, przyszłe). Tworzenie zdań pytających ogólnych i szczegółowych, zdań oznajmujących i przeczeń w czasach teraźniejszych i przeszłych. Strona bierna. Sytuacje językowe, słownictwo, wyrażenia przewidziane materiałem w semestrze III. Podstawowe słownictwo, wyrażenia z zakresu języka specjalistycznego.

Zalecana literatura

Podstawowa:

Koenig-Latham, Oxenden C, Seligson P, Lambert J. (2019). *English File, Pre- Intermediate*, Oxford University Press.

Koenig-Latham, Oxenden C, Seligson P, Lambert J. (2019). *English File, Intermediate*, Oxford University Press.

Uzupełniająca:

Murphy R. *English Grammar In Use*, Cambridge University Press, 4th Edition.

Redman S. (2003). *English Vocabulary in Use: Pre-intermediate & intermediate*, Cambridge University Press.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Ćwiczenia: kolokwia pisemne (testy oraz inne formy pisemne): **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01**, wypowiedź ustna: **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01**, słuchanie: **P_W01, P_K01**. Zaliczenie na ocenę na podstawie średniej z ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru, progi dla oceny końcowej: 5,0-4,76 (bdb), 4,75-4,26 (+db), 4,25-3,76 (db), 3,75-3,26 (+dst), 3,25-2,76 (dst), 2,75-2,0 (ndst).

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 30, nst.: 15
Przygotowanie się do zajęć	st.: 10, nst.: 20
Studiowanie literatury	st.: 5, nst.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	st.: 10, nst.: 15
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 20, nst.: 15
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 75, nst.: 75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Język niemiecki 3, poziom B1/B2 II rok, semestr 3	D.MI.3.J.N.3
Kierunek: dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł I ogólnouczelniany General Subjects	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	German Language 3	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru	polski
Profil: praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Zaliczenie przedmiotu Język niemiecki 2	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Ćwiczenia/lektorat - st.: 30, nst.: 15.		3
Cele przedmiotu		
Dalsze poszerzenie kompetencji językowych w zakresie języka niemieckiego, które odnoszą się do wszystkich sprawności językowych oraz systematyczne powtarzanie i utrwalanie poznanych form leksykalno-gramatycznych.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna i rozumie struktury gramatyczno-leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie bardziej złożonych tekstów czytanych i słuchanych na temat życia codziennego, zawodowego i społecznego;	K_W24
	P_W02 rozumie jak konstruować złożone wypowiedzi ustne adekwatne do konkretnych sytuacji komunikacyjnych;	K_W24
	P_W03 zna zróżnicowane konstrukcje pozwalające na porozumiewanie się w sytuacjach codziennych;	K_W24
	P_W04 zna podstawowe informacje realio-oznawcze Niemiec (system edukacyjny, ekonomiczny).	K_W24
Umiejętności:	P_U01 potrafi dyskutować na tematy związane ze swoim bliższym i dalszym otoczeniem;	K_U24
	P_U02 potrafi używać poprawnie konstrukcji gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnej sytuacji komunikacyjnej;	K_U24
	P_U03 potrafi konstruować złożone wypowiedzi argumentacyjne na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki;	K_U24
	P_U04 potrafi opisać wygląd osób, zainteresowania, relacje panujące między nimi i otoczeniem.	K_U25
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do pracy samodzielnie nad wypowiedziami ustnymi i pisemnymi;	K_K01
		K_K09

	P_K02 jest gotów do współpracy w zespole, rozwiązując coraz bardziej złożone zadania z zakresu rozumienia tekstu pisemnego, ćwiczeń ze słuchania, rozwiązywania zadań gramatyczno-leksykalnych oraz uczestniczy w tworzeniu scenek sytuacyjnych.	
Treści programowe		
Opis osoby - wygląd zewnętrzny, cechy charakteru, wpływ wyglądu zewnętrznego na relacje z otoczeniem. System szkolnictwa w Polsce i Niemczech. Wybór zawodu, wykształcenie, poszukiwanie miejsca pracy. Bezrobocie wśród młodzieży. Telewizja jako rozrywka. Wpływ telewizji na rozwój człowieka/dziecka. Sztuka uliczna. Praca zawodowa, wynagrodzenie. Prowadzenie gospodarstwa domowego - wydatki. Więzy rodzinne. Wychowanie dzieci dawniej i dziś. Konflikty pokoleniowe. Relacje rodzinne. Deklinacja przymiotnika. Zdania współrzędnie złożone. Zdania poboczne z <i>weil</i> i <i>obwohl</i> . Tryb przypuszczający <i>Konjunktiv II</i> , strona bierna w czasie teraźniejszym i przeszłym <i>Präteritum</i> , Konstrukcje bezokolicznikowe.		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
Aufderstraße H., Bock H., Gerdes M., Müller J., Müller H. (2003). <i>Tehmen 1 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Kursbuch</i> , Hueber Verlag, Ismaning.		
Bock H., Eisfeld K.-H., Holthaus H., Schütze-Nöhmk U. (2003). <i>Tehmen 1 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Ćwiczenia</i> , Hueber Verlag, Ismaning.		
Uzupelniająca		
Beza S. (2003). <i>Nowe repetytorium z gramatyki języka niemieckiego</i> , Wydawnictwo Szkolne PWN, Warszawa.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Ćwiczenia: testy i prace pismene: P_W01, P_W03, P_U04, P_K01, wypowiedź ustna: P_W02, P_W03, P_W01, P_W04, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K02, słuchanie: P_W01, P_W03, P_K01. Zaliczenie na ocenę na podstawie średniej z ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru, progi dla oceny końcowej: 5,0-4,76 (bdb), 4,75-4,26 (+db), 4,25-3,76 (db), 3,75-3,26 (+dst), 3,25-2,76 (dst), 2,75-2,0 (ndst).		
Nakład pracy studenta	Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne	
Zajęcia dydaktyczne	st.: 30, nst.: 15	
Przygotowanie się do zajęć	st.: 15, nst.: 20	
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	st.: 15, nst.: 25	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 15, nst.: 15	
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 75, nst.: 75	
Liczba punktów ECTS	3	
Kontakt	iz@ans.edu.pl	

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Język francuski 3, poziom B1/B2 II rok, semestr 3	D.MI.3.J.F.3
Kierunek: dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł I ogólnouczelniany General Subjects	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	French Language 3	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru	francuski
Profil studiów: praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Zaliczenie przedmiotu Język francuski 2	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Ćwiczenia/lektorat - st.: 30, nst.: 15.		3
Cele przedmiotu		
Poszerzenie kompetencji językowych w zakresie języka francuskiego, które odnoszą się do form gramatycznych, leksykalnych, sprawnej komunikacji oraz otwartości na wyzwania współczesnego rynku pracy. Po semestrze 3 student potrafi zaaranżować spotkanie, skonstruować prośby o pomoc, dokonać wyboru i przekonać do niego rozmówcę, dokonać rezerwacji, potrafi wyrazić przypuszczenia, wykonać krótką prezentację, napisać list motywacyjny oraz notę z instrukcjami.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna struktury gramatyczno- leksykalne dotyczące teraźniejszości i przyszłości, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych na temat pracy, pracy z komputerami oraz filmów;	K_W24
	P_W02 zna i rozumie język potoczny oraz formalny, intencje mówiących oraz konstruuje proste wypowiedzi: opis miejsca i obowiązków w pracy, opis obejrzanego filmu, opis strony internetowej;	K_W24
	P_W03 zna i stosuje formy pozwalające na przedstawienie nowego otoczenia np. rozmowa o pracę, kupno biletu do kina, itp.;	K_W24 K_W24
	P_W04 zna charakterystykę różnych typów zawodów,	
Umiejętności:	P_U01 potrafi rozpoznać i korzystać z poznanych struktur i słownictwa w celu przedyskutowania sytuacji życia codziennego, zaaranżować spotkanie, sformułować prośbę, ustalić termin, przekonać rozmówcę do swojej racji, zaproponować wspólne rozwiązanie;	K_U24 K_U25 K_U25
	P_U02 potrafi poprawnie używać podstawowych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego: rozmowa kwalifikacyjna o pracę,	K_U25

	<p>P_U03 potrafi konstruować krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki: potrafi udzielić porady zawodowej, zasięgnąć jej, przeprowadzić rozmowę kwalifikacyjną, zaprezentować siebie jako pracownika, itp.;</p> <p>P_U04 potrafi przygotować wypowiedzi ustne, pisemne na zadany temat, np. instrukcja obsługi komputera czy plany na przyszłość, używając języka zarówno formalnego jak i potocznego;</p>	
Kompetencje społeczne:	<p>P_K01 jest gotów do samodzielnej pracy nad wypowiedziami ustnymi i krótkimi formami pisemnymi: CV, list motywacyjny, recenzja;</p> <p>P_K02 jest gotów do współpracy w zespole, rozwiązując proste zadania z zakresu rozumienia tekstu pisemnego, ćwiczeń ze słuchania, rozwiązywania zadań gramatyczno-leksykalnych oraz uczestniczy w tworzeniu scenek sytuacyjnych; rozmowa kwalifikacyjna o pracę.</p>	<p>K_K01</p> <p>K_K09</p>
Treści programowe		
<p>Powtórzenie czasów teraźniejszych i ich zastosowanie przy opisie zdarzeń przyszłych; Tworzenie narracji – opis filmów; Strona bierna – opis programu TV, instrukcja obsługi; Kolokacje czasownikowe – tworzenie zwrotów czasownikowych. Sytuacje językowe: rozmowa kwalifikacyjna o pracę, opis kwalifikacji, obowiązki w pracy, opis funkcjonowania komputera, rozmowa o ulubionej formie rozrywki. Autoprezentacja, poszukiwanie pracy i pracowników, miejsce pracy. Globalizacja rynków pracy. Przedsiębiorstwo/Instytucja i jego/jej działalność. Korespondencja służbowa i prywatna. Praca i życie zawodowe: CV, list motywacyjny, rozmowa kwalifikacyjna, problem bezrobocia, ogłoszenia o pracy, praca studentów. Tryb łączący (subjonctif présent). Przysłówki.</p>		
Zalecana literatura		
Podstawowa:		
<p>Berthet A, Daill E, Hugot C. (2012). <i>Alter Ego</i>, Hachette.</p> <p>Menand R, Capelle G. (2009). <i>Le Nouveau Taxi</i>, Hachette.</p>		
Uzupełniająca:		
<p>Hirschprung N, Tricot T. (2018). <i>Cosmopolite 3</i>, Hachette.</p> <p>Hirschprung N, Tricot T. (2018). <i>Cosmopolite 4</i>, Hachette.</p>		
Formy zaliczenia / sposoby weryfikacji		
<p>Ćwiczenia: testy i prace pisemne: P_W01, P_W03, P_U04, P_K01, wypowiedzi ustne: P_W02, P_W03, P_W01, P_W04, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K02, słuchanie: P_W01, P_W03, P_K01. Zaliczenie na ocenę na podstawie średniej z ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru, progi dla oceny końcowej: 5,0-4,76 (bdb), 4,75-4,26 (+db), 4,25-3,76 (db), 3,75-3,26 (+dst), 3,25-2,76 (dst), 2,75-2,0 (ndst).</p>		
Nakład pracy studenta	Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne	
Zajęcia dydaktyczne	st.: 30, nst.: 15	
Przygotowanie się do zajęć	st.: 15, nst.: 20	
Studiowanie literatury	st.: 5, nst.: 15	
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	st.: 10, nst.: 10	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 15, nst.: 15	
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 75, nst.: 75	
Liczba punktów ECTS	3	
Kontakt	iz@ans.edu.pl	

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Język angielski 4, B2 II rok, semestr 4	D.MI.4.J.A.4
Kierunek: dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany General Subjects	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	English Language 4	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru	angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny	Wymagania wstępne	
	Zaliczenie przedmiotu Język angielski 3	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Ćwiczenia/lektorat - st.: 30, nst.: 15		3
Cele przedmiotu		
Celem przedmiotu jest poszerzenie kompetencji językowych w zakresie danego języka obcego, które odnoszą się do form gramatycznych, leksykalnych, sprawnej komunikacji oraz otwartości na wyzwania współczesnego rynku pracy. Ponadto rozwija i doskonali umiejętności językowe niezbędne do sprawnego poruszania się na rynku pracy. Student poznaje również zagadnienia specjalistyczne, które wprowadzają do nauki języka branżowego.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna i rozumie struktury gramatyczno-leksykalne, w tym zaawansowane;	K_W24
	P_W02 zna i rozumie słownictwo i wyrażenia z zakresu przerabianej tematyki (w tym wybranego słownictwa branżowego).	K_W24
Umiejętności:	P_U01 potrafi dyskutować na tematy przewidziane materiałem dla semestru IV;	K_U24
	P_U02 potrafi używać poprawnie różnorodnych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji (dzień codzienny, praca, dom, otoczenie etc.);	K_U24
	P_U03 potrafi konstruować wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki;	K_U25
	P_U04 potrafi wyszukiwać anglojęzyczne teksty źródłowe (artykuły, publikacje, bazy danych) dotyczące tematyki dotyczącej studiowanego kierunku.	K_U25
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do samodoskonalenia, w tym do dalszego kształcenia językowego.	K_K01
Treści programowe		
Przegląd czasów gramatycznych (czasy teraźniejsze, przeszłe, przyszłe), czasowniki złożone, frazowe. Tryby warunkowe, mowa zależna. Sytuacje językowe, słownictwo, wyrażenia przewidziane materiałem w semestrze IV. Podstawowe słownictwo, wyrażenia z zakresu języka branżowego.		
Zalecana literatura		

Podstawowa:

Koenig-Latham, Oxenden C, Seligson P, Lambert J. (2019). *English File, Pre- Intermediate*, Oxford University Press.

Koenig- Latham, Oxenden C, Seligson P, Lambert J. (2019). *English File, Intermediate*, Oxford University Press.

Uzupełniająca:

Murphy R. *English Grammar In Use*, Cambridge University Press, 4th Edition.

Redman S. (2003). *English Vocabulary in Use: Pre-intermediate & intermediate*, Cambridge University Press.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Ćwiczenia: egzamin – test z pytaniami zamkniętymi i otwartymi: **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01**. Progi procentowe: 100-90% bdb, 84-81% +db, 80-75% db, 74-71% +dst, 70-60% dst, 59-0% ndst.

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 30, nst.: 15
Przygotowanie się do zajęć	st.: 10, nst.: 20
Studiowanie literatury	st.: 5, nst.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	st.: 10, nst.: 15
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 20, nst.: 15
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 75, nst.: 75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Język niemiecki 4, poziom B2 II rok, semestr 4	D.MI.4.J.N.4
Kierunek: dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł I ogólnouczelniany General Subjects	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	German Language 4	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru	polski
Profil: praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Zaliczenie przedmiotu Język niemiecki 3	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Ćwiczenia/lektorat - st.: 30, nst.: 15.		3
Cele przedmiotu		
Rozwijanie umiejętności swobodnego wypowiedzania się w języku niemieckim oraz systematyczne powtarzanie i utrwalanie poznanych form leksykalno-gramatycznych, a także poszerzenie wiedzy dotyczącej stosowania różnorodnych strategii komunikacyjnych.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna różnorodne struktury gramatyczno-leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych na poziomie B2;	K_W24
	P_W02 zna różnorodne techniki ułatwiające zrozumienie tekstów, wypowiedzi i konstruowanie własnych tekstów ustnych i pisemnych;	K_W24
	P_W03 zna podstawowe informacji realio-oznawcze Niemiec (system polityczny, socjalny).	K_W24
Umiejętności:	P_U01 potrafi dyskutować na tematy związane ze swoim bliższym i dalszym otoczeniem;	K_U24
	P_U02 potrafi używać poprawnie złożonych konstrukcji gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnej sytuacji komunikacyjnej;	K_U24
	P_U03 potrafi konstruować złożone wypowiedzi argumentacyjne na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki;	K_U24
	P_U04 potrafi opisywać, relacjonować, argumentować, porównywać i zestawiać informacje w języku niemieckim.	K_U25
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do pracy samodzielnej nad wypowiedziami ustnymi i pisemnymi;	K_K01
	P_K02 jest gotów do współpracy w zespole, rozwiązując złożone zadania z zakresu rozumienia tekstu pisemnego, ćwiczeń ze słuchania i czytania,	K_K09

	rozwiązywania zadań gramatyczno-leksykalnych oraz uczestniczy w tworzeniu scenek sytuacyjnych.	
Treści programowe		
Środowisko naturalne - współczesne problemy i zagrożenia. Podróżowanie, zwiedzanie innych krajów i poznawanie nowych kultur. Polityka, partie polityczne w Niemczech, system wyborczy. Zjednoczenie Niemiec i życie w Niemczech po zjednoczeniu. Seniorzy - ich miejsce w społeczeństwie. Literatura - czytanie książek, ulubione książki. Podsumowanie wiadomości i przygotowanie do egzaminu. Konstrukcje bezosobowe z zaimkiem <i>es</i> . Zdania podrzędnie złożone z <i>dass, damit, ob., wenn, als</i> . Przyimki. Rekcja czasownika, przymiotnika i rzeczownika.		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
Aufderstraße H., Bock H., Gerdes M., Müller J., Müller H. (2003). <i>Tehmen 1 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Kursbuch</i> , Hueber Verlag, Ismaning.		
Bock H., Eisfeld K.-H., Holthaus H., Schütze-Nöhmke U. (2003). <i>Tehmen 1 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Ćwiczenia</i> , Hueber Verlag, Ismaning.		
Uzupełniająca		
Bęza S. (2003). <i>Nowe repetytorium z gramatyki języka niemieckiego</i> , Wydawnictwo Szkolne PWN, Warszawa.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Ćwiczenia: egzamin – test z pytaniami zamkniętymi i otwartymi: P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01, P_K02 . Progi procentowe: 100-90% bdb, 84-81% +db, 80-75% db, 74-71% +dst, 70-60% dst, 59-0% ndst.		
		Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne
Zajęcia dydaktyczne		st.: 30, nst.: 15
Przygotowanie się do zajęć		st.: 15, nst.: 20
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)		st.: 15, nst.: 20
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia		st.: 15, nst.: 20
Łączny nakład pracy studenta w godz.		st.: 75, nst.: 75
Liczba punktów ECTS		3
Kontakt		iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia Kierunek: dietetyka Poziom studiów: pierwszego stopnia Profil: praktyczny	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu
	Język francuski 4, poziom B2 II rok, semestr 4		D.MI.4.J.F.4
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim		
	Moduł I ogólnouczelniany General Subjects		
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim		
	French Language 4		
	Status przedmiotu		Język wykładowy
	Do wyboru		francuski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
Wymagania wstępne			
Zaliczenie przedmiotu Język francuski 3			
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS	
Ćwiczenia/lektorat - st.: 30, nst.: 15.		3	
Cele przedmiotu			
Po ukończeniu semestru IV-go student potrafi przedstawić swoją opinię, przedyskutować trudne społeczne kwestie. Wykonać prezentację na zadany temat. Integracja sprawności językowych z procesem komunikowania się dla potrzeb zawodowych i towarzyskich, umożliwiających funkcjonowanie w wielokulturowym i wielojęzycznym społeczeństwie.			
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna i rozumie struktury gramatyczno-leksykalne dotyczące teraźniejszości i przyszłości i przeszłości, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych na temat: sport, zdrowie, garderoba, kraje i narodowości, itp.;		K_W24
	P_W02 rozumie język potoczny oraz formalny, intencje mówiących oraz konstruuje proste wypowiedzi: scenki sytuacyjne u lekarza, w sklepie, na przyjęciu;		K_W24
	P_W03 zna, rozpoznaje i stosuje formy pozwalające na przedstawienie nowego otoczenia np. nowa dyscyplina sportu, wybór i zakup nowego ubrania, itp.;		K_W24
	P_W04 rozumie różnice między dyscyplinami sportu popularnymi w Polsce i Francji.		K_W24
Umiejętności:	P_U01 potrafi rozpoznawać i korzystać z poznanych struktur i słownictwa w celu porozumienia się w sferze sytuacji życia codziennego, potrafi zachować się u lekarza, opisać swoje objawy, poprosić o pomoc, udzielić porady;		K_U24
	P_U02 potrafi przedstawiać klarowne, uporządkowane opisy i prezentacje z dziedziny własnych zainteresowań i studiów, potrafi wyjaśnić swój punkt widzenia na dany temat, ciąg logicznych argumentów, podkreślając		K_U24
			K_U25

	<p>znaczące treści i istotne szczegóły oraz podając przykłady;</p> <p>P_U03 potrafi konstruować krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki: rozprawka na zadany temat, opis;</p> <p>P_U04 potrafi przygotować wypowiedzi ustne, pisemne na zadany temat: stresująca praca, ulubiony sport, stan zdrowia, używając języka zarówno formalnego jak i potocznego.</p>	K_U25
Kompetencje społeczne:	<p>P_K01 jest gotów do pracy samodzielnie nad wypowiedziami ustnymi i krótkimi formami pisemnymi: opis, rozprawka, opowiadanie;</p> <p>P_K02 jest gotów do współpracy w zespole, rozwiązując proste zadania z zakresu rozumienia tekstu pisemnego, ćwiczeń ze słuchania, rozwiązywania zadań gramatyczno-leksykalnych oraz uczestniczy w tworzeniu scenek sytuacyjnych; u lekarza, w sklepie.</p>	<p>K_K01</p> <p>K_K09</p>
Treści programowe		
<p>Autoprezentacja. Przypomnienie najważniejszych zagadnień leksykalno-gramatycznych z poprzednich poziomów. Ceremonie, moda, wygląd, styl ubierania w zależności od okazji. Powtórzenie czasów i zaimków: COD, COI, en, y., rozumienie tekstu o różnych, słynnych targowiskach – dialog w sklepie. Muzyka, piosenka francuska, idole, style muzyczne, biografie. Wyrażenia czasowe. Konstrukcje czasownikowe. Transport publiczny, środki lokomocji, problemy dużych miast, środki zaradcze. Przyimki. Mieszkanie: wynajmowanie mieszkania, warunki mieszkaniowe, wyposażenie, ogłoszenia nieruchomości, mieszkania studenckie. Participe présent i gérondif. Informacje interkulturowe dotyczące obszaru nauczanego języka: regiony Francji. Uzgadnianie participe passé. Zdrowie – opis problemów zdrowotnych, kontuzji sportowych, wpływ sportu na życie; Analiza danych dotyczących stresu, wyników sportowych, stylu życia; Sytuacja językowa: u lekarza – umawianie wizyty, opis dolegliwości, prośenie o pomoc, udzielanie porad i informacji. Analiza informacji dotyczących kwestii globalnych – zgadzanie, nie zgadzanie się z opinią, prowadzenie dyskusji; Prezentowanie różnych lokalnych zwyczajów, różnic między narodami. Wprowadzenie słownictwa branżowego.</p>		
Zalecana literatura		
Podstawowa:		
<p>Berthet A, Daill E, Hugot C. (2012). <i>Alter Ego</i>, Hachette.</p> <p>Menand R, Capelle G. (2009). <i>Le Nouveau Taxi</i>, Hachette.</p>		
Uzupełniająca:		
<p>Hirschprung N, Tricot T. (2018). <i>Cosmopolite 3</i>, Hachette.</p> <p>Hirschprung N, Tricot T. (2018). <i>Cosmopolite 4</i>, Hachette.</p>		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
<p>Ćwiczenia: egzamin – test z pytaniami zamkniętymi i otwartymi: P_W01, P_W02, P_W03, P_W04, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01, P_K02. Progi procentowe: 100-90% bdb, 84-81% +db, 80-75% db, 74-71% +dst, 70-60% dst, 59-0% ndst.</p>		
Nakład pracy studenta	Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne	
Zajęcia dydaktyczne	st.: 30, nst.: 15	
Przygotowanie się do zajęć	st.: 15, nst.: 20	
Studiowanie literatury	st.: 15, nst.: 15	
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	st.: 10, nst.: 10	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 15, nst.: 15	

łącny nakład pracy studenta w godz.	st.: 75, nst.: 75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Język angielski w branży dietetycznej III rok, semestr 5	D.MI.5.J.A.B.D
Kierunek: dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany General Subjects	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	English in Diet Industry	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	angielski
Profil: praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Lektorat/ćwiczenia - st.: 30, nst.: 15; praca własna - st.: 15, nst.: 15.		3
Cele przedmiotu		
<p>Celem przedmiotu jest poszerzenie kompetencji językowych w zakresie danego języka obcego, które odnoszą się do form gramatycznych, leksykalnych, sprawnej komunikacji oraz otwartości na wyzwania współczesnego rynku pracy. Student poznaje słownictwo i wyrażenia z zakresu języka specjalistycznego. Ponadto rozwija i doskonali umiejętności językowe niezbędne do sprawnego poruszania się na rynku pracy. Student poznaje różnorodne zagadnienia medyczne z zakresu języka branżowego. Zagadnienia te odnoszą się zarówno do słownictwa, wyrażen jak i form leksykalno-gramatycznych.</p>		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 student identyfikuje różnorodne struktury gramatyczno-leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych;	K_W24
	P_W02 rozpoznaje formy pozwalające na sprawne poruszanie się w branży dietetycznej;	K_W24
	P_W03 zna podstawowe wyrazy, wyrażenia dotyczące branży dietetycznej.	K_W24
Umiejętności:	P_U01 potrafi używać poprawnie form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji w branży dietetycznej;	K_U24
	P_U02 potrafi konstruować krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki;	K_U25
	P_U03 potrafi przygotować wypowiedzi ustne, pisemne na zadany temat np. potrafi nawiązać kontakt telefoniczny używając języka zarówno formalnego jak i potocznego.	K_U25
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do krytycznej analizy oraz wyciągania wniosków w oparciu o dostępną literaturę w celu samodoskonalenia.	K_K09

Treści programowe	
Słownictwo i struktury gramatyczne, które pozwolą przeprowadzić wywiad żywieniowy i ogólnomedyczny, dokonać oceny żywienia i odżywienia pacjenta, omawiać diety i wyrażać poglądy na tematy zawodowe związane z leczeniem dietetycznym. Słownictwo z zakresu: budowy ludzkiego ciała, układów i ich funkcji, ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego, procesów trawienia, chemii i biochemii medycznej.	
Zalecana literatura	
Podstawowa Stefańska E, Gorbacz-Gancarz B, Ostrowska L, Ostrowska E, Supińska E. (2016). <i>English for Dietetics</i> , Wydawnictwo Lekarskie PZWL.	
Uzupełniająca Murphy R. (1992). <i>English Grammar In Use</i> , Cambridge University Press. Redman S. (2003). <i>English Vocabulary in Use: Pre-intermediate & intermediate</i> , Cambridge University Press.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Ćwiczenia: egzamin – test z pytaniami zamkniętymi i otwartymi: P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 . Progi procentowe: 100-90% bdb, 84-81% +db, 80-75% db, 74-71% +dst, 70-60% dst, 59-0% ndst.	
	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 30, nst.: 15
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 10
Studiowanie literatury	st.: 2, nst.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	st.: 3, nst.: 5
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 5, nst.: 5
Praca własna	st. 15, nst. 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 60, nst.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Technologia informacyjna I rok, semestr 2	D.MI.6.T.I.
Kierunek: dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany General Subjects	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Information Technology	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny	Wymagania wstępne	
	Brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Ćwiczenia/laboratorium komputerowe - st.: 30, nst.: 15.		3
Cele przedmiotu		
Wykształcenie umiejętności praktycznego wykorzystania wybranego oprogramowania komputerowego oraz przygotowanie do aktywnego funkcjonowania w tworzącym się społeczeństwie informacyjnym.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna i rozumie problemy związane z bezpieczeństwem i przetwarzaniem danych;	K_W25
	P_W02 rozumie komunikaty i sygnały generowane przez oprogramowanie komputerowe.	K_W25
Umiejętności:	P_U01 potrafi korzystać z wybranych usług internetowych i programów;	K_U22
	P_U02 potrafi opracować dokumenty zgodnie z zasadami edycji tekstu i wizualizacji danych;	K_U22
	P_U03 potrafi wykorzystywać arkusz kalkulacyjny do obliczeń i graficznej prezentacji danych liczbowych, przygotowuje efektywne prezentacje multimedialne;	K_U22, K_U23
	P_U04 potrafi użytkować komputer zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy.	K_U22
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do przestrzegania praw autorskich podczas korzystania z ogólnodostępnych zasobów informacyjnych.	K_K11
Treści programowe		
<p>1. Wybrane problemy bezpieczeństwa danych, informacji i systemów. Ergonomia i organizacja stanowiska pracy. 2. Główne założenia technologii informacyjnej i komunikacyjnej /ICT/ - prawne aspekty (Prawa autorskie, Netykieta).</p> <p>3. Praca z dokumentami w różnych formatach plików. Szybkość i efektywność pracy.</p> <p>4. Wstawianie do dokumentów tabel, obrazów i rysunków. Zasady tworzenia i redagowania dokumentów. Zapisywanie i odczytywanie dokumentów.</p>		

5. Organizacja widoku strony. Redagowanie podstawowych dokumentów urzędowych.
6. Warstwa graficzna edytora. Formularze.
7. Ustawianie strony, sprawdzanie i poprawianie napisanego tekstu. Posługiwanie się siecią dla zbierania materiałów na zadany temat.
8. Zasady udostępniania plików i folderów. Komunikacja w lokalnej sieci komputerowej. Funkcje przeglądarki internetowych.
9. Metody i sposoby korzystania z serwisów WWW. Poczta elektroniczna: zakładanie konta poczty e-mail oraz konfiguracja aplikacji klienckich. Usługi komunikacyjne w sieci Internet.
10. Podstawy HTML. Organizacja skoroszytów i arkuszy. Adresowanie komórek i bloków.
11. Graficzna interpretacja danych.
12. Praktyczne zastosowanie arkusza kalkulacyjnego.
13. Wprowadzanie danych do komórek.
14. Tworzenie nowej prezentacji, wstawianie do prezentacji obiektów w tym wykresów, ustawianie animacji dla slajdów. Projektowanie slajdów. Przegląd i zasady stosowania efektów multimedialnych. Wykonanie prezentacji w Power Point na wybrany temat.

Zalecana literatura

Podstawowa

- Walkenbach J. (2016). *Microsoft Excel 2016 PL. Biblia*, Helion, Gliwice.
- Frye C. (2016). *Microsoft Excel 2016. Krok po kroku*, APN Promice, Warszawa.
- Sinchak S. (2011). *Windows 7 PL. Optymalizacja i dostosowywanie systemu*, Helion, Gliwice.
- Danowski B. (2006). *ABC tworzenia stron www*, wyd. 2, Helion, Gliwice.

Uzupelniająca

- Kowalczyk G. (2016). *Word 2016 PL. Ćwiczenia praktyczne*, Helion, Gliwice.
- Langer M. (2004). *Po prostu Excel*, Helion, Gliwice.
- Tomaszewska-Adamarek A. (2007). *ABC Worda*, Helion, Gliwice.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Ćwiczenia: kolokwia praktyczne na podstawie wykonanych zadań z poszczególnych treści programowych: **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01**. Zaliczenie na ocenę na podstawie średniej z ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru, progi dla oceny końcowej: 5,0-4,76 (bdb), 4,75-4,26 (+db), 4,25-3,76 (db), 3,75-3,26 (+dst), 3,25-2,76 (dst), 2,75-2,0 (ndst).

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 30, nst.: 15
Przygotowanie się do zajęć	st.: 15, nst.: 20
Studiowanie literatury	st.: 10, nst.: 15
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 20, nst.: 25
Inne	-
łącznie nakład pracy studenta w godz.	st.: 75, nst.: 75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia Kierunek: dietetyka Poziom studiów: pierwszego stopnia Profil: praktyczny	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu
	Oprogramowanie biurowe I rok, semestr 2		D.MI.6.O.B
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim		
	Moduł I ogólnouczelniany General Subjects		
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim		
	Office Software		
	Status przedmiotu		Język wykładowy
	Do wyboru		polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
	Wymagania wstępne		
Brak			
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS	
Ćwiczenia/laboratorium komputerowe - st.: 30, nst.: 15.		3	
Cele przedmiotu			
Nabycie biegłości w posługiwaniu się oprogramowaniem biurowym. Nabycie umiejętności swobodnego i sprawnego posługiwania się edytorem tekstu i arkuszem kalkulacyjnym do redagowania dokumentów.			
Zakładane efekty uczenia			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia
Wiedza:	P_W01 zna i rozumie zaawansowane problemy związane z bezpieczeństwem i przetwarzaniem danych.		K_W25
Umiejętności:	P_U01 potrafi świadomie korzystać z wybranych usług internetowych i programów;		K_U22
	P_U02 potrafi interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski przy użyciu oprogramowania biurowego;		K_U22
	P_U03 potrafi posługiwać się językiem specjalistycznym w zakresie branżowym, używając różnych technik informatycznych;		K_U22
	P_U04 potrafi wykorzystać oprogramowanie biurowe, pozyskiwać dane do analizowania konkretnych procesów i zjawisk stosowanych w branży.		K_U22, K_U23
Kompetencje społeczne:	P_K01 przestrzega praw autorskich podczas korzystania z ogólnodostępnych zasobów informacyjnych		K_K11
Treści programowe			
1. Oprogramowanie biurowe. Szybkość i efektywność pracy. 2. Wykorzystanie szablonów dostępnych w Wordzie. Praca z dokumentami w różnych formatach plików. 3. Wstawianie do dokumentów tabel, obrazów i rysunków. Zasady tworzenia i redagowania dokumentów. 4. Redagowanie podstawowych dokumentów związanych z reprezentowaną branżą. 5. Zaawansowane funkcje graficzne edytora. Edytor równań matematycznych.			

6. Mechanizmy usprawniające redagowanie dokumentów tekstowych np. nagłówek, spis treści, przypisy.
7. Makrodefinicje. Formularze. Edytor tekstu a PDF – konwersja plików.
8. Ustawianie strony, sprawdzanie i poprawianie napisanego tekstu.
9. Posługiwanie się siecią dla zbierania materiałów na zadany temat.
10. Tworzenie makropoleczeń wspomagających działanie arkusza kalkulacyjnego i edytora tekstu.
11. Graficzna interpretacja danych.
12. Operacje bazodanowe w arkuszu kalkulacyjnym. Praktyczne zastosowanie arkusza kalkulacyjnego.
13. Tworzenie i modyfikacja plików graficznych przy użyciu wybranych aplikacji.
14. Wykonanie prezentacji w Power Point na wybrany temat.
15. Metody i sposoby korzystania z serwisów WWW.

Zalecana literatura

Podstawowa:

Kowalczyk G. (2016). *Word 2016 PL: ćwiczenia praktyczne*.

Wrotek W. (2019). *Excel2019 PL*. Helion, Gliwice.

Tomaszewska A. (2015). *PowerPoint 2016 PL*. Helion, Gliwice.

Uzupełniająca:

Masłowski K. (2015). *Excel Funkcje w przykładach*. Helion, Gliwice.

Alexander M, Kusleika D, Walkenbach J. (2019). *Microsoft Excel® 2019 PL : wyczerpujące źródło wiedzy*.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Ćwiczenia: kolokwia praktyczne na podstawie wykonanych zadań z poszczególnych treści programowych: **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01**. Zaliczenie na ocenę na podstawie średniej z ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru, progi dla oceny końcowej: 5,0-4,76 (bdb), 4,75-4,26 (+db), 4,25-3,76 (db), 3,75-3,26 (+dst), 3,25-2,76 (dst), 2,75-2,0 (ndst).

Nakład pracy studenta	Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne
Zajęcia dydaktyczne	st.: 30, nst.: 15
Przygotowanie się do zajęć	st.: 20, nst.: 25
Studiowanie literatury	st.: 10, nst.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 15, nst.: 20
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 75, nst.: 75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRACY

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Działalność gospodarcza III rok, semestr 5	D.MI.7.Dz.G
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany General Subjects	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Business activity	
Profil: praktyczny	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: st.: 30, nst.: 12; praca własna: st., nst.: 15.		2
Cele przedmiotu		
Celem zajęć dydaktycznych jest zapoznanie studentów z zasadami i metodami prowadzenia działalności gospodarczej w aktualnych warunkach ekonomicznych. W toku zajęć student zgromadzi niezbędne informacje dotyczące możliwości pozyskiwania środków finansowych na działalność gospodarczą, a także sposobów rozliczeń bieżących z instytucjami otoczenia zewnętrznego.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna zaawansowane metody i narzędzia opisu, w tym techniki pozyskiwania danych ekonomicznych do projektowania związanego z podejmowaniem działalności gospodarczej;	K_W27
	P_W02 zna i rozumie procesy indywidualnej przedsiębiorczości	K_W27
Umiejętności:	P_U01 potrafi posługiwać się procedurami i standardami w procesie analizy złożonych zagadnień związanych z planowaniem i wdrażaniem działalności gospodarczej;	K_U27
	P_U02 potrafi samodzielnie analizować przydatność rozwiązań problemów gospodarczych i społecznych w działalności gospodarczej.	K_U27
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do pracy zespołowej i odpowiedzialności za sukces grupy;	K_K09
	P_K02 jest gotów do ciągłego poznawania zmieniających się warunków gospodarowania, szczególnie w obliczu dynamicznych zmian otoczenia.	K_K10
Treści programowe		

1. Proces gospodarowania i racjonalne gospodarowanie.
2. Korzystanie z dóbr ekonomicznych a prawa własności.
3. Problematyka przedsiębiorczości w teorii i praktyce
4. Przedsiębiorstwo, jako uczestnik procesu gospodarowania.
5. Obszary działalności przedsiębiorstw. Elementy planu przedsięwzięcia gospodarczego.
6. Uwarunkowania wewnętrzne i zewnętrzne działalności przedsiębiorstwa.
7. Źródła finansowania działalności gospodarczej.
8. Procedura otwarcia działalności gospodarczej na własny rachunek. Wybór formy opodatkowania oraz rozliczenia podmiotu gospodarczego z instytucjami otoczenia (ZUS, Urząd Skarbowy itd.).
9. Cechy osobowościowe osób prowadzących działalność gospodarczą.
10. Rynek, jego elementy, mechanizm rynkowy. Konkurencja i konkurencyjność w działalności gospodarczej. Innowacyjność w działalności gospodarczej.
11. Ocena działalności gospodarczej przedsiębiorstwa (podstawowe mierniki oceny finansowej przedsiębiorstwa, metody ocena zasobów materialnych i ludzkich).
12. Czynniki ułatwiające i ograniczające podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej. Znaczenie działalności gospodarczej w procesie rozwoju społeczno-gospodarczego.
13. Rola państwa w tworzeniu warunków do gospodarowania. Podstawowe mierniki efektów pracy społeczeństwa.

Zalecana literatura

Podstawowa

- Milewski R. (2022). *Podstawy ekonomii*. PWN, Warszawa.
- Zakrzewska-Bielawska A. (2018). *Strategie rozwoju przedsiębiorstw*. PWE, Warszawa.
- Jeleńska A, Czernecka M. (2016). *Prowadzę własną firmę*. Forum Doradców Podatkowych, Kraków.
- Wolak-Tuzimek A. (2019). *Społeczna odpowiedzialność przedsiębiorstwa a konkurencyjność przedsiębiorstw*. CeDeWu, Warszawa.
- Samborska A, Sawula S. (2015). *Jak założyć firmę i prowadzić działalność gospodarczą*. Centrum Rozwoju Edukacji Edicon, Poznań.

Uzupelniająca

- Godecki T. (2016). *Polityka wsparcia konkurencyjności gospodarki*. PWE, Warszawa.
- Filip P, Grzebyk M. (2012). *Nowoczesne koncepcje finansowania działalności gospodarczej*. Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: kolokwium zaliczeniowe, pytania otwarte: **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_K01, P_K02**.
 Progi procentowe: 100-90% (bdb), 89-85% (+db), 84-75% (db), 74-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst).

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 30, nst.: 12
Przygotowanie się do zajęć	st.: 0, nst.:0
Studiowanie literatury	st.: 0, nst.: 18
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna), praca własna	st.: 15, nst.: 15
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 15, nst.: 15
Inne	st.: 0, nst.: 0
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 60, nst.:60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Podstawy organizacji i zarządzania III rok, semestr 5	D.MI.7.P.O.Z
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł I ogólnouczelniany General Subjects	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Basis of Organisation and Management	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru	polski
Profil: praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Wymagania wstępne	Wymagania wstępne	
	Brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: st.: 30, nst.: 12; praca własna: st., nst.: 15.		2
Cele przedmiotu		
Poznanie i zrozumienie podstawowych pojęć, prawidłowości, procesów, związków i zależności w obszarze organizacji i zarządzania oraz pozyskanie umiejętności rozpoznawania problemów organizacyjno-zarządczych, analizy przyczyn ich występowania, doboru i zastosowania adekwatnych metod ich rozwiązania na poziomie operacyjnym, taktycznym i strategicznym.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 rozumie czym jest organizacja i zarządzanie jej zasobami oraz zna funkcje zarządzania;	K_W27
	P_W02 zna założenia strategii, struktury organizacyjnej, stylów kierowania, kultury organizacyjnej, polityki personalnej, rozumie istotę zarządzania operacyjnego, taktycznego i strategicznego.	K_W27
Umiejętności:	P_U01 potrafi analizować otoczenie przedsiębiorstwa, korzystać z metod zarządzania strategicznego, rozwiązuje problemy organizacyjne;	K_U27
	P_U02 potrafi wytłumaczyć zależności między poszczególnymi elementami systemu zarządzania.	K_U27
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do dostosowania się do zmieniającego się otoczenia oraz wypełniania określonych ról przez członków organizacji w celu prawidłowego jej funkcjonowania.	K_K10
Treści programowe		
<ol style="list-style-type: none"> Zarządzanie jako dyscyplina naukowa (historia idei zarządzania; ewolucja nauki o zarządzaniu; istota zarządzania; elementy zarządzania). Organizacja i jej otoczenie. Metody analizy otoczenia. Kultura organizacyjna jako istotny zasób organizacji. Struktura organizacji (cechy struktur organizacyjnych; rola struktury i jej typy). 		

4. Planowanie w organizacji (istota, zadania, metody planowania).
5. Planowanie strategiczne (etapy, metody).
6. Kierowanie jako istotna funkcja zarządzania (podstawy, style kierowania, koncepcje pracownika w modelach kierowania ludźmi).
7. Człowiek w organizacji jako podstawowy jej zasób.
8. Delegowanie uprawnień.
9. Metody zarządzania zwiększające motywację pracowników.
10. Konflikt w organizacji (cechy, źródła, rodzaje, skutki oraz sposoby ich wykorzystania i opanowania).
11. Kontrola jako funkcja zarządzania.

Zalecana literatura

Podstawowa

Griffin R. (2018). *Podstawy zarządzania organizacjami*, wyd. 3. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.

Koźmiński A, Piotrowski W. (2013). *Zarządzanie. Teoria i praktyka*, wyd. 5 zm. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.

Smolarek M. (2016). *Współczesne koncepcje zarządzania w organizacjach*. Humanitas, Sosnowiec

Stabryła A. (2018). *Podstawy organizacji i zarządzanie. Podejścia i koncepcje badawcze*.

Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Wrocław.

Uzupełniająca

Robbins S, Judge T. (2012). *Zachowania w organizacji*, PWE, Warszawa.

Cameron K. (2015). *Kultura organizacyjna – diagnoza i zmiana*. Wolters Kluwer, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: kolokwium zaliczeniowe, pytania otwarte: **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_K01**. Progi procentowe: 100-90% (bdb), 89-85% (+db), 84-75% (db), 74-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst).

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 30, nst.: 12
Przygotowanie się do zajęć	st.: 0, nst.: 0
Studiowanie literatury	st.: 0, nst.: 18
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna), praca własna	st.: 15, nst.: 15
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 15, nst.: 15
Inne	st.: 0, nst.: 0
łącznie nakład pracy studenta w godz.	st.: 60, nst.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRACY

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Prawo konsumenckie I rok, semestr 2	D.MI.8.P.K.
Kierunek: dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł I ogólnouczelniany General Subjects	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Consumer Law	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru	polski
Profil: praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład – st.: 30, nst.: 18.		3
Cele przedmiotu		
Student nabywa praktyczną wiedzę o prawie konsumenckim i jego znaczeniu dla obrotu gospodarczego; zapoznaje się z treścią regulacji chroniących konsumenta, w tym organami i organizacjami chroniącymi prawa konsumenta; umie rozwiązywać problemy związane ze stosowaniem podstawowych przepisów prawa konsumenckiego.		
Zakładane efekty uczenia		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia
Wiedza:	P_W01 zna i rozumie czynniki wpływające na poziom świadomości konsumenckiej;	K_W21
	P_W02 zna przepisy prawa i orzecznictwo z zakresu prawa konsumenckiego.	K_W20, K_W21
Umiejętności:	P_U01 potrafi wskazać organizacje chroniące prawa konsumenta;	K_U27
	P_U02 potrafi rozwiązywać problemy z zakresu prawa konsumenckiego;	K_U27
	P_U03 potrafi korzystać z przysługujących mu praw konsumenckich.	K_U27
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do samodzielnego uzupełniania wiedzy z zakresu prawa konsumenckiego	K_K01
Treści programowe		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Rozwój ochrony konsumenta w Polsce i na świecie. 2. Czynniki wskazujące na potrzebę ochrony konsumenta. 3. Definicje konsumenta. 4. Konsument i jego rola społeczna i ekonomiczna. 5. Ochrona konsumenta. 6. Klauzule abuzywne. 7. Sprzedaż na odległość oraz poza lokalem przedsiębiorstwa. 8. Organy i ochrony konsumenta. 9. Organizacje ochrony konsumenta. 		
Zalecana literatura		

Jagielska M, Podgórski K, Sługocka-Krupa E. (2020). *Dochodzenie roszczeń konsumenckich. Nowy ład dla konsumentów*, Wydawnictwo CH BECK, Warszawa.

Literatura uzupełniająca

Czech T. (2020). *Prawa konsumenta. Komentarz*, Wolters Kluwer, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Zaliczenie na ocenę – test z pytaniami otwartymi: **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, K_K01**.
Progi procentowe: 100-90% (bdb), 89-85% (+db), 84-75% (db), 74-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst).

Nakład pracy studenta	Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne
Zajęcia dydaktyczne	st.: 30, nst.: 18
Przygotowanie się do zajęć	st.: 15, nst.: 15
Studiowanie literatury	st.: 15, nst.: 25
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 15, nst.: 17
Inne	-
łącznie nakład pracy studenta w godz.	st.: 75, nst.: 75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Podstawy prawa pracy I rok, semestr 2	D.MI.8.P.P.P.
Kierunek: dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł I ogólnouczelniany General Subjects	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Basis of Labour Law	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
Profil: praktyczny	Do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład – st.: 30, nst.: 18.		3
Cele przedmiotu		
Zapoznanie studentów z funkcjonowaniem przepisów prawa pracy w praktyce zakładów pracy od nawiązania stosunku pracy i jego rozwiązania poprzez regulacje prawne dot. praw i obowiązków pracownika i pracodawcy oraz skutkami prawnymi ich nieprzestrzegania, poprzez niektóre podstawowe instytucje prawne (czas pracy, urlopy pracownicze, wynagrodzenie za pracę) oraz regulacje dotyczące załatwiania i rozstrzygania sporów pracowniczych. Rozwiązywanie prostych kazusów z zakresu stosowania prawa pracy.		
Zakładane efekty uczenia		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia
Wiedza:	P_W01 rozumie różnice między umowami cywilnoprawnymi a umową o pracę oraz ich specyfikę i konsekwencje zawarcia; P_W02 zna podstawowe instytucje prawa pracy; P_W03 zna uprawnienia związków zawodowych, szczególnie zakładowej organizacji związkowej.	K_W21 K_W21 K_W20, K_W22
Umiejętności:	P_U01 potrafi rozwiązywać proste kazusy z zakresu prawa pracy; P_U02 potrafi interpretować przepisy prawa pracy; P_U03 potrafi sporządzić podstawowe pisma w sprawach pracowniczych (sformułować żądanie i wskazać na jego podstawę prawną).	K_U27 K_U27 K_U27
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do samodzielnego uzupełniania wiedzy z zakresu prawa pracy.	K_K01
Treści programowe		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Poznanie podstawowych pojęć prawnych z zakresu prawa pracy, w tym pojęcia stosunku pracy. 2. Źródła prawa pracy. Umowa o pracę a umowy cywilnoprawne. 3. Podstawowe zasady prawa pracy. Klauzula generalna – art. 8 kodeksu pracy i jej zastosowanie praktyczne. 4. Obowiązki pracodawcy i pracownika. 5. Czynności pracodawcy poprzedzające zatrudnienie. Sposoby nawiązania stosunku pracy. 		

6. Zawarcie umowy o pracę. Essentialia negotii umowy o pracę. Pragmatyki służbowe i ich relacja w stosunku do kodeksu pracy.
7. Rodzaje umów o pracę. Sposoby rozwiązania stosunku pracy. Wygaśnięcie stosunku pracy.
8. Urlopy i ich rodzaje. Ochrona pracy kobiet, młodocianych i osób niepełnosprawnych.
9. Zasady i sposoby wynagradzania za pracę. Składniki wynagrodzenia za pracę. Lista płac. Czas pracy. Ochrona bhp.
10. Kompetencja i właściwość sądów pracy.
11. Postępowanie w sprawach z zakresu prawa pracy (ciężar dowodu, koszty sprawy).
12. Związki zawodowe.
13. Analiza prostych kazusów oraz wybranego orzecznictwa Sądu Najwyższego z zakresu prawa pracy.

Zalecana literatura

Podstawowa

Liszc T. (2020). *Prawo pracy*, Wolters Kluwer, Warszawa. Tekst aktów prawnych: *Kodeks pracy oraz akty prawne około kodeksowe z zakresu prawa pracy (wybrane fragmenty)* LEX Akademia Optimum

Uzupełniająca (wybrane rozdziały)

Gersdorf M, Maniewska E, Rączka WK, Raczkowski M. (2020). *Prawo pracy: pytania i odpowiedzi*, Wolters Kluwer, Warszawa.

Florek L, Pisarczyk Ł. (2019). *Prawo pracy*, C.H. Beck, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Zaliczenie na ocenę – test z pytaniami otwartymi: **P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_U03, K_K01**. Progi procentowe: 100-90% (bdb), 89-85% (+db), 84-75% (db), 74-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst).

Nakład pracy studenta	Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne
Zajęcia dydaktyczne	st.: 30, nst.: 18
Przygotowanie się do zajęć	st.: 15, nst.: 15
Studiowanie literatury	st.: 15, nst.: 25
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 15, nst.: 17
Inne / studiowanie tekstów prawnych i orzecznictwa	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 75, nst.: 75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia I rok, semestr 1	D.MI.9.P.E.O.Z.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany General Subjects	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Law and Economics in Health Service	
Profil: praktyczny	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykłady: st.: 30, nst.: 15.		2
Cele przedmiotu		
W wyniku realizacji przedmiotu student uzyska wiedzę z zakresu podstaw ekonomiki zdrowia, analiz ekonomicznych w ochronie zdrowia. Student pozna sposoby finansowania opieki zdrowotnej i metody płatności za wykonane świadczenia zdrowotne oraz nabędzie umiejętność stosowania analizy ekonomicznej w ochronie zdrowia oraz pozyskanie kompetencji rozwiązywania problemów i podejmowania odpowiedzialnych decyzji w sektorze ochrony zdrowia		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia;	K_W21
	P_W02 zna podstawowe regulacje prawne i ekonomiczne związane z funkcjonowaniem systemu ochrony zdrowia;	K_W22
	P_W03 zna prawa człowieka, prawa dziecka i prawa pacjenta.	K_W21
Umiejętności:	P_U01 potrafi w określonym zakresie posługiwać się systemami normatywnymi oraz wybranymi normami i regułami (prawnymi, zawodowymi, moralnymi) w celu rozwiązania konkretnego zadania z zakresu ochrony;	K_U27
	P_U02 potrafi wyrazić swoją wiedzę pisemnie i ustnie na poziomie akademickim.	K_U25
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do rozpoznawania własnych ograniczeń w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonuje samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych.	K_K01
Treści programowe		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ekonomia zdrowia – podstawowe definicje, zakres przedmiotu i jego znaczenie. 2. Struktura finansowania ochrony zdrowia. 3. Podmioty w opiece zdrowotnej i możliwe relacje między nimi. 4. Źródła finansowania ochrony zdrowia. Koszty w opiece zdrowotnej. 		

5. Analizy ekonomiczne w ochronie zdrowia.
6. System ochrony zdrowia w Polsce i na świecie.
7. Uczestnicy systemu opieki zdrowotnej - podstawowe zadania i funkcje w ujęciu ekonomicznym.
8. Mierniki zdrowia.
9. Planowanie budżetu programu polityki zdrowotnej finansowanego ze środków publicznych.
10. Analiza efektywności kosztów.

Zalecana literatura

Podstawowa:

Getzen T. (2023). *Ekonomika zdrowia*. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.

Morris S, Devlin N, Parkin D. (2012). *Ekonomia w ochronie zdrowia*. Oficyna Wolters Kluwer business, Warszawa.

Uzupełniająca:

Suchecka J. (2011). *Finansowanie ochrony zdrowia*. ABC, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Zaliczenie na ocenę – test z pytaniami otwartymi: **P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, K_K01**.
 Progi procentowe: 100-90% (bdb), 89-85% (+db), 84-75% (db), 74-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst).

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 30, nst.: 15
Przygotowanie się do zajęć	st.: 0, nst.: 0
Studiowanie literatury	st.: 15, nst.: 30
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 15, nst.: 15
Inne	-
Liczba godzin razem:	st.: 60, nst.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Prawo medyczne I rok, semestr 1	D.MI.9.P.M.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany General Subjects	
Poziom studiów: studia pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Medical Law	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru	polski
Profil: praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Wymagania wstępne		
	Brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykłady: st.: 30, nst.: 15.		2
Cele przedmiotu		
Poznanie regulacji prawa medycznego.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka;	K_W20
	P_W02 zna podstawowe regulacje prawne z zakresu prawa medycznego obowiązujące w Rzeczypospolitej Polskiej i innych państwach członkowskich Unii Europejskiej oraz wybrane trendy w polityce ochrony zdrowia w Rzeczypospolitej Polskiej i innych państwach członkowskich Unii Europejskiej;	K_W21
	P_W03 zna wybrane zagadnienia z zakresu prawa, przedsiębiorczości i prawnych uwarunkowań prowadzenia działalności gospodarczej.	K_W27
Umiejętności:	P_U01 potrafi stosować przepisy prawa dotyczące praktyki zawodowej dietetyka;	K_U27
	P_U02 potrafi posługiwać się terminologią z zakresu prawa medycznego.	K_U27
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do przestrzegania praw pacjenta;	K_K05
	P_K02 jest gotów do przestrzegania tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	K_K06
Treści programowe		
Wykłady:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawowe pojęcia z zakresu prawa, system prawa, struktura aktów prawnych, wykładnia prawa. 2. Pojęcie i charakterystyka prawa medycznego. 3. Unijna polityka ochrony zdrowia i praw pacjenta. 4. Podstawowe zagadnienia z zakresu prawa cywilnego, administracyjnego i karnego. 5. Podstawy prowadzenia działalności gospodarczej. 		

- 6. Prawa pacjenta.
- 7. Tajemnica zawodowa.
- 8. Tworzenie, prowadzenie, przechowywanie i udostępnianie dokumentacji medycznej.

Zalecana literatura

Podstawowa:

Fiutak A. (2021). *Prawo w medycynie*, CH BECK, Warszawa.

Kubiak R. (2021). *Prawo medyczne*, CH BECK, Warszawa.

Uzupełniająca:

Nestorowicz M. (2022). *Prawo medyczne. Komentarze i glosy do orzeczeń sądowych*. Wolters Kluwer, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Zaliczenie na ocenę – test z pytaniami otwartymi: **P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, K_K01, K_K02**. Progi procentowe: 100-90% (bdb), 89-85% (+db), 84-75% (db), 74-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst).

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 30, nst.: 15
Przygotowanie się do zajęć	st.: 0, nst.: 0
Studiowanie literatury	st.: 15, nst.: 30
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 15, nst.: 15
inne	-
Liczba godzin razem:	st.: 60, nst.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Zdrowie publiczne I rok, semestr 1	D.MI.10.Z.P.
Kierunek: dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany General Subjects	
Poziom studiów: pierwszego stopnia, licencjackie	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Public Health	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
Profil: praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Wymagania wstępne	Wymagania wstępne	
	Brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykłady: st.: 30, nst.: 15; praca własna: st., nst.: 15.		2
Cele przedmiotu		
<p>Celem kształcenia jest przybliżenie koncepcji i zadań zdrowia publicznego oraz różnych aspektów definiowania zdrowia. Ukazanie czynników warunkujących stan zdrowia. Przedstawienie współczesnych zagrożeń zdrowia oraz organizacji systemu ochrony zdrowia w Polsce. Wykształcenie umiejętności projektowania pielęgniarskich działań prozdrowotnych w środowisku zamieszkania, edukacji i pracy. Zapoznanie z pojęciem jakości opieki zdrowotnej i pielęgnowaniu oraz z kryteriami opieki zdrowotnej. Wykształcenie umiejętności przeprowadzenia oceny jakości opieki zdrowotnej dla potrzeb doskonalenia. Zapoznanie z definicją obciążenia pracą, chorobą zawodową i wypadkiem przy pracy. Zapoznanie studenta z pojęciami: stanowisko pracy, odpowiedzialność, obowiązki, i uprawnienia, czas pracy, praca zmianowa, rozkład czasu pracy, standard opieki, procedura. Wykształcenie umiejętności różnicowania uprawnień, obowiązków zawodowych i powinności moralnych w zindywidualizowanej sytuacji podmiotu opieki.</p>		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
Wiedza:	P_W01 rozumie zadania z zakresu zdrowia publicznego;	K_W22 K_W23
	P_W02 zna kulturowe, społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia publicznego;	K_W22
	P_W03 zna podstawowe pojęcia dotyczące zdrowia i choroby;	K_W22
	P_W04 zna zasady funkcjonowania rynku usług medycznych w Rzeczypospolitej Polskiej i wybranych państwach członkowskich Unii Europejskiej.	
Umiejętności:	P_U01 potrafi ocenić światowe trendy dotyczące ochrony zdrowia w aspekcie najnowszych danych epidemiologicznych i demograficznych;	K_U12
	P_U02 potrafi analizować i oceniać funkcjonowanie różnych systemów opieki medycznej oraz identyfikować źródła ich finansowania.	K_U12

Kompetencje społeczne:		
Treści programowe		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Koncepcja zdrowia w medycynie i w naukach społecznych. 2. Zakres i zadania zdrowia publicznego oraz medycyny społecznej. 3. Założenia systemu ochrony zdrowia w Polsce 4. Polityka społeczna a polityka zdrowotna. 5. Rozwój polityki zdrowotnej Wspólnoty Europejskiej. 6. Międzynarodowa polityka zdrowotna światowej Organizacji Zdrowia (WHO). 7. Promocja zdrowia i profilaktyka: jej znaczenie dla współczesnej koncepcji zdrowia. 8. Współczesne strategie opieki zdrowotnej i programy zdrowotne w realizacji zdrowia. 9. Globalne czynniki ryzyka 10. Międzynarodowa klasyfikacja chorób i procedur medycznych. 11. Czynniki kształtujące stan zdrowia. 12. Koncepcja medycyny pracy. 13. Elementy prawa w zdrowiu publicznym. 14. Nowe zagrożenia zdrowotne 15. Determinanty zdrowia. 		
Zalecana literatura		
Podstawowa:		
Leowski J. (2020). <i>Polityka zdrowotna a zdrowie publiczne</i> . CeDeWu, Warszawa.		
Kulik TB, Latański M. (2015). <i>Zdrowie publiczne</i> . PZWL, Warszawa.		
Uzupełniająca:		
Wojtczak A. (2018). <i>Aktualne wyzwania zdrowotne społeczeństw</i> . CeDeWu, Warszawa.		
Sadowska M, Lis W. (2022). <i>Bezpieczeństwo zdrowotne w praktyce medycznej</i> . Kluwer, Warszawa.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Zaliczenie na ocenę, test wielokrotnego wyboru: P_W01, P_W02, P_W03, P_W04, P_U01, P_U02 . Progi procentowe: 100-90% (bdb), 89-85% (+db), 84-75% (db), 74-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst).		
Nakład pracy studenta	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	st.:30; nst.: 15	
Przygotowanie się do zajęć	-	
Studiowanie literatury	st.: 5; nst.:15	
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 10; nst.:15	
Praca własna	st. 15.; nst.: 15	
Liczba godzin razem:	st.: 60; nst.: 60	
Liczba punktów ECTS	2	
Kontakt	iz@ans.edu.pl	

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Ochrona własności intelektualnej z przysposobieniem bibliotecznym I rok semestr 1	D.MI.11.O.W.I.P.B.
Kierunek: dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany General Subjects	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Protection of Intellectual Property with Library Skills Training	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
Profil: praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących	
	Wymagania wstępne	
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: st.: 15, nst.: 12.		1
Cele przedmiotu		
<p>Zdobycie umiejętności efektywnego korzystania z biblioteki oraz wyszukiwania i selekcji informacji naukowych, a także krytycznej oceny źródeł. Ogólne zapoznanie z pojęciami i podstawowymi instytucjami prawa autorskiego i prawa własności intelektualnej oraz ich zastosowaniem i ochroną, w szczególności w działalności organów administracji. Scharakteryzowanie głównych instytucji prawnych prawa autorskiego, praw pokrewnych i prawa własności przemysłowej. Przedstawienie wpływu innowacji i rozwoju techniki oraz środków komunikacji (np. internetu) na prawa własności intelektualnej oraz instrumenty ochrony tych praw. Zapoznanie studentów z zasadami odpowiedzialności związanej z naruszeniem praw własności intelektualnej, w tym z popełnieniem plagiatu.</p>		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 rozumie podstawowe zasady korzystania z systemu biblioteczno-informacyjnego, wyszukiwania i selekcji informacji naukowej;	K_W26
	P_W02 zna podstawowe pojęcia prawa autorskiego i prawa własności przemysłowej;	K_W26
	P_W03 zna różne modele ochrony praw własności intelektualnej, w tym modele ochrony własności przemysłowej oraz prawa autorskiego.	K_W26
Umiejętności:	P_U01 potrafi pogłębiać wiedzę z zakresu prawa autorskiego w zakresie potrzebnym do wykonywania swojego zawodu;	K_U12
	P_U02 posługuje się poznanymi pojęciami prawnymi do oceny stanów faktycznych związanych z	K_U12

	wykorzystaniem prawa podczas pisania prac zaliczeniowych, dyplomowych oraz projektów.	
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do przestrzegania praw własności intelektualnej podczas studiów i w trakcie pracy zawodowej.	K_K11
Treści programowe		
<p>1. Organizacja systemu biblioteczno-informacyjnego uczelni. Charakterystyka zbiorów. Charakterystyka i zasady korzystania z katalogów bibliotecznych oraz zbiorów i źródeł informacji. Pojęcie i historia własności intelektualnej. Prawa własności intelektualnej, jako dobra niematerialne.</p> <p>2. Prawo autorskie i jego przedmiot. Pojęcie utworu. Pojęcie plagiatu. Odpowiedzialność karna i cywilna z tytułu plagiatu. Odpowiedzialność dyscyplinarna studenta związana z popełnieniem plagiatu.</p> <p>3. Prawa pokrewne – pojęcie i przedmiot. Regulacje prawne dotyczące utworów rozpowszechnianych w Internecie.</p> <p>4. Pojęcie praw własności przemysłowej. Pojęcie wynalazku. Zdolność patentowa. Udzielenie patentu. Charakter prawny patentu. Wygaśnięcie patentu.</p> <p>5. Wzory użytkowe: pojęcie, treść, naruszenie prawa ochronnego. Wzory przemysłowe: pojęcie, treść, naruszenie prawa z rejestracji. Pojęcie topografii układów scalonych. Pojęcie oznaczeń odróżniających. Znak towarowy: pojęcie, funkcje, prawo ochronne na znak towarowy. Oznaczenie geograficzne: pojęcie, funkcje, prawo z rejestracji na oznaczenie geograficzne.</p> <p>6. Utwory audiowizualne. Programy komputerowe. Prawna ochrona baz danych. Projekty racjonalizatorskie. Ochrona know-how i tajemnice przedsiębiorstwa.</p>		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
Stec P. (2011). <i>Ochrona własności intelektualnej</i> . Oficyna Wydawnicza Branta, Bydgoszcz Opole Gliwice.		
Podrecki P. (2010). <i>Środki ochrony praw własności intelektualnej</i> . LexisNexis, Warszawa.		
Sieńczyło-Chlabicz J. (2018). <i>Prawo własności intelektualnej</i> . Wolters Kluwer, Warszawa.		
Uzupełniająca		
Barta J, Markiewicz R. (2019). <i>Prawo autorskie i prawa pokrewne</i> , wyd. 8. Wolters Kluwer, Warszawa.		
Matlak A. (2004). <i>Prawo autorskie w społeczeństwie informacyjnym</i> . Zakamycze, Kraków.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Zaliczenie na ocenę – test z pytaniami otwartymi: P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, K_K01 . Progi procentowe: 100-90% (bdb), 89-85% (+db), 84-75% (db), 74-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst).		
Nakład pracy studenta	Liczba godzin (stacjonarne/niestacjonarne)	
Zajęcia dydaktyczne	st.: 15, nst.: 12	
Przygotowanie się do zajęć	-	
Studiowanie literatury	st.: 5, nst.: 8	
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 10, nst.: 10	
Inne	-	
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 30, nst.: 30	
Liczba punktów ECTS	1	
Kontakt	iz@puas.pl	

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Organizacja i zarządzanie gabinetem dietetycznym III rok, semestr 5	D.MI.12.O.Z.G.D.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Blok przedmiotów z nauk społecznych Block of subjects from Social Sciences	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Organization and Management of Dietetics Office	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Do wyboru	polski
Profil: praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: st.: 15, nst.: 12; praca własna: st., nst.: 15.		1
Cele przedmiotu		
Praktyczne zastosowanie umiejętności interpersonalnych na rynku usług dietetycznych, nabycie wiedzy niezbędnej dla prawidłowego stosowania marketingu bezpośredniego na przykładzie gabinetu dietetycznego, rozwinięcie umiejętności komunikacji niewerbalnej. Zapoznanie z najnowszymi możliwościami reklamy i promocji gabinetu dietetycznego		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	K_W01 zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej;	K_W15
	K_W02 zna i rozumie metody niezbędne do rozwijania umiejętności i stosowania współczesnych technologii informatycznych w zawodzie.	K_W25
Umiejętności:	K_U01 potrafi obsługiwać komputer oraz pozyskiwać i gromadzić dane związanych z wykonywanym zawodem;	K_U22
	K_U02 potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.	K_U32
Kompetencje społeczne:	K_K01 jest gotów do przestrzegania praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	K_K05
Treści programowe		
Wykład: 1. Metody formułowania pytań w zależności od subpopulacji klientów. Sposoby i kierunki argumentowania. 2. Trudności językowe podczas komunikacji. Techniki słuchania i rozpoznawania komunikatów werbalnych. Słuchanie taktyczne – najczęściej popełniane błędy. Bariery komunikacyjne – metody ich przezwyciężania.		

3. Komunikacja masowa na rynku usług dietetycznych. cele komunikacji marketingowej. Rodzaje i działanie reklamy w zależności od zastosowania i czasu emisji.
4. Marketing bezpośredni i na podstawie baz danych klientów. sprzedaż osobista a marketing interaktywny. Internet alternatywą dla poczty pantoflowej.
5. Nowoczesne metody promocji gabinetu dietetycznego. Tożsamość. Zarządzanie marketingowe w gabinecie (pojęcie i istota marketingu, narzędzia marketingowe, planowanie działalności marketingowej, organizowanie działalności marketingowej, kontrola działalności marketingowej).
6. Zarządzanie logistyką i zakupami.
7. Zarządzanie zasobami ludzkimi (istota zarządzania zasobami ludzkimi, planowanie zasobów).

Zalecana literatura

Podstawowa

GRIFFIN RW. (2018). *Podstawy zarządzania organizacjami*, wyd. 3. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.

KOŹMIŃSKI AK, PIOTROWSKI W. (2013). *Zarządzanie. Teoria i praktyka*, wyd. 5 zm. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.

MICHALSKI E. (2017). *Marketing. Podręcznik akademicki*, wyd. 2. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.

Uzupełniająca

1. STONER JAF, FREEMAN RE, GILBERT D. (2011). *Kierowanie*, wyd. 2, PWE, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Zaliczenie – test, pytania zamknięte i otwarte: **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_K01**. Progi procentowe: 100-90% (bdb), 89-85% (+db), 84-75% (db), 74-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst).

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 15, nst.: 15
Przygotowanie się do zajęć	st.: 0, nst.: 0
Studiowanie literatury	st.: 0, nst.: 0
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 0, nst.: 0
Praca własna	st. 15, nst. 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 30, nst.: 30
Liczba punktów ECTS	1
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Etyka zawodu dietetyka III rok, semestr 5	D.MI.12.E.Z.D.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Blok przedmiotów z nauk społecznych Block of subjects from Social Sciences	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Ethics of Dietetician	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru	polski
Profil: praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: st.: 15, nst.: 12; praca własna: st., nst.: 15.		1
Cele przedmiotu		
Zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami etyki filozoficznej oraz z zagadnieniami etyki zawodowej; z uwzględnieniem norm poszanowania własności intelektualnej.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.	K_W20
Umiejętności:	P_U01 potrafi brać odpowiedzialność za działania ujęte w kodeksach etyki zawodowej.	K_U32
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do rozstrzygnięcia dylematów etycznych w zawodzie dietetyka.	K_K08
Treści programowe		
Wykłady:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Etyka – wprowadzenie: przedmiot etyki, podstawowe pojęcia, podział. 2. Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka. 3. Kodeks Etyki Żywnościowej. 4. Prawa pacjenta, klienta. 5. Etyka w pediatrii. Problemy etyczne w opiece nad osobami w podeszłym wieku. 6. Etyka badań biomedycznych. 		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
MACLNTYRE A. (2013). <i>Krótką historia etyki</i> , wyd. 3. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa. ŁUKÓW P, PASIERSKI T. (2013). <i>Etyka medyczna z elementami filozofii</i> . Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.		
Uzupelniająca		
HARTMAN J, WOLEŃSKI J. (2009). <i>Wiedza o etyce</i> , wyd. 2 uzup. Wydawnictwo Szkolne PWN, Warszawa.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Zaliczenie – test, pytania zamknięte i otwarte: P_W01, P_U01, P_K01 . Progi procentowe: 100-90% (bdb), 89-85% (+db), 84-75% (db), 74-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst).		

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 15, nst.: 12
Przygotowanie się do zajęć	st.: 0, nst.: 0
Studiowanie literatury	st.: 0, nst.: 3
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 0, nst.: 0
Praca własna	st.: 15, nst.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 30, nst.: 30
Liczba punktów ECTS	1
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Komunikacja społeczna I rok, semestr 2	D.MI.13.K.S.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Blok przedmiotów z nauk społecznych Block of subjects from Social Sciences	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Social Communication	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny	Wymagania wstępne	
	Brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: st.: 30, nst.: 18.		3
Cele przedmiotu		
Opanowanie wiedzy w zakresie istoty i roli komunikacji społecznej; kształtowanie umiejętności radzenia sobie w trudnych, konfliktowych sytuacjach oraz pogłębienie świadomości na temat zasad skutecznej komunikacji i negocjacji.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna pojęcia z zakresu komunikacji społecznej; P_W02 rozumie istotę metod: perswazji i manipulacji oraz formy i techniki negatywnej komunikacji interpersonalnej.	K_W28 K_W28
Umiejętności:	P_U01 potrafi ocenić skuteczność różnych technik komunikacji społecznej w sytuacjach życia codziennego; P_U02 potrafi wybierać optymalne sposoby, formy i techniki komunikacji interpersonalnej.	K_U28 K_U28
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do przestrzegania zasad komunikacji społecznej, rozumianych jako gwarant prawidłowych relacji międzyludzkich.	K_K04
Treści programowe		
Wykłady:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Komunikowanie społeczne, jako proces. 2. Sposoby, formy i typy komunikowania społecznego. 3. Tradycje w dziedzinie teorii komunikacji. 4. Komunikacja językowa. 5. Perswazja i manipulacja w komunikacji społecznej. 6. Formy i techniki negatywnej komunikacji interpersonalnej. 7. Sztuka słuchania. 8. Główne problemy komunikowania masowego. 9. Stereotypy społeczne w komunikacji społecznej. 10. Komunikowanie międzykulturowe. 		

11. Komunikowanie w sytuacjach konfliktu, kryzysu i agresji.
12. Emocje i stres w komunikacji społecznej.
13. Obiektywne i subiektywne determinanty efektywnej komunikacji społecznej.
14. Determinizm technologiczny.

Zalecana literatura

Podstawowa

Cialdini R. (2015). *Wywieranie wpływu na ludzi*, wyd. 6, GWP, Gdańsk.

Dobek-Ostrowska B. (2004). *Podstawy komunikowania społecznego*, wyd. 2, Astrum, Wrocław 2004.

Uzupełniająca

Filipiak M. (2003). *Homo communicans. Wprowadzenie do teorii masowego komunikowania*, Wydawnictwo Uniwersytetu M. Curie-Skłodowskiej, Lublin.

Bocheńska-Włostowska K, Śliwerski W. (2009). *Akademia umiejętności interpersonalnych: 20 spotkań z komunikacją*, Oficyna Wydawnicza Impuls, Kraków.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykłady: test na koniec semestru (pytania zamknięte, jednokrotnego wyboru); projekt - w formie prezentacji multimedialnej, opcjonalnie film, forma graficzna; przedstawienie projektu na zajęciach i uzyskanie zaliczenia upoważnia do przystąpienia do napisania testu. Progi ocenowe: 20-18 (bdb), 17 (+db), 16-15 (db), 14-13 (+dst), 12 (dst), 11-0 (ndst.): **P_W01; P_W02; P_U01; P_U02; P_K01.**

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 30, nst.: 18
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 15
Studiowanie literatury	st.: 30, nst.: 32
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 10, nst.: 10
Warsztaty	
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 75, nst.: 75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@and.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia Kierunek: dietetyka Poziom studiów: pierwszego stopnia , licencjat Profil: praktyczny	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu
	Nowe media I rok, semestr 2		D.MI.13.N.M
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim		
	Blok przedmiotów z nauk społecznych Block of subjects from Social Sciences		
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim		
	New Media		
	Status przedmiotu		Język wykładowy
	Do wyboru		polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
	Wymagania wstępne		
Brak			
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS	
Wykład – st. 30, nst. 18.		3	
Cele przedmiotu			
Zapoznanie studentów z teoriami z zakresu nowych mediów, wyjaśniającymi różne aspekty funkcjonowania społeczeństwa. Nowe media w kontekście teorii nauk społecznych, zdobycie wiedzy na temat różnych podejść wyjaśniających rolę i skutki rozwoju nowych mediów			
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna i rozumie terminologię charakterystyczną dla nowych mediów; P_W02 student zna i rozumie zasady funkcjonowania nowych mediów we współczesnym społeczeństwie.		K_W25 K_W25
Umiejętności:	P_U01 potrafi wyjaśnić w jaki sposób nowe media wpływają na procesy we współczesnym świecie; P_U02 potrafi rozróżnić i wyjaśnić na czym polega zarówno pozytywny, jak i negatywny wpływ nowych mediów na społeczeństwa.		K_U22 K_U22, K_U28
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do wykazywania się postawą ostrożność i krytycyzmu wobec treści online.		K_K09
Treści programowe			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Remix jako język kultury nowych mediów: definicja autora i autorstwa w erze nowych mediów, nowe modele autorstwa, remix jako nowa forma kultury, konflikt prawa i technologii. 2. Podstawy wikiedytorstwa: tworzenie własnych stron typu wiki, podstawy składni języka wiki (na przykładzie oprogramowania MediaWiki). 3. Tworzenie i publikowanie treści w dobie internetu społecznościowego. 4. Aspekt społecznościowy publikacji treści – kontrola prywatności i regulacja praw autorskich. 5. Media społecznościowe w komunikacji interpersonalnej i biznesowej. 6. Teoretyczne aspekty nowych mediów: cechy nowych mediów: cyfrowość, interaktywność, hipertekstualność, wirtualność, usieciowienie, symulacyjność. 7. Nowe (nowe) media wg koncepcji Paula Levinsona. 8. Podział na pokolenia i ich udział w nowych mediach. 9. Postprawda, postinformacja, trollowanie i inne współczesne wyzwania dla e-demokracji. 			

Zalecana literatura

Podstawowa

Lessig L. Remix pod lupą kolejny raz, wystąpienie na konferencji TEDxNYED: www.ted.com
https://www.ted.com/talks/lawrence_lessig_re_examining_the_remix?language=pl (dostęp 05.04.2022)

Wrycza-Bekier J. (2012). Strona wiki jako projekt towarzyszący zajęciom kulturoznawczym, „e-mentor”, 4 (46): www.e-mentor.edu.pl
<https://www.e-mentor.edu.pl/arttykul/index/numer/46/id/951> (dostęp 05.04.2022).

Dijk van J. (2010). *Spółeczne aspekty nowych mediów: analiza społeczeństwa sieci*, PWN, Warszawa.

Jeziński M. (2009). *Nowe media a media tradycyjne. Prasa, reklama, internet*, Toruń [wybrane rozdziały].

Uzupełniająca

Lister M i wsp. (2009). *Nowe media: wprowadzenie*, Wydawnictwo UJ, Kraków.

Dobek-Ostrowska B. (2007). *Media masowe na świecie*, Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego, Wrocław.

Straubhaar J, LaRose R, Davenport L. (2018). *Media now : understanding media, culture, and technology*, Cengage Learning, Boston.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Zaliczenie na ocenę – test z pytaniami otwartymi: **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, K_K01**. Progi procentowe: 100-90% (bdb), 89-85% (+db), 84-75% (db), 74-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst).

Nakład pracy studenta	Liczba godzin stacjonarne
Zajęcia dydaktyczne	st.: 30, nst.: 18
Przygotowanie się do zajęć	-
Studiowanie literatury	st.: 20, nst.: 25
Przygotowanie eseju	-
Przygotowanie się zaliczenia	st.: 25, nst.: 32
Inne	
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 75, nst.: 75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Psychologia I rok, semestr 1	D.MI.14.P
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Blok przedmiotów z nauk społecznych Block of Subjects from Social Sciences	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Psychology	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny	Wymagania wstępne	
	Brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: st.: 30, nst.: 18.		2
Cele przedmiotu		
Opisać zjawiska psychiczne i mechanizmy leżące u ich podstaw; wytłumaczyć i zilustrować przykładami jak inni ludzie oddziałują na myśli, uczucia i zachowania pojedynczego człowieka i jak ten człowiek oddziałuje na tych, z którymi się kontaktuje.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna procesy emocjonalne i motywacyjne oraz strukturę i funkcje świadomości; zna pojęcie inteligencji i osobowości; zna definicję stresu i potrafi odnieść się do skutków działania stresu i metod radzenia sobie z nim;	K_W28
	P_W02 rozumie, jak sytuacja społeczna wpływa na zachowanie człowieka; rozumie, co może wpływać na oceny zachowań innych ludzi.	K_W28
Umiejętności:	P_U01 potrafi wyciągnąć konstruktywne wnioski odnośnie tego, co sprawia, że zachowujemy się w określony sposób; potrafi wykazać się umiejętnościami skutecznego radzenia sobie ze stresem;	K_U28
	P_U02 potrafi wyjaśnić, w jaki sposób jedni ludzie wpływają na innych; potrafi zaprezentować w jaki sposób konstruujemy nasze subiektywne interpretacje cech i postępowania innych ludzi w odniesieniu do naszych relacji z nimi.	K_U28
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do szerszego spostrzegania relacji międzyludzkich, biorąc pod uwagę to, że rozwój osobowości i doskonalenie zawodowe trwa przez całe życie.	K_K01
Treści programowe		
1. Psychologia, jako nauka.		

2. Świadomość.
3. Wpływ nieświadomości na życie świadome.
4. Emocje. Osobowość.
5. Inteligencja.
6. Motywacja.
7. Stres.
8. Atrakcyjność fizyczna i interpersonalna.
9. Techniki manipulacji.
10. Zjawisko hiperuległości.
11. Konformizm.
12. Prawidłowości spostrzegania innych ludzi.
13. Agresja.

Zalecana literatura

Podstawowa

Wojciszke B. (2006). *Człowiek wśród ludzi*, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe Scholar, Warszawa.
 Zimbardo P. (2019). *Psychologia i życie*, wyd. 4, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
 Wosińska W. (2004). *Psychologia życia społecznego*, GWP, Gdańsk.

Uzupełniająca

Diener E, Biswas-Diener R. (2010). *Szczęście, Smak Słowa*, Sopot.
 Kosslyn S, Rosenberg R. (2006). *Psychologia. Mózg – człowiek – świat*, Znak, Społeczny Instytut Wydawniczy, Kraków.
 Łukaszewski W. (2011). *Wielkie pytania psychologii*, wyd. 2, GWP, Gdańsk.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykłady: test na koniec semestru (pytania zamknięte, jednokrotnego wyboru); projekt w formie prezentacji multimedialnej, opcjonalnie film, forma graficzna; przedstawienie projektu na zajęciach i uzyskanie zaliczenia upoważnia do przystąpienia do napisania testu. Progi ocenowe: 20-18 (bdb), 17 (+db), 16-15 (db), 14-13 (+dst), 12 (dst), 11-0 (ndst.): **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02 P_K01.**

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 30, nst.: 18
Przygotowanie się do zajęć	-
Studiowanie literatury	st.: 5, nst.: 12
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 15, nst.: 20
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 50, nst.: 50
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia Kierunek: dietetyka Poziom studiów: pierwszego stopnia, licencjackie Profil: praktyczny	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu
	Socjologia I rok, semestr 1		D.MI.14.S.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim		
	Blok przedmiotów z nauk społecznych Block of Subjects from Social Sciences		
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim		
	Sociology		
	Status przedmiotu		Język wykładowy
	Do wyboru		polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
	Wymagania wstępne		
Brak			
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS	
Wykład: st.: 30, nst.: 18.		2	
Cele przedmiotu			
Zadaniem wykładu jest ukazanie naukowego sposobu badania i teoretycznego ujmowania społecznego zachowania człowieka, organizacji społeczeństw oraz zachodzących w nich oddziaływań. Przedmiot ma wyposażyć słuchacza w zespół elementarnych narzędzi teoretycznych (pojęć, metod i teorii), które pozwolą analizować i interpretować zachodzące zmiany społeczne.			
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 rozumie rolę człowieka w społeczeństwie; P_W02 zna mikro- i makrostruktury społeczne.		K_W28 K_W28
Umiejętności:	P_U01 potrafi wyjaśnić przyczyny i skutki zachowań zbiorowych i ruchów społecznych;		K_U28
	P_U02 potrafi wyjaśnić znaczenie mikro- i makrostruktur społecznych;		K_U28
	P_U03 potrafi scharakteryzować proces socjalizacji, wskazując jego znaczenie dla funkcjonowania społeczeństw.		K_U28
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do otwartości na poglądy innych osób.		K_K09
Treści programowe			
1. Wprowadzenie – geneza socjologii, jako samodzielnej dyscypliny naukowej, kontekst historyczny. 2. Teorie i metody socjologii. 3. Działania i interakcje społeczne. Typy stosunków społecznych. 4. Organizacja społeczna. Rodzaje grup społecznych. 5. Struktura społeczna. Więź społeczna i jej elementy. 6. Kultura i jej wpływ na życie społeczne. Proces socjalizacji. Normy i wartości. Konformizm i nonkonformizm. Ubóstwo. 7. Typy instytucji społecznych. 8. Władza i autorytet, legitymizacja władzy. 9. Naród, narodowość, mniejszość narodowa, mniejszość etniczna.			

10. Zmiana społeczna. Struktura a zmiana społeczna. Modele zmiany społecznej.
11. Globalizacja.

Zalecana literatura

Podstawowa

Giddens A. (2023). *Socjologia*, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
Sztompka P. (2012). *Socjologia. Analiza społeczeństwa*, Wyd. ZNAK, Kraków.
Szacka B. (2008). *Wprowadzenie do socjologii*, wyd. 2, Oficyna Naukowa, Warszawa.

Uzupełniająca

Babbie E. (2004). *Badania społeczne w praktyce*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
Szczepański J. (1970). *Elementarne pojęcia socjologii*, PWN, Warszawa.
Nowak S. (2012). *Metodologia badań społecznych*, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: zaliczenie na podstawie prezentacji multimedialnej wykonanej przez studenta (oceniana merytoryka, przekaz i edycja) – **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01**, ocena z prezentacji może podlegać podwyższeniu przez aktywny i merytoryczny udział w dyskusji na wykładzie: **P_W01, P_W02, P_U03, P_K01**.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin (stacjonarne/niestacjonarne)
Zajęcia dydaktyczne	st.: 30, nst.: 18
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 5
Studiowanie literatury	st.: 10, nst.: 22
Przygotowanie projektu/eseju/prezentacji, itp.	st.: 5, nst.: 5
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 10, nst.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 60, nst.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Anatomia człowieka I rok, semestr 1	D.MII.15.A.Cz.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł II Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki Biological and biochemical aspects of nutrition and dietetics	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Human anatomy	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny	Wymagania wstępne	
	Brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykłady: st.: 30, nst.: 15; ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15; praca własna: st. i nst.: 15.		3
Cele przedmiotu		
Przekazanie studentom wiedzy o budowie i funkcjonowaniu ciała ludzkiego, wskazanie ważności nauki anatomii w odniesieniu do sytuacji praktycznych oraz wyrobienie umiejętności rozpoznawania zasadniczych struktur na fantomach i w atlasach, jak i w odniesieniu do topografii żywego człowieka.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna mianownictwo anatomiczne; P_W02 zna budowę ciała ludzkiego w podejściu topograficznym (kończyna górna i dolna, klatka piersiowa, brzuch, miednica, grzbiet, szyja, głowa) oraz czynnościowym (układ kostno-stawowy, układ mięśniowy, układ krążenia, układ oddechowy, układ pokarmowy, układ moczowy, układy płciowe, układ nerwowy i narządy zmysłów, powłoka wspólna).	K_W01 K_W01, K_W02
Umiejętności:	P_U01 potrafi właściwie stosować mianownictwo anatomiczne oraz wykorzystywać znajomość topografii narządów ciała ludzkiego; P_U02 potrafi wskazać na różnice w budowie i funkcji narządów człowieka w stanie zdrowia i choroby.	K_U29 K_U07
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do systematycznego pogłębiania wiedzy zawodowej krytycznie wykorzystując dostępne informacje, dążąc do profesjonalizmu.	K_K01, K_K09
Treści programowe		
Wykłady:		
<ol style="list-style-type: none"> Ogólna budowa ciała, osie i płaszczyzny. Podstawowa nomenklatura anatomiczna. Ogólna charakterystyka układu ruchu. Kości szkieletu postkranialnego i ich połączenia. Budowa stawów i ich mechanika. Budowa czaszki mózgowej i twarzowej. Ogólna budowa mięśni. Grupy czynnościowe mięśni. 		

5. Układ krążenia ze szczególnym uwzględnieniem budowy serca.
6. Układ pokarmowy.
7. Układ oddechowy.
8. Układ moczowy i narządy rozrodcze męskie i żeńskie.
9. Układ nerwowy centralny, obwodowy i autonomiczny.
10. Narządy zmysłów.
11. Układ dokrewny.
12. Układ powłokowy.

Ćwiczenia: (na fantomach): stosownie do tematyki wykładów. Rozpoznawanie i topografia poszczególnych struktur anatomicznych i narządów.

Praca własna: charakterystyka anatomiczna i funkcjonalna wybranych narządów z uwzględnieniem topografii, morfologii, fizjologii oraz najczęstszych chorób i dysfunkcji.

Zalecana literatura

Podstawowa

- BOCHENEK A. (2009). *Anatomia człowieka* (t. 1-5). PZWL, Warszawa.
 GOŁĄB B. (2015). *Podstawy anatomii człowieka. Podręcznik dla studentów*. PZWL, Warszawa.
 MICHAJLIK A, RAMOTOWSKI W. (2016). *Anatomia i fizjologia człowieka*. PZWL, Warszawa.
 WOJTOWICZ Z. (2009). *Podstawy anatomii człowieka*. Wydawnictwo Czelej, Lublin.

Uzupełniająca

- ALEKSANDROWICZ R, CISZEK B. (2015). *Mały atlas anatomiczny*. PZWL, Warszawa.
 SOBOTA J. (2016). *Atlas anatomii człowieka*. Urban & Partner.
Atlas of Human Anatomy, www.anatomyatlases.org

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykłady: pisemny egzamin testowy zawierający 40 pytań otwartych (wyjątkowo niektóre pytania mogą być zamknięte). Egzamin trwa 90 min. Udzielenie pełnej właściwej odpowiedzi na każde pytanie daje 1 pkt., a niepełnej ½ pkt. Do zaliczenia wymaganych jest 60% maksymalnej liczby punktów, a większa ich liczba jest oceniana wg skali: 0-23,5 [2], 24,0-27,0 [3], 27,5-30,0 [3+], 30,5-33,5 [4], 34,0-36,5 [4+], 37,0-40,0 [5]

P_W01, P_W02

Ćwiczenia: zaliczenie na podstawie ocen z 3 sprawdzianów pisemnych w formie testu z 25 lub 30 pytaniami otwartymi i opisami rysunków: z układu ruchu (2), z układu krwionośnego, oddechowego i pokarmowego (1). Udzielenie pełnej właściwej odpowiedzi na każde pytanie daje 1 pkt, a niepełnej ½ pkt. Do zaliczenia każdego kolokwium wymaganych jest 60% maksymalnej liczby punktów, a większa ich liczba jest oceniana wg podanych skal: Test z 30 pytaniami: 0-17,5 [2], 18-20 [3], 20,5-22,5 [3+], 23-25 [4], 25,5-27,5 [4+], 28-30 [5]

Test z 25 pytaniami: 0-14,5 [2], 15-16,5 [3], 17-18,5 [3+], 19-20,5 [4], 21-22,5 [4+], 23-25 [5]

Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną wszystkich ocen cząstkowych. przedziały średnich dla oceny końcowej: 5,0-4,76 (bdb), 4,75-4,26 (+db), 4,25-3,76 (db), 3,75-3,26 (+dst), 3,25-2,76 (dst), 2,75-2,0 (ndst) **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02.**

Praca własna: sporządzenie i zreferowanie krótkiego opracowania dotyczącego charakterystyki anatomicznej i fizjologicznej wybranego narządu/organu. W opracowaniu należy uwzględnić topografię, morfologię, fizjologię, najczęstsze choroby i dysfunkcje. Przygotowane opracowanie po jego zreferowaniu na forum grupy/roku jest dyskutowane i jeśli spełnia wymogi jest oceniane pozytywnie (zal).

P_U02, P_K01.

Nakład pracy studenta

Liczba godzin

Zajęcia dydaktyczne st.: 60, nst.: 30

Przygotowanie się do zajęć st.: 5, nst.: 15

Studiowanie literatury st.: 3, nst.: 20

Przygotowanie projektu/eseju/prezentacji itp.	st.: 15, nst.: 15
Przygotowanie się do zaliczenia i egzaminu	st.: 7, nst.: 10
Inne	-
Liczba godzin razem:	st.: 90, nst.: 90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Fizjologia i patofizjologia człowieka I rok, semestr 1	D.MII.16. F.P.Cz.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł II Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki Biological and biochemical aspects of nutrition and dietetics	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Human Physiology and Pathophysiology	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
Profil: praktyczny	Obowiązkowy	polSKI
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: st.: 30, nst.: 15; ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15.		2
Cele przedmiotu		
Zaznajomienie studentów z pojęciami, funkcjami i procesami z zakresu fizjologii i patofizjologii człowieka, metodami ich oceny oraz możliwościami ich modyfikacji.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna procesy fizjologiczne i patofizjologiczne zachodzące w organizmie człowieka;	K_W01, K_W02
	P_W02 zna mechanizmy utrzymujące homeostazę ustroju i czynniki ją zaburzające;	K_W01, K_W02, K_W13
	P_W03 zna metody kontroli procesów fizjologicznych i metody ochrony przed wpływem czynników patofizjologicznych na organizm człowieka.	K_W01, K_W02, K_W03
Umiejętności:	P_U01 potrafi współpracować ze specjalistami z innych dziedzin medycznych w ramach zespołów terapeutycznych	K_U04
	P_U02 potrafi przeprowadzić obserwację i testy umożliwiające ocenę wybranych procesów fizjologicznych;	K_U04
	P_U03 potrafi posługiwać się technikami obserwacyjnymi i pomiarowymi w celu oceny stanu zdrowia.	K_U04
Kompetencje społeczne:	P_K01 rozumie potrzebę prowadzenia działań promujących zdrowie i aktywny tryb życia.	K_K02
Treści programowe		
Wykłady:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Wstęp do fizjologii i patofizjologii, podstawowe pojęcia, homeostaza. 2. Układ nerwowy - funkcje CUN, autonomicznego układu nerwowego i obwodowego układu nerwowego. 3. Układ dokrewny, hormony - pojęcie sprzężenia zwrotnego, rola podwzgórza i przysadki. 4. Układ krążenia - automatyzm serca, regulacja ciśnienia krwi. 		

5. Układ oddechowy - funkcje górnych i dolnych dróg oddechowych, wymiana gazowa.
6. Krew i limfa - rola elementów morfotycznych, układ krzepnięcia, transport gazów, rola limfy.
7. Układ pokarmowy cz. 1 - trawienie i przyswajanie pokarmów.
8. Układ pokarmowy cz. 2 - rola żołądka, wątroby, trzustki, jelit- w tym funkcje endokrynne.
9. Patofizjologia układu pokarmowego- zespoły złego wchłaniania, patofizjologia najczęstszych schorzeń.
10. Metabolizm - wartość energetyczna pokarmów, cykl przemian tlenowych i beztlenowych, wydatek energetyczny.
11. Układ moczowy, tworzenie moczu.
- 12 Fizjologia wysiłku fizycznego.

Ćwiczenia:

1. Pojęcie homeostazy, sprzężenia zwrotnego ujemnego i dodatniego, wpływ czynników endogennych i egzogennych na równowagę organizmu, równowaga wodno-elektrolitowa i kwasowo-zasadowa, pojęcie kwasicy, zasadowica, odwodnienia i przewodnienia.
2. Nerwowa regulacja funkcji fizjologicznych – adaptacja organizmu do środowiska zewnętrznego. Nadrzędna rola CUN w utrzymaniu równowagi organizmu, odruchy, termoregulacja, regulacja głodu i pragnienia.
3. Rola hormonów tarczycy, przytarczyc, kory i rdzenia nadnerczy, trzustki, gonad. Patofizjologia tarczycy i trzustki- nadczynność i niedoczynność.
4. Budowa i funkcje układu bodźcoprzewodzącego serca, regulacja ciśnienia krwi, wpływ CUN na pracę mięśnia sercowego i regulację ciśnienia krwi.
5. Wymiana gazowa w pęcherzykach płuc - wpływ różnicy ciśnień parcjalnych gazów oraz ciśnienia w klatce piersiowej, pojęcie objętości i pojemności płuc, dysocjacji. Regulacja oddychania na poziomie CUN.
6. Funkcje krwinek czerwonych, białych oraz płytek krwi. Transport tlenu i dwutlenku węgla. Pojęcie odporności, antygeny i przeciwciała. Rodzaje odporności. Grupy krwi, konflikt serologiczny. Krzepnięcie krwi.
7. Rola poszczególnych części przewodu pokarmowego w trawieniu. Skład i rola śliny, soku żołądkowego, trzustkowego, i żółci. Trawienie i przyswajanie białek, tłuszczów i węglowodanów. Rola witamin.
8. Omówienie funkcji żołądka, trzustki, wątroby - w tym endokrynej i jej wpływu na regulację przewodu pokarmowego. Funkcja jelita cienkiego i grubego w przetwarzaniu pokarmu.
9. Choroba wrzodowa, nieswoiste zapalenia jelit - choroba Lesniowskiego-Crohna, colitis ulcerosa, marskość wątroby, zapalenie trzustki, kamica dróg żółciowych, zespoły niedoborowe po leczeniu operacyjnym przewodu pokarmowego.
10. Podział i rodzaje metabolizmu, sposoby określenia zapotrzebowania energetycznego organizmu, wpływ czynników zewnętrznych i wewnętrznych na metabolizm. Omówienie przemian tlenowej i beztlenowej
11. Pojęcie moczu pierwotnego i ostatecznego, regulacja nerwowa i hormonalna tworzenia moczu, rola układu moczowego, krążenia i oddechowego w regulacji równowagi kwasowo-zasadowej i wodno-elektrolitowej. Pojęcie niewydolności nerek.
12. Zmiany w poszczególnych układach w trakcie wysiłku fizycznego, rodzaje wysiłku fizycznego. Planowanie wysiłku fizycznego i zapotrzebowania energetycznego.

Zalecana literatura

Podstawowa

- Badorowska-Kozakiewicz AM. (2021). *Fizjologia człowieka w zarysie, wyd.1*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.
- Bujnowska M. (2020). *Zarys fizjologii człowieka, wyd.2*, Centrum Rozwoju Edukacji EDICON, Poznań.
- Guzek J. (2015). *Patofizjologia człowieka w zarysie, wyd.1- 5*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.
- Górski J. (2021). *Fizjologia człowieka, wyd.1- 8*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.

Uzupełniająca

Traczyk WZ. (2017). *Fizjologia człowieka w zarysie*, wyd. 8, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
Górski J. (2019). *Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego*, wyd. 2, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: Egzamin pisemny w formie testu z 50 pytaniami zamkniętymi. Czas trwania testu 90 min. Do zaliczenia wymaganych jest 26 poprawnych odpowiedzi. Progi ocenowe: 0-25 (ndst), 26-30 (dst), 31-35 (+dst), 36-41 (db), 42-46 (+db), 47-50 (bdb): **P_W01, P_W02, P_W03.**

Ćwiczenia:

- na kolejnych ćwiczeniach sprawdzana jest wiedza z poprzedniego wykładu i ćwiczeń - odpowiedź ustna. Odpowiedź oceniana jest na zasadzie zaliczenia (zal) lub niezaliczenia (nzal);
- niezaliczone ćwiczenia student ma prawo poprawić na kolejnych zajęciach po wcześniejszym zgłoszeniu tego faktu prowadzącemu;
- zaliczenie końcowe ćwiczeń (na ocenę) odbywa się na ostatnich ćwiczeniach, warunkiem jest obecność na wszystkich ćwiczeniach i uzyskanie zaliczeń cząstkowych;
- forma zaliczenia końcowego: wypowiedź słowna na zadany wcześniej temat z 3 pytaniami do przedstawianego tematu, sprawdzającymi wiedzę zdobytą w trakcie ćwiczeń;
- odpowiedzi na każde pytanie oceniane w punktacji 1, 2 lub 3, gdzie 1 to niezadowolająco, 2 – częściowo poprawnie, 3 – zadowolająco;
- progi punktowe: 0-4 (ndst), 5 (dst), 6 (+dst), 7 (db), 8 (+db), 9 (bdb): **P_U01, P_U02, P_U03, K_K01.**

Nakład pracy studenta**Liczba godzin**

Zajęcia dydaktyczne

st.: 45, nst.: 30

Przygotowanie się do zajęć

st.: 5, nst.: 10

Studiowanie literatury

st.: 5, nst.: 10

Przygotowanie projektu/eseju itp.

-

Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia

st.: 5, nst.: 10

Łączny nakład pracy studenta w godz.

st.: 60, nst.: 60

Liczba punktów ECTS**2****Kontakt**

iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Mikrobiologia i parazytologia II rok, semestr 3	D.MII.17.M.P.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki Biological and biochemical aspects of nutrition and dietetics	
Poziom studiów: I stopnia - licencjackie	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Microbiology and parasitology	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
Profil: praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykłady: st: 30, nst: 15; ćwiczenia (laboratorium): st: 30, nst: 15 (laboratoria możliwe do realizacji wyłącznie w trybie stacjonarnym); praca własna: st: 15, nst: 15.		3
Cele przedmiotu		
Zapoznanie studentów z wiadomościami dotyczącymi: budowy i fizjologii organizmów prokariotycznych, wirusów, grzybów i pasożytów. Poznanie roli drobnoustrojów w kształtowaniu biosfery i ich znaczenia dla człowieka. Zapoznanie studentów z wybranymi pasożytami wewnętrznymi i zewnętrznymi człowieka, sposobami ich rozprzestrzeniania i wnikania do organizmu żywiciela, chorobotwórczością oraz wybranymi metodami stosowanymi w diagnostyce mikrobiologicznej i parazytologicznej. Ochrona immunologiczna przed drobnoustrojami i pasożytami.		
Zakładane efekty uczenia		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia
Wiedza:	P_W01 zna drobnoustroje mające znaczenie w mikrobiologii, ich budowę i fizjologię;	K_W03
	P_W02 zna prawidłową terminologię mikrobiologiczną i parazytologiczną;	K_W03
	P_W03 zna drogi transmisji zakażeń, profilaktykę i wybrane metody leczenia.	K_W03
Umiejętności:	P_U01 potrafi zastosować metody poboru, hodowli i identyfikacji drobnoustrojów;	K_U04
	P_U02 potrafi pracować z zachowaniem zasad aseptyki i stosować praktyczne działania antyseptyczne;	K_U04
	P_U03 potrafi analizować morfologię drobnoustrojów i pasożytów na podstawie preparatów mikroskopowych i makroskopowych, wykazując związek morfologii struktur z ich funkcjami.	K_U04
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do rozwiązywania zagrożeń związanych z higieną i odpowiedzialności za zasady bezpieczeństwa mikrobiologicznego.	K_K07
Treści programowe		

Wykłady:

1. Diagnostyka mikrobiologiczna, pobór próbek mikrobiologicznych, metody ochrony przed drobnoustrojami.
2. Drogi zakażeń drobnoustrojami, bariery immunologiczne, mechanizmy odporności przed drobnoustrojami.
3. Budowa wirusów, infekcje wirusowe, znaczenie wirusów, wiroidy i priony.
4. Przegląd chorób wirusowych.
5. Budowa prokariotów, ruch i rozmnażanie się prokariotów, antybiotyki a mechanizmy oporności.
6. Funkcje życiowe prokariotów: oddychanie, odżywianie się, rozkład substancji.
7. Systematyka prokariotów, archeony, główne grupy bakterii, mikroflora i biofilmy organizmu ludzkiego.
8. Elementy mykologii: budowa, patogenność i przegląd istotnych dla człowieka grzybów.
9. Wstęp do parazytologii: definicja i podział pasożytnictwa, znaczenie w ekologii, epidemiologia i leczenie chorób pasożytniczych, adaptacje pasożytów.
10. Elementy protozoologii: przegląd istotnych dla człowieka pasożytów protistowych.
11. Ektopasożyty człowieka – przegląd.
12. Endopasożyty człowieka – przegląd.

Ćwiczenia:

1. Przepisy BHP i organizacja pracy w laboratorium, podstawowe wyposażenie laboratorium mikrobiologicznego.
2. Zasady mikroskopowania i sporządzania preparatów mikroskopowych.
3. Przegląd wybranych bakterii Gram-dodatnich.
4. Przegląd wybranych bakterii Gram-ujemnych.
5. Podłoża i hodowle mikrobiologiczne.
6. Podstawowe techniki mikrobiologiczne.
7. Analiza czystości mikrobiologicznej pomieszczeń.
8. Izolacja drobnoustrojów z ciała człowieka.
9. Wpływ czynników środowiskowych na wzrost drobnoustrojów.
10. Metody barwienia drobnoustrojów.
11. Elementy mykologii: hodowle i preparaty mikologiczne.
12. Morfologia i fizjologia ektopasożytów.
13. Morfologia i fizjologia endopasożytów.

Praca własna:

Morfologia i znaczenie wybranych gatunków grzybów.

Zalecana literatura**Podstawowa**

MURRAY PR, PFALLER MA, ROSENTHAL KS. (2020). *Mikrobiologia*. Edra Urban & Partner, Wrocław.
HECZKO P, WRÓBLEWSKA M, PIETRZYK A. (2016). *Mikrobiologia lekarska*. PZWŁ, Warszawa.
KURNATOWSKI P, KURNATOWSKA A. (2018). *Mykologia medyczna*. Edra Urban & Partner, Wrocław.
BŁASZKOWSKA J, FERENC T, KURNATOWSKI P. (2017). *Zarys parazytologii medycznej*. Edra Urban & Partner, Wrocław.

Uzupełniająca

SALYERS AA, WITT DD. (2005). *Mikrobiologia. Różnorodność, chorobotwórczość i środowisko*. PWN, Warszawa.
BAUMANN-POPCZYK A, SADKOWSKA-TODYS M, ZIELIŃSKI A. (2014). *Choroby zakaźne i pasożytnicze – epidemiologia i profilaktyka*. Wydawnictwo Alfa Medica Press, Bielsko-Biała.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: test zamknięty – 2 części po 40 pytań, każde z 4 dystraktorami, progi ocenowe: 80-71 (bdb), 70-68 (+db), 67-60 (db), 59-57 (+dst), 56-48 (dst), 47-0 (ndst); (**P_W01, P_W02, P_W03**).

Ćwiczenia laboratoryjne: ocena końcowa jest średnią arytmetyczną trzech składowych: oceny z testu z części bakteryjnej [30 pytań zamkniętych z 4 dystraktorami, progi punktowe: 30-27 (bdb), 26 (+db),

25-22 (db), 21 (+dst), 20-18 (dst), 17-0 (ndst)], średniej ocen z trzech sprawozdań, wystawki z pasożytów – progi dla oceny końcowej: 5,0-4,76 (bdb), 4,75-4,26 (+db), 4,25-3,76 (db), 3,75-3,26 (+dst), 3,25-2,76 (dst), 2,75-2,0 (ndst); (**P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01.**)

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 60; nst.: 30
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5; nst.: 10
Studiowanie literatury	st.: 5; nst.: 20
Przygotowanie projektu/eseju itp.	st.: 5; nst.: 15
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 15; nst.: 15
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Genetyka II rok, semestr 4	D.MII.18.G.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł II Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki Biological and biochemical aspects of nutrition and dietetics	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Genetics	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny	Wymagania wstępne	
	Brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykłady: st.: 15, nst.: 12.; ćwiczenia: st.: 15, nst.: 12; praca własna – st.: 15, nst.: 15.		2
Cele przedmiotu		
Przekazanie studentom wiedzy o mechanizmach i procesach ewolucyjnych, zwłaszcza w aspekcie antropogenezy, niektórych problemach genetyki cech ilościowych i genetyki populacyjnej, znaczeniu i przyczynach zmienności oraz o materialnych podstawach dziedziczenia, ze szczególnym uwzględnieniem człowieka.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	<p>P_W01 zna cykl życia komórki oraz przebieg i konsekwencje podziałów komórkowych;</p> <p>P_W02 zna główne trendy ewolucyjne w świecie organizmów żywych ze szczególnym uwzględnieniem antropogenezy;</p> <p>P_W03 zna organizację materiału genetycznego, procesy genetyki molekularnej, główne rodzaje dziedziczenia, podstawy i konsekwencje mutacji oraz choroby genetyczne człowieka;</p> <p>P_W04 zna i charakteryzuje współczesne metody badań z zakresu genetyki medycznej i inżynierii genetycznej.</p>	<p style="text-align: center;">K_W04</p> <p style="text-align: center;">K_W04</p> <p style="text-align: center;">K_W01, K_W04</p> <p style="text-align: center;">K_W03</p>
Umiejętności:	<p>P_U01 potrafi wyjaśnić związki pomiędzy dysfunkcjami metabolicznymi a wadami genetycznymi;</p> <p>P_U02 potrafi wyjaśnić możliwości zastosowania metod inżynierii genetycznej w leczeniu chorób metabolicznych o podłożu genetycznym;</p> <p>P_U03 potrafi określić sposób dziedziczenia wady genetycznej na podstawie analizy drzewa genealogicznego i przewidzieć możliwość jej wystąpienia w kolejnym pokoleniu.</p>	<p style="text-align: center;">K_U04, K_U29</p> <p style="text-align: center;">K_U04, K_U29</p> <p style="text-align: center;">K_U29</p>

Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do systematycznego pogłębiania wiedzy zawodowej krytycznie wykorzystując dostępne informacje dążąc do profesjonalizmu.	K_K01, K_K09
Treści programowe		
<p>Wykłady:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Biogeneza, teorie pochodzenia życia, dowody ewolucji, główne etapy ewolucji człowieka. 2. Źródła zmienności, mechanizm ewolucji, specjacja, selekcja pozytywna i negatywna. 3. Budowa RNA i DNA, replikacja, transkrypcja, translacja, synteza, struktura i właściwości białek. 4. Cykl komórkowy, śmierć komórki, podziały komórkowe, oogeneza i spermatogeneza, nondysjunkcja. 5. Loci genowe i allele, dominacja, kodominacja, geny sprzężone. 6. Mutacje genowe, chromosomowe i genomowe. Czynniki mutagenne. 7. Prawa Mendla, odstępstwa od praw Mendla, crossing-over, mapowanie genów. 8. Determinacja płci, chromatyna płciowa, ciałka Barra, cechy sprzężone z płcią. 9. Epistaza, ekspresja genów, regulacja ekspresji u Prokariota i Eukariota, histony, epigenetyka. 10. Enzymy, bloki metaboliczne (na przykładzie przemian fenyloalaniny). 11. Eugenika, genetyka medyczna, inżynieria genetyczna, GMO, terapia genowa, klonowanie organizmów. 12. Analiza rodowodów, współczynnik pokrewieństwa, inbred. 13. Genetyka cech ilościowych, addytywny model wariacji. 14. Genetyka populacyjna, prawo Hardy`ego-Weinberga. <p>Ćwiczenia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Replikacja, transkrypcja, translacja, synteza białek. 2. Mutacje genowe, chromosomowe, genomowe, poliploidalność. 3. Gametogeneza, nondysjunkcja, crossing-over. 4. Dziedziczenie cech sprzężonych z płcią, dziedziczenie grup krwi. 5. Analiza rodowodów dla cech autosomalnych recesywnych lub dominujących. 6. Analiza cech ilościowych. Prawo Hardy`ego-Weinberga. <p>Praca własna: charakterystyka wybranej choroby o podłożu genetycznym - w opracowaniu należy uwzględnić: częstość występowania choroby, przyczynę (rodzaj mutacji, ewentualny sposób dziedziczenia itp.), rozpoznanie i objawy, rokowania (płodność, długość życia itp.) oraz leczenie (formy i możliwości opieki).</p>		
Zalecana literatura		
<p>Podstawowa</p> <p>FLETCHER H, HICKEY I. (2022). Genetyka. PWN, Warszawa.</p> <p>DREWA G, FERENC T. (2020). <i>Genetyka medyczna. Podręcznik dla studentów</i>. Urban & Partner, Wrocław.</p> <p>WĘGLEŃSKI P. (2015). <i>Genetyka molekularna</i>. PWN, Warszawa.</p> <p>TOBIAS E, CONNOR M, FERGUSON-SMITH M. (2014). <i>Genetyka medyczna</i>. PZWL, Warszawa.</p>		
<p>Uzupełniająca</p> <p>MAZURCZAK T. -red. (2016). <i>Genetyka medyczna. Notatki z wykładów</i>. PZWL, Warszawa.</p> <p>KURNATOWSKI P, KURNATOWSKA AJ, WÓJCIK A. (2018). <i>Wybrane zagadnienia z genetyki wraz z zadaniami</i>. Wydawnictwo PWSZ, Wałbrzych.</p> <p>BRADLEY J, JOHNSON D, POBER B. (2016). <i>Genetyka medyczna</i>. PZWL, Warszawa.</p>		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
<p>Wykłady: test zaliczeniowy w formie pisemnej, 40 krótkich pytań otwartych (wyjątkowo niektóre pytania mogą być zamknięte). Test trwa 90 min. Udzielenie pełnej właściwej odpowiedzi na każde pytanie daje 1 pkt., a niepełnej ½ pkt. Do zaliczenia wymaganych jest 60% maksymalnej liczby punktów, a większa ich liczba jest oceniana wg skali: 0-23,5 [2], 24,0-27,0 [3], 27,5-30,0 [3+], 30,5-33,5 [4], 34,0-36,5 [4+], 37,0-40,0 [5]: P_W01, P_W02, P_W03, P_W04.</p> <p>Ćwiczenia: test zaliczeniowy w formie pisemnej, 30 pytań otwartych sprawdza umiejętności praktyczne rozwiązywania zadań. Test trwa 70 min. Udzielenie pełnej właściwej odpowiedzi na każde</p>		

pytanie daje 1 pkt., a niepełnej ½ pkt. Do zaliczenia wymaganych jest 60% maksymalnej liczby punktów, a większa ich liczba jest oceniana wg skali: 0-17,5 [2], 18-20 [3], 20,5-22,5 [3+], 23-25 [4], 25,5-27,5 [4+], 28-30 [5]: **P_W03, P_W04, P_U01, P_U02, P_U03.**

Praca własna: sporządzenie i zreferowanie krótkiego opracowania dotyczącego charakterystyki wybranej choroby o podłożu genetycznym. W opracowaniu należy uwzględnić nazwę choroby, częstość występowania, przyczynę, rozpoznanie i objawy, rokowania oraz leczenie (formy i możliwości opieki).

Przygotowane opracowanie po jego zreferowaniu na forum grupy/roku jest dyskutowane i jeśli spełnia wymogi jest oceniane pozytywnie (zal): **P_U01, P_U02, P_K01.**

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 30, nst.: 24
Przygotowanie się do zajęć	st.: 7, nst.: 10
Studiowanie literatury	st.: 8, nst.: 10
Przygotowanie projektu/eseju/prezentacji itp.	st.: 10, nst.: 10
Przygotowanie się do zaliczenia i egzaminu	st.: 5, nst.: 6
Inne	-
Liczba godzin razem	st.: 60, nst.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Chemia ogólna I rok, semestr 1	D.MII.19.Ch.O
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł II Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki Biological and biochemical aspects of nutrition and dietetics	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
Poziom studiów: pierwszego stopnia, licencjackie	General Chemistry	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny	Wymagania wstępne	
	Brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: st.: 30, nst.: 15, ćwiczenia/laboratorium: st.: 30., nst.: 15.		3
Cele przedmiotu		
Celem wykładów jest przekazanie studentom ogólnej wiedzy z zakresu chemicznej budowy materii. Celem ćwiczeń laboratoryjnych jest zapoznanie studenta z podstawowym sprzętem laboratoryjnym i specyfiką pracy w laboratorium chemicznym. Przedstawienie i przećwiczenie głównych zasad obliczeń chemicznych (stężenia, pH), poznanie i praktyczne opanowanie podstawowych czynności i technik laboratoryjnych.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna i rozumie podstawowe pojęcia, prawa chemiczne, klasyfikacje pierwiastków i związków chemicznych oraz podstawy kinetyki reakcji chemicznych;	K_W03, K_W13
	P_W02 rozumie relacje pomiędzy strukturą elektronową atomów i cząsteczek a ich własnościami;	K_W03
	P_W03 zna zasady obliczeń chemicznych związanych ze sporządzaniem, rozcieńczeniem i przeliczaniem stężeń.	K_W13
Umiejętności:	P_U01 potrafi dostrzegać zależności pomiędzy budową substancji a jej właściwościami fizycznymi i chemicznymi;	K_U04
	P_U02 potrafi samodzielnie wykonywać podstawowe obliczenia chemiczne, poprawnie pisze wzory i nazywa związki chemiczne, poprawnie zapisuje równania reakcji chemicznych;	K_U04
	P_U03 potrafi poprawnie wykonywać podstawowe czynności i pomiary laboratoryjne, postępując zgodnie z zasadami bezpiecznej pracy w laboratorium.	K_U04
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do przyjęcia odpowiedzialności w pracy laboratoryjnej;	K_K07

P_K02 jest gotów do ciągłego doksztalcania się i podnoszenia swoich umiejętności.

K_K09

Treści programowe

Wykłady:

1. Od alchemii do chemii. Podstawowe pojęcia i prawa chemiczne.
2. Budowa atomu: cząstki elementarne, modele jądra atomowego, trwałość jądra, izotopy, izobary, izotony, konfiguracja elektronowa, falowe równanie Schrödingera, orbitale atomowe i liczby kwantowe.
3. Promieniotwórczość naturalna i sztuczna, kinetyka rozpadu promieniotwórczego, szeregi promieniotwórcze, sztuczne przemiany promieniotwórcze.
4. Układ okresowy pierwiastków chemicznych: rozwój układu okresowego, prawo okresowości, zmiany niektórych właściwości pierwiastków na tle układu okresowego (promień jonowy i atomowy, elektroujemność, powinowactwo elektronowe, energia jonizacji, stopień utleniania). Bloki energetyczne.
5. Reakcje chemiczne. Klasyfikacja reakcji chemicznych według: schematu reakcji, rodzaju reagentów, efektu energetycznego, składu fazowego reagentów, odwracalności reakcji, wymiany elektronów. Efekt energetyczny reakcji. Prawo Hessa.
6. Stany skupienia materii (stały, ciekły, gazowy, ciekłokrystaliczny i nadkrytyczny). Przemiany fazowe. Gaz doskonały, gaz rzeczywisty.
7. Nomenklatura i właściwości związków nieorganicznych.
8. Chemia roztworów: podział roztworów, krzywa rozpuszczalności, definicja elektrolitu, elektrolity mocne i słabe, stopień i stała dysocjacji, iloczyn jonowy wody, pH roztworu, hydroliza. Roztwory buforowe.
9. Związki kompleksowe: liczby koordynacyjne a przestrzenne rozmieszczenie ligandów w kompleksie, typy ligandów, nomenklatura kompleksów. Wykorzystanie związków kompleksowych w chemii nieorganicznej.
10. Reakcje utleniania i redukcji: stopień utlenienia, pojęcie utleniacza i reduktora, metody dobierania współczynników stechiometrycznych w reakcjach red-ox, szereg elektrochemiczny metali, reakcje metali z kwasami (metale szlachetne i nieszlachetne).

Ćwiczenia:

1. Obliczanie stężenia molowego i procentowego roztworów wodnych oraz pH roztworu. Przeliczanie stężeń.
2. Przygotowywanie roztworów o zadanym stężeniu procentowym i molowym. Rozcieńczanie roztworów. Roztwory buforowe.
3. Miareczkowanie alkacymetryczne.
4. Badanie własności utleniających manganu i chromu.
5. Otrzymywanie związków kompleksowych i badanie ich trwałości.
6. Analiza kationów: podział kationów na grupy analityczne, rozdział i wykrywanie kationów w roztworze wodnym.
7. Analiza anionów: podział anionów na grupy analityczne, reakcje charakterystyczne poszczególnych grup.

Zalecana literatura

Podstawowa

Bielański A. (2010). *Podstawy chemii nieorganicznej*, t. 1-2, wyd. 6, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.

Jones L, Atkins P. (2009). *Chemia ogólna*, T. 1-2, Wydawnictwo naukowe PWN, Warszawa.

Minczewski J, Marczenko Z. (2009). *Chemia analityczna*, T. 1-2, wyd. 9,10, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.

Uzupełniająca

Almond M, Spillman M, Page E. (2021). *Chemia nieorganiczna*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.

Kołek T. (2007). *Chemia ogólna z elementami chemii analitycznej*, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, Wrocław.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykłady: zaliczenie na ocenę na podstawie testu na koniec semestru (test jednokrotnego wyboru, progi punktowe: 30-26 bdb, 25 +db, 24-21 db, 20 +dst, 19-15 dst, 14-0 ndst): **P_W01, P_W02, PW_03, P_U01.** Warunkiem przystąpienia do zaliczenia wykładów jest ocena pozytywna z ćwiczeń laboratoryjnych.

Ćwiczenia laboratoryjne: zaliczenie na ocenę: kolokwia praktyczne (weryfikacja poprawności wykonanych zadań lab.): **P_W03, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02,** trzy kolokwia pisemne obejmujące najważniejsze zagadnienia przedmiotu: **P_W03, P_U01, P_U02.** Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną uzyskanych ocen, zakresy średnich na poszczególne oceny: 5,0-4,76 (bdb), 4,75-4,26 (+db), 4,25-3,76 (db), 3,75-3,26 (+dst), 3,25-2,76 (dst), 2,75-2,0 (ndst).

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 60, nst.: 30
Przygotowanie się do zajęć	st. 15, nst.: 20
Studiowanie literatury	st.: 5, nst.: 20
Przygotowanie projektu/eseju itp.	st.: 0, nst.: 0
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 10, nst.: 20
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 90, nst.: 90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Chemia żywności I rok, semestr 1	D.MII.20.Ch.Ż.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł II Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki Biological and biochemical aspects of nutrition and dietetics	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Food Chemistry	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Wymagania wstępne		
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: st.: 15, nst.: 12; ćwiczenia/laboratorium: st.: 15, nst.: 12		2
Cele przedmiotu		
Celem kształcenia jest osiągnięcie wiedzy pozwalającej na połączeniu właściwości chemicznych produktów diety z podstawowymi związkami chemicznymi wchodzącymi w skład organizmu człowieka oraz ich roli biologicznej.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna struktury i funkcje biologiczne związków chemicznych wchodzących w skład organizmu człowieka: aminokwasy, węglowodany, kwasy nukleinowe i tłuszcze;	K_W03, K_W05 K_W03, K_W05

	<p>P_W02 zna i rozumie praktyczne wykorzystanie wiedzy z zakresu chemii żywności;</p> <p>P_W03 zna podstawowe zasady tworzenia oddziaływań w związkach chemicznych i wykorzystywanych w procesach biochemicznych.</p>	K_W13
Umiejętności:	<p>P_U01 potrafi przygotować rozcieńczenia roztworów i obliczyć wartości końcowe roztworów;</p> <p>P_U02 potrafi przewidzieć kierunek reakcji chemicznej i kierunek procesów biochemicznych;</p> <p>P_U03 potrafi odróżnić różne węglowodany i przeprowadzić reakcje chemiczne dla grup funkcyjnych;</p> <p>P_U04 potrafi posługiwać się podstawowymi technikami laboratoryjnymi, tj. spektrofotometria, elektroforeza bibułowa, technikami do izolacji związków np. kwasów nukleinowych z produktów spożywczych.</p>	<p>K_U04</p> <p>K_U04</p> <p>K_U04</p> <p>K_U04</p>
Kompetencje społeczne:	<p>P_K01 jest gotów do współpracy w grupie i angażowania się w dyskusję także z prowadzącym zajęcia i określenia priorytetów służących realizacji postawionego przed nim zadania.</p>	K_K08, K_K09

Treści programowe

Wykłady:

1. Woda i jej właściwości. Gospodarka wodno-elektrolitowa organizmu. Roztwory koloidowe. Woda w żywności. Woda pitna i ścieki.
2. Podstawowe normy żywieniowe – zasady postępowania w chorobach metabolicznych. Żywnienie w chorobach wynikających z niedoboru wybranych składników pokarmowych.
3. Choroby spowodowane brakiem lub nadmiarem podstawowych składników mineralnych – analiza parametrów.
4. Podstawowe pojęcia w chemii organicznej: izomeria, konfiguracja, konformacja; wolne rodniki.
5. Związki naturalne – ogólna charakterystyka.
6. Chemiczne dodatki do żywności – pojęcia ogólne.
7. Barwniki i substancje zapachowe – pojęcia ogólne. Charakterystyczne właściwości chemicznych grup funkcyjnych związków organicznych. Wykrywanie cukrów, aminokwasów i peptydów. Analiza przebiegu reakcji chemicznej; biokatalizatory. Zasady pobierania próbek żywności do analiz; mineralizacja i ekstrakcja próbek pochodzenia naturalnego.

Ćwiczenia:

1. Oznaczanie związków nieorganicznych w produktach żywnościowych
2. Badanie właściwości tłuszczów spożywczych
3. Oznaczanie zawartości cukrów w produktach żywnościowych

Zalecana literatura

Podstawowa

Kędryna T. (2013). *Chemia ogólna z elementami biochemii*, wyd. 3, Wydawnictwo ZamKor, Kraków.

Sikorski Z, Staroszczyk H. (2019). *Chemia żywności*, T.1-2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.

Mastalerz P. (2016). *Chemia organiczna*, Wydawnictwo Chemiczne, Wrocław.

Bronkowska M. (2016). *Wybrane zagadnienia z zakresu toksykologii żywności oraz wpływu pokarmu na farmakoterapię*, MedPharm, Wrocław.

Uzupełniająca

Ciborowska H, Rudnicka A. (2018). *Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: zaliczenie na ocenę na podstawie testu końcowego: **P_W01, P_W02, P_W03**, progi procentowe: 90-100% bardzo dobry, 80-89% dobry plus, 75-79% dobry, 70-74% dostateczny plus, 60-69% dostateczny, 0-59% niedostateczny.

Ćwiczenia: kolokwia pisemne: **P_W01, P_W02, P_W03**, kolokwia praktyczne (ocena za wykonanie ćwiczenia laboratoryjnego): **P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01**, przedziały średnich dla oceny końcowej: 5,0-4,76 (bdb), 4,75-4,26 (+db), 4,25-3,76 (db), 3,75-3,26 (+dst), 3,25-2,76 (dst), 2,75-2,0 (ndst).

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 30, nst.: 24
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 10
Studiowanie literatury	st.: 5, nst.: 6
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 10, nst.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 50, nst.: 50
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Związki biologicznie czynne w żywności II rok, semestr 4	D.MII.21.Z.B.C.Ż
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł II Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki Biological and biochemical aspects of nutrition and dietetics	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Biologically active substances in food	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: st.: 30, nst.: 15; ćwiczenia/laboratorium: st.: 15, nst.: 15.		2
Cele przedmiotu		
Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów ze związkami biologicznie czynnymi występującymi w żywności, ziołach, suplementach diety i środkach specjalnego przeznaczenia żywieniowego, zaliczanymi do wtórnych metabolitów roślinnych.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	<p>P_W01 zna grupy związków biologicznie czynnych oraz indywidualne składniki występujące w roślinach spożywczych, przyprawowych oraz wykorzystywanych do produkcji suplementów diety lub środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego;</p> <p>P_W02 zna i rozumie praktyczne wykorzystanie wiedzy z zakresu chemii żywności;</p> <p>P_W03 Zna i rozumie podstawy farmakologii i farmakoterapii wybranych substancji pochodzenia roślinnego oraz ich interakcji z lekami.</p>	<p>K_W03, K_W05</p> <p>K_W05</p> <p>K_W12, K_W13</p>
Umiejętności:	<p>P_U01 potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców roślinnych do przygotowania potraw stosowanych w dietoterapii oraz wskazać odpowiednie techniki ich sporządzania;</p> <p>P_U02 potrafi przygotować materiały edukacyjne z zakresu surowców biologicznych dla pacjentów.</p>	<p>K_U15</p> <p>K_U01</p>
Kompetencje społeczne:	P_K01 ma potrzebę ciągłego poszerzania i aktualizowania zdobytej wiedzy.	K_K01
Treści programowe		
Wykłady:		
1. Rodzaje związków biologicznie czynnych występujących w roślinach (metabolity pierwotne i wtórne) oraz w ich przetworach i produktach, tj. w żywności pochodzenia roślinnego, suplementach diety i ziołach.		

2. Rola metabolitów pierwotnych i wtórnych w tkankach roślinnych.
3. Czynniki zewnętrzne i wewnętrzne wpływające na powstanie związków biologicznie czynnych w roślinach.
4. Części rośliny zawierające związki biologicznie czynne.
5. Fitohormony
6. Sterole i stanole roślinne.
7. Rodzaje surowców roślinnych.
8. Metody badań związków biologicznie czynnych występujących w żywności, suplementach diety i ziołach.
9. Ekstrakcja, izolacja, ustalanie struktury związków naturalnych.
10. Toksykologia roślin spożywczych i przyprawowych – reakcje alergiczne, objawy zatrucia ostrego, działania cancerogenne.

Ćwiczenia:

1. Badanie obecności barwników roślinnych.
2. Badanie nieenzymatycznego brunatnienia żywności.
3. Badanie refraktometryczne zawartości cukrów.
4. Metody syntezy aminokwasów, peptydów – występowanie w produktach spożywczych.
5. Metody analizy alkaloidów występujących w produktach żywnościowych.
6. Ekstrakcja składników aktywnych zawartych w ziołach.

Zalecana literatura

Podstawowa

Kączkowski J. (2017). *Podstawy biochemii*, wyd. 15, Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa.
 Lammer-Zarawska E, Kowal-Gierczak B, Niedworok J. (2014). *Fitoterapia i leki roślinne*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
 Sikorski Z, Staroszczyk H. (2019). *Chemia żywności*, T.1-2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
 Mancini P, Poletti B. (2019). *Zioła. Nowa encyklopedia. Właściwości i zastosowanie w odżywianiu, leczeniu i kosmetyce*, Jedność, Kielce.

Uzupełniająca

Molski M. (2015). *Nowoczesna kosmetologia. T. 1. Detoksykacja, dieta, ruch*, Wydawnictwo Naukowe PWN.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: zaliczenie na ocenę na podstawie testu końcowego: **P_W01, P_W02, P_W03**, progi procentowe: 90-100% bardzo dobry, 80-89% dobry plus, 75-79% dobry, 70-74% dostateczny plus, 60-69% dostateczny, 0-59% niedostateczny.

Ćwiczenia: kolokwia pisemne: **P_W01, P_W02, P_W03**, kolokwia praktyczne (ocena za wykonanie ćwiczenia laboratoryjnego): **P_U01, P_U02, P_K01**, przedziały średnich dla oceny końcowej: 5,0-4,76 (bdb), 4,75-4,26 (+db), 4,25-3,76 (db), 3,75-3,26 (+dst), 3,25-2,76 (dst), 2,75-2,0 (ndst).

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 45, nst.: 30
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 5
Studiowanie literatury	st.: 0, nst.: 15
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	st.: 0, nst.: 0
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 10, nst.: 10
Inne	st.: 0, nst.: 0
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 60, nst.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@and.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Dodatki w żywności II rok, semestr 3	D.MII.22.D.Ż.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł II Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki Biological and biochemical aspects of nutrition and dietetics	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Food additives	
Profil: praktyczny	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
Wymagania wstępne		
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: st.: 30, nst.: 12; ćwiczenia: st.: 15, nst.: 12.		2
Cele przedmiotu		
Zdobycie wiedzy na temat właściwości technologicznych, bezpieczeństwa i uwarunkowań prawnych stosowania dodatków do żywności.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna właściwości i znaczenie naturalnych, syntetycznych i sztucznych dodatków do żywności;	K_W05
	P_W02 rozumie celowość i zagrożenia ze stosowania dodatków do żywności w technologii żywności.	K_W05
Umiejętności:	P_U01 potrafi ocenić, czy określony dodatek do żywności jest dopuszczony do użycia;	K_U21
	P_U02 potrafi stosować naturalne sposoby konserwowania żywności.	K_U02
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do stałego dokształcania się w zakresie aktualnej wiedzy z komponentów żywności.	K_K01
Treści programowe		
Wykład:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Definicja, podział substancji dodatkowych i wspomagających przetwarzanie żywności. 2. System numeryczny oznaczeń substancji dodatkowych w UE. 3. Aspekty prawne w zakresie dodatków do żywności. 4. Podział, funkcje oraz charakterystyka barwników spożywczych. 5. Podział, funkcje oraz charakterystyka substancji słodzących. 6. Podział, funkcje oraz charakterystyka konserwantów stosowanych w produkcji żywności. 7. Podział, funkcje, charakterystyka przeciwutleniaczy oraz zasadność ich stosowania w produkcji żywności. 8. Podział, funkcje oraz charakterystyka regulatorów kwasowości stosowanych w produkcji żywności. 9. Podział, funkcje, charakterystyka emulgatorów i substancji zagęszczających oraz zasadność ich stosowania w produkcji żywności. 10. Podział, funkcje oraz charakterystyka polepszaczy smaku. 		

11. Podział, funkcje oraz charakterystyka wypełniaczy w produktach żywnościowych (produkty niskokaloryczne).
12. Podział, funkcje oraz charakterystyka substancji żelujących i pianotwórczych stosowanych w produkcji żywności.
13. Podział, funkcje oraz charakterystyka stabilizatorów stosowanych w produkcji żywności.
14. Gazy do pakowania oraz gazy nośne.

Ćwiczenia:

1. Metody utrwalania żywności (fizyczne, chemiczne, biologiczne).
2. Konserwujące działanie cukru i soli.
3. Konserwujące działanie przypraw, ziół oraz olejków eterycznych.
4. Konserwujące działanie fitocydów, miodu, jak również garbników.
5. Konserwowanie w occie.
6. Czynniki wpływające na procesy psucia się żywności.

Zalecana literatura

Podstawowa

PUCHALSKI C, DŻUGAN M, AUGUSTYŃSKA-PREJSNAR A. (2015). *Bezpieczeństwo żywności*. Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów.

GAWĘCKI J. (2012). *Żywnienie człowieka. T.1. Podstawy nauki o żywieniu*. Wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.

CYGAN-SZCZEGIELNIAK D i wsp. (2015). *Dodatki do żywności*. Wydawnictwa Uczelniane Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego, Bydgoszcz.

SIKORSKI Z, STAROSZCZYK H. (2019). *Chemia żywności. T.1-2*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.

Uzupelniająca

FECHNER NA, MISTERSKA E. (2015). *Bezpieczeństwo zdrowotne – ujęcie interdyscyplinarne. Bezpieczeństwo w żywności i w żywieniu – szanse i zagrożenia*. Wydawnictwo Wyższej Szkoły Bezpieczeństwa, Poznań.

BRONKOWSKA M. (2016). *Wybrane zagadnienia z zakresu toksykologii żywności oraz wpływu pokarmu na farmakoterapię*. MedPharm, Wrocław.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: zaliczenie w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; minimalnie 40 pytań; Progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst); **P_W01, P_W02**.

Ćwiczenia: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz (oceniane na punkty); sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie). Ocena zależy od liczby zdobytych punktów: progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst) **P_U01, P_U02, P_K01**.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 45, nst.: 24
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 5
Studiowanie literatury	st.: 5, nst.: 21
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 10, nst.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 60, nst.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Biochemia ogólna i żywności I rok, semestr 2	D.MII.23.B.O.Ż
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł II Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki Biological and biochemical aspects of nutrition and dietetics	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	General and Food Biochemistry	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
Profil: praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny	Wymagania wstępne	
	Brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: st.: 30, nst.: 15; ćwiczenia/laboratorium: st.: 15, nst.: 15; praca własna: st.: 15, nst.: 15.		3
Cele przedmiotu		
Zapoznanie studentów z budową, właściwościami, podziałem oraz podstawowymi reakcjami węglowodanów, białek i lipidów, będących podstawą do zrozumienia przemian i procesów metabolicznych zachodzących w organizmie. Poznanie podstawowych przemian metabolicznych zachodzących w organizmie człowieka.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna budowę, właściwości i podział białek, lipidów, węglowodanów i kwasów nukleinowych, dzięki znajomości budowy rozumie przejścia w przemianach tych związków;	K_W03, K_W05
	P_W02 zna i rozumie procesy metaboliczne zachodzące w organizmie człowieka z wykorzystaniem tych związków.	K_W03, K_W13
Umiejętności:	P_U01 potrafi przedstawić budowę związku, określić wiązania i zależności związków bardziej złożonych;	K_U04
	P_U02 potrafi zastosować wiedzę z zakresu żywienia człowieka i dietetyki w połączeniu z wiedzą z biochemii ogólnej i żywności.	K_U04
Kompetencje społeczne:	P_K01 potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając bezpieczeństwo sobie i otoczeniu.	K_K07
Treści programowe		
Wykład:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Molekularne podstawy procesów życiowych, struktura komórki, katabolizm i anabolizm. 2. Energetyka procesów biochemicznych. 3. Organiczne związki azotu, aminokwasy egzogenne. 4. Peptydy i białka: budowa i klasyfikacja. 5. Budowa, działanie i znaczenie enzymów. 		

6. Rola kofaktorów enzymów witamin składników mineralnych w organizmach żywych.
7. Metabolizm związków azotowych: rozkład białek, przemiany aminokwasów, cykl mocznikowy.
8. Węglowodany: charakterystyka i funkcje.
9. Metabolizm węglowodanów: glikoliza, fermentacje. cykl fosforanów pentoz, glukoneogeneza.
10. Biosynteza i degradacja polisacharydów. Kwasy nukleinowe budowa i funkcje.
11. Biosynteza białka, metody biotechnologiczne stosowane w naukach biologicznych. Lipidy charakterystyka i funkcje.
12. Budowa i dynamika błony komórkowej, kanały i pompy.
13. Metabolizm lipidów. Etapy utleniania biologicznego.
14. Przegląd wybranych hormonów, ich budowy i działania.
15. Regulacja i integracja metabolizmu w organizmach żywych.

Ćwiczenia:

1. Właściwości aminokwasów i białek oraz metody ich ilościowego oznaczania.
2. Ilościowe oznaczanie zawartości witaminy C.
3. Reakcje charakterystyczne węglowodanów.
4. Oznaczanie zawartości azotanów w materiale biologicznym.
5. Metody oznaczania aktywności enzymów występujących w układzie pokarmowym człowieka: amylaz, proteaz oraz lipaz.

Praca własna: Esej na temat zadany przez prowadzącego, dotyczący zagadnień z zakresu biochemii i żywienia.

Zalecana literatura

Podstawowa

Tymoczko JL, Berg JM, Stryer L. (2018). *Biochemia*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
 Hames BD, Hooper NM. (2012). *Biochemia*, seria: Krótkie Wykłady, wyd. 3, PWN, Warszawa.
 Ciborowska H, Rudnicka A. (2018). *Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.
 Bielawski W, Zagdańska B. (2018). *Przewodnik do ćwiczeń z biochemii*, wyd. 3, Wydawnictwo SGGW, Warszawa.

Uzupełniająca

Bańkowski E (2014). *Biochemia*, wyd. 2, MedPharm, Warszawa.
 Kączkowski J. (2017). *Podstawy biochemii*, wyd. 15, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
 Mathews ChK, van Holde KE, Appling DR, Anthony-Cahill SJ. (2013). *Biochemistry*. Pearson Canada Inc
 Devlin TM. (2002). *Textbook of Biochemistry with Clinical Correlations*.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: egzamin w formie testu: **P_W01, P_W02, P_K01**, progi procentowe: 90-100% bardzo dobry, 80-89% dobry plus, 75-79% dobry, 70-74% dostateczny plus, 60-69% dostateczny, 0-59% niedostateczny.

Ćwiczenia: kolokwia pisemne: **P_W01, P_W02**, kolokwia praktyczne (ocena za wykonanie ćwiczenia laboratoryjnego): **P_U01, P_U02, P_K01**, przedziały średnich dla oceny końcowej: 5,0-4,76 (bdb), 4,75-4,26 (+db), 4,25-3,76 (db), 3,75-3,26 (+dst), 3,25-2,76 (dst), 2,75-2,0 (ndst).

Praca własna: Esej oceniany wg poprawności (zal) lub niepoprawności (nzal) merytorycznej.

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 45, nst.: 30
Przygotowanie się do zajęć	st.: 10, nst.: 10
Studiowanie literatury	st.: 5, nst.: 20
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna), praca własna	st.: 15, nst.: 15
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 15, nst.: 15
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 90, nst.: 90

Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia Kierunek: Dietetyka Poziom studiów: pierwszego stopnia Profil: praktyczny	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu
	Kwalifikowana pierwsza pomoc I rok, semestr 1		D.MII.24.K.P.P.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim		
	Moduł II Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki Biological and biochemical aspects of nutrition and dietetics		
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim		
	Qualified First Help		
	Status przedmiotu		Język wykładowy
	Obowiązkowy		polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
Wymagania wstępne			
Brak			
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS	
Ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15.		2	
Cele przedmiotu			
Zapoznanie z wiedzą nt. zagrożeń życia i postępowania w sytuacjach zagrożenia życia człowieka, w tym zasad działania i wykorzystania sprzętu medycznego. Rozwijanie umiejętności samodzielnego postępowania w sytuacjach zagrożenia. Kształtowanie postaw zapewniających bezpieczeństwo swoje i pacjenta.			
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
Wiedza:	P_W01 zna i rozumie oddziaływanie szkodliwych czynników chorobotwórczych na organizm; P_W02 zna stany nagłego zagrożenia życia.	K_W08 K_W18	
Umiejętności:	P_U01 potrafi wykorzystywać podstawowy sprzęt do udzielenia pierwszej pomocy; P_U02 potrafi oceniać stan zdrowia chorego na podstawie objawów podmiotowych i przedmiotowych; P_U03 potrafi udzielić, pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia, zgodnie z kompetencjami zawodowymi.	K_U03 K_U03 K_U03	
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do podejmowania działań o charakterze prewencyjnym, służących poprawie wyglądu, zdrowia i dobrego samopoczucia, zarówno fizycznego jak i psychicznego.	K_K04	
Treści programowe			
Ćwiczenia			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Stany zagrożenia życia – okoliczności występowania. 2. Zagrożenia i profilaktyka w miejscu pracy. Organizacja pomocy doraźnej. 3. Reanimacja krążeniowo-oddechowa (RKO). 4. Wywiad -Badanie podmiotowe, przedmiotowe. 5. Zmiany zachodzące w organizmie człowieka poddanego działaniu mechanizmów uszkadzających – niedotlenienie, niedokrwienie, 			

6. Pacjent nieprzytomny oddychający i nieoddychający - algorytm postępowania, użycie AED.
7. Uraz fizyczny, obrażenia ciała.
8. Sekwencja medycznych działań ratowniczych ABC.
9. Zasady udzielania pierwszej pomocy w przypadku ciała obcego w oku, uchu, nosie, przełyku.
10. Wstrząs rodzaje, postępowanie.
11. Postępowanie w zatrzymaniu krążenia u dzieci, niemowląt, noworodków.
12. Wychłodzenie, hipotermia.
13. Przyczyny utraty przytomności. ABC resuscytacji.
14. Pomoc doraźna osobom z ciężkimi obrażeniami ciała opatrywanie, transportowanie.
15. Odpowiedzialność prawna.

Zalecana literatura

Podstawowa

Buchfelder M, Buchfelder A. (2016). *Podręcznik pierwszej pomocy*, wyd. 5, PZWL, Warszawa.
 Goniewicz M. (2016). *Pierwsza pomoc*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
 Driscoll PA, Skinner D. (2016). *ABC ciężkich urazów*, Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław.
 Kopta A, Mierzejewski J, Kołodziej G. (2018). *Kwalifikowana pierwsza pomoc dla jednostek współpracujących z systemem Państwowe Ratownictwo Medyczne*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Uzupełniająca

Łukasik-Głębocka M. (2018). *Ostre zatrucia w praktyce ratownika medycznego*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Ćwiczenia: kolokwium praktyczne z umiejętności udzielania pierwszej pomocy: **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03; P_K01**. Student na fantomie przeprowadza ocenę poszkodowanego ABCD (udrożnienie dróg oddechowych, sprawdzenie oddechu, krążenie, przytomność, ocena dysfunkcji, wykazuje się znajomością zasad, układania pacjentów w stanie zagrożenia życia, dokonuje badania GLASGOW, przeprowadza wywiadu SAMPLE, stosuje łańcuch ratunkowy, wdraża postępowanie z pacjentem nieprzytomnym oddychającym i nieoddychającym, wykonuje RKO (uwzględniając zasady poznane na zajęciach, wykazuje się patofizjologią zatrzymania krążenia, w tym jak najszybsze zastosowanie urządzenia AED). Zastosowanie poprawnej oceny stanu pacjenta (reakcja na bodźce):

1. Ocena ABCD A-drogi oddechowe, B-Oddychanie, C-krążenie, D-ocena dysfunkcji): 0-4 pkt.
 2. Przeprowadzenie wywiadu SAMPLE (w tym uwzględniając wywiad bezpośredni, oraz pośredni): 0-5 pkt.
 3. Postępowanie zgodne z łańcuchem ratunkowym (wykazuje się wiedzę z zakresu wdrożenia poszczególnych 5 ogniw łańcucha): 0-5 pkt.
 4. Postępowanie z pacjentem nieprzytomnym oddychającym (zastosowanie algorytmu działania, wdrażając 5 zasad): 0-5 pkt.
 5. Przeprowadzenie RKO uwzględniając wszystkie zasady w/g BLS Europejskiej Rady Resuscytacji: 0-10 pkt.
- Progi punktowe: 29-27 (bdb), 26-24 (+db), 23-21 (db), 20-18 (+dst), 17-15 (dst), 14-0 (ndst).

Nakład pracy studenta

Liczba godzin

Zajęcia dydaktyczne	st.: 30, nst.:15
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 5
Studiowanie literatury	st.: 5, nst.: 20
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 10, nst.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 50, nst.: 50
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Podstawy żywienia człowieka I rok, semestr 1	D.MIII.25.P.Ż.Cz.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Podstawy żywienia i dietetyki Basics of Nutrition and Dietetics	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Basics of Human Nutrition	
Profil: praktyczny	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: st.: 30, nst.: 15; ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15; praca własna: st.: 15, nst.: 15.		3
Cele przedmiotu		
Wykształcenie spojrzenia na zagadnienia związane z rolą poszczególnych składników odżywczych w aspekcie prawidłowego rozwoju i funkcjonowania organizmu człowieka. Dostarczenie wiedzy na temat podziału różnych grup produktów spożywczych. Zdobycie umiejętności planowania żywienia dla różnych grup ludności. Dostarczenie wiedzy na temat norm żywienia i ich zastosowania.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 rozumie relacje między substancjami odżywczymi, fizjologią człowieka i zasadami żywienia;	K_W05
	P_W02 zna zapotrzebowanie organizmu na substancje odżywcze;	K_W05
	P_W03 zna normy żywieniowe człowieka.	K_W05
Umiejętności:	P_U01 potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych;	K_U14
	P_U02 potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz składniki odżywcze;	K_U10
	P_U03 potrafi układać jadłospisy dla osób zdrowych w różnym wieku.	K_U06
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do stałego dokształcania się i aktualizacji własnej wiedzy.	K_K01
Treści programowe		
Wykłady:		
1. Początki nauki o żywieniu człowieka i jej współczesne definiowanie. Osiągnięcia Polaków i polskich instytucji badawczych w rozwoju nauki o żywieniu.		
2. Białka - funkcje, budowa chemiczna, trawienie, wchłanianie i metabolizm w organizmie człowieka; źródła; wartość odżywcza; zapotrzebowanie organizmu cz. I		

3. Białka - funkcje, budowa chemiczna, trawienie, wchłanianie i metabolizm w organizmie człowieka; źródła; wartość odżywcza; zapotrzebowanie organizmu cz. II
4. Tłuszcze - funkcje, budowa chemiczna, trawienie, wchłanianie i metabolizm w organizmie człowieka; źródła; wartość odżywcza; zapotrzebowanie organizmu cz. I
5. Tłuszcze - funkcje, budowa chemiczna, trawienie, wchłanianie i metabolizm w organizmie człowieka; źródła; wartość odżywcza; zapotrzebowanie organizmu cz. II
6. Węglowodany - funkcje, budowa chemiczna, trawienie, wchłanianie i metabolizm w organizmie człowieka; źródła; wartość odżywcza; zapotrzebowanie organizmu.
7. Błonnik pokarmowy: funkcje, właściwości, budowa.
8. Witaminy - funkcje, budowa chemiczna, trawienie, wchłanianie i metabolizm w organizmie człowieka; źródła; zapotrzebowanie organizmu.
9. Składniki mineralne - funkcje, budowa chemiczna, trawienie, wchłanianie i metabolizm w organizmie człowieka; źródła; zapotrzebowanie organizmu.
10. Woda – rola, wchłanianie oraz jej zapotrzebowanie.
11. Charakterystyka grup produktów spożywczych i ich wartość odżywcza.
12. Charakterystyka norm żywieniowych oraz zapotrzebowanie na składniki odżywcze i energię. cz. I
13. Charakterystyka norm żywieniowych oraz zapotrzebowanie na składniki odżywcze i energię. cz. II
14. Zasady układania jadłospisów.

Ćwiczenia:

1. Wartość biologiczna białka. Oznaczanie aminokwasu ograniczającego w produktach i całej potrawie (WAO).
2. Uzupełnianie się aminokwasów w potrawach.
3. Indeks glikemiczny i ładunek glikemiczny.
4. Produkty spożywcze jako źródło błonnika pokarmowego w diecie.
5. Miary domowe.
6. Kwasy tłuszczowe oraz cholesterol w wybranych produktach spożywczych.
7. Węglowodany w wybranych produktach spożywczych.
8. Wartość energetyczna produktów spożywczych.
9. Tabele składu i wartości odżywczej produktów spożywczych. Wartość odżywcza produktów spożywczych umieszczona na opakowaniu.
10. Obliczanie zapotrzebowania organizmu na energię (podstawowa i całkowita przemiana materii). Zapotrzebowanie na mikro- i makroelementy.
11. Zastosowanie norm żywienia w planowaniu spożycia żywności.
12. Komponowanie jadłospisów dla osób zdrowych w różnych fazach życia osobniczego.

Praca własna:

Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego.

Zalecana literatura

Podstawowa

CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). *Dietetyka. Żywnie zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. 4, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

GERTIG H, PRZYSŁAWSKI J. (2015). *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL.

KUNACHOWICZ H, PRZYGODA B, NADOLNA I, IWANOW K. (2018). *Tabele składu i wartości odżywczej żywności*. Wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Uzupełniająca

JAROSZ M, BUŁHAK-JACHYMCZYK B. (2015). *Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

JABŁOŃSKI M. (2016). *Vademecum żywienia człowieka*. Medyk, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: egzamin w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; minimalnie 40 pytań; Progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst); (**P_W01, P_W02, P_W03**)

Ćwiczenia: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz (ilość punktów zależna od ilości pytań); sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie)

Progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): (**P_U01, P_U02, P_U03, P_K01**).

Praca własna: Praca pisemna na zaliczenie (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych **P_W01, P_W02, P_W03**.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 60, nst.: 30
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 10
Studiowanie literatury	st.: 2, nst.: 25
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	st.: 0, nst.: 0
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 8, nst.: 10
Praca własna	st.: 15, nst.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 90, nst.: 90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Podstawy ziołolecznictwa III rok, semestr 5	D.MIII.26.P.Z.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł III Podstawy żywienia człowieka Basics of Human Nutrition	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Basis of Herbalism	
Poziom studiów: I stopnia - licencjackie	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Wymagania wstępne		
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykłady: st.: 15, nst.: 12; ćwiczenia: st.: 30, nst.: 12.		2
Cele przedmiotu		
Zapoznanie studentów z zagadnieniami dotyczącymi metodyki pobierania materiału zielarskiego oraz przyrządzania preparatów z surowców zielarskich. Ponadto omówienie substancji czynnych wybranych surowców zielarskich, ich aktywności farmakologicznej oraz zastosowania w leczeniu schorzeń.		
Zakładane efekty uczenia		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia
Wiedza:	P_W01 zna metodykę zbierania i przygotowywania materiału zielarskiego oraz przyrządzania leków z surowców zielarskich;	K_W03
	P_W02 zna wybrane surowce roślinne oraz ich substancje czynne;	K_W05
	P_W03 zna mechanizmy działania wybranych składników czynnych surowców zielarskich i leków naturalnych;	K_W05
	P_W04 zna zasady bezpiecznej pracy w laboratorium;	K_W11
	P_W05 rozumie zasady planowania i wykonania projektu badawczego bazującego na komponentach roślinnych.	K_W12
Umiejętności:	P_U01 potrafi wskazać właściwości terapeutyczne i postaci leków na bazie wybranych gatunków roślin leczniczych;	K_U02
	P_U02 potrafi zastosować preparaty zielarskie w określonych zaburzeniach i chorobach narządów wewnętrznych człowieka;	K_U02
	P_U03 potrafi omówić toksyczność wybranych gatunków roślin leczniczych oraz wybrane interakcje surowców roślinnych z lekami;	K_U04
	P_U04 potrafi posługiwać się wybranymi technikami laboratoryjnymi i poprawnie wykonać wybrane czynności i pomiary laboratoryjne.	K_U04, K_U12

Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do podnoszenia swoich kompetencji poprzez systematyczne doksztalcanie.	K_K01
Treści programowe		
<p>Wykłady:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wprowadzenie do przedmiotu, nazewnictwo. 2. Metody pobierania i przygotowywania surowców zielarskich; preparaty zielarskie. 3. Formy leku roślinnego. 4. Przegląd wybranych gatunków roślin leczniczych. 5. Substancje biologicznie aktywne: podział, budowa, właściwości, występowanie. 6. Ziołolecznictwo wybranych zaburzeń i schorzeń narządów organizmu. 7. Toksyczność wybranych gatunków roślin. Wybrane interakcje surowców zielarskich z lekami. <p>Ćwiczenia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Przepisy BHP i organizacja pracy w laboratorium, wyposażenie laboratorium chemicznego. 2. Analiza wybranych substancji aktywnych/związków chemicznych w preparatach zielarskich i owocach/warzywach. 3. Metody rozdzielania i oczyszczania wybranych związków aktywnych. 		
Zalecana literatura		
<p>Podstawowa</p> <p>Lamer-Zarawska E, Kowal-Gierczak B, Niedworok J. (2012). <i>Fitoterapia i leki roślinne</i>. Wydawnictwo Lekarskie PZWL.</p> <p>Romer M, Brud WS. (2009). <i>Aromaterapia. Leksykon roślin leczniczych</i>. MedPharm, Wrocław.</p> <p>Kaczmarczyk-Sedlak I, Ciołkowski A. (2020). <i>Zioła w medycynie: choroby układu pokarmowego</i>. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.</p>		
<p>Uzupełniająca</p> <p>Samochowiec L. (2002). <i>Kompendium ziołolecznictwa</i>. Wydawnictwo Urban & Partner, Wrocław.</p> <p>Mancini P, Poletti B. (2018). <i>Zioła: nowa encyklopedia: właściwości i zastosowanie w odżywianiu, leczeniu i kosmetyce</i>. Wydawnictwo Jedność, Kielce.</p>		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
<p>Wykład: kolokwium zaliczeniowe (test) obejmujące najważniejsze zagadnienia przedmiotu (P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01). Progi punktowe: 91-100% (5.0), 81-90% (4.5), 71-80% (4.0), 61-70% (3.5), 50-60% (3.0), 49-0% (2.0).</p> <p>Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę: weryfikacja poprawności wykonanych ćwiczeń, kolokwia cząstkowe (P_W01, P_W02, P_W03, P_W04, P_W05, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01). Progi punktowe: 91-100% (5.0), 81-90% (4.5), 71-80% (4.0), 61-70% (3.5), 50-60% (3.0), 49-0% (2.0). Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną uzyskanych ocen, przedziały średnich dla oceny końcowej: 5,0-4,76 (bdb), 4,75-4,26 (+db), 4,25-3,76 (db), 3,75-3,26 (+dst), 3,25-2,76 (dst), 2,75-2,0 (ndst).</p>		
Nakład pracy studenta	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	st.: 45, nst.: 24	
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 5	
Studiowanie literatury	st.: 5, nst.: 26	
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	-	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 5, nst.: 5	
Inne	-	
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 60, nst.: 60	
Liczba punktów ECTS	2	
Kontakt	iz@ans.edu.pl	

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Dietetyka 1 II rok, semestr 3	D.MIII.27.D.1
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł III Podstawy żywienia człowieka Basics of Human Nutrition	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Dietetics 1	
Profil: praktyczny	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
Wymagania wstępne		
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Ćwiczenia: st.: 30, nst.: 18; praca własna: st.: 15, nst.: 15.		2
Cele przedmiotu		
Zapoznanie studentów z zasadami komponowania diet leczniczych.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna metody korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością);	K_W09
	P_W02 zna różne rodzaje diet i ich zastosowanie.	K_W09
Umiejętności:	P_U01 potrafi zaplanować żywienie w różnych jednostkach chorobowych;	K_U15
	P_U02 potrafi układać jadłospisy charakteryzujące określone typy diet.	K_U15
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do stałego doksztalcania się.	K_K01
Treści programowe		
Ćwiczenia: <ol style="list-style-type: none"> Zasady planowania żywienia w różnych jednostkach chorobowych. Nomenklatura diet szpitalnych. Charakterystyka diety podstawowej. Charakterystyka diety łatwostrawnej. Charakterystyka diety łatwostrawnej z ograniczoną zawartością tłuszczów. Charakterystyka diety łatwostrawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego. Charakterystyka diety bogatoresztkowej. Charakterystyka diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Charakterystyka diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych. Charakterystyka diety ubogoenergetycznej. Charakterystyka diety bogatobiałkowej. Charakterystyka diety niskobiałkowej. Charakterystyka diety o zmienionej konsystencji (dieta papkowata, półpłynna, płynna, płynna wzmocniona) 		

13. Charakterystyka diety łatwo strawna niskobiałkowa.

Praca własna:

Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego.

Zalecana literatura

Podstawowa

CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). *Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. 4, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

BUJKO J. (2015). *Podstawy dietetyki*. Wyd. 3, Wydawnictwo SGGW, Warszawa.

GRZYMISŁAWSKI M. (2019). *Dietetyka kliniczna*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

SPODARYK M. (2019). *Podstawy leczenia żywieniowego*. Scientifica, Kraków.

Uzupełniająca

JABŁOŃSKI M. (2016). *Vademecum żywienia człowieka*. Medyk, Warszawa.

WŁODAREK D, LANGE E, KOZŁOWSKA L, GŁĄBSKA D. (2015). *Dietoterapia*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Ćwiczenia: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz (ilość punktów zależna od ilości pytań); sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie)

Progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_W01; P_W02, P_U01, P_U02, P_K01.**

Praca własna: Praca pisemna na zaliczenie (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych **P_W01, P_W02, P_K01.**

Nakład pracy studenta

Liczba godzin

Zajęcia dydaktyczne

st.: 30, nst.: 18

Przygotowanie się do zajęć

st.: 5, nst.: 5

Studiowanie literatury

st.: 5, nst.: 17

Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)

st.: 0, nst.: 0

Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia

st.: 5, nst.: 5

Praca własna

st.: 15, nst.: 15

łączy nakład pracy studenta w godz.

st.: 60, nst.: 60

Liczba punktów ECTS

2

Kontakt

iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Dietetyka 2 II rok, semestr 4	D. M III.28.D.2
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł III Podstawy żywienia człowieka Basics of Human Nutrition	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Dietetics 2	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
Profil: praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne Zaliczenie przedmiotu Dietetyka 1	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Ćwiczenia: st.: 30, nst.: 18; praca własna: st.: 15, nst.: 15.		2
Cele przedmiotu		
Zapoznanie studentów z zasadami postępowania dietetycznego w określonych jednostkach chorobowych. Wyjaśnienie znaczenia poszczególnych składników pokarmowych w etiologii, jak i w przebiegu leczenia wybranych chorób oraz ich powikłań. Wyrobienie umiejętności podejmowania decyzji odnośnie prawidłowego żywienia.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	K_W17
Umiejętności:	P_U01 potrafi zidentyfikować potrzeby żywieniowe osób z zaburzeniami pokarmowymi i skórными;	K_U06
	P_U02 potrafi wykazać wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń pokarmowych i skórnych;	K_U07
	P_U03 potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz składniki odżywcze;	K_U10
	P_U04 potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	K_U14
Kompetencje społeczne:	P_K01 Jest gotów do stałego dokształcania się.	K_K01
Treści programowe		
Ćwiczenia:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Komponowanie jadłospisu dla osób dorosłych zmagających się z problemami skórными (cz. 1). 2. Komponowanie jadłospisu dla osób dorosłych zmagających się z problemami skórными (cz. 2). 3. Komponowanie jadłospisu dla osób dorosłych zmagających się z alergiami pokarmowymi (cz. 1). 4. Komponowanie jadłospisu dla osób dorosłych zmagających się z alergiami pokarmowymi (cz. 2). 		

5. Komponowanie jadłospisu dla osób dorosłych zmagających się z alergiami pokarmowymi (cz. 3).
6. Komponowanie jadłospisu dla osób dorosłych zmagających się z nietolerancjami pokarmowymi (cz. 1).
7. Komponowanie jadłospisu dla osób dorosłych zmagających się z nietolerancjami pokarmowymi (cz. 2).

Praca własna:

Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego.

Zalecana literatura

Podstawowa

CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). *Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. 4, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

BUJKO J. (2015). *Podstawy dietetyki*. Wyd. 3, Wydawnictwo SGGW, Warszawa.

GRZYMISŁAWSKI M. (2019). *Dietetyka kliniczna*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

WŁODAREK D, LANGE E, KOZŁOWSKA L, GŁĄBSKA D. (2015). *Dietoterapia*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Uzupełniająca

WIDTH M, REINHARD T. (2017). *Dietetyka kliniczna*. Edra Urban & Partner, Wrocław.

PAYNE A, BARKER H. (2017). *Dietetyka i żywienie kliniczne*. Edra Urban & Partner, Wrocław.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Ćwiczenia: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz (ilość punktów zależna od ilości pytań); sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie)

Progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_W01; P_U01; P_U02; P_U03; P_U04; P_K01**.

Praca własna: Praca pisemna na zaliczenie (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych **P_W01**.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 30, nst.: 18
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 5
Studiowanie literatury	st.: 5, nst.: 17
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	st.: 0, nst.: 0
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 5, nst.: 5
Praca własna	st.: 15, nst.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 60, nst.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Podstawy dietetyki I rok, semestr 1	D. MIII.29.P.D.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł III Podstawy żywienia człowieka Basics of Human Nutrition	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Basis of Dietetics	
Profil: praktyczny	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Ćwiczenia: st.: 30, nst.: 18; praca własna: st.: 15, nst.: 15.		2
Cele przedmiotu		
Celem przedmiotu jest zdobycie wiedzy dotyczącej funkcji przewodu pokarmowego oraz zapoznanie z mechanizmami regulacyjnymi dotyczącymi przyswajania, trawienia i wchłaniania składników pokarmowych. Nabycie umiejętności planowania żywienia dla różnych grup ludności. Zdobycie wiedzy z zakresu metod stanowiących podstawę oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia organizmu. Przedstawienie zagadnień dotyczących nutrigenomiki i nutrigenetyki oraz roli, jak również znaczenia probiotyków, prebiotyków i synbiotyków w żywności.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna, rozumie i potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, chemii żywności, fizjologii człowieka do wnioskowania żywieniowego.	K_W03
Umiejętności:	P_U01 potrafi zidentyfikować potrzeby jednostki na bazie potrzeb fizjologicznych;	K_U06
	P_U02 potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w różnym wieku;	K_U17
	P_U03 potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	K_U05
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do stałego dokształcania się i aktualizacji wiedzy dotyczącej nowości dietetycznych.	K_K01
Treści programowe		
Wykłady:		
1. Fizjologiczne podstawy żywienia człowieka. Ogólna charakterystyka procesów trawienia i wchłaniania w przewodzie pokarmowym człowieka (cz. I).		
2. Fizjologiczne podstawy żywienia człowieka. Ogólna charakterystyka procesów trawienia i wchłaniania w przewodzie pokarmowym człowieka (cz. II).		
3. Zasady prawidłowego żywienia osób dorosłych (cz. I).		

4. Zasady prawidłowego żywienia osób dorosłych (cz. II).
5. Zasady prawidłowego żywienia seniorów.
6. Zasady prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży.
7. Wywiad żywieniowy. Podstawowe metody oceny stanu odżywiania. Rodzaje niedożywienia oraz powikłania.
8. Sposób postępowania dietetycznego w alergiach pokarmowych i nietolerancjach pokarmowych (cz. I).
9. Sposób postępowania dietetycznego w alergiach pokarmowych i nietolerancjach pokarmowych (cz. II).
10. Charakterystyka wybranych diet (dieta śródziemnomorska, DASH, MIND i inne).
11. Mikroflora jelit (oś jelito – wątroba, jelito – mózg).
12. Probiotyki, psychobiotyki, prebiotyki i synbiotyki – ich wpływ na zdrowie człowieka.
13. Nutrigenomika i nutrigenetyka.

Praca własna:

Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego.

Zalecana literatura

Podstawowa

CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). *Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.

GAWĘCKI J. (2012). *Żywność człowieka. T.1. Podstawy nauki o żywieniu*. Wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.

GRZYMISŁAWSKI M, GAWĘCKI J. (2012). *Żywność człowieka zdrowego i chorego. T.2*, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.

FLIS K, KONASZEWSKA W. (2009). *Podstawy żywienia człowieka*. Wyd. 16, WSiP, Warszawa.

Uzupełniająca

GERTIG H, PRZYSŁAWSKI J. (2015). *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

GAWĘCKI J, ROSZKOWSKI W. (red.) (2009). *Żywność człowieka a zdrowie publiczne. T.3*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.

BIERNAT J. (2016). *Żywność, żywność a zdrowie człowieka*, Astrum. Wrocław.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: zaliczenie w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; minimalnie 40 pytań; Progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst); (**P_W01; P_U01; P_U02; P_U03; P_K01**).

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 30, nst.: 18
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 5
Studiowanie literatury	st.: 5, nst.: 17
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	st.: 0, nst.: 0
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 5, nst.: 5
Praca własna	st.: 15, nst.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 60, nst.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Kształtowanie sylwetki i postawy ciała II rok, semestr 3	D.MIII.30.K.S.P.C.
Kierunek: dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł III Podstawy żywienia człowieka Basics of Human Nutrition	
Poziom studiów: pierwszego stopni	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Human Figure and Body Posture Shaping	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
Profil: praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykłady: st.: 15, nst.: 12; ćwiczenia: st.: 30, nst.: 12.		2
Cele przedmiotu		
Nabywanie praktycznych umiejętności modelowania ciała przy pomocy metod ruchowych. Opanowanie wiadomości z zakresu sposobów regulowania masy ciała i likwidowania cellulitu. Zastosowanie aerobowych i anaerobowych form ruchu w kształtowaniu sylwetki i postawy ciała. Opanowanie wiadomości z zakresu podstaw kinezylogii i fizjologii wysiłku fizycznego. Zapoznanie z aktualnymi tendencjami i kierunkami rozwoju fitness.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna działania promujące zdrowie ze szczególnym uwzględnieniem zdrowego stylu życia; P_W02 zna fizjologię treningu fizycznego i jego wpływ na organizm.	K_W06 K_W06, K_W08
Umiejętności:	P_U01 potrafi prowadzić działania profilaktyczne i prozdrowotne.	K_U01, K_U06
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do prezentowania postawy promującej zdrowie i wprowadza działania w zakresie aktywności fizycznej i zdrowego stylu życia.	K_K04
Treści programowe		
Wykład:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Typy sylwetek i postaw ciała. 2. Wskaźniki prawidłowej masy ciała. Pomiar składu ciała. Ocena prawidłowej postawy. 3. Wpływ wysiłku fizycznego na organizm, testy wysiłkowe, testy mięśniowe. 4. Trening aerobowy. 5. Trening siłowy. 6. Pilates, Joga. 7. Świadomy oddech, trening relaksacyjny. 8. Trening powięziowy. 		
Ćwiczenia:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Przepisy BHP na obiektach sportowych, regulamin zajęć. Typy sylwetki, pomiar składu ciała metodą BIA. Wskaźniki prawidłowej masy ciała, ocena prawidłowej postawy, testy mięśniowe. 2. Wpływ wysiłku fizycznego na organizm, testy wysiłkowe. 		

3. Ćwiczenia modelujące poszczególne partie ciała.
4. Ćwiczenia ułatwiające spalanie tkanki tłuszczowej.
5. Kształtowanie postawy ciała w terenie, Nordic Walking.
6. Pilates.
7. Joga.
8. Trening wytrzymałościowy.
9. Trening interwałowy.

Zalecana literatura

Podstawowa

- Delavier F. (2018). *Atlas treningu siłowego*, PZWL, Warszawa.
- Delavier F. (2018) *Modelowanie sylwetki. Atlas ćwiczeń dla kobiet*, PZWL, Warszawa.
- Jarosz M, Bułhak-Jachimczyk B. (2015). *Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych*, PZWL, Warszawa.
- Bator A, T. Kasperczyk T. (2000). *Trening zdrowotny z elementami fizjoterapii*, AWF, Kraków.
- Orzech J. (1998). *Kształtowanie sylwetki ciała, Sport i Rehabilitacja*, Tarnów.

Uzupełniająca

- Buck I. (2018). *Gimnastyka izometryczna dla zdrowia i urody*, PZWL, Warszawa.
- Molski M. (2015). *Nowoczesna kosmetologia. T. 1. Detoksykacja, dieta, ruch*, PWN, Warszawa.
- Osiński W. (2016). *Nadwaga i otyłość. Aktywność fizyczna w profilaktyce i terapii*, PZWL, Warszawa.
- Frohn B. (2019). *Jak ćwiczyć prawidłowo i osiągnąć najlepsze efekty*, Wiedza i Praktyka, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: zaliczenie wykładów w formie testu zamkniętego, jednokrotnego wyboru – 20 pytań (prawidłowa odpowiedź na pytanie oceniana 1 punktem). Oceny zaliczenia testu: bdb (5,0) 20 pkt., db plus (4,5) 19-18 pkt., db (4,0) 17-16 pkt., dst plus (3,5) 15-14 pkt., dst (3,0) 13-12 pkt. (**P_W01, P_W02**).

Ćwiczenia: zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne (zaliczenie na ocenę) – ocena zaangażowania i aktywności na zajęciach oraz praktycznego wykonania treningu (**P_U01, P_W02, P_K01**). Zaliczenia ćwiczeń wyliczane ze wzoru $x=(y+z)/2$ gdzie „y” to średnia arytmetyczna ocen z zaangażowania i aktywności na zajęciach, a „z” to ocena zaliczenia praktycznego na ćwiczeniach. Zaliczenie praktyczne na ćwiczeniach obejmuje wykonanie przez studenta losowo wybranego treningu wyuczonego w czasie ćwiczeń. Kryteria zaliczenia praktycznego:

Każde wykonywane ćwiczenie oceniane w 4 podpunktach:

1. Przygotowanie sprzętu, stanowiska do treningu;
2. Metodyka treningu;
3. Technika wykonania ćwiczeń;
4. Pytanie dotyczące wykonywanego treningu;

Każdy z tych podpunktów do danego ćwiczenia oceniany w skali 0-2 punkty:

0 punktów – student nie wykonał poprawnie zadania, wykonanie było obarczone wieloma błędami;

1 punkt – student wykonał niepełnie zadanie, pojawiły się pojedyncze błędy;

2 punkt – student wykonał bardzo dobrze zadanie, brak błędów przy wykonaniu zadania;

Suma końcowa punktów uzyskanych z wykonania 2 zabiegów składa się na ocenę zaliczenia praktycznego:

8 pkt. – ocena bardzo dobra (5,0); 7 pkt. - ocena dobra plus (4,5); 6 pkt. – ocena dobra (4,0); 5 pkt.– ocena dostateczna plus (3,5); 4 pkt. – ocena dostateczna (3,0); 0-3 pkt. – ocena niedostateczna (2,0).

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 45, nst.: 24
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 5
Studiowanie literatury	st.: 5, nst.: 26
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 5, nst.: 5
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 60, nst.: 60

Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Kosmetologia w dietetyce II rok, semestr 3	D.MIII.34.K.D.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł III Podstawy żywienia człowieka Basics of Human Nutrition	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Cosmetology in dietetics	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
Profil: praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: st.: 30, nst.: 12; ćwiczenia: st.: 30, nst.: 12; praca własna: st.: 15, nst.: 15.		3
Cele przedmiotu		
Zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami kosmetologii (zabiegami inwazyjnymi, nieinwazyjnymi, pielęgnacyjnymi) mającymi na celu wspomaganie działań dietetycznych.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna wybraną terminologię używaną w kosmetologii;	K_W06, K_W13
	P_W02 zna zabiegi kosmetologiczne, które mogą wspomagać działania dietetyczne;	K_W19
	P_W03 zna budowę skóry i rozumie wpływ żywienia na kondycję skóry.	K_W06
Umiejętności:	P_U01 potrafi doradzić wybór odpowiednich zabiegów kosmetologicznych dla utrzymywania zdrowia skóry i jej przydatków;	K_U12
	P_U02 potrafi wyjaśnić wpływ nowych technologii, w tym biochemicznych oraz ich praktyczne zastosowanie w kosmetologii.	K_U02
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do ciągłego doksztalcania się zawodowego i interdyscyplinarnego rozwoju osobistego.	K_K01
Treści programowe		
Wykład:		
<ol style="list-style-type: none"> Historia kosmetologii – od starożytności po współczesność. Współczesna kosmetologia – przegląd zabiegów dostępnych w gabinetach kosmetologicznych. Budowa i funkcje skóry. Skóra głowy, budowa włosów, choroby skóry głowy i włosów. Proces starzenia się skóry, dieta sprzyjająca syntezie kolagenu. Mikrobiom skóry, pielęgnacja zgodna z mikrobiomem skóry. Mikrobiota jelitowa, a skóra, Znaczenie mikrobioty jelitowej w przebiegu chorób skóry (AZS, trądzik pospolity, trądzik różowaty, łuszczyca). 		

7. Zastosowanie preparatów kosmetycznych w pielęgnacji, składniki aktywne w kosmetykach.

Ćwiczenia:

1. Klient w gabinecie kosmetycznym – omówienie karty klienta, wywiad, przygotowanie do wykonania zabiegów.
2. Diagnostyka skóry w gabinecie kosmetycznym.
3. Badanie/diagnoza skóry, ocena stanu skóry, przegląd urządzeń diagnostycznych.
4. Analiza pierwiastkowa włosów.
5. Żywność w schorzeniach skóry- tworzenie zaleceń żywieniowych – praca w grupach.
6. Żywność, a kondycja skóry (przegląd diet dla urody).
7. Zabiegi kosmetyczne wykorzystywane w celu redukcji cellulitu, tkanki tłuszczowej, modelowania sylwetki.
8. Zajęcia na pracowni kosmetycznej (pokazy zabiegów).

Praca własna:

Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego.

Zalecana literatura

Podstawowa

Dylewska-Grzelakowska A. (2009). *Kosmetyka stosowana*, WSiP.

Maciąg M, Maciąg K. (2018). *Medyczne aspekty kosmetologii i dietetyki*, Lublin.

Uzupełniająca

Beauty Forum, Heath and Beauty Group

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: Zaliczenie na ocenę, test mieszany (pytania otwarte i zamknięte), progi procentowe: 100-90% (bdb), 89-85% (+db), 84-75% (db), 74-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst): **P_W01, P_W02, P_W03.**

Ćwiczenia: Dyskusja na zajęciach, praca w parach. Kolokwium pisemne (pytania otarte i zamknięte) zaliczenie na ocenę, progi procentowe: 100-90% (bdb), 89-85% (+db), 84-75% (db), 74-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst), zrealizowane efekty: **P_U01, P_U02, P_K01.**

Praca własna: Praca pisemna na zaliczenie (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych **P_W01, P_W02, P_W03.**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 60, nst.: 24
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 5
Studiowanie literatury	st.: 5, nst.: 41
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna), praca własna	st.: 15, nst.: 15
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 5, nst.: 5
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 90, nst.: 90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności II rok, semestr 3	D.MIII.32.H.T.B.Ż.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł III Podstawy żywienia człowieka Basics of Human Nutrition	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Hygiene, toxicology and food safety	
Profil: praktyczny	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
Wymagania wstępne		
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: st.: 30, nst.: 12; ćwiczenia/laboratorium: st.: 15, nst.: 12.		2
Cele przedmiotu		
Zapoznanie studentów z zagadnieniami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności, kontroli, jakości żywności Zapoznanie studentów z metodami oznaczania zanieczyszczeń w żywności, substancji antyodżywczych, z zagadnieniami dotyczącymi mikrobiologii żywności oraz tematyką dotyczącą bezpieczeństwa dodatków stosowanych do żywności.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 rozumie praktyczne powiązanie wiedzy z zakresu biologii, biochemii ogólnej i żywności, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii z bezpieczeństwem potraw i ich przygotowywania;	K_W03, K_W05
	P_W02 zna organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia;	K_W11
	P_W03 zna i rozumie wpływ czynników szkodliwych dla zdrowia i życia człowieka w najbliższym otoczeniu (środowisko naturalne), nawyki propagujące zachowanie zasobów przyrody, stylu życia oraz podnoszenia świadomości ekologicznej.	K_W08
Umiejętności:	P_U01 potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia w powiązaniu z toksykologią i bezpieczeństwem żywności;	K_U01 K_U02
	P_U02 potrafi w podstawowym zakresie posługiwać się systemami normatywnymi oraz wybranymi normami i regułami (prawnymi, zawodowymi,	K_U12

	moralnymi) w celu rozwiązania konkretnego zadania z zakresu ochrony zdrowia.	
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do efektywnej prezentacji własnych pomysłów, wątpliwości i sugestii, popierając je argumentacją w kontekście wybranych perspektyw teoretycznych, poglądów różnych autorów, kierując się przy tym zasadami etycznymi.	K_K09
Treści programowe		
Wykłady:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Woda w żywności i bezpieczeństwo jej stosowania. 2. Toksykologia substancji szkodliwych występujących w żywności 3. Jakość i bezpieczeństwo żywności. 4. Zagrożenie związane ze stosowaniem substancji dodatkowych w żywności. 5. Barwniki, substancje słodzące. 6. Zagrożenie związane ze stosowaniem substancji dodatkowych w żywności. 7. Konserwanty, przeciwutleniacze. 8. Dioksyny a bezpieczeństwo żywności. 9. Grzyby i przyprawy lecznicze. 10. Zafałszowania żywności ze szczególnym uwzględnieniem zafałszowań preparatów białkowych. 		
Ćwiczenia:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ocena zanieczyszczeń żywności pozostałościami substancji chemicznych, środkami ochrony roślin. 2. Markery oceny jakości zdrowotnej zanieczyszczeń biologicznych żywności. 3. Charakterystyka i ocena żywności pochodzącej z upraw ekologicznych pod względem zawartości azotanów w porównaniu do produktów z uprawy tradycyjnej. 		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
Gawęcki J. (2012). <i>Żywność człowieka. T.1 Podstawy nauki o żywieniu</i> , wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.		
Gertig H, Przysławski J. (2015). <i>Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu</i> , Wydawnictwo Lekarskie PZWL.		
Kączkowski J. (2017). <i>Podstawy biochemii</i> , wyd. 15, Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa.		
Sikorski Z, Staroszczyk H. (2019). <i>Chemia żywności. T.1-2</i> , Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.		
Uzupełniająca		
Grzymisławski M, Gawęcki J. (2012), <i>Żywność człowieka zdrowego i chorego. T.2</i> , wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.		
Krauss H. (2019). <i>Fizjologia żywienia</i> , PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Wykład: zaliczenie na ocenę na podstawie testu końcowego: P_W01, P_W02, P_W03 , progi procentowe: 90-100% bardzo dobry, 80-89% dobry plus, 75-79% dobry, 70-74% dostateczny plus, 60-69% dostateczny, 0-59% niedostateczny.		
Ćwiczenia: kolokwia pisemne: P_W01, P_W02 P_W03 , kolokwia praktyczne (ocena za wykonanie ćwiczenia laboratoryjnego): P_U01, P_U02, P_K01 , przedziały średnich dla oceny końcowej: 5,0-4,76 (bdb), 4,75-4,26 (+db), 4,25-3,76 (db), 3,75-3,26 (+dst), 3,25-2,76 (dst), 2,75-2,0 (ndst).		
	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	st.: 45, nst.: 24	
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 5	
Studiowanie literatury	st.: 5, nst.: 26	
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	-	

Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 5, nst.: 5
Inne	-
łączy nakład pracy studenta w godz.	st.: 60, nst.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Technologia żywności i potraw III rok, semestr 5	D.MIII.33.T.Ż.P.
kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł III Podstawy żywienia człowieka Basics of Human Nutrition	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Food Technology	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny	Wymagania wstępne	
	Brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Ćwiczenia/laboratorium: st.: 30, nst.: 24; praca własna: st.: 15, nst.: 15.		2
Cele przedmiotu		
Nabycie umiejętności z zakresu doboru środków żywnościowych, metod produkcji kulinarnej oraz zmian zachodzących w surowcach podczas ich przetwarzania.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna terminologię związaną z technologią potraw oraz podstawami towaroznawstwa.	K_W07
Umiejętności:	P_U01 potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii;	K_U15
	P_U02 potrafi zastosować odpowiednie techniki sporządzania i obróbki potraw;	K_U15
	P_U03 potrafi oceniać stan komponentów żywieniowych i strat surowcowych.	K_U15
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii przy wykonywaniu prac gastronomicznych.	K_K07
Treści programowe		
Ćwiczenia:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Zasady przygotowania i porządkowania stanowisk pracy. Zasady obsługi sprzętu. Zasady BHP. 2. Podstawowe techniki przygotowania i sporządzania potraw. 3. Opracowywanie receptur. Ustalanie strat surowcowych w czasie obróbki kulinarnej oraz obliczanie wydajności potraw. 4. Technologia produkcji potraw z warzyw i owoców. Wpływ obróbki technologicznej warzyw i owoców na zmiany jakościowo-ilościowe. 5. Metody obróbki kulinarnej różnych rodzajów mięsa i ich wpływ na wartość odżywczą i jakość potraw. 6. Technologia sporządzania ciast różnymi metodami. Analiza sensoryczna i odżywcza. 7. Nasiona roślin strączkowych w technologii gastronomicznej. 8. Wykorzystanie ryb w technologii gastronomicznej. 		

9. Analiza towaroznawcza mleka i jego przetworów, zastosowanie mleka i jego przetworów w technologii potraw.

10. Analiza towaroznawcza ziarna różnych gatunków zbóż, analiza towaroznawcza różnych typów mąki i makaronów, sporządzanie potraw na bazie mąki i makaronów.

11. Właściwości funkcjonalne jaj, skrobi i przypraw oraz ich wykorzystanie w produkcji potraw.

Praca własna:

Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego.

Zalecana literatura

Podstawowa

MITEK M, SŁOWIŃSKI M. (2006). *Wybrane zagadnienia z technologii żywności*, Wydawnictwo SGGW, Warszawa.

MITEK M, LESZCZYŃSKI K. (2014). *Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego*, Wydawnictwo SGGW, Warszawa.

SIKORSKI Z, STAROSZCZYK H. (2019). *Chemia żywności*. T.1-2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.

Uzupelniająca

FORTUNA T. (2018). *Podstawy analizy i oceny jakości żywności*, wyd. 3, Wydawnictwo Uniwersytetu Rolniczego, Kraków.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Ćwiczenia: kolokwia pisemne: **P_W01**, kolokwia praktyczne (ocena za wykonanie ćwiczenia laboratoryjnego): **P_U01, P_U02, P_U03, P_K01**, przedziały średnich dla oceny końcowej: 5,0-4,76 (bdb), 4,75-4,26 (+db), 4,25-3,76 (db), 3,75-3,26 (+dst), 3,25-2,76 (dst), 2,75-2,0 (ndst).

Praca własna: Praca pisemna na zaliczenie (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych **P_W01**.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 30, nst.: 24
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 5
Studiowanie literatury	st.: 5, nst.: 11
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 5, nst.: 5
Praca własna	st.: 15, nst.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 60, nst.: 60
Liczba punktów ECTS	2
kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Analiza i ocena jakości żywności II rok, semestr 3	D. MIII.34.A.O.J.Ż.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł III Podstawy żywienia człowieka Basics of Human Nutrition	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Food Quality Analysis and Evaluation	
Profil: praktyczny	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Zaliczenie przedmiotu chemia żywności i biochemia ogólna i żywności	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: st.: 15, nst.: 12; ćwiczenia/laboratorium: st.: 30, nst.: 12		2
Cele przedmiotu		
Nabycie umiejętności przygotowania prób do analizy żywności, oznaczania suchej masy i wilgotności, oceny jakości wody pitnej. Nabycie umiejętności oznaczania podstawowych składników odżywczych w żywności: białka, węglowodanów, tłuszczów, witamin, składników mineralnych. Przygotowanie studentów do oceny sposobu żywienia na poziomie indywidualnym i wybranych grup ludności.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna i rozumie zagadnienia z zakresu analizy żywności i chemii żywności;	K_W03
	P_W02 zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów;	K_W05
	P_W03 rozumie w jaki sposób jakość żywności wpływa na zdrowie człowieka.	K_W03
Umiejętności:	P_U01 potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia;	K_U01
	P_U02 potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych;	K_U14
	P_U03 potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności: białka, tłuszczu, węglowodanów oraz witamin i składników mineralnych w żywności.	K_U10
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do podjęcia odpowiedzialności za działania własne i właściwie organizować pracę własną.	K_K07
Treści programowe		

Wykład:

1. Podstawowa przemiana materii.
2. Przemiany energetyczne w organizmie człowieka w odniesieniu do diety i stylu życia.
3. Wykorzystanie bilansu energetycznego w ocenie sposobu żywienia.
4. Przygotowanie prób do analizy żywności.
5. Metody oznaczeń.
6. Rola i znaczenie białka w żywieniu człowieka.
7. Rola i znaczenie lipidów w organizmie człowieka
8. Rola i znaczenie węglowodanów jako składników energetycznych żywności.

Ćwiczenia:

1. Przepisy BHP i organizacja pracy w laboratorium, podstawowe wyposażenie laboratorium analizy żywności.
2. Sposoby przygotowania prób do analizy.
3. Zasady oznaczeń jakościowych.
4. Zasady oznaczeń ilościowych.
5. Metody oceny ilościowej i jakościowej tłuszczów w żywności.
6. Metody oznaczania zawartości popiołu w wybranych produktach spożywczych.
7. Rola i znaczenie witamin w żywieniu człowieka.
8. Wybrane metody oznaczeń.
9. Składniki mineralne w racjach pokarmowych różnych grup ludności.

Zalecana literatura**Podstawowa**

Gertig H, Przystawski J. (2015). *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL.

Jarosz M, Bułhak-Jachymczyk B. (2015), *Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Małecka M. (2011). *Towaroznawstwo w zapewnieniu jakości żywności i bezpieczeństwa konsumenta*, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Poznań.

Uzupełniająca

Jarosz M. (2017). *Normy żywienia dla populacji Polski*, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa.

Cichoń Z. (2009). *Towaroznawstwo żywności. Podstawowe metody analityczne*, wyd. 2, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Kraków.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: zaliczenie na ocenę na podstawie testu końcowego: **P_W01, P_W02, P_W03**, progi procentowe: 90-100% bardzo dobry, 80-89% dobry plus, 75-79% dobry, 70-74% dostateczny plus, 60-69% dostateczny, 0-59% niedostateczny.

Ćwiczenia: kolokwia pisemne: **P_W01, P_W02, P_U02**, kolokwia praktyczne (ocena za wykonanie ćwiczenia laboratoryjnego): **P_U01, P_U02, P_U03, P_K01**, przedziały średnich dla oceny końcowej: 5,0-4,76 (bdb), 4,75-4,26 (+db), 4,25-3,76 (db), 3,75-3,26 (+dst), 3,25-2,76 (dst), 2,75-2,0 (ndst).

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 45, nst.: 24
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 20
Studiowanie literatury	st.: 0, nst.: 6
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 10, nst.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 60, nst.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Doustna suplementacja pokarmowa III rok, semestr 6	D. MIII.35.D.S.P
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł III Podstawy żywienia człowieka Basics of Human Nutrition	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Oral Nutritional Supplementation	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
Profil: praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Wymagania wstępne	Wymagania wstępne	
	Brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: st.: 30, nst.: 15; ćwiczenia: st.: 15, nst.: 15.		2
Cele przedmiotu		
Zapoznanie studentów z głównymi grupami suplementów diety, ich dziennym zapotrzebowaniem oraz działaniem w zależności od stosowanej dawki i opisanymi w literaturze interakcjami z lekami. Ponadto omówienie regulacji prawnych dotyczących produkcji oraz wprowadzania na rynek suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna zasady stosowania suplementacji oraz rodzaje suplementów dostępnych na rynku;	K_W19
	P_W02 rozumie zasady działania suplementów, wskazania i przeciwwskazania;	K_W14
	P_W03 zna normy stosowania suplementów dla krajowej populacji.	K_W06, K_W10
Umiejętności:	P_U01 potrafi zidentyfikować potrzeby osób w różnym wieku względem stosowania doustnej suplementacji;	K_U06
	P_U02 potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia;	K_U11
	P_U03 potrafi planować żywienie z zastosowaniem suplementów.	K_U05
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do stałego dokształcania się i pogłębiania wiedzy z zakresu dostępności i składu nowych produktów.	K_K01
Treści programowe		
Wykłady:		
<ol style="list-style-type: none"> Definicja i cel suplementacji. Zasady wprowadzania do obrotu suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia medycznego. Regulacje prawne. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne – przepisy prawne a sytuacja aktualna. Podział suplementów ze względu na skład. Podział suplementów ze względu na przeznaczenie. 		

6. Suplementy diety a zapobieganie i leczenie otyłość.
7. Suplementy diety a zdrowie układu krążenia.
8. Suplementy diety i ich potencjalne działanie hipoglikemizujące.
9. Preparaty roślinne i ich znaczenie dla wątroby.
10. Suplementy diety – ich znaczenie u osób w wieku starszym.
11. Suplementy diety a okres rozrodczy i ciąża.
12. Działania niepożądane suplementów oraz interakcje suplementów diety z lekami.
13. Suplementacja diety składnikami odżywczymi – normy dla populacji Polski (przekraczanie górnych bezpiecznych poziomów UL).

Ćwiczenia:

1. Tworzenie planów żywieniowych uzupełnionych właściwą suplementacją dla osób otyłych.
2. Postępowanie żywieniowe w niewydolności serca z uwzględnieniem odpowiedniej suplementacji.
3. Postępowanie żywieniowe u osób z niealkoholowym stłuszczeniem wątroby z uwzględnieniem odpowiedniej suplementacji.
4. Tworzenie planów żywieniowych uzupełnionych właściwą suplementacją dla osób w wieku starszym.
5. Tworzenie planów żywieniowych uzupełnionych właściwą suplementacją dla osób z zaburzeniami tolerancji glukozy.

Zalecana literatura

Podstawowa:

JAROSZ M. (2008). *Suplementy diety a zdrowie*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
 SZCZEGIELNIAK B, SZCZEGIELNIAK J. (2016). *Leki i suplementy współczesnej diety*. Elamed, Katowice.

Uzupełniająca:

SHANE E. (2018). *Zdrowa i naturalna suplementacja*, Vital, Białystok.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: zaliczenie w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; minimalnie 40 pytań; Progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst); (**P_W01, P_W02, P_W03**).

Ćwiczenia: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz (ilość punktów zależna od ilości pytań); sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie)

Progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): (**P_U01; P_U02; P_U03, P_K01**).

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 45, nst.: 30
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 10
Studiowanie literatury	st.: 5, nst.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 5, nst.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 60, nst.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Marketing żywnościowy I rok, semestr 1	D. MIII.36.M.Ż.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł III Podstawy żywienia człowieka Basics of Human Nutrition	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Food marketing	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
Profil: praktyczny	Obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykłady: st.: 30, nst.: 15; praca własna: st.: 15, nst.: 15.		2
Cele przedmiotu		
Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z wiedzą z zakresu marketingu produktów żywnościowych.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna rynek żywnościowy i wybrane procesy wpływające na jego strukturę;	K_W23
	P_W02 zna metody oceny funkcjonowania rynku żywnościowego.	K_W23
Umiejętności:	P_U01 potrafi zaprojektować plan marketingowy dla podmiotu działającego w branży spożywczej.	K_U26
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy.	K_K10
Treści programowe		
Wykłady:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Struktura i specyfika rynku żywności. 2. Wprowadzanie na rynek produktów żywnościowych i zarządzanie nimi. 3. Marketing mix. 4. Kreowanie marki produktu żywnościowego. 5. Cena jako instrument marketingu żywności. 6. Komunikacja z konsumentami. 7. Dystrybucja produktów żywnościowych. 8. Badania marketingowe na rynku żywności. 		
Praca własna:		
Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego.		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
GÓRSKA-WARSEWICZ H, ŚWIĄTKOWSKA M, KRAJEWSKI K. (2013), <i>Marketing żywności</i> , Wolters Kluwer, Warszawa.		
MICHALSKI E. (2017). <i>Marketing</i> , wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.		

KOWALSKA A, OLSZAŃSKA A, URBAN S. (2016). *Marketing produktów spożywczych gastronomii*, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Wrocław.

Uzupełniająca

SZWACKA-MOKRZYCKA J. (2012). *Marketing. Mechanizmy gry rynkowej*, SGGW, Warszawa.

MRUK H. (2012). *Marketing. Satysfakcja klienta i rozwój przedsiębiorstwa*, Wydawnictwo naukowe PWN, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: zaliczenie w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; minimalnie 40 pytań; Progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_W01, P_W02, P_U01, P_K01**.

Praca własna: Praca pisemna na zaliczenie (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych **P_W01, P_W02, P_U01, P_K01**.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 30, nst.: 15
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 5
Studiowanie literatury	st.: 5, nst.: 20
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	st.: 0, nst.: 0
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 5, nst.: 5
Praca własna	st.: 15, nst.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 60, nst.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Towaroznawstwo III rok, semestr 5	D. MIII.37.T.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł III Podstawy żywienia człowieka Basics of Human Nutrition	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Commodities	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
Profil: praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: st.: 30, nst.: 12; praca własna: st.: 15, nst.: 15.		2
Cele przedmiotu		
Zapoznanie z wiadomościami o surowcach, o ich produkcji, właściwościach fizyko-chemicznych, wartości odżywczej, odmianach i gatunkach, sposobach oceny jakości, warunkach przechowywania oraz zmian zachodzących podczas transportu i magazynowania.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna terminologię związaną z technologią potraw oraz podstawami towaroznawstwa; P_W02 zna metody produkcji, przechowywania i analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie.	K_W07 K_W07
Umiejętności:	P_U01 potrafi określić zmiany w wartości odżywczej surowców i potraw w zależności od warunków i czasu przechowywania oraz sposobu przetworzenia.	K_U04
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do stałego dokształcania się.	K_K01
Treści programowe		
Wykłady:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Podział środków spożywczych. 2. Przyprawy. 3. Tłuszcze roślinne. 4. Warzywa, ziemniaki, grzyby. 5. Owoce. 6. Mleko i jego przetwory. 7. Jaja. 8. Mięso zwierząt rzeźnych i dzikich. Drób i ptactwo dzikie. 9. Ryby i owoce morza. 10. Produkty zbożowe. 11. Cel i zadania technologii gastronomicznej. Organizacja produkcji w zakładach gastronomicznych. 12. Procesy technologiczne stosowane w gastronomii. 		

13. Metody utrwalania żywności. Warunki przechowywania żywności. Zmiany zachodzące w żywności podczas przechowywania oraz przetwarzania.

14. Wpływ techniki kulinarnej na jakość potraw z wybranych surowców.

Zalecana literatura

Podstawowa

MAŁECKA M. (2011). *Towaroznawstwo w zapewnieniu jakości żywności i bezpieczeństwa konsumenta*, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Poznań.

ŚWIDERSKI F, WASZKIEWICZ-ROBAK B. (2010). *Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii*. Wyd. 3, Wydawnictwo SGGW, Warszawa.

Uzupełniająca

ŁATKA U. (2008). *Technologia i towaroznawstwo*. Wyd. 5, WSiP, Warszawa.

CICHOŃ Z. (2009). *Towaroznawstwo żywności. Podstawowe metody analityczne*. Wyd. 2, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Kraków.

KOŁOŻYŃ-KRAJEWSKA D. (2011). *Towaroznawstwo żywności*. Wyd. 9, WSiP, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: zaliczenie na ocenę na podstawie testu końcowego: **P_W01, P_W02, P_U03, P_K01**, progi procentowe: 90-100% bardzo dobry, 80-89% dobry plus, 75-79% dobry, 70-74% dostateczny plus, 60-69% dostateczny, 0-59% niedostateczny.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 30, nst.: 12
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 5
Studiowanie literatury	st.: 5, nst.: 23
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	st.: 0, nst.: 0
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 5, nst.: 5
Praca własna	st.: 15, nst.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 60, nst.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Kliniczny zarys chorób I rok, semestr 2	D.MIV.38.K.Z.Ch.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł IV Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie Nutrition and nutritionist in health and disease	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Clinical Diseases Overview	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
	Wymagania wstępne	
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: st: 30, nst: 15; ćwiczenia: st: 30, nst: 15; praca własna: st.: 15, nst.: 15.		3
Cele przedmiotu		
Zapoznanie studentów z chorobami wewnętrznymi, neurologicznymi, chirurgicznymi, ginekologicznymi oraz pediatrycznymi, ze szczególnym uwzględnieniem chorób powiązanych z odżywianiem.		
Zakładane efekty kształcenia		Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
Wiedza:	P_W01 zna obraz kliniczny najczęstszych chorób wewnętrznych, neurologicznych, chirurgicznych, ginekologicznych i pediatrycznych (w tym onkologicznych); P_W02 zna i rozumie przyczyny powstawania chorób; P_W03 zna wybrane metody profilaktyki i leczenia chorób.	K_W02 K_W08 K_W08
Umiejętności:	P_U01 potrafi analizować procesy fizjopatologiczne; P_U02 potrafi przeprowadzać wywiad środowiskowy i epidemiologiczny; P_U03 potrafi opiekować się pacjentami w wybranych stanach chorobowych.	K_U07 K_U06 K_U07, K_U08
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do podjęcia odpowiedzialności za pacjenta i współpracy z odpowiednimi lekarzami.	K_K02, K_K03
Treści programowe		
Wykład:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Stan zdrowia i choroby. 2. Podstawowa terminologia medyczna. 3. Wywiad lekarski. Badanie przedmiotowe. 5. Badania diagnostyczne: laboratoryjne, mikrobiologiczne, czynnościowe, endoskopowe, obrazowe. 6. Zaburzenia gospodarki wodno-elektrolitowej i kwasowo-zasadowej. 7. Zaburzenia odżywiania (wpływ chorób na stan odżywienia). 8. Zaburzenia gospodarki węglowodanowej. 		

9. Choroby gruczołów wydzielania wewnętrznego.
10. Choroby metaboliczne.
11. Otyłość i niedożywienie.
12. Choroby przewodu pokarmowego.
13. Cukrzyca.
14. Podstawowe schorzenia ginekologiczne.
15. Najczęstsze schorzenia neurologiczne i psychiatryczne.
16. Choroby wątroby, dróg żółciowych i trzustki.
17. Choroby układu krążenia (profilaktyka chorób sercowo-naczyniowych, choroba niedokrwienna serca, nadciśnienie tętnicze)
18. Choroby układu krwiotwórczego.
19. Choroby układu oddechowego- patofizjologia i obraz kliniczny.
20. Choroby alergiczne i zaburzenia immunologiczne.
21. Choroby nerek i układu moczowego.
22. Choroby reumatyczne, choroby narządu ruchu.
23. Osteoporoza.
24. Choroby zakaźne i pasożytnicze.
25. Uzależnienia. Zatrucia.
26. Choroby nowotworowe (profilaktyka, badania przesiewowe).
27. Opieka paliatywna.
28. Patofizjologia starzenia się.
29. Patologie wieku starszego-geriatria.
30. Fizjologia i patologia ciąży

Ćwiczenia:

1. Zasady prowadzenia wywiadu lekarskiego oraz badania przedmiotowego.
2. Zastosowanie badań diagnostycznych, mikrobiologicznych, czynnościowych, endoskopowych i obrazowych.
3. Postępowanie w chorobach skóry.
4. Postępowanie w chorobach układu pokarmowego.
5. Postępowanie w chorobach układu oddechowego.
6. Postępowanie w chorobach układu krążenia.
7. Postępowanie w chorobach układu moczowego.
8. Postępowanie w chorobach układu rozrodczego.
9. Postępowanie w chorobach układu nerwowego.
10. Postępowanie w chorobach układu hormonalnego.
11. Postępowanie w chorobach metabolicznych.
12. Postępowanie w chorobach immunologicznych.
13. Postępowanie w chorobach układu ruchu.

Praca własna:

Leczenie i profilaktyka przydzielonych jednostek chorobowych.

Zalecana literatura

Podstawowa:

Szczeklik A. (2021). *Interna Szczeklika*, Wydawnictwo Medycyna Praktyczna, Kraków.
Herold B. (2005). *Medycyna wewnętrzna. Repetytorium dla studentów medycyny i lekarzy*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
Seller RH. (2009). *Diagnostyka różnicowa najczęstszych dolegliwości*, Elsevier Urban i Partner, Wrocław.

Uzupełniająca:

Latkowski B, Lukas W. (2004). *Medycyna rodzinna*, PZWL, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: Egzamin – test zamknięty z jedną odpowiedzią prawidłową. Progi procentowe: 100-90% (bdb), 89-85% (+db), 84-75% (db), 74-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst): **P_W01, P_W02, P_W03.**

Ćwiczenia: Prezentacje multimedialne wykonywane przez studentów, dotyczące charakterystyki i postępowania w przydzielonej grupie chorób – zaliczenie na ocenę, dyskusja: **P_U01, P_U02, P_K01**

Praca własna: Praca pisemna wykonana przez studenta na temat wybranego schorzenia, oceniana pozytywnie (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu retorycznego.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 60, nst.: 30
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 5
Studiowanie literatury	st.: 5, nst.: 35
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna), praca własna	st.: 15, nst.: 15
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 5, nst.: 5
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 90, nst.: 90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@and.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Wstęp do psychodietetyki III rok, semestr 5	D.MIV.39.W.P.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł IV Żywnienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie Nutrition and nutritionist in health and disease	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Introduction to Psychodietetics	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Wymagania wstępne		
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Ćwiczenia: st.: 30, nst.: 12; praca własna: st.: 15, nst.: 15.		2
Cele przedmiotu		
Zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami z zakresu psychodietetyki oraz wpływu odżywiania na aspekty psychiczne człowieka.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna podstawowe pojęcia z zakresu psychodietetyki; P_W02 rozumie wielowymiarowy związek sposobu odżywiania się ze zdrowiem fizycznym i psychicznym.	K_W28 K_W16

Umiejętności:	P_U01 potrafi dostosować procedury żywienia uwzględniając zasady zdrowego odżywiania, satysfakcji z życia, samopoczucia i wyglądu; P_U02 potrafi wykorzystać umiejętności praktyczne w celu nawiązania kontaktu z osobami w kontekście rozwoju personalnego.	K_U05 K_U06
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do postawienia dobra pacjenta na pierwszym miejscu, mając na uwadze jego dobrobyt psychiczny i zdrowotny.	K_K04

Treści programowe

Ćwiczenia:

1. Źródła, charakter i skutki zagrożeń wynikających z nieprawidłowej diety, odżywiania, problemów psychologicznych o podłożu żywieniowym.
2. Zasady kontaktu z osobami ze schorzeniami/zaburzeniami psychologicznymi o podłożu żywieniowym.
3. Identyfikowanie i ocenianie skutków zagrożeń w obszarze psychodietetyki
4. Rozpoznawanie schorzeń/zaburzeń psychologicznych o podłożu żywieniowym i sposobów ich zwalczania/terapii.
5. Obserwacja stosowania metod wykorzystywanych w treningach rozwoju personalnego w aspekcie podniesienia jakości zdrowego życia.
6. Praca nad modelami pacjentów z zaburzeniami odżywiania.
7. Studium przypadku - psychodietetyka praktycznie.

Praca własna:

Esej na wyznaczony temat z zakresu psychodietetyki.

Zalecana literatura

Podstawowa

Ciborowska H, Rudnicka A. (2018). *Dietetyka. Żywnie zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.

Maine M, McGilley BH, Bunnell DW. (2019). *Leczenie zaburzeń odżywiania*, Edra Urban & Partner, Wrocław.

Butcher J, Hooley J, Mineka S. (2017). *Psychologia zaburzeń*, Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, Sopot.

Uzupełniająca

Woynarowska B. (2017). *Edukacja zdrowotna*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.

Kucharska K. (2017). *Profilaktyka i leczenie zaburzeń odżywiania*, Instytut Psychiatrii i Neurologii, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Ćwiczenia: w skład oceny końcowej wchodzi: zaliczenie kolokwium (dwa w ciągu semestru, po 4 pytania w każdym - do zdobycia max 1 pkt, łącznie 2 pkt) oraz sprawozdania z prac nad modelami pacjentów z zaburzeniami odżywiania (do zdobycia max 3 pkt); łącznie 5 punktów. Progi dla oceny końcowej: 5,0-4,76 (bdb), 4,75-4,26 (+db), 4,25-3,76 (db), 3,75-3,26 (+dst), 3,25-2,76 (dst), 2,75-2,0 (ndst): **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_K01**.

Praca własna: Praca pisemna na zaliczenie (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych: **P_W01, P_W02**.

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 30, nst.: 12
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 5
Studiowanie literatury	st.: 5, nst.: 23
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna), praca własna	st.: 15, nst.: 15

Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 5, nst.: 5
Inne	-
łączy nakład pracy studenta w godz.	st.: 60, nst.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Farmakologia i farmakoterapia żywnościowa II rok, semestr 4	D.MIV.40.F.F.Ż.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł IV Żywnienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie Nutrition and nutritionist in health and disease	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Pharmacology and Nutritional Pharmacotherapy	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Wymagania wstępne		
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykłady: st.: 15, nst.: 15; ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15.		2
Cele przedmiotu		
Podstawowym celem nauczania przedmiotu: Farmakologia i farmakoterapia żywienia oraz interakcja leków z żywnością jest poznanie działania leków: efektów korzystnych, działań niepożądanych i interakcji leków oraz ich toksyczności. Wpływ żywności na efekty leków.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywnościowej;	K_W12
	P_W02 zna skutki interakcji leków z żywnością;	K_W12
	P_W03 zna działania niepożądane i toksyczne najważniejszych leków.	K_W12
Umiejętności:	P_U01 potrafi w określonym zakresie posługiwać się wiedzą o efektach leków i ich interakcji z żywnością	K_U12
	P_U02 Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	K_U01
Kompetencje społeczne:	P_K01 Ma świadomość poziomu swojej wiedzy i umiejętności, rozumie potrzebę ciągłego doskonalenia się zawodowego i interdyscyplinarnego rozwoju osobistego	K_K01
Treści programowe		
Wykłady:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Elementy farmakologii ogólnej. 2. Farmakokinetyka. 3. Podstawy farmakologii autonomicznego układu nerwowego. 4. Podstawy farmakologii ośrodkowego układu nerwowego. 5. Podstawy współczesna farmakoterapia bólu. 6. Wprowadzenie do farmakoterapii schorzeń układu krążenia. 7. Farmakologia krwi i układu krwiotwórczego. 8. Farmakologia układu oddechowego. 		

9. Leki modulujące czynność przewodu pokarmowego.
10. Wybrane zagadnienia z farmakologii chorób infekcyjnych i pasożytniczych. a) antybiotykoterapia b) Farmakoterapia zakażeń grzybiczych, wirusowych i inwazji pasożytniczych.
11. Farmakologia układów hormonalnych i witamin.

Ćwiczenia:

1. Interakcje leków
2. Przykłady interakcji leków i ich kliniczne następstwa.
3. Działania niepożądane leków.
4. Interakcje leków z żywnością na poziomie wchłaniania.
5. Składniki pokarmowe zwiększające i zmniejszające wchłanianie leków.
6. Wpływ żywności na proces biotransformacji leków.
7. Działanie synergistyczne leków i składników żywności.
8. Wpływ leków na wchłanianie składników pokarmowych i stan odżywienia.
9. Interakcje pomiędzy lekami i alkoholem.
10. Wpływ leków na metabolizm alkoholu.
11. Przykłady najczęstszych interakcji pomiędzy lekami a żywnością.
12. Metody oceny narażenia na wystąpienie interakcji pomiędzy lekami a składnikami żywności.
13. Podstawy farmakologii wieku rozwojowego.

Zalecana literatura

Podstawowa

- Janiec W. (2016). *Kompendium farmakologii*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
- Grzymiślawski M, Gawęcki J. (2012). *Żywność człowieka zdrowego i chorego*. T. 2, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
- Jarosz M, Wolnicka K, Ryzko-Skiba M, Respondek W, Rychlik E. (2005). *Jak uniknąć interakcji pomiędzy lekami a żywnością?*, Wydawnictwo Medyczne Borgis, Warszawa.
- Zachwieja Z. (2016). *Leki i pożywienie – interakcje*, MedPharm Polska, Wrocław.

Uzupełniająca

- Jarosz M, Dzieniszewski J. (2004). *Interakcje leków z żywnością i alkoholem*, Wydawnictwo Medyczne Borgis, Warszawa 2004.
- Bronkowska M. (2016), *Wybrane zagadnienia z zakresu toksykologii żywności oraz wpływu pokarmu na farmakoterapię*, MedPharm, Wrocław.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: zaliczenie na ocenę, test jednokrotnego wyboru, punktacja: 11-10 (bdb), 9 (+db), 8 (db), 7 (+dst), 6 (dst), 5-0 (ndst): **P_W01, P_W02, P_W03.**

Ćwiczenia: kolokwia obejmujące najważniejsze zagadnienia przedmiotu, ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z dwóch kolokwiów, punktacja kolokwiów: 10 (bdb), 9 (+db), 8 (db), 7 (+dst), 6 (dst), 5-0 (ndst): **P_W01, P_U02, P_W03, P_U01, P_U02, P_K01.**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 30
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 5
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 20
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 5
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu
	Psychogenne zaburzenia odżywiania II rok, semestr 4		D. MIV.41.P.Z.O.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim		
	Moduł IV Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie Nutrition and nutritionist in health and disease		
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim		
	Psychogenic Nutrition Disorders		
	Status przedmiotu		Język wykładowy
Kierunek: Dietetyka	Obowiązkowy		polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
Profil: praktyczny	Wymagania wstępne		
	Brak		
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS
Wykład: st.: 15, nst.: 12; ćwiczenia: st.: 15, nst.: 12; praca własna: st.: 15, nst.: 15.			2
Cele przedmiotu			
Zapoznanie studenta z wiedzą teoretyczną i praktyczną dotyczącą psychogennych zaburzeń odżywiania. Przekazanie umiejętności współpracy z zespołem specjalistów oraz rozumienia własnej roli w zespole leczącym.			
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna kliniczne rozumienie zaburzeń odżywiania; P_W02 zna i rozumie zasady etyczne obowiązujące w psychoterapii; P_W03 dokonuje analizy teorii podejść psychoterapeutycznych, ich tworzenia i funkcjonowania w zaburzeniach odżywiania.		K_W02 K_W09 K_W15, K_W28
Umiejętności:	P_U01 potrafi wykorzystać techniki i strategie terapeutyczne mające na celu modyfikacje wzorów myślenia, emocji i zachowań dobranych w stosunku do celu i mechanizmów podtrzymujących problemy; P_U02 potrafi przedstawić podstawowe problemy związane z psychogennymi zaburzenia odżywiania, zaplanować i wdrożyć odpowiednią terapię.		K_U06, K_U16 K_U02
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do krytycznej oceny własnych i cudzych działań, przy zachowaniu szacunku dla różnic światopoglądowych i kulturowych.		K_K04
Treści programowe			
Wykład: 1. Kliniczne podstawy rozumienia występujących zaburzeń łaknienia. 2. Merytoryczna oraz praktyczna wiedza na temat modeli terapii w leczeniu zaburzeń odżywiania. 3. Warsztat w zakresie terapii poznawczo-behawioralnej. 4. Zaburzenia odżywiania w chorobach somatycznych.			

5. Wsparcie pacjentów w chorobach przewlekłych oraz terminalnie chorych.

Ćwiczenia:

Opracowanie klinicznych przykładów na podstawie wiedzy zdobytej na wykładach.

Praca własna:

Studium przypadku w oparciu o wiedzę z zakresu psychogennych zaburzeń odżywiania.

Zalecana literatura

Podstawowa

Butcher J, Hooley J, Mineka S. (2017). *Psychologia zaburzeń*, Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, Sopot.

Maine M, McGilley BH, Bunnell DW. (2019). *Leczenie zaburzeń odżywiania*, Edra Urban & Partner, Wrocław.

Uzupełniająca

Lawrence M. (2015). *Anorektyczny umysł. Psychoanalityczna perspektywa w leczeniu zaburzeń odżywiania*, Imago, Warszawa.

Chrzęstowski S. (2014). *Nie tylko schemat. Praktyka systemowej terapii rodzin*, Paradygmat, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykłady: test na koniec semestru (pytania otwarte, opisowe i zamknięte); progi ocenowe: 20-18 (bdb), 17 (+db), 16-15 (db), 14-13 (+dst), 12 (dst), 11-0 (ndst.): **P_W01, P_W02, P_W03.**

Ćwiczenia: w skład oceny końcowej wchodzi: zaliczenie kolokwium (dwa w ciągu semestru, po 4 pytania w każdym - do zdobycia max 1 pkt, łącznie 2 pkt) oraz przedstawienie przygotowanego w ramach samokształcenia studium przypadku (do zdobycia max 3 pkt); łącznie 5 punktów. Progi dla oceny końcowej: 5,0-4,76 (bdb), 4,75-4,26 (+db), 4,25-3,76 (db), 3,75-3,26 (+dst), 3,25-2,76 (dst), 2,75-2,0 (ndst): **P_W01, P_W03, P_U01, P_U02, P_K01.**

Praca własna: przygotowanie studium przypadku w oparciu o literaturę przedmiotu; forma zaliczenia: zaliczone/niezaliczone **P_W01, P_W03, P_U01, P_U02, P_K01.**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 30, nst.: 24
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 5
Studiowanie literatury	st.: 5, nst.: 11
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna, praca pisemna)	st.: 0, nst.: 0
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 5, nst.: 5
Praca własna	st.: 15, nst.: 15
łącznie nakład pracy studenta w godz.	st.: 60, nst.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Żywienie i dietetyka pediatryczna II rok, semestr 3	D.MIV.42.Ż.D.P.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł IV Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie Nutrition and nutritionist in health and disease	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Nutrition and Pediatric Dietetics	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
Profil: praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykłady: st.: 15, nst.: 12; ćwiczenia: st.: 45, nst.: 18.		3
Cele przedmiotu		
Zdobycie wiedzy z zakresu żywienia noworodków, niemowląt, dzieci małych, w okresie przedszkolnym, szkolnym i młodzieży umożliwiające wykorzystanie tej wiedzy w praktyce. Opanowanie zasad układania posiłków dla dzieci zdrowych i chorych w wybranych stanach chorobowych.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.	K_W06, K_W10
Umiejętności:	P_U01 student potrafi zaplanować żywienie kobiet w ciąży i w okresie karmienia piersią oraz żywienie niemowląt, dzieci i młodzieży zgodnie z współczesną wiedzą w tym zakresie;	K_U06
	P_U02 potrafi zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i potrzeb pacjenta;	K_U06
	P_U03 potrafi wykazać wzajemne relacje pomiędzy chorobami wczesnych etapów rozwoju postnatalnego a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	K_U07
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do stałego dokształcania się w zakresie dietetyki pediatrycznej.	K_K01
Treści programowe		
Wykłady:		
1. Biomedyczne podstawy rozwoju dzieci. Programowanie żywieniowe.		
2. Karmienie piersią – korzyści oraz przeciwwskazania do żywienia naturalnego. Preparaty specjalnego przeznaczenia medycznego.		
3. Schemat żywienia dziecka w pierwszym roku życia. Zalecenia dotyczące suplementacji diety.		

4. Żywienie dzieci starszych i młodzieży – potrzeby żywieniowe organizmu dorastającego, zmiany masy ciała w okresie skoku pokwitaniowego.
5. Żywienie dzieci w wybranych zaburzeniach czynnościowych przewodu pokarmowego (kolka niemowlęca, zaparcia, biegunka).
6. Charakterystyka wybranych wrodzonych wad metabolizmu u dzieci.
7. Celiakia, nieceliakalna nadwrażliwość na gluten, nietolerancja glutenu - zasady żywienia niemowląt, dzieci i młodzieży.

Ćwiczenia:

1. Ocena stanu odżywienia i potrzeb żywieniowych niemowląt.
2. Planowanie i bilansowanie dla dziecka w wieku niemowlęcym.
3. Ocena stanu odżywienia i potrzeb żywieniowych dzieci starszych oraz młodzieży.
4. Planowanie i bilansowanie posiłków dla dzieci starszych oraz młodzieży.
5. Dieta w cukrzycy typu 1.
6. Dieta bezlaktozowa, ubogolaktozowa w żywieniu dzieci z nietolerancją laktozy.
7. Żywienie dzieci z nadwagą, otyłością.
8. Dieta bezglutenowa w żywieniu dzieci z celiakią.
9. Dieta w chorobach układu pokarmowego.
10. Leczenie żywieniowe w mukowiscydozie.
11. Dieta u dzieci z chorobami nowotworowymi.
12. Żywienie dzieci w niedokrwistościach.
13. Analiza całodziennych racji pokarmowych na podstawie diet stosowanych w żłobku/przedszkolach/szkole.

Zalecana literatura

Podstawowa

Ciborowska H, Rudnicka A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. 4, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Lissauer T, Carrol W. (2019). Milanowski A. (red. 3 wyd. pol.). *Pediatrics*. Edra Urban & Partner, Wrocław.

Szajewska H, Horvath A. (2017). *Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży*. Medycyna Praktyczna, Kraków.

Szajewska H, Albertch P. (2016). *Jak żywić niemowlęta i małe dzieci*. Wyd. 3, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Książek J. (2017). *Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Uzupełniająca:

Lissauer T, Clayden G. (2013). *Pediatrics*. Wyd. 2, Elsevier Urban & Partner, Wrocław.

Eugster G. (2018). *Żywienie dzieci*. Wyd. 2, Edra Urban & Partner, Wrocław.

Krauss H. (2019). *Fizjologia żywienia*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: zaliczenie w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; minimalnie 40 pytań; Progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_W01**.

Ćwiczenia: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz ; sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie). Progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_U01; P_U02, P_U03, P_K01**.

Nakład pracy studenta

Liczba godzin

Zajęcia dydaktyczne	st.: 60, nst.: 30
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 5
Studiowanie literatury	st.: 5, nst.: 35

Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 5, nst.: 5
łącznie nakład pracy studenta w godz.	st.: 75, nst.: 75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Żywnienie i dietetyka geriatryczna III rok, semestr 6	D.MIV.43.Ż.D.G.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł IV Żywnienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie Nutrition and nutritionist in health and disease	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Nutrition and Geriatric Dietetics	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
Profil: praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykłady: st.: 15, nst.: 15; ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15.		2
Cele przedmiotu		
Zapoznanie ze zmianami fizjologicznymi związanymi ze starzeniem się organizmu. Wyrobienie umiejętności podejmowania decyzji odnośnie prawidłowego żywienia i oceny sposobu żywienia ludzi starszych, jak również wykorzystania wskaźników somatycznych w ocenie stanu odżywienia.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna metody korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością) w podeszłym wieku;	K_W09
	P_W02 zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby osób w podeszłym wieku.	K_W17
Umiejętności:	P_U01 potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem w podeszłym wieku i prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań;	K_U02
	P_U02 potrafi zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe pacjentów w podeszłym wieku, stosownie do stanu zdrowia i potrzeb pacjenta;	K_U06
	P_U03 potrafi wykazać wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	K_U07
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do stałego dokształcania się i aktualizacji wiedzy z zakresu dietetyki geriatrycznej.	K_K01
Treści programowe		

Wykłady:

1. Sytuacja demograficzna w Polsce i na świecie osób w wieku starszym.
2. Proces starzenia się organizmu. Teorie starzenia się.
3. Zmiany inwolucyjne.
4. Problemy zdrowotne seniorów.
5. Zasady żywienia dla osób starszych. Zapotrzebowanie na wybrane składniki odżywcze i energię.
6. Całościowa Ocena Geriatryczna (COG). Ocena stanu odżywienia.
7. Sarkopenia, otyłość sarkopeniczna oraz zespół kruchości.
8. Praktyczne wskazówki do realizacji zaleceń żywieniowych dla osób w wieku podeszłym.
9. Zalecane postępowanie dietetyczne w typowych chorobach wieku starczego.
10. Suplementacja, zioła, leki.
11. Aktywność fizyczna w podeszłym wieku.

Ćwiczenia:

1. Metody oceny stanu odżywienia osób starszych.
2. Postępowanie dietetyczne w chorobach dietozależnych wieku podeszłego.
3. Planowanie postępowania dietetycznego w chorobach przewodu pokarmowego u osób starszych.
4. Planowanie postępowania dietetycznego w redukcji masy ciała u osób starszych.
5. Planowanie postępowania dietetycznego w wybranych chorobach neurologicznych osób starszych.
6. Planowanie postępowania dietetycznego w przypadku zaburzeń apetytu u osób starszych.
7. Planowanie postępowania dietetycznego w przypadku wystąpienia cukrzycy typu 2 u osób starszych.

Zalecana literatura**Podstawowa**

GRZYMIŚLAWSKI M, GAWĘCKI J. (2012). *Żywność człowieka zdrowego i chorego*. T.2, wyd. 2. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.

MENEBRÖCKER C, SMOLINER CH. (2018). *Żywność w opiece nad osobami w starszym wieku*. Edra Urban & Partner. Wrocław.

JAROSZ E. (2019). *Dieta seniora*. PZWL Wydawnictwo Lekarskie. Warszawa.

Uzupełniająca

WIECZOROWSKA-TOBIS K, TALARSKA D. (2017). *Geriatryka i pielęgniarstwo geriatryczne*, wyd. 2. Wydawnictwo Lekarskie PZWL. Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: zaliczenie w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; minimalnie 40 pytań; Progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_W01, P_W02**.

Ćwiczenia: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie). Progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_U01; P_U02; P_U03, P_K01**.

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 45, nst.: 30
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 5
Studiowanie literatury	st.: 5, nst.: 20
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	st.: 0, nst.: 0
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 5, nst.: 5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 60, nst.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Analiza trendów dietetycznych III rok, semestr 6	D.MIV.44.A.T.D
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł IV Żywnienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie Nutrition and nutritionist in health and disease	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Analysis of Dietetic Trends	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
Profil: praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: st.: 15, nst.: 12; ćwiczenia: st.:30, nst.: 15.		2
Cele przedmiotu		
Dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu niekonwencjonalnego sposobu żywienia oraz znaczenia diet alternatywnych w żywieniu i dietetyce. Zapoznanie studentów z korzyściami oraz zagrożeniami związanymi ze stosowaniem niekonwencjonalnego sposobu żywienia u osób zdrowych oraz w różnych jednostkach chorobowych.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna popularne i promowane w massmediach diety niekonwencjonalne;	K_W09
	P_W02 zna i rozumie efekty stosowania niebilansowanych diet alternatywnych.	K_W09
Umiejętności:	P_U01 potrafi analizować krytycznie zasady diet niekonwencjonalnych, wykorzystać wyniki i wnioski do edukacji żywieniowej i dietetycznej;	K_U02, K_U06
	P_U02 potrafi korzystać wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji i krytycznej oceny promowanych w mediach diet niekonwencjonalnych.	K_U02, K_U06
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotowy do stałego dokształcania się i krytycznej oceny informacji.	K_K01
Treści programowe		
Wykład:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Wpływ mass mediów na kształtowanie wzorów żywienia. Powody oraz konsekwencje stosowania diet alternatywnych. Źródła informacji o żywieniu i dietach alternatywnych. 2. Charakterystyka diety Atkinsa, diety Kwaśniewskiego oraz diety Dukana. 3. Diety niełączenia (rozdzielne): dieta Montignac'a oraz dieta Hay'a. 4. Charakterystyka diety <i>comfort food</i> oraz diet <i>zero waste, less waste</i> oraz diety ZONE. 5. Charakterystyka diety Kopenhaskiej oraz diety South Beach. 6. Dieta zgodna z grupą krwi. 7. Diety wegetariańskie i ich odmiany – bezpieczeństwo ich stosowania w różnych grupach populacyjnych. 		

8. Charakterystyka diety makrobiotycznej, diety Hollywoodzkiej oraz diety wolumetrycznej.
9. Charakterystyka diety chronometrycznej, diety Diamonów oraz diety Ornisha.
10. Głodówka i diety oczyszczające. Dieta IF.
11. Dieta Kliniki Mayo.
12. Diety alternatywne w redukcji masy ciała (dieta niskokaloryczna LCD, dieta bardzo niskokaloryczna VLCD). Diety przemysłowe (dieta Cambridge)
13. Charakterystyka diety ketogennej.

Ćwiczenia:

1. Komponowanie diety Atkins'a.
2. Komponowanie diety Montignac'a.
3. Komponowanie diety Kwaśniewskiego.
4. Komponowanie diety Ornisha.
5. Komponowanie diety Dukana.
6. Komponowanie diety ketogennej.
7. Analiza jadłospisów różnych diet niekonwencjonalnych.

Zalecana literatura

Podstawowa

OSTROWSKA L. (2020). *Dietetyka. Kompendium*, PZWL, Warszawa.

JESZKA J, WOŹNIEWICZ M, GAWĘCKI J, (2010). *Diety alternatywne w świetle nauki o żywieniu. Wegetarianizm*. [W:] *Żywność człowieka a zdrowie publiczne*. J. Gawęcki. (red.). PWN, Warszawa, 501-510.

KOŁŁAJTIS-DOŁOWY A. (2005). Wartość odżywcza diet alternatywnych. [W:] *Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń*.

GERTIG H, PRZYSŁAWSKI J. (2015). *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*, PZWL, Warszawa.

Uzupełniająca

DUKAN P. (2011). *Dukan Diet Life Plan. The Bestselling Dukan Weight-loss Programme Made Easy*. Hodder & Stoughton, London.

ADAMO P, C. WHITNEY C. (1999). *Gotuj zgodnie z grupą krwi*. Wyd. Mada, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: zaliczenie w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; 40 pytań; rogi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_W01, P_W02**.

Ćwiczenia: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz, sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie), progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_U01, P_U02, P_K01**.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 45, nst.: 27
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 5
Studiowanie literatury	st.: 5, nst.: 23
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 5, nst.: 5
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 60, nst.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Edukacja i poradnictwo żywieniowe II rok, semestr 3	D.MIV.45.E.P.Ż.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł IV Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie Nutrition and nutritionist in health and disease	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Education and Nutrition Counseling	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny	Wymagania wstępne	
	Brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykłady: st.: 30, nst.: 15, ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15; praca własna: st.: 15, nst.: 15.		3
Cele przedmiotu		
Zdobycie umiejętności organizacji poradnictwa żywieniowego. Zapoznanie z celami i metodami edukacji żywieniowej w zakresie racjonalnego żywienia pacjenta, różnych grup społecznych oraz oceną jej efektywności.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna zadania, cele i metody edukacji żywieniowej; P_W02 rozumie znaczenie edukacji żywieniowej wśród różnych grup odbiorców (wiekowych, chorych, społecznych).	K_W19 K_W19
Umiejętności:	P_U01 potrafi w zaawansowanym stopniu prowadzić edukację żywieniową i przygotować materiały edukacyjne dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia; P_U02 potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego dla potrzeb edukacyjnych.	K_U01 K_U02
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do sporządzania materiałów edukacyjnych z zachowaniem praw autorskich, bazując na wiarygodnych źródłach.	K_K09, K_K11
Treści programowe		
Wykłady:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Rozwój i organizacja poradnictwa żywieniowego. Rola dietetyka. 2. Edukacja żywieniowa jako jeden z obszarów edukacji zdrowotnej. Definicja, rola, cele. Organizacje i instytucje odpowiedzialne za edukację żywieniową. 3. Determinanty wyborów żywieniowych. 4. Psychospołeczne podstawy zachowań żywieniowych. Kształtowanie zachowań prozdrowotnych. 		

5. Zalecenia żywieniowe i formy ich popularyzacji (rola, zalety, wady, wiarygodność, efektywność upowszechniania wiedzy).

6. Metodyka edukacji żywieniowej.

7. Edukacja żywieniowa w różnych środowiskach społecznych (dzieci w wieku przedszkolnym, starszych dzieci i młodzieży, dorosłych oraz seniorów).

8. Edukacja żywieniowa osób zdrowych, chorych, prowadzona grupowo, indywidualnie.

Ćwiczenia:

1. Wstęp do opracowania programu edukacji żywieniowej (wybór tematu, grupy edukacyjnej). Opracowanie charakterystyki wybranej grupy pod względem: danych demograficznych, stanu zdrowia (schorzenia lub ryzyka choroby), stanu wiedzy żywieniowej na podstawie zebranego piśmiennictwa.

2. Przegląd piśmiennictwa dotyczący sposobu żywienia oraz stanu wiedzy żywieniowej wybranej grupy populacyjnej. Określenie potrzeb edukacyjnych w danej grupie żywieniowej.

3. Dobór metod, technik, środków dydaktycznych dostosowanych do potrzeb odbiorców.

4. Konstruowanie testu lub innej metody sprawdzającej wiadomości z zakresu objętego edukacją żywieniową (ocena efektywności podjętych działań).

5. Prezentacja materiałów edukacyjnych – dyskusja, ocena, korekta.

6. Prezentacja materiałów edukacyjnych – dyskusja, ocena, korekta.

7. Pacjent w gabinecie dietetyka – symulacja porady dietetycznej.

Praca własna:

Materiały promocyjne z zakresu edukacji żywieniowej.

Zalecana literatura

Podstawowa

WOYNAROWSKA B. (2017). *Edukacja zdrowotna*. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.

CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). *Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. 4, Wydawnictwo Naukowe PZWL, Warszawa.

GROMADZKA-OSTROWSKA J. (2019). *Edukacja prozdrowotna i promocja zdrowia*, Wydawnictwo SGGW, Warszawa.

KASPERCZYK T, MUCHA D. (2014). *Promocja zdrowia i żywienie w zapobieganiu chorobom cywilizacyjnym*. Krakowska Wyższa Szkoła Promocji Zdrowia, Kraków.

Uzupełniająca

WOYNAROWSKA B. (2016). *Profilaktyka w pediatrii*. Wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

CHRUŚCIEL P, CIECHANIEWICZ W. (2018). *Edukacja zdrowotna z elementami teorii wychowania*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: egzamin w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_W01, P_W02**.

Ćwiczenia: Zaprojektowanie oraz przedstawienie projektu edukacji żywieniowej. Ocenie podlegają scenariusze edukacji (maksymalna ilość punktów 10), materiały edukacyjne wykonane przez studentów (maksymalna ilość punktów 10) oraz prezentacja projektu podczas zajęć (maksymalna ilość punktów 10). Progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_U01, P_U02, K_U01**.

Praca własna:

Przygotowanie merytorycznie poprawnej, edycyjnie poprawnej ulotki edukacyjnej na zaliczenie (zal).

Nakład pracy studenta

Liczba godzin

Zajęcia dydaktyczne

st.: 60, nst.: 30

Przygotowanie się do zajęć

st.: 0, nst.: 0

Studiowanie literatury

st.: 5, nst.: 35

Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)

st.: 5, nst.: 5

Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 5, nst.: 5
Praca własna	st.: 15, nst.: 15
łączy nakład pracy studenta w godz.	st.: 90, nst.: 90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Badania fizykalne i antropometryczne w dietetyce III rok, semestr 5	D.MIV.46.B.F.A.D.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł IV Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie Nutrition and nutritionist in health and disease	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Physical and Anthropometric Research in Dietetics	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
Profil: praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykłady: st.: 15, nst.: 12; ćwiczenia: st.: 30, nst.: 12; praca własna: st.: 15, nst.: 15.		3
Cele przedmiotu		
Kształtowanie umiejętności opracowania ankiety badawczej i prawidłowej organizacji oraz przeprowadzenia badań antropometrycznych, fizykalnych oraz właściwego doboru pomiarów i metod badawczych do zrealizowania zaplanowanych problemów badawczych.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna naukowe nazewnictwo i terminologię związaną z antropologią;	K_W03
	P_W02 rozumie podstawy działania metodyki badań antropometrycznych i fizykalnych w dietetyce.	K_W03
Umiejętności:	P_U01 potrafi wykonać badanie antropometryczne, pogłębioną ocenę stanu odżywiania, ocenę sposobu żywienia;	K_U09
	P_U02 potrafi za pomocą powszechnie uznanych skal i aktualnej metodyki badawczej ocenić stan odżywienia pacjenta.	K_U09
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do stałego poszerzania wiedzy odnośnie nowoczesnych technik badawczych w antropometrii i badaniach fizykalnych.	K_K01
Treści programowe		
Wykład:		
1. Antropologia - definicja, klasyfikacja, rys historyczny		
2. Rozwój osobniczy – ontogeneza.		
3. Metody kontroli i oceny przebiegu rozwoju- wiek rozwojowy, kalendarzowy, metody graficzne, morfogramy, siatki centylowe.		
4. Antropometria. Punkty antropometryczne.		
5. Przyrządy pomiarowe stosowane w antropometrii, płaszczyzny i linie ciała. Dokumentacja badań antropometrycznych.		
Ćwiczenia:		

1. Ocena stanu odżywienia za pomocą zalecanych skal i kwestionariuszy, np.: subiektywnej globalnej oceny stanu odżywienia (Subjective Global Assessment, SGA) oraz oceny ryzyka związanego ze stanem odżywienia 2002 (Nutritional Risk Screening, NRS).
2. Ocena stanu odżywienia za pomocą badań antropometrycznych: pomiary obwodów i wysokości ciała.
3. Ocena stanu odżywienia za pomocą pomiarów fałdów skórno-tłuszczowych. Dynamometria ręczna.
4. Pomiary antropometryczne u dzieci: długość ciała, wysokość ciała, obwód głowy i klatki piersiowej.
5. Ocena rozwoju fizycznego i stanu odżywiania dziecka za pomocą siatek centylowych.
6. Ocena stanu odżywienia za pomocą impedancji bioelektrycznej (BIA) (oznaczanie m. in. beztłuszczowej i tłuszczowej masy ciała, zawartości ustrojowej całkowitej wody).
7. Ocena stanu odżywienia u wieku podeszłym za pomocą badań antropometrycznych oraz kwestionariuszy.
8. Alternatywne metody badań antropometrycznych stosowane u niepełnosprawnych osób w wieku podeszłym.

Praca własna:

Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego.

Zalecana literatura

Podstawowa

KACZMAREK M, WOLAŃSKI N. (2018). *Rozwój biologiczny człowieka*. Wyd. 9, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.

RACZEK J. (2017). *Antropomotoryka. Teoria motoryczności człowieka w zarysie*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

CHRZANOWSKA M, GOŁĄB S. (2014). *Przewodnik do ćwiczeń z antropologii*. Wyd. 3, AWF, Kraków.

PERENC L. (2019). *Wybrane problemy auksologii i antropometrii rozwojowej*. Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów.

Uzupełniająca

MALINOWSKI A, TATARCZUK J, ASIENKIEWICZ R. (2014). *Antropologia dla pedagogów*, Oficyna Wydawnicza Uniwersytetu Zielonogórskiego, Zielona Góra.

MILICER H. (2003). *Zarys antropologii*. Wyd. 3, Wydawnictwo AWF, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: zaliczenie w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_W01, P_W02**.

Ćwiczenia: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie), progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_U01, P_U02, P_K01**.

Praca własna: Praca pisemna na zaliczenie (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych **P_W01, P_W02**.

Nakład pracy studenta

Liczba godzin

Zajęcia dydaktyczne

st.: 45, nst.: 24

Przygotowanie się do zajęć

st.: 10, nst.: 10

Studiowanie literatury

st.: 5, nst.: 26

Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)

st.: 5, nst.: 5

Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia

st.: 10, nst.: 10

Praca własna

st.: 15, nst.: 15

Łączny nakład pracy studenta w godz.

st.: 90, nst.: 90

Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Podstawy diagnostyki laboratoryjnej III rok, semestr 5	D. M IV.47.P.D.L.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł IV Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie Nutrition and nutritionist in health and disease	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Basics of Laboratory Diagnostics	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
	Wymagania wstępne	
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: st.: 15, nst.: 15; ćwiczenia/laboratorium: st.: 30, nst.: 15.		2
Cele przedmiotu		
Zapoznanie studentów z podstawami diagnostyki laboratoryjnej stanowiącej istotny czynnik w formowaniu ostatecznego rozpoznania choroby u pacjenta. Przygotowanie studentów do diagnostyki różnicowej badań laboratoryjnych poprzez umiejętność porównywania uzyskanych wyników.		
Zakładane efekty uczenia		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia
Wiedza:	P_W01 zna, rozumie i analizuje wskaźniki wyników laboratoryjnych oznaczonych w różnych jednostkach chorobowych;	K_W02
	P_W02 zna i rozumie zasady postępowania diagnostycznego w chorobach metabolicznych zakaźnych i dziedzicznych;	K_W03
	P_W03 zna i interpretuje wyniki badań laboratoryjnych w celu zróżnicowania stanów fizjologicznych i patologicznych organizmu.	K_W08
Umiejętności:	P_U01 potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych dla potwierdzenia diagnozy, śledzenia zmian w przebiegu choroby, w tym wyników dietoterapii i rehabilitacji;	K_U09, K_U11, KU13
	P_U02 potrafi interpretować wpływ leków, diety i sportu na wyniki oznaczeń określonych parametrów diagnostycznych;	K_U12
	P_U03 potrafi analizować wyniki pod kątem odpowiedniej suplementacji i dietoterapii.	K_U11
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do przestrzegania zasad etyki zawodowej w relacji z pacjentem i zespołem terapeutycznym oraz w pracy badawczej.	K_K04, K_K05, K_K06
Treści programowe		

Wykłady:

1. Morfologia krwi diagnoza niedoborów.
2. Badania POCT.
3. Analizy dla oceny gospodarki wodno-elektrolitowej i równowagi kwasowo-zasadowej.
4. Monitorowanie poziomu glukozy na oddziałach szpitalnych i w domu pacjenta.
5. Testy obciążeniowe.
6. Diagnostyka laboratoryjna związana ze specyfiką wieku.
7. Specyfika diagnostyki prenatalnej oraz pediatrycznej.
8. Diagnostyka laboratoryjna kobiet w okresie reprodukcyjnym, w przebiegu ciąży oraz w okresie pomenopauzalnym.
9. Diagnostyka laboratoryjna mężczyzn z uwzględnieniem męskiego układu rozrodczego

Ćwiczenia:

1. Badania laboratoryjne w ocenie zagrożenia chorobą.
2. Badania hematologiczne przydatne dla dietetyków.
3. Diagnostyka hematologiczna niedokrwistości.
4. Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu zaburzeń gospodarki węglowodanowej i cukrzycy i interpretacja ich wyników.
5. Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu zaburzeń gospodarki lipidowej i interpretacja ich.
6. Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu chorób nerek i interpretacja ich wyników.
7. Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu chorób przewodu pokarmowego i interpretacja ich wyników.
8. Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu chorób wątroby i trzustki i interpretacja ich wyników.
9. Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu zaburzeń obrotu kostnego i osteoporozy oraz interpretacja ich wyników.
10. Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce alergii i interpretacja ich.

Zalecana literatura

- Kokot F, Hyla-Klekot L, Kokot S. (2015). *Badania laboratoryjne. Zakres norm i interpretacja*, wyd. 5, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
- Solnica B. (2019). *Diagnostyka laboratoryjna*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.
- Ostrowska L. (2018). *Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.
- Dembińska-Kieć A, Naskalski J, Solnica B. (2018). *Diagnostyka laboratoryjna z elementami biochemii klinicznej*, wyd. 4, Edra Urban & Partner, Wrocław.

Uzupełniająca

- Tobias E, Connor M, Ferguson-Smith, M. (2014). *Genetyka medyczna*, wyd. 3, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
- Neumeister B, Besenthal I, Liebich H. (2013). *Diagnostyka laboratoryjna. Poradnik kliniczny*, wyd. 2 pol., Elsevier Urban & Partner, Wrocław.
- Bal J. (2018). *Genetyka medyczna i molekularna*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: Test zaliczeniowy składa się z 30 pytań. Do każdego pytania przygotowane są 4 odpowiedzi, tylko jedna odpowiedź jest prawidłowa. Progi punktowa: 18-20 pkt (3,0), 21-23 pkt (3,5), 24-26 pkt (4,0), 27-28 pkt (4,5), 29-30 pkt (5,0): **P_W01, P_W02, P_W03.**

Ćwiczenia: Kolokwium sprawdzające umiejętności analizy wyników badań laboratoryjnych, progi procentowe: 100-90% (bdb), 89-85% (+db), 84-75% (db), 74-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst): **P_U01, P_U02, P_U03, P_K01.**

Nakład pracy studenta**Liczba godzin**

Zajęcia dydaktyczne

st.: 45, nst.: 30

Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 5
Studiowanie literatury	st.: 5, nst.: 20
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	st.: 0, nst.: 0
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 5, nst.: 5
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 60, nst.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Żywienie i postępowanie dietetyczne w chorobach gastroenterologicznych II rok, semestr 3	D.MVa.48.Ż.P.D.Ch.G.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł Va Dietetyka kliniczna Clinical Nutrition	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Nutrition and Dietary Management of Gastroenterological Diseases	
Profil: praktyczny	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Wymagania wstępne		
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykłady: st.: 30, nst.: 15; ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15; praca własna: st.: 15, nst.: 15 .		3
Cele przedmiotu		
Uzyskanie przez studenta pogłębionej wiedzy z zakresu żywienia w chorobach gastroenterologicznych.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby;	K_W17
	P_W02 zna budowę i fizjologię układu pokarmowego i ich wpływ na postępowanie dietetyczne.	K_W01, K_W17
Umiejętności:	P_U01 potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem gastroenterologicznym;	K_U02
	P_U02 potrafi zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe dla pacjentów gastroenterologicznych;	K_U06
	P_U03 potrafi wykazać wzajemne relacje pomiędzy chorobami gastroenterologicznymi a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń układu pokarmowego.	K_U07
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do opieki i poradnictwa pacjentom gastroenterologicznym.	K_K03, K_K04
Treści programowe		
Wykład:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Wstęp do gastroenterologii. 2. Zasady żywienia w chorobach jamy ustnej i przełyku. 3. Diety o zmienionej konsystencji. 4. Zasady żywienia w chorobach żołądka. 		

5. Zasady żywienia w chorobach jelita cienkiego.
6. Żywienie w zespołach złego wchłaniania.
7. Zasady żywienia w chorobach jelita grubego.
8. Zasady żywienia w chorobach wątroby.
9. Zasady żywienia w chorobach dróg żółciowych. Cholecystektomia.
10. Zasady żywienia w ostrym przewlekłym zapaleniu trzustki.

Ćwiczenia:

1. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, tworzenie planu żywieniowego oraz zaleceń w chorobach jamy ustnej. Studium przypadku.
2. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, tworzenie planu żywieniowego oraz zaleceń w chorobach żołądka. Studium przypadku.
3. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, tworzenie planu żywieniowego oraz zaleceń w chorobach trzustki. Studium przypadku.
4. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, tworzenie planu żywieniowego oraz zaleceń po cholecystektomii. Studium przypadku.
5. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, tworzenie planu żywieniowego oraz zaleceń w chorobach wątroby. Studium przypadku.
6. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, tworzenie planu żywieniowego oraz zaleceń w chorobach jelita cienkiego. Studium przypadku.
7. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, tworzenie planu żywieniowego oraz zaleceń w chorobach jelita grubego. Studium przypadku.

Praca własna:

Przygotowanie jadłospisu dla przypadków przygotowanych przez prowadzącego.

Zalecana literatura

Podstawowa

GRZYMSIAWSKI M. (2019). *Dietetyka kliniczna*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
 CHEVALLIER L. (2015). *60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych*. Wyd. 2 pol., Edra Urban & Partner, Wrocław.
 SPODARYK M. (2019). *Podstawy leczenia żywieniowego*. Scientifica, Kraków.
 PONIEWIERKA E. (2010). *Żywienie w chorobach przewodu pokarmowego i zaburzeniach metabolicznych*. Cornetis, Wrocław.

Uzupelniająca

KACZMARCZYK-SEDLAK I, CIOŁKOWSKI A. (2017). *Zioła w medycynie. Choroby układu pokarmowego*. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.
 WŁODAREK D, LANGE E, KOZŁOWSKA L, GŁĄBSKA D. (2015). *Dietoterapia*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: egzamin w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_W01, P_W02**.

Ćwiczenia: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz (ilość punktów zależna od ilości pytań); sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie), progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_U01; P_U02; P_U03, P_K01**.

Praca własna: Poprawne merytorycznie jadłospisy promowane zaliczeniem bez oceny (zal.): **P_U01; P_U02; P_U03, P_K01**.

Nakład pracy studenta

Liczba godzin

Zajęcia dydaktyczne	st.: 60, nst.: 30
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 5
Studiowanie literatury	st.: 2, nst.: 32

Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	st.: 3, nst.: 3
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 5, nst.: 5
Praca własna	st.: 15, nst.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 90, nst.: 90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Żywienie i postępowanie dietetyczne w chorobach metabolicznych II rok, semestr 3	D.MVa.49.Ż.P.D.Ch.M.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł Va Dietetyka kliniczna Clinical Nutrition	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Nutrition and Dietary Management in Metabolic Diseases	
Profil: praktyczny	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Wymagania wstępne		
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: st.: 15, nst.: 15; ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15.		2
Cele przedmiotu		
Rozszerzenie i pogłębienie wiedzy z zakresu zasad prawidłowego żywienia w chorobach metabolicznych.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach metabolicznych;	K_W17
	P_W02 zna i rozumie podłoże biologiczne i biochemiczne chorób metabolicznych.	K_W02, K_W03
Umiejętności:	P_U01 potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem z chorobami metabolicznymi;	K_U02
	P_U02 potrafi zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i potrzeb pacjenta;	K_U06
	P_U03 potrafi wykazać wzajemne relacje pomiędzy chorobami metabolicznymi a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	K_U07, K_U20
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do stałego dokształcania się i aktualizowania wiedzy o chorobach metabolicznych.	K_K01
Treści programowe		

Wykłady:

1. Wpływ żywności i żywienia na stan zdrowia.
2. Trawienie i wchłanianie tłuszczów. Metaboliczne przemiany tłuszczów w organizmie człowieka. Cholesterol, lipoproteiny LDL i HDL. Zaburzenia gospodarki lipidowej.
3. Trawienie i wchłanianie węglowodanów, mechanizm regulujący stężenie glukozy w krwi, glikogen i jego przekształcenia. Zaburzenia gospodarki węglowodanowej.
4. Cukrzyca: rodzaje, przyczyny, objawy, diagnostyka i rozpoznanie, postępowanie lecznicze i dietetyczne, powikłania choroby, powikłania leczenia, profilaktyka.
5. Dna moczanowa: przyczyny, objawy, diagnostyka, leczenie, dietoterapia.
6. Osteoporoza: rodzaje, przyczyny, objawy, diagnostyka, leczenie, dietoterapia.
7. Choroby układu sercowo-naczyniowego (nadciśnienie, miażdżyca, zawał, udar): przyczyny, objawy, diagnostyka i rozpoznanie, postępowanie lecznicze (farmakologiczne, operacyjne), postępowanie dietetyczne, zmiany w stylu życia, powikłania choroby, powikłania leczenia, profilaktyka.
8. Nadwaga i otyłość: przyczyny, objawy, diagnostyka i rozpoznanie, postępowanie lecznicze (operacyjne, farmakologiczne) i dietetyczne, konsekwencje metaboliczne, psychologiczne i społeczne, powikłania związane z chorobą i/lub leczeniem.
9. Wrodzone choroby metaboliczne.

Ćwiczenia:

1. Tworzenie planów żywieniowych oraz zaleceń w dnie moczanowej.
2. Tworzenie planów żywieniowych oraz zaleceń w nadciśnieniu tętniczym.
3. Tworzenie planów żywieniowych oraz zaleceń w zaburzeniach gospodarki lipidowej.
4. Tworzenie planów żywieniowych oraz zaleceń w zaburzeniach gospodarki węglowodanowej.
5. Tworzenie planów żywieniowych i zaleceń w otyłości.
6. Tworzenie planów żywieniowych i zaleceń w osteoporozie.
7. Tworzenie planów żywieniowych i zaleceń we wrodzonych chorobach metabolicznych.

Zalecana literatura**Podstawowa**

- PONIEWIERKA E. (2016). *Dietetyka kliniczna*. Uniwersytet Medyczny Wrocław.
- CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). *Dietetyka. Żywnie zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. 4, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
- GAWĘDZKI J. (2023). *Żywnie człowieka a zdrowie publiczne*. Wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN.
- CHEVALLIER L. (2015). *60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych*. Wyd. 2 pol., Edra Urban & Partner, Wrocław.
- PONIEWIERKA E. (2010). *Żywnie w chorobach przewodu pokarmowego i zaburzeniach metabolicznych*. Cornetis, Wrocław.

UZUPEŁNIAJĄCA

- WŁODAREK D, LANGE E, KOZŁOWSKA L, GŁĄBSKA D. (2015). *Dietoterapia*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
- JAROSZ M, KŁOSIEWICZ-LATOSZEK L. (2018). *Cukrzyca. Zapobieganie i leczenie. Porady lekarzy i dietetyków*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: zaliczenie w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_W01, P_W02**.

Ćwiczenia: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz (ilość punktów zależna od ilości pytań); sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie), progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_U01; P_U02; P_U03, P_K01**.

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 45, nst.: 30
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 5

Studiowanie literatury	st.: 2, nst.: 17
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	st.: 3, nst.: 3
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 5, nst.: 5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 60 nst.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Żywienie i postępowanie przy niewydolności nerek II rok, semestr 4	D.MVa.50.Ż.P.N.N.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł Va Dietetyka kliniczna Clinical Nutrition	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Nutrition and Dietary Management in Renal Failure	
Profil: praktyczny	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykłady: st.: 15, nst.: 15; ćwiczenia: st.: 30 godz., nst.: 15 godz.		2
Cele przedmiotu		
Celem przedmiotu jest poszerzenie wiedzy z zakresu anatomii, fizjologii i patologii nerek oraz właściwego postępowania żywieniowego, dietetycznego pacjentów z chorobami nerek.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach układu wydalniczego w zależności od stopnia zaawansowania choroby;	K_W17
	P_W02 zna i rozumie podłoże biologiczne i biochemiczne fizjologii i chorób układu wydalniczego.	K_W02, K_W03
Umiejętności:	P_U01 potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem z chorobami układu wydalniczego;	K_U02
	P_U02 potrafi zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i potrzeb pacjenta;	K_U06
	P_U03 potrafi wykazać wzajemne relacje pomiędzy chorobami układu wydalniczego a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń wydalania wywołanych urazem lub chorobą.	K_U07
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do stałego dokształcania się i aktualizowania wiedzy o chorobach układu wydalniczego.	K_K01
Treści programowe		

Wykłady:

1. Budowa i czynność nerek. Nerki u osób w podeszłym wieku.
2. Wpływ diety na funkcjonalność układu moczowego.
3. Zaburzenia gospodarki wodno-elektrolitowej oraz gospodarki kwasowo-zasadowej.
4. Nerki w niewydolności serca.
5. Nerki w chorobach wątroby.
6. Cukrzycowa choroba nerek.
7. Kamica nerkowa.
8. Wrodzone uszkodzenie nerek.
9. Ostre uszkodzenie nerek. Przewlekła choroba nerek.
10. Leczenie nerkozastępcze.
11. Edukacja żywieniowa pacjentów nefrologicznych oraz ich rodzin.

Ćwiczenia:

1. Profilaktyka i leczenie żywieniowe w ostrej niewydolności nerek.
2. Profilaktyka i leczenie żywieniowe w przewlekłej niewydolności nerek.
3. Zespół nerczycowy – postępowanie dietetyczne.
4. Profilaktyka i leczenie żywieniowe w kamicy nerkowej.
5. Zasady diety w okresie dializacyjnym.
6. Postępowanie dietetyczne po przeszczepie nerki.
7. Nowotwór nerki – zasady leczenia żywieniowego.

Zalecana literatura**Podstawowa**

GRZYMISŁAWSKI M. (2021). *Dietetyka kliniczna*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
WIECZOREK-CHEŁMIŃSKA (2019). *Żywnienie w chorobach nerek*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
DĘBSKA-ŚLIZIEŃ A, KRÓL E, RUTKOWSKI B. (2013). *Przewlekła choroba nerek. Poradnik dla pacjentów i ich rodzin*. Wyd. 2, Elsevier Urban & Partner, Wrocław.

Uzupełniająca

CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). *Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. 4, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
RUTKOWSKI B. (2004). *Dializoterapia w codziennej praktyce*. Wyd. 3, Wydawnictwo Medyczne Makmed, Gdańsk.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: zaliczenie w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_W01, P_W02**.

Ćwiczenia: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz (ilość punktów zależna od ilości pytań); sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie), progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_U01; P_U02; P_U03, P_K01**.

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 45, nst.: 30
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 5
Studiowanie literatury	st.: 3, nst.: 18
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	st.: 2, nst.: 2
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 5, nst.: 5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 60, nst.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia Kierunek: Dietetyka Poziom studiów: pierwszego stopnia Profil: praktyczny	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu
	Żywienie w chorobach autoimmunologicznych II rok, semestr 4		D.MVa.51.Ż.Ch.A.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim		
	Moduł Va Dietetyka kliniczna Clinical Nutrition		
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim		
	Nutrition in Autoimmunological Diseases		
	Status przedmiotu		Język wykładowy
	Do wyboru		polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
	Wymagania wstępne		
Brak			
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS	
Wykłady: st.: 30, nst.: 15; ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15; praca własna: st.: 15, nst.: 15.		3	
Cele przedmiotu			
Celem nauczania przedmiotu jest przybliżenie studentowi charakteru chorób autoimmunologicznych ich etiopatogenezy, leczenia farmakologicznego oraz postępowania żywieniowego, jak również dietetycznego wobec pacjentów.			
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby;		K_W17
	P_W02 rozumie etiopatogenezę, zna obraz kliniczny chorób autoimmunologicznych;		K_W03
	P_W03 rozumie znaczenie diet zalecanych przy chorobach autoimmunologicznych.		K_W08
Umiejętności:	P_U01 potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem z chorobą autoimmunologiczną;		K_U02
	P_U02 potrafi zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe u osób z chorobami autoimmunologicznymi;		K_U06
	P_U03 potrafi wykazać wzajemne relacje pomiędzy chorobami autoimmunologicznymi a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie.		K_U07
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do stałego dokształcania się i aktualizowania informacji z dziedziny immunologii.		K_K01
Treści programowe			

Wykłady:

1. Choroby autoimmunologiczne - proces autoimmunizacji, epidemiologia, leczenie.
2. Dieta, mikrobiom jelitowy a choroby autoimmunologiczne.
3. Diety zalecane w chorobach autoimmunologicznych.
4. Cukrzyca typu 1 – przyczyny, rodzaje, diagnostyka, leczenie, powikłania, zalecenia Polskiego Towarzystwa Diabetologicznego.
5. Postępowanie żywieniowe w chorobie trzewnej.
6. Choroby tarczycy (Hashimoto, Gravesa-Basedowa).
7. Choroby jelit o podłożu autoimmunologicznym - – przyczyny, rodzaje, diagnostyka, leczenie, powikłania, zalecenia dietetyczne.
8. Toczeń rumieniowaty układowy, sarkoidoza – przyczyny, rodzaje, diagnostyka, leczenie, powikłania, zalecenia dietetyczne.
9. Bielactwo – przyczyny, rodzaje, diagnostyka, leczenie, powikłania, zalecenia dietetyczne.

Ćwiczenia:

1. Celiakia oraz choroba Dühringa – postępowanie dietetyczne.
2. Żywnienie w chorobach autoimmunologicznych przewodu pokarmowego.
3. Żywnienie w chorobach autoimmunologicznych tarczycy.
4. Żywnienie w chorobach autoimmunologicznych układu nerwowego.
5. Żywnienie w chorobach autoimmunologicznych zapalenia stawów.
6. Żywnienie w chorobach autoimmunologicznych skóry.
7. Żywnienie a cukrzyca typu 1.

Praca własna:

Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego.

Zalecana literatura**Podstawowa**

CHEVALLIER L. (2015). *60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych*. Wyd. 2 pol. Edra Urban & Partner, Wrocław.

GAŁĘCKA M. (2019). *Dieta w chorobach autoimmunologicznych. Co jeść, by czuć się lepiej?* Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

KUNAHOWICZ H. (2021). *Dieta bezglutenowa: co wybrać?* Wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Uzupelniająca

CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). *Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.

LEWANDOWSKA A. (2018). *Dieta w chorobie Hashimoto*. Wydawnictwo RM, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: egzamin w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst); **P_W01, P_W02, P_W03.**

Ćwiczenia: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz (ilość punktów zależna od ilości pytań); sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie)

Progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_U01; P_U02; P_U03, P_K01.**

Praca własna: Praca pisemna na zaliczenie (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych **P_W01, P_W02, P_W03.**

Nakład pracy studenta**Liczba godzin**

Zajęcia dydaktyczne

st.: 60, nst.: 30

Przygotowanie się do zajęć

st.: 5, nst.: 5

Studiowanie literatury

st.: 5, nst.: 35

Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	st.: 0, nst.: 0
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 5, nst.: 5
Praca własna	st.: 15, nst.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 90, nst.: 90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Żywienie kobiet w ciąży i w okresie laktacji III rok, semestr 5	D.MVa.52.Ż.K.C.O.L.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł Va Dietetyka kliniczna Clinical Nutrition	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Nutrition of Pregnant and Lactating Women	
	Status przedmiotu	
Kierunek: Dietetyka	Język wykładowy	
	Do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Poziom studiów: pierwszego stopnia		
	Wymagania wstępne	
Profil: praktyczny	Brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15; praca własna: st.: 15, nst.: 15.		2
Cele przedmiotu		
Celem przedmiotu jest przekazanie wiadomości o zasadach i znaczeniu żywienia w okresie prekonceptyjnym, w czasie ciąży i podczas karmienia piersią. Zapoznanie z zasadami żywienia ciężarnych z różnymi powikłaniami i niedoborami.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna zasady i podwaliny fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią;	K_W10
	P_W02 rozumie potrzeby żywieniowe kobiet w ciąży i karmiących.	K_W06
Umiejętności:	P_U01 potrafi zaplanować prawidłowe żywienie kobiety w ciąży i karmiącej;	K_U19
	P_U02 potrafi prowadzić profesjonalne doradztwo i edukację na temat prawidłowego żywienia kobiet w ciąży oraz karmienia piersią oraz ich wpływu na rozwój fizyczny i intelektualny dziecka;	K_U02
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do postawienia dobra brzemiennej matki na pierwszym miejscu.	K_K04
Treści programowe		
Ćwiczenia:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Znaczenie prawidłowego żywienia kobiet w okresie prekonceptyjnym. Rozwój płodu. Profilaktyka wad cewy nerwowej. 2. Żywienie kobiet w ciąży o prawidłowym przebiegu. Różnice w żywieniu w I, II oraz III trymestrze ciąży. 3. Cięża mnoga - postępowanie żywieniowe. Różnice w żywieniu w I, II oraz III trymestrze ciąży. 4. Wpływ niedożywienia oraz zbyt niskich, jak również zbyt wysokich przyrostów masy ciała w poszczególnych trymestrach ciąży na jej przebieg i rozwój płodu oraz noworodka. 5. Postępowanie w dolegliwościach typowych dla ciąży (m. in. nudności, wymioty, zaparcia) 6. Żywienie kobiet ciężarnych i karmiących piersią z cukrzycą. 		

7. Żywnienie kobiet ciężarnych i karmiących piersią w wybranych schorzeniach przewodu pokarmowego.
8. Żywnienie w cholestazie ciążowej.
9. Żywnienie kobiet ciężarnych i karmiących piersią z niedokrwistością.
10. Żywnienie kobiet ciężarnych i karmiących piersią po operacji bariatrycznej.
11. Zalecenia żywieniowe dla kobiet w okresie połogu oraz karmienia piersią.
12. Zioła i ich zastosowanie w czasie ciąży i laktacji. Probiotyki oraz prebiotyki.
13. Stosowanie suplementów diety podczas ciąży i laktacji.

Praca własna:

Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego.

Zalecana literatura

Podstawowa

SZOSTAK-WĘGIEREK W. (2021). *Żywnienie kobiet ciężarnych*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
 SZOSTAK-WĘGIEREK W, CICHOCKA A. (2013). *Żywnienie kobiet w ciąży. Porady lekarzy i dietetyków*. Wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Uzupełniająca

BRĘBOROWICZ G, MARKWITZ W. (2012). *Położnictwo. Fizjologia ciąży*. Tom 1, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Ćwiczenia: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz (ilość punktów zależna od ilości pytań); sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie)

Progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_K01**.

Praca własna: Praca pisemna na zaliczenie (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych **P_W01, P_W02, P_K01**.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 30, nst.: 15
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 5
Studiowanie literatury	st.: 5, nst.: 20
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	st.: 0, nst.: 0
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 5, nst.: 5
Praca własna	st.: 15, nst.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 60, nst.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Żywienie w chorobach nowotworowych III rok, semestr 5	D.MVa.53.Ż.Ch.N.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł Va Dietetyka kliniczna Clinical Nutrition	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Nutrition in Cancer	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny	Wymagania wstępne	
	Brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykłady: st.: 30, nst.: 15, ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15; praca własna: st.: 15, nst.: 15.		3
Cele przedmiotu		
Opanowanie zasad żywienia w chorobach onkologicznych z uwzględnieniem rodzaju nowotworu, stanu zdrowia oraz odżywienia pacjenta.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna metody korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością);	K_W09
	P_W02 zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach nowotworowych, na różnych etapach terapii.	K_W17
Umiejętności:	P_U01 potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem onkologicznym;	K_U02
	P_U02 potrafi zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do zaawansowania zmian nowotworowych i wdrożonej terapii;	K_U06
	P_U03 potrafi wykazać wzajemne relacje pomiędzy chorobami nowotworowymi a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń żywieniowych.	K_U07
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do postawienia dobra pacjenta na pierwszym miejscu i taktownego oraz skutecznego zasugerowania potrzeby konsultacji medycznej w przypadkach podejrzenia wystąpienia zmian nowotworowych oraz stosowanie się do zasad empatii.	K_K03, K_K04

Treści programowe

Wykłady:

1. Epidemiologia chorób nowotworowych. Żywnie jako czynnik przyczynowy i profilaktyczny nowotworów.
2. Inicjacja procesu nowotworzenia, progresja nowotworów i przerzutowanie.
3. Rodzaje nowotworów. Nowotwory głowy i szyi. Nowotwory przełyku.
4. Nowotwory żołądka, trzustki oraz pęcherzyka żółciowego.
5. Nowotwory jelita cienkiego oraz jelita grubego.
6. Hematoonkologia.
7. Metody leczenia nowotworów (chemioterapia, radioterapia, immunoterapia, chirurgia onkologiczna).
8. Nowotwory złośliwe u kobiet w ciąży.
9. Niedożywienie pacjentów onkologicznych. Konsekwencje żywieniowe nowotworów złośliwych.
10. Konsekwencje żywieniowe leczenia onkologicznego.
11. Rola diety podczas leczenia onkologicznego.
12. Wydatek energetyczny oraz zapotrzebowanie na składniki odżywcze chorych onkologicznych.

Ćwiczenia

1. Modyfikacja jadłospisu z użyciem preparatów specjalnego medycznego przeznaczenia.
2. Planowanie interwencji żywieniowej pacjenta cierpiącego na nowotwór żołądka.
3. Planowanie interwencji żywieniowej w przypadku wystąpienia nudności i zaburzeń smaku podczas chemioterapii.
4. Planowanie interwencji żywieniowej w przypadku uszkodzenia błony śluzowej przewodu pokarmowego podczas chemioterapii.
5. Planowanie interwencji żywieniowej u chorych poddanych napromienianiu okolic jamy brzusznej.
6. Planowanie interwencji żywieniowej u chorych poddanych napromienianiu okolic głowy.
7. Planowanie interwencji żywieniowej u chorych poddanych kondycjonowaniu.

Praca własna:

Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego.

Zalecana literatura

Podstawowa

GROMADZKA-OSTROWSKA J, PALUSZKIEWICZ P, SŁODKOWSKI M, SOBOCKI J, SZAWŁOWSKI A. (2022). *Żywnie w chorobach nowotworowych*. PZWL, Warszawa.

SZAWŁOWSKI A, GROMADZKA-OSTROWSKA J. (2022). *Dietetyka w chorobach nowotworowych*. PZWL, Warszawa.

Uzupelniająca

GRZYMISŁAWSKI M, MOSZAK M. (2022). *Żywnie człowieka zdrowego i chorego*. Tom 2. PWN, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: zaliczenie w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst); **P_W01, P_W02.**

Ćwiczenia: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie). Progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_U01, P_U02, P_U03, P_K01.**

Praca własna: Praca pisemna na zaliczenie (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych **P_W01, P_W02.**

Nakład pracy studenta

Liczba godzin

Zajęcia dydaktyczne

st.: 60, nst.: 30

Przygotowanie się do zajęć

st.: 5, nst.: 5

Studiowanie literatury	st.: 5, nst.: 35
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	st.: 0, nst.: 0
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 5, nst.: 5
Praca własna	st.: 15, nst.: 15
łącznie nakład pracy studenta w godz.	st.: 90, nst.: 90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Żywnienie medyczne i leczenie żywieniowe pacjenta III rok, semestr 5	D.MVa.54.Ż.M.L.Ż.P.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł Va Dietetyka kliniczna Clinical Nutrition	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Medical Nutrition and Nutritional Treatments of Patients	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru	polski
Profil: praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykłady: st.: 30, nst.: 15, ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15; praca własna: st.: 15, nst.: 15.		3
Cele przedmiotu		
Celem kształcenia jest zapoznanie z metodami leczenia żywieniowego dojelitowego oraz pozajelitowego. Nabycie umiejętności dostosowania odpowiednich diet przemysłowych do żywienia dojelitowego, jak również oceny skuteczności prowadzonej terapii żywieniowej.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby;	K_W17
	P_W02 rozumie powiązanie wybranych jednostek chorobowych z odżywianiem;	K_W08
	P_W03 zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem.	K_W15
Umiejętności:	P_U01 potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem i prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań;	K_U02
	P_U02 potrafi zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i potrzeb pacjenta.	K_U06
	P_U03 Potrafi wykazać wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	K_U07
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do postawienia dobra pacjenta na pierwszym miejscu;	K_K04

	P_K02 jest gotów do przestrzegania szeroko pojętych praw pacjenta.	K_K05
Treści programowe		
Wykład:		
1. Żywnienie kliniczne: definicja, cele, rodzaje. Historia leczenia żywieniowego.		
2. Zespół Żywieniowy: skład, zadania. Dokumentacja leczenia żywieniowego wymagana przez NFZ.		
3. Żywnienie drogą przewodu pokarmowego: wskazania, metody, monitorowanie. Wybór drogi podania do przewodu pokarmowego.		
4. Diety przemysłowe: doustne (ONS/FSMP) i do podaży przez dostęp sztuczny. Planowanie żywienia przy użyciu doustnych suplementów pokarmowych.		
5. Powikłania żywienia dojelitowego.		
6. Żywnienie drogą naczyń krwionośnych: wskazania, metody, monitorowanie. Dostęp żylny w żywieniu pozajelitowym.		
7. Preparaty stosowane w żywieniu pozajelitowym. Stabilność mieszanin.		
8. Powikłania metaboliczne w żywieniu pozajelitowym.		
9. Planowanie żywienia w okresie okołoperacyjnym.		
10. Żywnienie immunomodulacyjne.		
Ćwiczenia:		
1. Podstawy doustnej suplementacji pokarmowej.		
2. Zasady modyfikacji jadłospisu pacjenta wyniszczonego.		
3. Modyfikacja jadłospisu pacjentów w zależności od stanu klinicznego i choroby podstawowej pacjenta.		
4. Rola dietetyka w opiece nad pacjentami z gastrostomią odżywczą typu PEG.		
5. Obliczanie składu mieszanin do żywienia pozajelitowego.		
6. Żywnienie doustne u chorych odżywianych pozajelitowo.		
Praca własna:		
Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego.		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
SPODARYK M. (2019). <i>Podstawy leczenia żywieniowego</i> . Scientifica, Kraków.		
Praca zbiorowa (2019). <i>Standardy żywienia dojelitowego i pozajelitowego</i> . Polskie Towarzystwo Żywienia Pozajelitowego, Dojelitowego i Metabolizmu. Scientifica, Kraków.		
Uzupełniająca		
GRZYMISŁAWSKI M. (2021). <i>Dietetyka kliniczna</i> . Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Wykład: egzamin w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst); P_W01, P_W02, P_W03.		
Ćwiczenia: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie). Progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02.		
Praca własna: Praca pisemna na zaliczenie (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych P_W01, P_W02, P_W03.		
Nakład pracy studenta	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	st.: 60, nst.: 30	
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 5	
Studiowanie literatury	st.: 5, nst.: 35	
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	st.: 0, nst.: 0	

Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 5, nst.: 5
Praca własna	st.: 15, nst.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 90, nst.: 90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Analiza programów dietetycznych III rok, semestr 6	D.MVa.55.A.P.D.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł Va Dietetyka kliniczna Clinical Nutrition	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Analysis of Nutrition Programs	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny		
	Wymagania wstępne	
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Ćwiczenia: st.: 15., nst.: 15; praca własna: st.: 15, nst.: 15.		2
Cele przedmiotu		
Celem nauczania przedmiotu jest analiza programów dietetycznych do układania jadłospisów z uwzględnieniem preferencji żywieniowych pacjenta, doboru odpowiedniej ilości składników odżywczych oraz witamin i składników mineralnych w zależności od potrzeb pacjenta.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna wybrane programy do układania jadłospisów; P_W02 zna funkcjonalność omawianych programów i ich użyteczność do układania jadłospisów; P_W03 zna zasady planowania żywienia z uwzględnieniem potrzeb pacjentów.	K_W25 K_W25 K_W17
Umiejętności:	P_U01 potrafi zaplanować sposób żywienia pacjenta przy użyciu programu dietetycznego, ze szczególnym uwzględnieniem osób chorych; P_U02 potrafi ułożyć jadłospis z wykorzystaniem programów dietetycznych, ze szczególnym uwzględnieniem różnych potrzeb pacjenta (choroby, niedobory etc.).	K_U06, K_U14, K_U22 K_U20, K_U22
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do ciągłego poszerzania i aktualizowania zdobytej wiedzy z zakresu nowości technologicznych w dietetyce.	K_K01
Treści programowe		
Ćwiczenia: 1. Analiza funkcjonalności programu Kcalmar. 2. Analiza funkcjonalności programu Dietetyk. 3. Analiza funkcjonalności programu DietetykPro. 4. Analiza funkcjonalności programu Aliant. 5. Ocena innych programów dietetycznych. 6. Układanie jadłospisów w odniesieniu do potrzeb pacjentów.		

Praca własna:

Ułożenie jadłospisu przydzielonego przez prowadzącego.

Zalecana literatura**Podstawowa**

<https://aliant.com.pl>

<https://kcalmar.com>

<https://program.dietetykpro.pl/>

<http://www.izz.waw.pl/haccp/13-o-nas/450-dieta-6>

Uzupełniająca

<https://www.akademidietetyki.pl/dietetyk-program-komputerowy/>

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z przydzielonych zadań: **P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_K01.**

Praca własna: Ułożenie merytorycznie poprawnego jadłospisu z wykorzystaniem programu dietetycznego skutkuje otrzymaniem zaliczenia bez oceny (zal).

Nakład pracy studenta**Liczba godzin**

Zajęcia dydaktyczne

st.: 15, nst.: 15

Przygotowanie się do zajęć

st.: 5, nst.: 5

Studiowanie literatury

st.: 5, nst.: 5

Przygotowanie projektu/eseju itp.
(prezentacja, wypowiedź pisemna)

st.: 5, nst.: 5

Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia

st.: 5, nst.: 5

Praca własna

st.: 15, nst.: 15

Inne

-

Łączny nakład pracy studenta w godz.

st.: 50, nst.: 50

Liczba punktów ECTS

2

Kontakt

iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Postępowanie żywieniowe w bariatrii III rok, semestr 6	D. MVa.56.P.Ż.B.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł Va Dietetyka kliniczna Clinical Nutrition	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Nutritional Procedure in Bariatrics	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru	polski
Profil: praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: st.: 15, nst.: 15; ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15.		2
Cele przedmiotu		
Celem nauczania przedmiotu jest przybliżenie studentowi wiedzy dotyczącej wskazań oraz przeciwwskazań do chirurgicznego leczenia otyłości, stosowanych technik operacyjnych oraz powikłań związanych z leczeniem operacyjnym. Zapoznanie studenta z zasadami żywienia pacjentów przed i po zabiegu bariatrycznym. Przekazanie wiedzy dotyczącej niedoborów pokarmowych po różnych rodzajach zabiegów oraz zasadami suplementacji diety.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna cele i zasady planowania żywienia pacjenta otyłego na każdym etapie leczenia bariatrycznego.	K_W17
Umiejętności:	P_U01 potrafi zaplanować sposób żywienia pacjenta otyłego na każdym etapie leczenia bariatrycznego;	K_U06
	P_U02 potrafi rozpoznać niedobory żywieniowe oraz dobrać doustne suplementy pokarmowe.	K_U05
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do postawienia dobra pacjenta na pierwszym miejscu.	K_K04
Treści programowe		
Wykłady:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Rodzaje i specyfika zabiegów bariatrycznych. 2. Powikłania po zabiegach bariatrycznych. 3. Kwalifikacja pacjenta do zabiegu bariatrycznego. 4. Zasady żywienia przed i po zabiegach bariatrycznych. 5. Edukacja żywieniowa pacjenta bariatrycznego. 6. Zmiany w składzie ciała pacjentów otyłych leczonych chirurgicznie – dobór dietoterapii. 7. Suplementacja diety pacjentów po operacjach bariatrycznych. 		
Ćwiczenia:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Komponowanie jadłospisów przed zabiegiem bariatrycznym. 2. Komponowanie jadłospisów po zabiegach z uwzględnieniem rodzaju operacji bariatrycznych. 3. Komponowanie jadłospisów po zabiegach bariatrycznych w zależności od zaistniałych powikłań. 4. Edukacja żywieniowa pacjenta bariatrycznego (studium przypadku). 		

Zalecana literatura

Podstawowa

OSTROWSKA L. (2022). *Otyłość i jej powikłania: praktyczne zalecenia diagnostyczne i terapeutyczne*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

PONIEWIERKA E. (2020). *Otyłość i jej powikłania ze strony układu pokarmowego*. Uniwersytet Medyczny im. Piastów Śląskich, Wrocław.

Uzupelniająca

ŁUSZCZYŃSKA A. (2019). *Nadwaga i otyłość. Interwencje psychologiczne*. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.

OŚIŃSKI W. (2016). *Nadwaga i otyłość. Aktywność fizyczna w profilaktyce i terapii*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: zaliczenie w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst); **P_W01**.

Ćwiczenia: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie). Progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_W01, P_U01, P_U02, P_K01**.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 45, nst.: 30
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 5
Studiowanie literatury	st.: 5, nst.: 20
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	st.: 0, nst.: 0
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 5, nst.: 5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 60, nst.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Żywienie w różnych dyscyplinach sportu II rok, semestr 3	D.MVb.48.Ż.D.S
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł Vb Dietetyka w sporcie Sport Dietetics	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Nutrition in Different Sports Disciplines	
Profil: praktyczny	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykłady: st.: 30, nst.: 15; ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15; praca własna: st.: 15, nst.: 15 .		3
Cele przedmiotu		
Przedmiot dostarcza wiedzy z zakresu fizjologii i żywienia w sporcie i kształtuje umiejętności dotyczące sposobu żywienia w różnych dyscyplinach sportowych. Przedmiot umożliwia uzyskanie przez studentów praktycznych umiejętności ustalania specyficznych dla różnych osób (uprawiających różne dyscypliny sportowe) modyfikacji sposobu żywienia pozwalających na zwiększenie wydolności fizycznej.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu anatomii i fizjologii we wnioskowaniu o żywieniu sportowców;	K_W03
	P_W02 rozumie procesy rozwoju osobniczego i potrafi zastosować żywienie do potrzeb pacjenta.	K_W06
Umiejętności:	P_U01 potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej;	K_U18
	P_U02 potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz składniki odżywcze u sportowców;	K_U10
	P_U03 potrafi wykonać analizy i wykorzystywać informacje z różnych źródeł, potrzebnych do wykonywania zawodu dietetyka.	K_U12
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do stałego dokształcania się i aktualizowania wiedzy z zakresu żywienia i dyscyplin sportowych.	K_K01
Treści programowe		
Wykłady:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Zapotrzebowani energetyczne przy różnych rodzajach wysiłku fizycznego. 2. Zalecenia towarzystw naukowych dotyczące zapotrzebowania sportowców na makro- i mikroskładniki pokarmowe. 3. Resynteza ATP w dyscyplinach siłowych, wytrzymałościowych i zręcznościowych. 		

4. Rodzaje treningów zwiększających wydolność aerobową, anaerobową i siłę.
5. Żywnienie osób o zwiększonej aktywności fizycznej w okresie przedstartowym, w czasie wysiłku i w okresie odnowy.
6. Zapobieganie odwodnieniu i utrzymanie równowagi wodnoelektrolitowej a wydolność fizyczna.
7. Zalecenia szczegółowe dotyczące żywienia w wybranych dyscyplinach sportu.
8. Szacowanie całodziennego zapotrzebowania energetycznego na podstawie wskaźników metabolicznych (MET).
9. Prezentacje przygotowane w oparciu o oficjalne stanowiska towarzystw naukowych dotyczące suplementów i środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia mających zastosowanie w sporcie.

Ćwiczenia:

1. Przygotowanie kilkudniowego bieżącego notowania spożywanych produktów, potraw, napojów i suplementów u sportowców zawodowych w dniach treningowych i bez treningu;
2. Porównanie wartości energetycznej diety i spożycia składników pokarmowych z zaleceniami, uzupełnianie strat makro- i mikroskładników pokarmowych oraz płynów.
3. Identyfikacja i uzasadnienie poziomu spożycia makro- i mikroskładników pokarmowych oraz przyjmowanych płynów przed treningiem, podczas treningu i w okresie odnowy biologicznej.
4. Układanie diet dla osób uprawiających różne dyscypliny sportowe (sporty wytrzymałościowe, siłowe, szybkościowe i siłowo-szybkościowe).

Praca własna:

Przygotowanie jadłospisu dla przypadków przygotowanych przez prowadzącego.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. BIRCH K., MACLAREN D., GEORGE K. (2009). *Fizjologia sportu*. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
2. FRĄCZEK B., KRZYWAŃSKI J., KRYSZTOFIAK H. (RED.) (2021). *Dietetyka sportowa*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
3. BEAN A. (2019). *Żywnienie w sporcie. Kompletny przewodnik*. Wyd. 3, Zysk i S-ka Wydawnictwo, Poznań.

Uzupełniająca

1. ZYDEK G., MICHALCZYK M., ZAJĄC A. (RED.) (2017). *Nowe trendy w żywieniu i suplementacji osób aktywnych fizycznie*. Wydawnictwo Akademii Wychowania Fizycznego im. J. Kukuczki, Katowice.
2. KRAUSS H. (RED.) (2019). *Fizjologia żywienia*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: egzamin w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; minimalnie 40 pytań; Progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): (P_W01, P_W02).

Ćwiczenia: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz (ilość punktów zależna od ilości pytań); sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie)

Progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): P_U01, P_U02, P_U03, P_K01.

Praca własna: Poprawne merytorycznie jadłospisy promowane zaliczeniem bez oceny (zal.): P_U01; P_U02; P_U03, P_K01.

Nakład pracy studenta

Liczba godzin

Zajęcia dydaktyczne	st.: 60, nst.: 30
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 5
Studiowanie literatury	st.: 2, nst.: 32
Przygotowanie projektu/eseju itp.	st.: 3, nst.: 3
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 5, nst.: 5
Praca własna	st.: 15, nst.: 15

Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 90 nst.: 90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Suplementacja w sporcie II rok, semestr 3	D.MVb.49.S.S.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Vb Dietetyka w sporcie Sport Dietetics	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Supplementation in Sport	
Profil: praktyczny	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Wymagania wstępne		
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: st.: 15, nst.: 15; ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15.		2
Cele przedmiotu		
Przedstawienie zasad kierowania procesem wspomaganie sportowców w różnych dyscyplinach. Rodzaje, działanie, dawkowanie, efektywność oraz bezpieczeństwo odpowiedniej suplementacji i stosowania w planie żywieniowym;		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna procesy fizjologiczne w organizmie człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem fizjologii wysiłku; P_W02 zna zasady suplementacji w różnych dyscyplinach sportu.	K_W04, K_W05, K_W06 K_W13
Umiejętności:	P_U01 potrafi zaplanować odpowiednie postępowanie suplementacyjne w zależności od stanu fizjologicznego sportowca i uprawianej przez niego dyscypliny; P_U02 potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować żywienie i powiązać je z suplementacją.	K_U02 K_U18
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do stałego dokształcania się i aktualizowania wiedzy o rynku suplementów i odżywek.	K_K01
Treści programowe		
Wykłady:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Nawodnienie i gospodarka kwasowo-zasadowa w wysiłku fizycznym. 2. Omówienie grup i bezpieczeństwa stosowania suplementów i odżywek stosowanych w sporcie. 3. Rekomendacje dla Polskich sportowców. 4. Suplementy i odżywki wspomagające budowę masy mięśniowej. 5. Suplementy uzupełniające niedobory energetyczne. 6. Suplementy i odżywki wspomagając układ sercowo-naczyniowy (w pracy tlenowej i beztlenowej). 7. Suplementy wspomagające układ kostno- stawowy i regenerację. 8. Suplementy wspomagające pracę układu nerwowego. 9. Suplementy wpływające na poziom hormonów. 10. Immunostymulacja i probiotyki w sporcie. 		

Ćwiczenia:

1. Planowanie nawodnienia i regulacji gospodarki wodno-mineralnej sportowców.
2. Praktyczne aspekty stosowania suplementów i odżywek stosowanych w sporcie.
3. Planowanie stosowania suplementów i odżywek wspomagających budowę masy mięśniowej.
4. Planowanie stosowania suplementów uzupełniających niedobory energetyczne.
5. Planowanie stosowania suplementów i odżywek wspomagających układ sercowo-naczyniowy (w pracy tlenowej i beztlenowej).
6. Planowanie stosowania suplementów wspomagających układ kostno- stawowy i regenerację.
7. Planowanie stosowania suplementów wspomagających pracę układu nerwowego.
8. Planowanie stosowania suplementów wspomagających na poziom hormonów.
9. Planowanie metod immunostymulacji i probiotyków w sporcie.

Zalecana literatura**Podstawowa**

FRĄCZEK B, KRZYWAŃSKI J, KRYSZTOFIK H. (2021). *Dietetyka sportowa*. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.

ZYDEK G, MICHALCZYK M, ZAJĄC A. (2017). *Nowe trendy w żywieniu i suplementacji osób aktywnych fizycznie*. Wydawnictwo AWF, Katowice.

CELEJOWA I. (2017). *Żywność w sporcie*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Uzupełniająca

CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). *Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.

JAROSZ M. i wsp. (2015). *Suplementy diety a zdrowie*. PZWL, Warszawa.

SZCZEGIELNIAK B, SZCZEGIELNIAK J. (2016). *Leki i suplementy współczesnej diety*. Elamed, Katowice.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: zaliczenie w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_W01, P_W02**.

Ćwiczenia: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz (ilość punktów zależna od ilości pytań); sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie), progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_U01; P_U02, P_K01**.

Nakład pracy studenta**Liczba godzin**

Zajęcia dydaktyczne

st.: 45, nst.: 30

Przygotowanie się do zajęć

st.: 5, nst.: 5

Studiowanie literatury

st.: 2, nst.: 17

Przygotowanie projektu/eseju itp.

st.: 3, nst.: 3

Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia

st.: 5, nst.: 5

Łączny nakład pracy studenta w godz.

st.: 60 nst.: 60

Liczba punktów ECTS**2****Kontakt**

iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Podstawy psychologii sportu II rok, semestr 4	D.MVb.50.P.P.S.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł Vb Dietetyka w sporcie Sport Dietetics	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Basis of Sport Psychology	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
Profil: praktyczny	Do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Wymagania wstępne	Brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykłady: st.: 15, nst.: 15; ćwiczenia: st.: 30 godz., nst.: 15 godz.		2
Cele przedmiotu		
Celem zajęć jest przygotowanie studentów do pracy z zawodnikami różnych dyscyplin - treningu wspomagającego trening sportowy, treningu psychologicznego czy tzw. coachingu, a także pracy indywidualnej z zawodnikiem.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna wybraną terminologię używaną w psychologii/filozofii i dyscyplinach pokrewnych;	K_W28
	P_W02 zna i rozumie problemy psychologiczne w działalności sportowej, zasady współpracy z zawodnikiem lub grupą sportową.	K_W15
Umiejętności:	P_U01 potrafi wskazać obszary możliwego oddziaływania psychologicznego, będącego uzupełnieniem oddziaływań innych specjalistów z zakresy nauk o sporcie (fizjolog, trener, itp.);	K_U28
	P_U02 potrafi wykorzystywać i integrować wiedzę teoretyczną z zakresu psychologii oraz powiązanych z nią dyscyplin w celu analizy przyczyn i przebiegu procesów psychicznych, zachowania jednostek oraz zjawisk społecznych;	K_U28
	P_U03 potrafi zastosować odpowiednie strategie działania i przeprowadzić interwencję w sytuacjach związanych z działalnością sportową	K_U28
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do rozstrzygnięcia dylematów związanych z psychologią sportu.	K_K08
Treści programowe		
Wykłady:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cele i zadania psychologii sportu. Zarys historii psychologii sportu. 2. Agresja w sporcie. 3. Psychoregulacja w sporcie. 4. Specyfika sportu kobiet. 		

5. Kontuzja w sporcie – konsekwencje i terapia.
6. Szybkie doradztwo i sytuacje kryzysowe w sporcie .
7. Praca z zawodnikiem.
8. Trening mentalny w sporcie.
9. Sport dzieci i młodzieży.

Ćwiczenia:

2. Metody przeciwdziałania i radzenia sobie z agresją w sporcie.
3. Techniki psychoregulacyjne w sporcie – studium praktyczne.
4. Różnice i bariery międzypłciowe w sporcie.
5. Rodzaje terapii i opieki specjalistycznej oraz psychologicznej przy kontuzjach w sporcie.
6. Metody rozwiązywania sytuacji kryzysowych w sporcie .
7. Metody pracy z zawodnikiem.
8. Zasady treningu mentalnego w sporcie.
9. Ograniczenia i aspekty psychologiczne sportowców w różnych etapach życia.

Zalecana literatura

Podstawowa

ŁUSZCZYŃSKA A. (2022). Psychologia sportu i aktywności fizycznej. PWN, Warszawa.
HEMMINGS B, HOLDER T. (2014). Psychologia sportu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa..

Uzupełniająca

SMITH LH, KAYS TM. (2014). Psychologia sportu, Helion, Gliwice.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: zaliczenie w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_W01, P_W02.**

Ćwiczenia: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz (ilość punktów zależna od ilości pytań); sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie), progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_U01; P_U02; P_U03, P_K01.**

Nakład pracy studenta

Liczba godzin

Zajęcia dydaktyczne st.: 45, nst.: 30

Przygotowanie się do zajęć st.: 5, nst.: 5

Studiowanie literatury st.: 3, nst.: 18

Przygotowanie projektu/eseju itp. st.: 2, nst.: 2

Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia st.: 5, nst.: 5

łącznie nakład pracy studenta w godz. st.: 60, nst.: 60

Liczba punktów ECTS

2

Kontakt

iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Metabolizm mięśni i fizjologia wysiłku II rok, semestr 4	D.MVb.51.M.M.F.W.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł Vb Dietetyka w sporcie Sport Dietetics	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Muscle Metabolism and Exercise Physiology	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru	polski
Profil: praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykłady: st.: 30, nst.: 15; ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15; praca własna: st.: 15, nst.: 15.		3
Cele przedmiotu		
Zapoznanie studentów z mechanizmami regulacji podstawowych funkcji organizmu oraz fizjologią układu nerwowego, autonomicznego, hormonalnego oraz aparatem ruchu.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna i rozumie fizjologiczne podstawy nauk o zdrowiu i kulturze fizycznej;	K_W01, K_W03
	P_W02 zna fizjologię mięśni i rozumie fizjologię wysiłku.	K_W01, K_W03
Umiejętności:	P_U01 potrafi opisać regulację pracy mięśni, powstawanie napięcia mięśniowego i rodzaje wykonywanych skurczów;	K_U04
	P_U02 potrafi wymienić właściwości fizjologiczne mięśni szkieletowych, rozumie działanie i regulację działania mięśni gładkich;	K_U04
	P_U03 potrafi rozpoznać podstawowe rodzaje zjawisk metabolicznych i hormonalnych przebiegających w organizmie podczas wysiłku fizycznego;	K_U04
	P_U04 potrafi przeprowadzić wybrane badania fizykalne istotne w fizjologii wysiłku.	K_U09
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do poznania własnych ograniczeń związanych z fizjologią wysiłku/	K_K02
Treści programowe		
Wykład:		
1. Homeostaza - podstawowe mechanizmy regulacyjne organizmu. Pobudliwość, receptory, synapsy, mediatory, agoniści i antagoniści receptorów i ich działanie, sprzężenie elektrowydzielnicze.		
2. Układ nerwowy, funkcje OUN, AUN.		
3. Rdzeniowe i korowe ośrodki nerwowe: funkcje, działanie, lokalizacja. Czucie bólu-receptory, drogi przewodzenia, ośrodki korowe.		

4. Fizjologiczny podział kory mózgowej, drogi wstępujące i zstępujące, funkcje kory, układ piramidowy i pozapiramidowy, udział kory w wytwarzaniu odruchów warunkowych.
5. Fizjologia mięśni szkieletowych. Rodzaje skurczów, synapsa nerwowo-mięśniowa, sprzężenie elektro-mechaniczne, receptory, mediatory, antagoniści.
6. Mechanizm powstawania tonusu mięśniowego.
7. Układ hormonalny- podstawowe mechanizmy hormonalne działające w organizmie w warunkach fizjologicznych, stresie, wysiłku fizycznym.
8. Termoregulacja, termogeneza, termoliza, rola ośrodka termoregulacji, działanie pirogenów. Podstawowe mechanizmy równowagi kwasowo-zasadowej – rola nerki i układu oddechowego

Ćwiczenia:

1. Trening fizyczny jako proces adaptacji fizjologicznej.
2. Rodzaje treningu fizycznego i ich właściwości.
3. Zależność planu żywieniowego od rodzaju i intensywności wysiłku.

Praca własna:

Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego

Zalecana literatura

Podstawowa

WAUGH A, GRANT A. (2018). *Anatomia i fizjologia człowieka w warunkach zdrowia i choroby*. Edra Urban & Partner, Wrocław.

BRICH K. (2009). *Fizjologia sportu*. PWN, Warszawa.

GÓRSKI J. (2011). *Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego*. Wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Uzupełniająca

DAMJANOV I. (2010). *Patofizjologia*. Elsevier Urban & Partner, Wrocław.

RACZEK J. (2010). *Antropomotoryka – teoria motoryczności człowieka w zarysie*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: egzamin w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst); **P_W01, P_W02.**

Ćwiczenia: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz, progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst); **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01.**

Praca własna: Praca pisemna na zaliczenie (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych **P_W01, P_W02, P_K01.**

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 60, nst.: 30
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 5
Studiowanie literatury	st.: 5, nst.: 35
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	st.: 0, nst.: 0
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 5, nst.: 5
Praca własna	st.: 15, nst.: 15
łącznie nakład pracy studenta w godz.	st.: 90, nst.: 90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Toksykologia i doping w sporcie III rok, semestr 5	D.MVb.52.T.D.S
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł Vb Dietetyka w sporcie Sport Dietetics	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim Toxicology and doping in sport.	
	Toxicology and Doping in Sport	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru	polski
Profil: praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne Brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15; praca własna: st.: 15, nst.: 15.		2
Cele przedmiotu		
Nabycie przez studenta wiedzy z zakresu organizacji poradnictwa sportowo-lekarskiego. Nabycie przez studenta wiedzy na temat zagrożeń zdrowia i życia wśród sportowców. Kształtowanie prozdrowotnych postaw.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna medyczne zasady kwalifikacji do sportu oraz zagrożenia zdrowotne związane z uprawianiem sportu;	K_W27
	P_W02 zna problematykę związaną z dopingiem i wspomaganiem w sporcie	K_W12
Umiejętności:	P_U01 potrafi rozpoznać najczęściej występujące objawy kliniczne w schorzeniach układu krążenia, oddechowego, pokarmowego, nerwowego, będące skutkiem dopingu;	K_U04
	P_U02 potrafi scharakteryzować nowoczesne metody diagnostyczne stosowane w medycynie sportowej;	K_U06
	P_U03 potrafi rozróżnić substancje o różnej toksyczności i przewidzieć w przybliżeniu ich działanie w przypadku zastosowania w produktach mogących wpłynąć na zdrowie człowieka.	K_U09
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do postawienia dobra pacjenta na pierwszym miejscu i taktownego oraz skutecznego zasugerowania potrzeby konsultacji medycznej w stanach intoksykacji lub podejrzenia dopingu.	K_K03, K_K04
Treści programowe		
Ćwiczenia:		
1. Uzależnienia od leków: epidemiologia, mechanizmy, objawy, leczenie, zapobieganie;		

2. Niespecyficzne metody diagnostyki toksykologicznej (metody przesiewowe), metody diagnostyki immunologicznej.
3. Izolacja substancji egzogennych z materiału biologicznego.
4. Inhalacje, jako metoda lecznicza; choroby alergiczne i astma oskrzelowa a wysiłek fizyczny i sport; rehabilitacja oddechowa w zapobieganiu i leczeniu; anafilaksja i jej związek z wysiłkiem fizycznym;
5. Podstawy pierwszej pomocy – postępowanie we wstrząsie anafilaktycznym.
6. Farmakologia a sport: doping farmakologiczny w sporcie;
7. Zespół przetrenowania – zagrożenia, leczenie zespół przewlekłego zmęczenia.

Praca własna:

Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego.

Zalecana literatura

Podstawowa

SEŃCZUK W. (2019). *Toksykologia współczesna*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.

DZIAK A, JEGIER A, NAZAK K.(2013). *Medycyna sportowa*, wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

KRAKOWIAK A. (2019). *Dopalacze – od teorii do praktyki klinicznej*. Wydawnictwo Medyczne Alfa-Medica Press.

Uzupełniająca

FRĄCZEK B, KRZYWAŃSKI J, KRYSZTOFIK H. (2021). *Dietetyka sportowa*. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Ćwiczenia: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz (liczba punktów zależna od ilości pytań); progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_W03, P_K01.**

Praca własna: Praca pisemna na zaliczenie (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych **P_W01, P_W02, P_K01.**

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 30, nst.: 15
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 5
Studiowanie literatury	st.: 5, nst.: 20
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	st.: 0, nst.: 0
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 5, nst.: 5
Praca własna	st.: 15, nst.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 60, nst.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia Kierunek: Dietetyka Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia Profil: praktyczny	Nazwa przedmiotu Pracownia dietetyki i postępowania dietetycznego w sporcie III rok, semestr 5	Kod przedmiotu D.MVb.53.P.D.P.D.S.	
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim Moduł Vb Dietetyka w sporcie Sport Dietetics		
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim Laboratory of Dietetic and Nutrition Management in Sport		
	Status przedmiotu Do wyboru	Język wykładowy polski	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia 		
	Wymagania wstępne Brak		
	Formy zajęć i liczba godzin Wykłady: st.: 30, nst.: 15, ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15; praca własna: st.: 15, nst.: 15.		Liczba punktów ECTS 3
	Cele przedmiotu Zapoznanie studenta z wiedzą teoretyczną i praktyczną dotyczącą żywienia w sporcie z uwzględnieniem zapotrzebowania energetycznego, rodzaju i intensywności wysiłku.		
	Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
	Wiedza:	P_W01 zna i wdraża w praktyce metodologię badań sposobu żywienia, stanu odżywienia, pojedynczych osób i grup oraz wykorzystuje w korygowaniu żywienia; P_W02 zna zasady układania jadłospisów z uwzględnieniem zapotrzebowania energetycznego oraz rodzaju wykonywanego wysiłku.	K_W19 K_W19
Umiejętności:	P_U01 potrafi zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i potrzeb pacjenta/klienta; P_U02 potrafi wykonać badanie przesiewowe, antropometryczne, pogłębioną ocenę stanu odżywiania, ocenę sposobu żywienia, ze szczególnym uwzględnieniem badań istotnych w sporcie; P_U03 Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz składniki odżywcze przy różnych rodzajach aktywności sportowej; P_U04 Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.	K_U06 K_U09 K_U10 K_U18	
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do poznania własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów	K_K02	

	zaangażowanych w przygotowanie i prowadzenie osoby aktywnej fizycznie.	
Treści programowe		
Wykłady:		
1. Stan odżywienia: stosowane metody, definicja stanu odżywienia, historia i rodzaje badań stanu odżywienia.		
2. Wywiad i badania ogólnolekarskie - przebieg wywiadu, ocena historii żywienia pacjenta, ocena sytuacji społecznej, historia występowania chorób i badanie ogólnolekarskie.		
3. Badania antropometryczne - ocena podstawowych rozmiarów ciała -masa ciała -wysokość ciała - wskaźnik WHR i interpretacja wyników - wskaźnik BMI i interpretacja wyników, ocena spadku masy ciała: względna masa ciała, spadek masy ciała, tempo zmian masy ciała -grubość fałdu skórniego i interpretacja wyników.		
4. Badania antropometryczne – ocena składu ciała, densytometria, całkowita woda ustroju, inne metody: całkowite przewodnictwo elektryczne ciała, impedancja ciała oraz ocena i znaczenie dokładności pomiarów.		
5. Badania biochemiczne stosowane w ocenie stanu odżywienia.		
Ćwiczenia:		
1. Układanie jadłospisów z uwzględnieniem różnych dyscyplin sportowych oraz rodzajów wysiłku.		
2. Przebieg wywiadu i badań ogólnolekarskich – studium przypadku.		
3. Przebieg badań antropometrycznych – praktyka i metody.		
4. Przebieg badań bazujących na składzie ciała – praktyka i metody.		
5. Przebieg wybranych badań biochemicznych.		
Praca własna:		
Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). <i>Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka</i> . Wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.		
KUNACHOWICZ H, NADOLNA I, IWANOW K, PRZYGODA B. (2016). <i>Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw</i> . Wyd. 6, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.		
FRĄCZEK B, KRZYWAŃSKI J, KRYSZTOFIK H. (2021). <i>Dietetyka sportowa</i> . PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.		
Uzupelniająca		
CELEJOWA I.(2017). <i>Żywnienie w sporcie</i> . Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.		
KACZMAREK M, WOLAŃSKI N. (2018). <i>Rozwój biologiczny człowieka</i> . Wyd. 9, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.		
PERENC L. (2019). <i>Wybrane problemy auksologii i antropometrii rozwojowej</i> . Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Wykład: zaliczenie w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst); P_W01, P_W02.		
Ćwiczenia: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie). Progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01.		
Praca własna: Praca pisemna na zaliczenie (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych P_W01, P_W02, P_K01.		
Nakład pracy studenta	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	st.: 60, nst.: 30	

Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 5
Studiowanie literatury	st.: 5, nst.: 35
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	st.: 0, nst.: 0
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 5, nst.: 5
Praca własna	st.: 15, nst.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 90, nst.: 90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Odnowa biologiczna III rok, semestr 5	D. MVb.54.O.B.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł Vb Dietetyka w sporcie Sport Dietetics	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Biological Renewal	
Profil: praktyczny	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru	polski
Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
Wymagania wstępne		
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykłady: st.: 30, nst.: 15, ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15; praca własna: st.: 15, nst.: 15.		3
Cele przedmiotu		
Celem jest przygotowanie i wykształcenie studenta do wdrażania zasad i metod odnowy biologicznej sportowcom, a także ludziom w różnym wieku w celu przywrócenia psychofizycznej gotowości do podjęcia treningu, pracy.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna objawy i zmiany patologiczne w różnych schorzeniach oraz zaburzeniach strukturalnych wywołanych urazem, dla potrzeb diagnostyki funkcjonalnej oraz wykonywania zabiegów fizjoterapeutycznych w zakresie odnowy biologicznej; P_W02 zna różnorodne środki odnowy biologicznej w podtrzymywaniu sprawności osób związanych ze sportem.	K_W08 K_W22
Umiejętności:	P_U01 potrafi umiejscowić cele i zadania odnowy biologicznej w szeroko pojętej ochronie zdrowia na bazie procesów fizjologicznych; P_U02 potrafi programować odnowę biologiczną w podtrzymywaniu sprawności osób związanych z aktywnością fizyczną.	K_U04 K_U18
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do stałego dokształcania się, a w szczególności aktualizację wiedzy z zakresu nowoczesnych metod odnowy biologicznej.	K_K01
Treści programowe		
Wykłady:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Definicje odnowy biologicznej, cele i zadania. 2. Metody i środki odnowy biologicznej. Zasady stosowania odnowy biologicznej. 3. Podstawy teorii sportu (cel treningu, struktura rzeczowa, struktura czasowa). 4. Podstawy treningu – jednostka treningowa. 		

5. Fizjologiczne podstawy wysiłku fizycznego (klasyfikacja wysiłków fizycznych, zmęczenie , czynniki warunkujące charakter procesów wypoczynkowych, właściwości procesów wypoczynkowych).
6. Zespół przetrenowania (rodzaje, skutki, objawy, profilaktyka).
7. Zastosowania bodźców fizykalnych we wspomaganiu wypoczynku – sauna sucha w procesie treningowym.
8. Zastosowania bodźców fizykalnych we wspomaganiu wypoczynku – sauna parowa i błotna, kriosauna w procesie treningowym.
9. Zastosowania bodźców fizykalnych we wspomaganiu wypoczynku – krioterapia, kriokomora w procesie treningowym.
10. Zastosowania bodźców fizykalnych we wspomaganiu wypoczynku – hydroterapia w procesie treningowym.

Ćwiczenia:

1. Etapy programowania odnowy biologicznej.
2. Analiza technik treningowych w odnowie biologicznej.
3. Procesy wypoczynkowe.
4. Techniki zastosowania bodźców fizykalnych we wspomaganiu wypoczynku.

Praca własna:

Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego.

Zalecana literatura

Podstawowa

GÓRSKI J. (2011). *Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
 MAGIERA L, WALASZEK R. (2016). *Masaż sportowy z elementami odnowy biologicznej*, BIOSPORT, Warszawa.
 KLUKOWSKI K. (2010). *Medycyna sportowa – odnowa biologiczna, skrajne warunki środowiska, sport niepełnosprawnych, psychologia sportu*. Wydawnictwo AWF, Warszawa.
 DZIAK A, JEGIER A, NAZAR K. (2013). *Medycyna sportowa*. Wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Uzupełniająca

DZIAK A, TAYARA S. (2000). *Urazy i uszkodzenia w sporcie*. Wydawnictwo Kasper, Kraków.
 BARZOWSKI P. (2000). *Wspomaganie procesu treningowego*. COS, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: egzamin w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst); **P_W01, P_W02.**

Ćwiczenia: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie). Progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst):

P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_K01.

Praca własna: Praca pisemna na zaliczenie (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych **P_W01, P_W02.**

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 60, nst.: 30
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 5
Studiowanie literatury	st.: 5, nst.: 35
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	st.: 0, nst.: 0
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 5, nst.: 5
Praca własna	st.: 15, nst.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 90, nst.: 90
Liczba punktów ECTS	3

Kontakt

iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Analiza programów dietetycznych III rok, semestr 6	D.MVb.55.A.P.D.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł Vb Dietetyka w sporcie Sport Dietetics	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Analysis of Nutrition Programs	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru	polski
Profil: praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Ćwiczenia: st.: 15., nst.: 15; praca własna: st.: 15, nst.: 15.		2
Cele przedmiotu		
Celem nauczania przedmiotu jest analiza programów dietetycznych do układania jadłospisów z uwzględnieniem preferencji żywieniowych pacjenta, doboru odpowiedniej ilości składników odżywczych oraz witamin i składników mineralnych w zależności od potrzeb pacjenta.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna wybrane programy do układania jadłospisów; P_W02 zna funkcjonalność omawianych programów i ich użyteczność do układania jadłospisów; P_W03 zna zasady planowania żywienia z uwzględnieniem potrzeb sportowców.	K_W25 K_W25 K_W19
Umiejętności:	P_U01 potrafi zaplanować sposób żywienia pacjenta przy użyciu programu dietetycznego, ze szczególnym uwzględnieniem sportowców i innych osób aktywnych fizycznie; P_U02 potrafi ułożyć jadłospis z wykorzystaniem programów dietetycznych, ze szczególnym uwzględnieniem różnych potrzeb sportowców.	K_U06, K_U14, K_U22 K_U20, K_U22
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do ciągłego poszerzania i aktualizowania zdobytej wiedzy z zakresu nowości technologicznych w dietetyce.	K_K01
Treści programowe		
Ćwiczenia: 1. Analiza funkcjonalności programu Kcalmar. 2. Analiza funkcjonalności programu Dietetyk. 3. Analiza funkcjonalności programu DietetykPro. 4. Analiza funkcjonalności programu Aliant. 5. Ocena innych programów dietetycznych. 6. Układanie jadłospisów w odniesieniu do potrzeb pacjentów.		

Praca własna:

Ułożenie jadłospisu przydzielonego przez prowadzącego.

Zalecana literatura**Podstawowa**

<https://aliant.com.pl>

<https://kcalmar.com>

<https://program.dietetykpro.pl/>

<http://www.izz.waw.pl/haccp/13-o-nas/450-dieta-6>

Uzupełniająca

<https://www.akademiadietetyki.pl/dietetyk-program-komputerowy/>

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z przydzielonych zadań: **P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_K01.**

Praca własna: Ułożenie merytorycznie poprawnego jadłospisu z wykorzystaniem programu dietetycznego skutkuje otrzymaniem zaliczenia bez oceny (zal).

Nakład pracy studenta**Liczba godzin**

Zajęcia dydaktyczne

st.: 15, nst.: 15

Przygotowanie się do zajęć

st.: 5, nst.: 5

Studiowanie literatury

st.: 5, nst.: 5

Przygotowanie projektu/eseju itp.
(prezentacja, wypowiedź pisemna)

st.: 5, nst.: 5

Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia

st.: 5, nst.: 5

Praca własna

st.: 15, nst.: 15

Inne

-

Łączny nakład pracy studenta w godz.

st.: 50, nst.: 50

Liczba punktów ECTS

2

Kontakt

iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Trening personalny z elementami żywienia III rok, semestr 6	D.MVb.56.T.P.E.Ż.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł Vb Dietetyka w sporcie Sport Dietetics	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Personal Training with Elements of Nutrition	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru	polski
Profil: Praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: st.: 15, nst.: 15; ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15.		2
Cele przedmiotu		
Przygotowanie studentów do prowadzenia treningów personalnych osób w różnym wieku i o zróżnicowanych potrzebach żywieniowych oraz różnej sprawności fizycznej w zakresie zdrowego stylu życia. Przygotowanie studentów do promocji prozdrowotnego stylu życia.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 rozumie planowanie i prowadzenie indywidualnych treningów żywieniowych dla osób zdrowych i chorych w różnym wieku w oparciu o różne formy aktywności fizycznej;	K_W19
	P_W02 definiuje podstawowe pojęcia oraz wymienia zasady zdrowego odżywiania i suplementacji w zakresie niezbędnym do planowania i realizacji diety;	K_W19
	P_W03 Wymienia korzyści dla zdrowia wynikające z prawidłowego odżywiania oraz regularnej aktywności fizycznej.	K_W19
Umiejętności:	P_U01 potrafi układać plany żywieniowe dla osób o zróżnicowanych potrzebach energetycznych;	K_U06, K_U18
	P_U02 potrafi samodzielnie planować oraz metodycznie i bezpiecznie prowadzić treningi żywieniowe;	K_U18
	P_U03 potrafi stosować podstawowe narzędzia motywacji i komunikacji w kontakcie z pacjentem, przekazywać profesjonalne informacje dotyczące prozdrowotnego stylu życia oraz żywieniowego planu treningowego, posługując się naukowym słownictwem.	K_U28
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do stałego dokształcania się w tematyce treningu personalnego.	K_K01
Treści programowe		

Wykład:

1. Definicja nadwagi i otyłości oraz jej rodzaje. Budowa i metabolizm tkanki tłuszczowej. Podstawy patogenezy otyłości. Wpływ nadmiernego otłuszczenia na stan zdrowia człowieka.
2. Składniki pokarmowe i ich wpływ na proces gromadzenia tkanki tłuszczowej.
3. Postępowanie dietetyczne w profilaktyce oraz leczeniu nadwagi i otyłości.
4. Metody pomiaru składu ciała. Analiza i ocena stanu zdrowia osoby z nadwagą. Analiza sposobu żywienia.
5. Ocena najczęściej stosowanych suplementów wspomagających odchudzanie.
6. Błędy popełniane przy okazji pierwszego spotkania z pacjentem.

Ćwiczenia:

Analiza przypadków zgodnie z rozkładem wykładów.

Zalecana literatura**Podstawowa:**

CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). *Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.

KUCHARSKA K. (2017). *Profilaktyka i leczenie zaburzeń odżywiania*. Instytut Psychiatrii i Neurologii, Warszawa.

Uzupełniająca:

ARKOWITZ H, ROLLNICK S, WILLIAM R, MILLER W. (2017). *Dialog motywujący w terapii problemów psychologicznych*. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: zaliczenie w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst); **P_W01, P_W02, P_W03**.

Ćwiczenia: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie). Progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst); **P_W01, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01**.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 45, nst.: 30
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 5
Studiowanie literatury	st.: 5, nst.: 20
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	st.: 0, nst.: 0
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	st.: 5, nst.: 5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 60, nst.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Techniki pisania i prezentowania pracy dyplomowej III rok, semestr 5	D.MVI.57.T.P.P.P.D.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Praca dyplomowa Thesis	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Writing and Presenting Techniques of Thesis	
Profil: praktyczny	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15.		2
Cele przedmiotu		
Doskonalenie umiejętności pisania pracy dyplomowej ze szczególnym uwzględnieniem metod opisu statystycznego oraz podstawowych wymagań i kanonów wydawniczych. Zapoznanie studentów z zapisami wewnętrznej dokumentacji dotyczącej procesu dyplomowania - aktualnych Uchwał Senatu ANS nt. <i>procesu dyplomowania w ANS oraz zasad dyplomowania na kierunku Dietetyka</i> .		
Zakładane efekty kształcenia		Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
Wiedza:	P_W01 zna zasady dyplomowania ujęte w wewnętrznych dokumentach ANS AS;	K_W25
	P_W02 zna zasady edytorskie oraz etyczne pisania pracy dyplomowej na kierunku kosmetologia;	K_W25
	P_W03 posiada podstawową wiedzę z zakresu opisu zbiorowości statystycznej na potrzeby pracy dyplomowej, w tym opisu tabelarycznego, graficznego i parametrycznego.	K_W25
Umiejętności:	P_U01 poprawnie dokonuje opisu tabelarycznego i graficznego w celu opisu zbiorowości statystycznej;	K_U22
	P_U02 właściwie stosuje opis parametryczny badanej zbiorowości, rozumiejąc potrzebę jego stosowania, odpowiednio interpretując uzyskane wyniki;	K_U22
	P_U03 przygotowuje formularze ankietowe, dostosowane do celu badań;	K_U22
	P_U04 poprawnie przygotowuje zestawienia bibliograficzne i wstępną koncepcję pracy.	K_U12
Kompetencje społeczne:	P_K01 rozumie etyczne aspekty pisania pracy dyplomowej, jest świadomy ryzyka i konsekwencji popełnienia plagiatu;	K_K11
	P_K02 jest świadomy roli nauki w rozwoju dietetyki oraz potrzeby kształcenia ustawicznego.	K_K01
Treści programowe		

Ćwiczenia:

1. Wymagania formalne i edytorskie stawiane pracom dyplomowym w ANS AS na kierunku dietetyka.
2. Ogólne zasady pisania prac dyplomowych.
3. Opracowywanie zestawień bibliograficznych.
4. Etyczne aspekty pisania pracy dyplomowej – ryzyko i konsekwencje popełnienia plagiatu.
5. Podstawowa aparatura pojęciowa badań naukowych, w tym badań jakościowych. Metody badań ankietowych. Zasady budowy kwestionariuszy ankietowych. Dobór respondentów do badania.
6. Metody opisu zbiorowości statystycznej. Opis tabelaryczny – w tym budowa szeregu z przedziałami klasowymi.
7. Opis graficzny zbiorowości statystycznej – rodzaje wykresów statystycznych.
8. Parametryczny opis badanej zbiorowości. Miary średnie i położenia: średnia arytmetyczna, dominanta, mediana.
9. Podstawowe miary zmienności: wariancja, odchylenie standardowe, testy statystyczne: chi kwadrat, test T studenta, korelacja Pearsona.
10. Zasady konstrukcji i prezentowania naukowych prezentacji multimedialnych.

Zalecana literatura**Podstawowa:**

ŁOMNICKI A. (2014). *Wprowadzenie do statystyki dla przyrodników*. PWN, Warszawa.

ZENDEROWSKI R. (2020). Praca magisterska, licencjat: przewodnik po metodologii pisania i obrony pracy dyplomowej. CeDeWu, Warszawa.

Aktualne zasady dyplomowania na kierunku dietetyka (na podstawie obowiązującej uchwały Senatu ANS AS).

Uzupełniająca:

PAWLIK K, ZENDEROWSKI R. (2020). *Dyplom z internetu: Jak korzystać z internetu pisząc prace dyplomowe?* CeDeWu, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Średnia ocen z indywidualnych zadań przesyłanych drogą elektroniczną: prawidłowa parafraza, konspekt pracy, strona tytułowa, ogólny plik pracy z automatycznym spisem treści, forma poszczególnych rozdziałów, prawidłowa klasyfikacja i forma piśmiennictwa, przykładowa ankieta, zadania w arkuszu kalkulacyjnym MS Excel, zadania z testów statystycznych, weryfikacja efektów, progi dla oceny końcowej: 5,0-4,76 (bdb), 4,75-4,26 (+db), 4,25-3,76 (db), 3,75-3,26 (+dst), 3,25-2,76 (dst), 2,75-2,0 (ndst): **P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01, P_K02.**

Nakład pracy studenta**Liczba godzin**

Zajęcia dydaktyczne

st.: 30, nst.: 15

Przygotowanie się do zajęć

st.: 5; nst.: 5

Studiowanie literatury i źródeł internetowych

st.: 5, nst.: 20

Przygotowanie projektu, zadań etc.

st.: 20, nst.: 20

Łączny nakład pracy studenta w godz.

st.: 60, nst.: 60

Liczba punktów ECTS**2****Kontakt**

iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Metodologia badań żywieniowych – seminarium dyplomowe 1 III rok, semestr 5	D.MVI.58.M.B.Ż.1.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Praca dyplomowa Thesis	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Methodology of Nutritional Studies – Diploma Seminar 1	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
Profil: praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Seminarium dyplomowe: st.: 45, nst.: 24.		2
Cele przedmiotu		
Rozwinięcie wiedzy z zakresu nowoczesnych technik z dziedziny dietetyki, w oparciu o specjalistyczną literaturę monograficzną, czasopisma naukowe i informacje internetowe. Uściślenie zasad pisania prac dyplomowych i proces kontroli nad postępami w pracy dyplomowej, a także prezentacja wyników badań własnych.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna miejsce dietetyki w dyscyplinach biologiczno-chemicznych, medycznych, społecznych oraz kategorie pojęciowe i terminologię używaną w dietetyce i naukach pokrewnych;	K_W01
	P_W02 rozumie wpływ nowych technologii, w tym biochemicznych, informacyjnych na ich praktyczne zastosowanie w dietetyce, jak również znaczenie metod doświadczalnych i statystycznych.	K_W03, K_W25
Umiejętności:	P_U01 potrafi posługiwać się językiem specjalistycznym oraz terminologią stosowaną w dietetyce, promocji zdrowia i naukach medycznych;	K_U29
	P_U02 potrafi czytać krytycznie i ze zrozumieniem literaturę fachową w języku polskim i angielskim (na poziomie B2), wykorzystując różne źródła informacji, w tym elektroniczne do opracowań ustnych i pisemnych;	K_U25
	P_U03 potrafi wykorzystywać informacje o nowościach i trendach rozwojowych w dietetyce i wskazywać ewentualne obszary wymagające modyfikacji w przyszłym działaniu.	K_U12
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do oceny swojej wiedzy i umiejętności, rozumie potrzebę ciągłego kształcenia	K_K01

	się zawodowego i interdyscyplinarnego rozwoju osobistego.	
Treści programowe		
<p>Seminarium: Zasady pisania prac dyplomowych, struktura pracy dyplomowej, dyskusja nad tematyką prac dyplomowych, sformułowanie przedmiotu, celu i zakresu pracy dyplomowej. Analizy teoretyczne w pracy dyplomowej, metodyka pisania prac badawczych. Prawidłowa konstrukcja ankiety w badaniach statystycznych. Nowości z zakresu dietetyki.</p>		
Zalecana literatura		
<p>Student dobiera, wyszukuje i studiuje literaturę samodzielnie lub sugerowaną przez prowadzącego, stosownie do opracowywanego i prezentowanego zagadnienia.</p>		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
<p>Zaliczenie na ocenę: przedstawienie prezentacji multimedialnej z zakresu dietetyki, konspektu pracy dyplomowej i rozdziałów wyznaczonych przez opiekuna pracy: P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01.</p>		
Nakład pracy studenta		Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne		st.: 45; nst.: 24
Przygotowanie się do zajęć		st.: 5, nst.: 5
Studiowanie literatury i źródeł internetowych		st.: 5, nst.: 26
Przygotowanie projektu/eseju (praca pisemna, wypowiedź pisemna)		st.: 5, nst.: 5
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia		-
łącznie nakład pracy studenta w godz.		st. 60, nst. 60
Liczba punktów ECTS		2
Kontakt		iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia Kierunek: Dietetyka Poziom studiów: pierwszego stopnia Profil: praktyczny	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Metodologia badań żywieniowych – seminarium dyplomowe 2 III rok, semestr 6	D.MVI.59.M.B.Ż.2.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Praca dyplomowa Thesis	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Methodology of Nutritional Studies – Diploma Seminar 2	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
Zaliczenie przedmiotu Metodologia badań żywieniowych – seminarium dyplomowe 1.		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Seminarium dyplomowe: st.: . 45, nst.: 24.		2
Cele przedmiotu		
Rozwinięcie wiedzy z zakresu nowoczesnych technik z dziedziny dietetyki, w oparciu o specjalistyczną literaturę monograficzną, czasopisma naukowe i informacje internetowe. Proces kontroli nad postępami w pracy dyplomowej, prezentacja wyników badań własnych i przygotowanie prezentacji do egzaminu dyplomowego.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna miejsce dietetyki w dyscyplinach biologiczno-chemicznych, medycznych, społecznych oraz kategorie pojęciowe i terminologię używaną w dietetyce i naukach pokrewnych; P_W02 rozumie wpływ nowych technologii, w tym biochemicznych, informacyjnych na ich praktyczne zastosowanie w dietetyce, jak również znaczenie metod doświadczalnych i statystycznych.	K_W01 K_W03, K_W25
Umiejętności:	P_U01 potrafi w zaawansowanym stopniu posługiwać się językiem specjalistycznym oraz terminologią stosowaną w dietetyce, promocji zdrowia i naukach medycznych; P_U02 potrafi w zaawansowanym stopniu czytać krytycznie i ze zrozumieniem literaturę fachową w języku polskim i angielskim (na poziomie B2), wykorzystując w zaawansowany sposób różne źródła informacji, w tym elektroniczne do opracowań ustnych i pisemnych; P_U03 potrafi w zaawansowanym stopniu wykorzystywać informacje o nowościach i trendach rozwojowych w dietetyce i wskazywać ewentualne	K_U29 K_U25 K_U12

	obszary wymagające modyfikacji w przyszłym działaniu.	
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do oceny swojej wiedzy i umiejętności, rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się zawodowego i interdyscyplinarnego rozwoju osobistego.	K_K01
Treści programowe		
Seminarium: Najnowsze zagadnienia dietetyki, ze szczególnym uwzględnieniem nowoczesnych dietoterapii, w oparciu o specjalistyczną literaturę monograficzną, czasopisma naukowe i informacje internetowe. Prezentacja wyników badań własnych, analiza wyników, zgodności literatury (wg aktualnych potrzeb), metodyka badań naukowych (pracownia dyplomowa).		
Zalecana literatura		
Student dobiera, wyszukuje i studiuje literaturę samodzielnie lub sugerowaną przez prowadzącego, stosownie do opracowywanego i prezentowanego zagadnienia.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Zaliczenie na ocenę: przedstawienie dwóch prezentacji multimedialnych: prezentującej postępy w pisaniu pracy dyplomowej i próbnej na obronę oraz rozdziałów pracy, wyznaczonych przez opiekuna: P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01.		
Nakład pracy studenta	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	st.: 45; nst.: 24	
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 5	
Studiowanie literatury i źródeł internetowych	st.: 5, nst.: 26	
Przygotowanie projektu/eseju (prezentacja, wypowiedź pisemna)	st.: 5, nst.: 5	
Przygotowanie się do egzaminu	-	
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st. 60, nst. 60	
Liczba punktów ECTS	2	
Kontakt	iz@ans.edu.pl	

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy III rok, semestr 6	K.MVI.60.P.P.D.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Praca dyplomowa Thesis	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Thesis and Diploma Exam	
Profil: praktyczny	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polSKI
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Wymagania wstępne		
Zgodnie z regulaminem studiów – zaliczenie odpowiedniej liczby punktów ECTS. Zalecane jest zaliczenie wszystkich przedmiotów podstawowych i kierunkowych, które ułatwią studentowi przygotowanie wstępnych założeń i koncepcji pracy licencjackiej.		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Samodzielna praca studenta z możliwością konsultacji z promotorem.		10
Cele przedmiotu		
Przygotowanie studenta do samodzielnej pracy badawczej.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna i rozumie zagadnienia z zakresu wszystkich zakładanych kierunkowych efektów uczenia się (zgodnie z kartami przedmiotów).	K_W01-K_W28
Umiejętności:	P_U01 potrafi podejmować działania w zakresie wszystkich zakładanych kierunkowych efektów uczenia się.	K_U01-K_U32
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do wykorzystania kompetencji nabytych podczas studiów do przygotowywania pracy dyplomowej.	K_K01 -K_K11
Treści programowe		
Treści wynikają z wybranego przez studenta tematu pracy dyplomowej i dotyczą kolejnych etapów jego powstawania.		
Zalecana literatura		
Podstawowa: Literatura właściwa dla realizowanego problemu badawczego postawionego przez studenta. Literatura podstawowa, właściwa dla wszystkich przedmiotów podstawowych i kierunkowych, których znajomość wymagana jest na egzaminie dyplomowym (według kart przedmiotów).		
Uzupełniająca: Literatura wskazana przez promotora. Literatura wskazana jako uzupełniająca w kartach przedmiotów podstawowych i kierunkowych.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Przygotowanie pracy dyplomowej, egzamin dyplomowy ustny: P_W01, P_U01, P_K01.		

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	-
Przygotowanie się do zajęć	-
Studiowanie literatury i źródeł internetowych	s. 150, ns. 150
Przygotowanie pracy dyplomowej	s. 100, ns. 100
Przygotowanie się do egzaminu dyplomowego	s. 50, ns. 50
łącznie nakład pracy studenta w godz.	s. 300, ns. 300
Liczba punktów ECTS	10
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Praktyka 1 I rok, semestr 2	D.MVII.61.P.1.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł VII Praktyka zawodowa Professional Practice	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Professional Practice	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
Profil: praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Praktyka zawodowa: st.: 180, nst.: 180. Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne		6
Cele przedmiotu		
Zapoznanie studenta z organizacją i funkcjonowaniem bloku żywienia w wybranej placówce. Miejsce praktyk: organizacje i firmy z funkcjonującą kuchnią.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:		
Umiejętności:	P_U01 potrafi organizować żywienie zbiorowe w kuchni;	K_U06
	P_U02 potrafi omówić prawne wymagania systemu HACCP;	K_U21
	P_U03 potrafi zaplanować i wdrożyć dietę podstawową;	K_U06
	P_U04 potrafi planować przygotowywanie posiłków;	K_U15
	P_U05 potrafi zorganizować stanowisko pracy w określonym bloku żywienia;	K_U32
	P_U06 potrafi zaplanować jadłospisy w określonym bloku żywieniowym.	K_U06
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do przestrzegania zasad BHP i bezpieczeństwa sanitarnego;	K_K07
	P_K02 jest gotów do rozwiązywania dylematów żywieniowych w żywieniu osób zdrowych lub o nieznanym problemach zdrowotnych.	K_K08
Treści programowe		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Organizacja działu żywienia, kompetencje personelu, dokumentacja działu żywienia. 2. Zasady dokonywania zakupów produktów spożywczych, przygotowywanie i wydawanie posiłków. 3. Zasady planowania posiłków i układania jadłospisów w dziale żywienia. 4. Organizacja pomieszczeń magazynowych i stanowisk pracy zgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi. 5. Warunki prawidłowego przechowywania i magazynowania surowców, produktów/półproduktów. 		

6. Organizacja i kontrola jakości żywności (system HACCP).

Zalecana literatura

Podstawowa

JAROSZ M. (2020). *Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie*. Państwowy Zakład Higieny.
CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2017). *Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. Lek. PZWL Warszawa.

Uzupełniająca

Literatura branżowa z zakresu dietetyki i żywienia człowieka.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne: **P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, P_U06, P_K01, P_K02.**

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 180, ns.: 180
Przygotowanie się do zajęć	-
Studiowanie literatury	-
Przygotowanie się do zaliczenia i egzaminu	-
Inne (prowadzenie dokumentacji)	s.: 5, ns.: 5
Liczba godzin razem:	s.: 185, ns.: 185
Liczba punktów ECTS	6
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Praktyka 2 I rok, semestr II	D.MVII.62.P.2.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł VII Praktyka zawodowa Professional Practice	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Professional Practice 2	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polSKI
Profil: praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Praktyka zawodowa: st.: 180, nst.: 180. Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne		6
Cele przedmiotu		
Zapoznanie studenta z praktyczną realizacją żywienia osób dorosłych. Miejsce praktyk: sanatoria, placówki DPS i opieki społecznej i inne placówki realizujące żywienie zbiorowe.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:		
Umiejętności:	P_U01 potrafi komunikować się i współpracować z personelem oraz pensjonariuszami/klientami;	K_U31
	P_U02 potrafi udoskonalać planowanie i wdrażanie diety podstawowej;	K_U06
	P_U03 potrafi planować różne rodzaje diet w żywieniu zbiorowym;	K_U10
	P_U04 potrafi udoskonalać tworzenie i bilansowanie jadłospisów w żywieniu zbiorowym;	K_U15
	P_U05 potrafi implementować edukację żywieniową podczas spotkań z pensjonariuszami/klientami;	K_U01
	P_U06 potrafi w indywidualnych i grupowych przypadkach dokonywać modyfikacji jadłospisów na potrzeby osób ze szczególnymi wymaganiami pokarmowymi.	K_U02
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do przestrzegania zasad BHP i bezpieczeństwa sanitarnego w miejscach zbiorowego żywienia;	K_K07
	P_K02 jest gotów do rozwiązywania dylematów żywieniowych w żywieniu osób zdrowych, z problemami zdrowotnymi lub o nieznanym problemach zdrowotnych w miejscach zbiorowego żywienia.	K_K08

Treści programowe	
1. Problemy zdrowotne i żywieniowymi osób dorosłych w placówce zbiorowego żywienia. 2. Rodzaje diet i ich funkcjonalność w placówce zbiorowego żywienia. 3. Metody technologiczne stosowane do przygotowywania potraw w placówce zbiorowego żywienia. 4. Planowanie i bilansowanie jadłospisów w placówce zbiorowego żywienia. 5. Dystrybucja posiłków w placówce zbiorowego żywienia. 6. Komunikacja i współpraca z pensjonariuszami/klientami i personelem placówek zbiorowego żywienia. 7. Planowanie i prowadzenie grupowej edukacji żywieniowej.	
Zalecana literatura	
Podstawowa	
GRZYMISŁAWSKI M, GAWĘCKI J. (2012). <i>Żywność człowieka zdrowego i chorego</i> . T.2, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.	
CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). <i>Dietetyka. Żywność człowieka zdrowego i chorego</i> . Wyd. 4, PZWL, Warszawa.	
GRZYMISŁAWSKI M. (2021). <i>Dietetyka kliniczna</i> . PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.	
Uzupelniająca	
GERTIG H, PRZYSŁAWSKI J. (2015). <i>Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu</i> , Wydawnictwo Lekarskie PZWL Warszawa.	
LISSAUER T, CLAYDEN G. MILANOWSKI A. (2013). <i>Pediatrics</i> . Wyd. 2, Elsevier Urban & Partner Wrocław.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne: P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, P_U06, P_K01, P_K02 .	
Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 180, nst.: 180
Przygotowanie się do zajęć	-
Studiowanie literatury	-
Przygotowanie się do zaliczenia i egzaminu	-
Przygotowanie projektu/eseju/prezentacji, itp.	-
Inne (prowadzenie dokumentacji)	St.: 5, nst.: 5
Liczba godzin razem:	st.: 185, nst.: 185
Liczba punktów ECTS	6
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KATALOG PRZEDMIOTÓW

	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
Instytut Zdrowia	Praktyka 3 II rok, semestr 4	D.MVII.63.P.3.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł VII Praktyka zawodowa Professional Practice	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
Poziom studiów:	Professional Practice	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski

pierwszego stopnia	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny	Wymagania wstępne	
	Brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Praktyka zawodowa: st.: 150, nst.: 150. Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne		5
Cele przedmiotu		
<p>Celem praktyki jest zapoznanie się studenta z organizacją, dokumentacją oraz rolą i zadaniami dietetyka na oddziale pediatrycznym. Doskonalenie układania jadłospisów w zależności od stanu zdrowotnego dziecka, dokonywania oceny jego stanu odżywienia. Planowanie oraz przeprowadzanie edukacji żywieniowej podopiecznych oddziału.</p> <p>Miejsce praktyk: oddziały pediatryczne w placówkach leczenia i ochrony zdrowia.</p>		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:		
Umiejętności:	P_U01 potrafi współpracować z personelem medycznym i komunikować się z pacjentami pediatrycznymi;	K_U31 K_U06
	P_U02 potrafi układać jadłospisy oraz planować dietoterapię w zależności od stanu zdrowia i choroby pacjenta pediatrycznego;	K_U06
	P_U03 potrafi planować różne rodzaje diet w żywieniu pediatrycznym;	K_U09
	P_U04 potrafi wykonać podstawowe badania antropometryczne celem określenia stanu odżywienia pacjentów pediatrycznych;	K_U01
	P_U05 potrafi zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową, dostosowaną do wieku i potrzeb pacjentów pediatrycznych;	K_U02 K_U15
	P_U06 potrafi dokumentować wydawanie posiłków;	
	P_U07 potrafi dokonać oceny sensoryczno-organoleptycznej wydawanych posiłków;	K_U13
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do przestrzegania zasad BHP i bezpieczeństwa sanitarnego w placówkach opieki medycznej;	K_K07
	P_K02 jest gotów do przestrzegania tajemnicy obowiązującej zawody medyczne;	K_K06
	P_K03 jest gotów do postawienia dobra pacjenta małoletniego na pierwszym miejscu.	K_K04
Treści programowe		

1. Funkcjonowanie, zasady dokumentacji i procedury postępowania w pediatrycznej placówce medycznej.
2. Specyfika i schemat przygotowywania posiłków na oddziałach dziecięcych przez kuchnię szpitalną lub firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie szpitala.
3. Zasady i warunki transportu wewnętrznego żywności na oddział pediatryczny.
4. Rola dietetyka podczas procesu planowania, przygotowywania i dystrybucji posiłków na oddziale pediatrycznym.
5. Ocena stanu odżywienia dzieci na podstawie badań antropometrycznych oraz biochemicznych (po zapoznaniu się z dokumentacją pacjenta).
6. Rozpoznawanie problemów żywieniowych dzieci.
7. Planowanie diety dla konkretnego pacjenta
8. Przeprowadzanie edukacji żywieniowej adekwatnej do problemów zdrowotnych i żywieniowych pacjenta pediatrycznego.
9. Przeprowadzanie wywiadów żywieniowych z rodzicami/prawnymi opiekunami.

Zalecana literatura

Podstawowa

SZAJEWSKA H, HORVATH A. (2017). *Żywność i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży*, Medycyna Praktyczna, Kraków.

GRZYMISŁAWSKI M. (2021). *Dietetyka kliniczna*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.

KSIĄŻYK J. (2017). *Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii 2017*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Uzupelniająca

CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). *Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.

GERTIG H, PRZYSŁAWSKI J. (2015). *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2015.

EUGSTER G. (2018). *Żywność dzieci*, wyd. 2, Edra Urban & Partner, Wrocław 2018.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne: **P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, P_U06, P_K01, P_K02, P_K03.**

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.:150; nst.:150
Przygotowanie się do zajęć	-
Studiowanie literatury	-
Przygotowanie się do zaliczenia i egzaminu	-
Przygotowanie projektu/eseju/prezentacji, itp.	-
Inne (Prowadzenie dokumentacji)	st.: 5; nst.: 5
Liczba godzin razem:	st.:155; nst. 155
Liczba punktów ECTS	5
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Praktyka 4 II rok, semestr 4	D.MVII.64.P.4.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł VII Praktyka zawodowa Professional Practice	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Student internship 4	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
Profil: praktyczny	Obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Praktyka zawodowa: st.: 150, nst.: 150. Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne		5
Cele przedmiotu		
<p>Celem praktyki jest zdobycie umiejętności praktycznych dotyczących planowania żywienia zbiorowego, jak również zapoznanie studentów z zasadami funkcjonowania oraz zakresem działalności ośrodków, w których realizowane są zalecenia dietetyczne dla dzieci.</p> <p>Miejsca praktyk: Szkoły, przedszkola, żłobki, pozostałe placówki edukacyjne oraz inne ośrodki realizujące zbiorowe żywienia dzieci i młodzieży.</p>		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:		
Umiejętności:	P_U01 potrafi zaplanować zbiorowe żywienie dzieci zdrowych i z problemami zdrowotnymi;	K_U06
	P_U02 potrafi sporządzać potrawy i napoje zgodnie z zasadami żywienia dietetycznego dla dzieci i porcjowania i ekspedycji posiłków;	K_U15
	P_U03 potrafi zaplanować i przeprowadzać edukację żywieniową dostosowaną do wieku i potrzeb osób niepełnoletnich;	K_U01
	P_U04 potrafi prowadzić dokumentację żywieniową w określonych placówkach realizujących żywienie dzieci i młodzieży;	K_U02
	P_U05 potrafi zaplanować jadłospis i zaplanować zapotrzebowanie na artykuły spożywcze;	K_U06, K_U15
	P_U06 potrafi przygotować posiłki zgodnie z recepturami placówki;	K_U15
	P_U07 potrafi zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową, dostosowaną do wieku i potrzeb dzieci i młodzieży	K_U01

Kompetencje społeczne:	<p>P_K01 jest gotów do przestrzegania zasad BHP i bezpieczeństwa sanitarnego w placówkach zbiorowego żywienia dzieci i młodzieży;</p> <p>P_K02 jest gotów do taktownego i skutecznego zasugerowania rodzicom/opiekunom prawnym potrzeby konsultacji medycznej dotyczącej dzieci i młodzieży.</p>	<p>K_K07</p> <p>K_K03</p>
Treści programowe		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Specyfika funkcjonowania placówki ze szczególnym uwzględnieniem kuchni (procedury i standardy postępowania, zasady BHP). 2. Rola dietetyka w placówce. 3. Zasady planowania jadłospisów w placówce. 4. Zasady dokonywania zakupu surowców, przygotowywania posiłków i ich dystrybucji w placówce. 5. Ocena organoleptyczna. 6. Specyfika układania jadłospisów dekadowych, rozkład posiłków i dobór składników odżywczych. 7. Prowadzenie dokumentacji żywieniowej. 8. Planowanie i przeprowadzanie edukacji żywieniowej wśród dzieci i młodzieży. 		
Zalecana literatura		
<p>Podstawowa</p> <p>SZAJEWSKA H, HORVATH A. (2017). <i>Żywność i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży</i>. Medycyna Praktyczna, Kraków.</p> <p>GRZYMISŁAWSKI M. (2019). <i>Dietetyka kliniczna</i>. PZWL, Warszawa.</p> <p>KRAWCZYŃSKI M. (2015). <i>Żywność dzieci w zdrowiu i chorobie</i>. Wyd. 2, Wydawnictwo Help-Med, Kraków.</p> <p>KSIAŻYK J. (2017). <i>Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii</i>. Wydawnictwo Lekarskie PZWL.</p>		
<p>Uzupełniająca</p> <p>CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). <i>Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka</i>. Wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.</p> <p>GERTIG H, PRZYSŁAWSKI J. (2015). <i>Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu</i>. Wydawnictwo Lekarskie PZWL.</p> <p>EUGSTER G. (2018). <i>Żywność dzieci</i>. Wyd. 2, Edra Urban & Partner, Wrocław.</p>		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
<p>Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne: P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, P_U06, P_U07, P_K01, P_K02, P_K03.</p>		
Nakład pracy studenta	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	st.: 150, nst.: 150	
Przygotowanie się do zajęć	-	
Studiowanie literatury	-	
Przygotowanie się do zaliczenia i egzaminu	-	
Inne (Prowadzenie dokumentacji)	st.: 5, nst.: 5	
Liczba godzin razem:	st.: 155; nst.:155	
Liczba punktów ECTS	5	
Kontakt	iz@ans.edu.pl	

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Praktyka 5	D.MVII.65.P.5.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł VII Praktyka zawodowa Professional Practice	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Professional Practice 5	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
Profil: praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Praktyka zawodowa: st.: 60, nst.: 60. Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne		2
Cele przedmiotu		
Zapoznanie studenta z zasadami funkcjonowania zakładu gastronomicznego, technikami kulinarnymi produkcji potraw oraz zasadami organizacji żywienia zbiorowego i bezpieczeństwa przygotowywania potraw. Miejsce praktyk: Zakłady gastronomiczne, zakłady produkcji żywności, laboratoria spożywcze.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:		
Umiejętności:	P_U01 potrafi przygotować potrawy w oparciu o wybrane techniki kulinarne,	K_U15
	P_U02 potrafi planować jadłospis w oparciu o zasady przyrządzania potraw i doboru odpowiednich surowców;	K_U05
	P_U03 potrafi w sposób bezpieczny i ergonomiczny zorganizować stanowisko pracy do przygotowywania, analizy i oceny jakości potraw;	K_U32
	P_U04 potrafi zaplanować warunki przechowywania surowców i potraw;	K_U15
	P_U05 potrafi zaplanować zaopatrzenie placówki w komponenty żywnościowe;	K_U15
	P_U06 potrafi przeprowadzić kontrolę przygotowywania napojów i potraw;	K_U15
	P_U07 potrafi zabezpieczyć i przechować próbki do kontroli żywności.	K_U15
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do poznania własnych ograniczeń i konstruktywnej krytyki przygotowywanych potraw;	K_K02
	P_K02 jest gotów do pracy w warunkach wysokiego bezpieczeństwa sanitarnego.	K_K07
Treści programowe		
1. Podstawy funkcjonowania i jawna dokumentacja regulująca działalność placówki.		

2. Struktura organizacyjna placówki żywienia zbiorowego z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych działów.
3. Wyposażenie techniczne placówki (ze szczególnym uwzględnieniem przyrządów kontrolno-pomiarowych) i zasady organizacji stanowisk pracy.
4. Planowanie zakupów żywności, uzupełniania magazynów.
5. Zasady obliczania zapotrzebowania na surowce i półprodukty.
6. Warunki przechowywania surowców i potraw.
7. Planowanie produkcji potraw i napojów
8. Planowanie jadłospisów zgodnych z wymaganiami jakościowymi oraz ilościowymi (dziennych, dekadowych).
9. Specyfika i etapy przygotowywania posiłków w placówce.
8. Sposoby kontrolowania przygotowywania potraw i napojów.
9. Udział w przygotowywaniu potraw w oparciu o różne techniki kulinarne.
10. Ocena jakości sporządzanych potraw i napojów pod względem jakościowym i ilościowym.
11. Karty menu (zasady tworzenia).
12. Receptury gastronomiczne.
13. Ekspedycja potraw.
14. Pobieranie, zabezpieczanie i przechowywanie próbek kontrolnych żywności.
15. Postępowanie z odpadami w zakładzie gastronomicznym.
16. Pogłębienie wiedzy z zakresu systemu kontroli i zarządzania jakością (HACCP).

Zalecana literatura

Podstawowa

KONARZEWSKA M. (2014). *Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem*. REA, Warszawa.

KONARZEWSKA M, LADA E, ZIELONKA B. (2009). *Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych*. REA, Warszawa.

PROCNER A. (2007). *Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem*. Cz. 1, 2 i 3. WSiP, Warszawa.

Uzupelniająca

CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). *Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. 4, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne: **P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, P_U06, P_U07, P_K01, P_K02**.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	st.: 60, nst.: 60
Przygotowanie się do zajęć	-
Studiowanie literatury	-
Przygotowanie się do zaliczenia i egzaminu	-
Przygotowanie projektu/eseju/prezentacji, itp.	-
Inne (Prowadzenie dokumentacji)	st.: 3, nst.: 3
Liczba godzin razem:	st.: 63, nst.: 63
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Praktyka 6 (a) III rok, semestr 6	D.MVII.66.P.6a.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł VII Praktyka zawodowa Professional Practice	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Professional Practice 6 (a)	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny	Wymagania wstępne	
	Brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Praktyka zawodowa: st.: 120, nst.: 120. Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne		4
Cele przedmiotu		
Celem praktyki jest zapoznanie studenta ze strukturą organizacyjną oraz zasadami funkcjonowania poradni dietetycznej, charakterem świadczonych w niej usług, ze sposobem organizacji pracy, z rodzajami diet oraz komponowaniem jadłospisów indywidualnie dla klienta. Miejsce praktyk: Poradnie dietetyczne.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:		
Umiejętności:	P_U01 potrafi w zaawansowanym stopniu prowadzić edukację żywieniową i przygotować materiały edukacyjne dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia;	K_U01
	P_U02 potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem i prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań;	K_U02
	P_U03 potrafi w zaawansowanym stopniu identyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i potrzeb pacjenta/klienta;	K_U06
	P_U04 potrafi wskazać wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą;	K_U07
	P_U05 potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia pacjentów;	K_U11 K_U13

	P_U06 potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do poznania własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów; P_K02 jest gotów do przestrzegania szeroko pojętych praw pacjenta.	K_K02 K_K03
Treści programowe		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawy działania organizacji zajmującej się poradnictwem żywieniowym. 2. Zasady funkcjonowania poradni dietetycznej. 3. Wyposażenie techniczne poradni dietetycznej. 4. Etapy przyjmowania pacjentów (zakładanie kartoteki), prowadzenie dokumentacji podejmowanych czynności. 5. Prowadzenie pomiarów antropometrycznych, analizy składu ciała. 6. Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia pacjenta z uwzględnieniem analizy składu ciała, jak również badań laboratoryjnych. 7. Ustalanie zapotrzebowania energetycznego oraz zapotrzebowania na mikro- i makroelementy. 8. Przygotowywanie indywidualnych planów dietetycznych, wskazówek oraz zaleceń żywieniowych dla pacjentów. 9. Przeprowadzanie edukacji żywieniowej. 10. Monitorowanie przestrzegania zaleceń dietetycznych oraz ocena wpływu przekazanych zaleceń na stan zdrowia. 11. Interpretacja dzienników żywieniowych. 12. Współpraca z zespołem poradni. 		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
GAJEWSKI P. (2016). <i>Interna Szczeklika 2016</i> . Medycyna Praktyczna, Cholerzyn.		
GRZYMISŁAWSKI M, GAWĘCKI J. (2012). <i>Żywność człowieka zdrowego i chorego</i> . T.2, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.		
GRZYMISŁAWSKI M. (2019). <i>Dietetyka kliniczna</i> . Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.		
SZAJEWSKA H, HORVATH A. (red.) (2017). <i>Żywność i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży</i> . Medycyna Praktyczna, Kraków.		
Uzupelniająca		
CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). <i>Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka</i> . Wyd. 4, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.		
GERTIG H, PRZYSŁAWSKI J. (2015). <i>Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu</i> . Wydawnictwo Lekarskie PZWL.		
EUGSTER G. (2018). <i>Żywność dzieci</i> . Wyd. 2, Edra Urban & Partner, Wrocław.		
JAROSZ M, DZIENISZEWSKI J. (2016). <i>Uważaj, co jesz, gdy zażywasz leki. Interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami. Porady lekarzy i dietetyków</i> . Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne: P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, P_U06, P_K01, P_K02.		
Nakład pracy studenta	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	st.: 120, nst.: 120	
Przygotowanie się do zajęć	-	
Studiowanie literatury	-	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	-	
Inne (prowadzenie dokumentacji)	st.: 5, nst.: 5	

Liczba godzin razem:	st.: 125, nst.: 125
Liczba punktów ECTS	4
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Praktyka 6 (b) III rok, semestr 6	D.MVII.66.P.6b.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł VII Praktyka zawodowa Professional Practice	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Professional Practice 6 (b)	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru	polski
Profil: praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Praktyka zawodowa: st.: 120, nst.: 120. Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne		4
Cele przedmiotu		
<p>Celem praktyki jest zapoznanie studenta ze strukturą organizacyjną oraz zasadami funkcjonowania poradni dietetycznej w sporcie, charakterem świadczonych w niej usług, ze sposobem organizacji pracy, z rodzajami diet oraz komponowaniem jadłospisów indywidualnie dla klienta.</p> <p>Miejsce praktyk: Poradnie dietetyki w sporcie, miejsca zorganizowanego treningu sportowego z poradnictwem żywieniowym.</p>		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:		
Umiejętności:	P_U01 potrafi w zaawansowanym stopniu prowadzić edukację żywieniową sportowców;	K_U01
	P_U02 potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem i prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań;	K_U02
	P_U03 potrafi w zaawansowanym stopniu identyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i dyscypliny sportowej/rodzaju aktywności sportowej;	K_U06
	P_U04 potrafi wskazać wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą;	K_U07
	P_U05 potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia pacjentów;	K_U11 K_U13

	P_U06 potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do poznania własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów; P_K02 Jest gotów do przestrzegania szeroko pojętych praw pacjenta.	K_K02 K_K03
Treści programowe		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawy działania poradni dietetycznej w sporcie. 2. Zapoznanie się z zasadami funkcjonowania poradni dietetycznej. 3. Wyposażenie techniczne poradni dietetycznej w sporcie. 4. Etapy przyjmowania pacjentów (zakładanie kartoteki), prowadzenie dokumentacji podejmowanych czynności. 5. Prowadzenie pomiarów antropometrycznych, analizy składu ciała. 6. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia pacjenta z uwzględnieniem analizy składu ciała, jak również badań laboratoryjnych. 7. Ustalanie zapotrzebowania energetycznego oraz zapotrzebowania na mikro- i makroelementy, z uwzględnieniem rozkładu treningowego i uprawianej dyscypliny. 8. Przygotowywanie indywidualnych planów dietetycznych, wskazówek oraz zaleceń żywieniowych pacjentów dostosowanych do dyscypliny sportu i planu treningowego. 9. Przeprowadzanie edukacji żywieniowej dla sportowców. 10. Monitorowanie przestrzegania zaleceń dietetycznych oraz ocena wpływu przekazanych zaleceń na stan zdrowia. 11. Interpretacja dzienników żywieniowych. 12. Współpraca z zespołem poradni. 		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
GAJEWSKI P. (2016). <i>Interna Szczeklika 2016</i> . Medycyna Praktyczna, Cholerzyn.		
GRZYMISŁAWSKI M, GAWĘCKI J. (2012). <i>Żywność człowieka zdrowego i chorego</i> . T.2, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.		
GRZYMISŁAWSKI M. (2019). <i>Dietetyka kliniczna</i> . Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.		
SZAJEWSKA H, HORVATH A. (2017). <i>Żywność i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży</i> . Medycyna Praktyczna, Kraków.		
Uzupełniająca		
CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). <i>Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka</i> . Wyd. 4, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.		
GERTIG H, PRZYSŁAWSKI J. (2015). <i>Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu</i> . Wydawnictwo Lekarskie PZWL.		
EUGSTER G. (2018). <i>Żywność dzieci</i> . Wyd. 2, Edra Urban & Partner, Wrocław.		
JAROSZ M, DZIENISZEWSKI J. (2016). <i>Uważaj, co jesz, gdy zażywasz leki. Interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami. Porady lekarzy i dietetyków</i> . Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne: P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, P_U06, P_K01, P_K02.		
Nakład pracy studenta	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	st.: 120, nst.: 120	
Przygotowanie się do zajęć	-	
Studiowanie literatury	-	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	-	

Inne (prowadzenie dokumentacji)	st.: 5, nst.: 5
Liczba godzin razem:	st.: 125, nst.: 125
Liczba punktów ECTS	4
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Praktyka 7 (a) III rok, semestr 6	D.MVII.67.P.7a.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł VII Praktyka zawodowa Professional Practice	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Professional Practice 7 (a)	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
Profil: praktyczny	Do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Praktyka zawodowa: st.: 60, nst.: 60. Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne		2
Cele przedmiotu		
<p>Nabycie wiedzy i umiejętności z zakresu organizacji pracy poradni chorób układu pokarmowego/chorób metabolicznych lub oddziału chorób układu pokarmowego/chorób metabolicznych. Doskonalenie umiejętności dokonywania oceny sposobu żywienia oraz stanu odżywienia pacjenta. Pogłębianie umiejętności planowania i bilansowania jadłospisów dla pacjentów. Praktyczna realizacja wiedzy z zakresu edukacji i poradnictwa dietetycznego.</p> <p>Miejsce praktyk: Szpitalne i kliniczne poradnie związane z chorobami układu pokarmowego, chorobami metabolicznymi, inne ośrodki służby zdrowia z poradniami dietetycznymi, realizującymi leczenie ww. chorób.</p>		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:		
Umiejętności:	P_U01 potrafi przeprowadzić zaawansowany wywiad żywieniowy, badania antropometryczne oraz dokonać analizy sposobu odżywiania;	K_U13
	P_U02 potrafi zaplanować tygodniowy jadłospis wraz z doбором odpowiednich produktów spożywczych oraz z wyliczeniem wartości odżywczej i energetycznej, dostosowany do indywidualnych schorzeń pacjenta;	K_U05, K_U06
	P_U03 potrafi sformułować w formie ustnej i pisemnej zalecenia dietetyczne dla pacjenta z konkretną jednostką chorobową;	K_U06
	P_U04 potrafi zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową dla pacjenta z konkretną jednostką chorobową;	K_U01
	P_U05 potrafi zaproponować rozwiązania dietetyczne w konkretnych przypadkach klinicznych.	K_U06

Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do przestrzegania zasad BHP i bezpieczeństwa sanitarnego w placówkach opieki medycznej;	K_K07
	P_K02 jest gotów do przestrzegania tajemnicy obowiązującej zawody medyczne;	K_K06
	P_K03 jest gotów do postawienia dobra pacjenta na pierwszym miejscu.	K_K04
Treści programowe		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Organizacja pracy, przepisy BHP i regulamin pracy obowiązujący w placówce medycznej. 2. Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności poradni/oddziału. 3. Współpraca z zespołem specjalistów zajmujących się chorymi w poradni/na oddziale. 4. Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia pacjentów (podstawowe badania antropometryczne: masa ciała, wzrost, BMI) w celu zaplanowania prawidłowego postępowania dietetycznego. 5. Zapoznanie się z podstawową dokumentacją pacjenta dotyczącą leczenia i przebiegu choroby, w celu opracowania diety dostosowanej do powstałych problemów zdrowotnych wywołanych chorobą. 6. Udział w formułowaniu zaleceń dietetycznych dla osób skierowanych do poradni/na oddział szpitalny. 7. Skomponowanie tygodniowego jadłospisu wraz z doбором odpowiednich produktów spożywczych, z wyliczeniem wartości odżywczej oraz energetycznej, jak również pisemne ustalenie zaleceń dietetycznych dla pacjenta. 8. Przeprowadzanie edukacji żywieniowej dotyczącej profilaktyki i leczenia danej jednostki chorobowej wśród pacjentów kierowanych do poradni/oddziału. 		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
GAJEWSKI P. (2016). <i>Interna Szczeklika 2016</i> . Medycyna Praktyczna, Cholerzyn.		
GRZYMISŁAWSKI M. (2019). <i>Dietetyka kliniczna</i> . PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.		
CHOJNACKI J. (2017). <i>Dietetyka i żywienie kliniczne</i> . Edra Urban&Partner.		
PONIEWIERKA E. (2016). <i>Dietetyka Kliniczna</i> . UM Wrocław.		
Uzupelniająca		
GAWĘCKI J. (2012). <i>Żywność człowieka. T.1. Podstawy nauki o żywieniu</i> . Wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.		
CIBOROWSKA H, Rudnicka A. (2018). <i>Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka</i> . Wyd. 4, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.		
GERTIG H, PRZYŚLĄWSKI J. (2015). <i>Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu</i> . Wydawnictwo Lekarskie PZWL.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne: P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, P_K01, P_K02, P_K03.		
Nakład pracy studenta	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	st.: 60, nst.: 60	
Przygotowanie się do zajęć	-	
Studiowanie literatury	-	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	-	
Inne (Prowadzenie dokumentacji)	st.: 3, nst.: 3	
Liczba godzin razem:	st.: 63, nst.: 63	
Liczba punktów ECTS	2	
Kontakt	iz@ans.edu.pl	

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Praktyka 7 (b) III rok, semestr 6	D.MVII.67.P.7b.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł VII Praktyka zawodowa Professional Practice	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Student internship 7	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru	polski
Profil: praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Praktyka zawodowa: st.: 60, nst.: 60.		2
Cele przedmiotu		
<p>Opanowanie wiedzy z zakresu organizacji pracy poradni/oddziału rehabilitacyjnego. Doskonalenie umiejętności dokonywania oceny sposobu żywienia oraz stanu odżywienia pacjenta. Pogłębianie umiejętności planowania i bilansowania jadłospisów. Praktyczna realizacja wiedzy z zakresu edukacji i poradnictwa dietetycznego.</p> <p>Miejsce praktyk: Szpitalne, kliniczne, sanatoryjne i innego typu ośrodki rehabilitacyjne.</p>		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:		
Umiejętności:	P_U01 potrafi przeprowadzić zaawansowany wywiad żywieniowy, badania antropometryczne oraz dokonać analizy sposobu odżywiania;	K_U13
	P_U02 potrafi zaplanować tygodniowy jadłospis wraz z doбором odpowiednich produktów spożywczych oraz z wyliczeniem wartości odżywczej i energetycznej, dostosowany do indywidualnych schorzeń pacjenta;	K_U05, K_U06
	P_U03 potrafi sformułować w formie ustnej i pisemnej zalecenia dietetyczne dla pacjenta podlegającego rehabilitacji;	K_U06
	P_U04 potrafi zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową dotyczącą metod żywieniowego wspierania rehabilitacji;	K_U01
	P_U05 potrafi współpracować z personelem jednostki rehabilitacyjnej.	K_U31
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do przestrzegania zasad BHP i bezpieczeństwa sanitarnego w ośrodkach rehabilitacyjnych;	K_K07
	P_K02 jest gotów do przestrzegania tajemnicy obowiązującej zawody medyczne;	K_K06

	P_K03 jest gotów do postawienia dobra pacjenta na pierwszym miejscu.	K_K04
Treści programowe		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Organizacja pracy, przepisy BHP i regulamin pracy obowiązujący w placówce rehabilitacyjnej. 2. Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności ośrodka. 3. Współpraca z zespołem specjalistów zajmujących się chorymi w ośrodku. 4. Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia rehabilitantów (podstawowe badania antropometryczne: masa ciała, wzrost, BMI) w celu zaplanowania prawidłowego postępowania dietetycznego. 5. Zapoznanie się z podstawową dokumentacją pacjenta dotyczącą przebiegu rehabilitacji. 6. Udział w formułowaniu zaleceń dietetycznych dla osób skierowanych na rehabilitację. 7. Skomponowanie tygodniowego jadłospisu wraz z doбором odpowiednich produktów spożywczych, z wyliczeniem wartości odżywczej oraz energetycznej, jak również pisemne ustalenie zaleceń dietetycznych dla pacjenta. 8. Przeprowadzanie edukacji żywieniowej na temat postępowania żywieniowego wspomagającego rehabilitację. 		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
GAJEWSKI P. (2016). <i>Interna Szczeklika 2016</i> , Medycyna Praktyczna, Cholerzyn.		
GRZYMISŁAWSKI M. (2019). <i>Dietetyka kliniczna</i> , PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.		
CHOJNACKI J. (2017). <i>Dietetyka i żywienie kliniczne</i> . Edra Urban&Partner.		
PONIEWIERKA E. (2016). <i>Dietetyka Kliniczna</i> . UM Wrocław.		
Uzupełniająca		
GAWĘCKI J. (2012). <i>Żywność człowieka. T.1. Podstawy nauki o żywieniu</i> , wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.		
CIBOROWSKA H, Rudnicka A. (2018). <i>Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka</i> , wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.		
GERTIG H, PRZYSŁAWSKI J. (2015). <i>Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu</i> , Wydawnictwo Lekarskie PZWL.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne: P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, P_K01, P_K02, P_K03.		
Nakład pracy studenta	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	st.: 60, nst.: 60	
Przygotowanie się do zajęć	-	
Studiowanie literatury	-	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	-	
Inne (Prowadzenie dokumentacji)	st.: 3, nst.: 3	
Liczba godzin razem:	st.: 63, nst.: 63	
Liczba punktów ECTS	2	
Kontakt	iz@ans.edu.pl	

KATALOG PRZEDMIOTÓW

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Praktyka 8 (a) III rok, semestr 6	D.MVII.68.P.8a.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł VII Praktyka zawodowa Professional Practice	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Professional Practice 8 (a)	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
Profil: praktyczny	Do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Praktyka zawodowa: st.: 60, nst.: 60. Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne		2
Cele przedmiotu		
Zapoznanie studenta z działaniem oddziału i organizacją żywienia na terenie całej jednostki. Pogłębienie umiejętności przeprowadzanie wywiadu, dokonywania oceny stanu odżywienia pacjentów hospitalizowanych z różnych przyczyn oraz opracowywania diet leczniczych, jak również planowanie i wdrażanie edukacji żywieniowej na terenie oddziału. Miejsce praktyk: Szpitalne i kliniczne oddziały dla dorosłych.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:		
Umiejętności:	P_U01 potrafi w zaawansowanym stopniu rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta hospitalizowanego i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego;	K_U06, K_U07
	P_U02 potrafi przeprowadzić szczegółowy wywiad żywieniowy i dokonać oceny sposobu odżywienia w oparciu o odpowiednie kwestionariusze;	K_U13
	P_U03 potrafi układać jadłospisy i realizować diety specjalistyczne w żywieniu klinicznym;	K_U10, K_U16
	P_U04 potrafi prowadzić dokumentację czynności podejmowanych w żywieniu pacjentów ze szczególnymi wymaganiami klinicznymi;	K_U02
	P_U05 potrafi współpracować z zespołami specjalistów odpowiedzialnych za holistyczną opiekę nad pacjentem;	K_U31
	P_U06 potrafi sformułować zalecenia dietetyczne dla pacjentów opuszczających szpital.	K_U06, K_U07
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów do przestrzegania zasad BHP i bezpieczeństwa sanitarnego w placówkach opieki medycznej;	K_K07

	P_K02 jest gotów do przestrzegania tajemnicy obowiązującej zawody medyczne; P_K03 jest gotów do postawienia dobra pacjenta na pierwszym miejscu.	K_K06 K_K04
Treści programowe		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Zapoznanie się z organizacją, przepisami BHP i regulaminem pracy obowiązującym w placówce. Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności placówki. 2. Zapoznanie się z organizacją żywienia na terenie placówki. 3. Branie udziału w wizytach lekarskich. Współpraca z zespołem specjalistów zajmujących się chorymi na danym oddziale. 4. Zapoznanie z dokumentacją szpitalną dotyczącą żywienia chorych na oddziale. 5. Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia pacjentów hospitalizowanych. 6. Poznanie zasad układania diet dla pacjentów w różnym stanie klinicznym oraz branie udziału w ustalaniu leczenia dietetycznego dla pacjentów hospitalizowanych w danym oddziale szpitalnym. 7. Nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów (indywidualnych, dekadowych), realizacji diet specjalistycznych, planowania żywienia zbiorowego i indywidualnego. 8. Udział w wydawaniu posiłków dla chorych hospitalizowanych. 9. Planowanie i wdrażanie edukacji żywieniowej na terenie oddziału. 10. Udział w formułowaniu zaleceń dietetycznych dla pacjentów opuszczających szpital. 11. Wdrażanie w codziennej pracy zasad bezpieczeństwa żywności i przepisów sanitarnych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi. 		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
GAJEWSKI P. (2016). <i>Interna Szczeklika 2016</i> , Medycyna Praktyczna, Cholerzyn.		
GRZYMISŁAWSKI M. (2019). <i>Dietetyka kliniczna</i> , PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.		
CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). <i>Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka</i> . Wyd. 4, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.		
Uzupelniająca		
GERTIG H, PRZYSŁAWSKI J. (2015). <i>Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu</i> . Wydawnictwo Lekarskie PZWL.		
JAROSZ M, DZIENISZEWSKI J. (2016). <i>Uważaj, co jesz, gdy zażywasz leki. Interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami. Porady lekarzy i dietetyków</i> . Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne: P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, P_U06, P_K01, P_K02, P_K03.		
Nakład pracy studenta	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	st.: 60, nst.: 60	
Przygotowanie się do zajęć		
Studiowanie literatury		
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia		
Inne	st.: 3, nst.: 3	
Liczba godzin razem:	st.: 63, nst.: 63	
Liczba punktów ECTS	2	
Kontakt	iz@ans.edu.pl	

KATALOG PRZEDMIOTÓW

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Praktyka 8 (b) III rok, semestr 6	D.MVII.68.P.8b.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł VII Praktyka zawodowa Professional Practice	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Professional practice 8 (b)	
Profil: praktyczny	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Praktyka zawodowa: st.: 60, nst.: 60.		2
Cele przedmiotu		
Zapoznanie studenta ze strukturą organizacyjną ośrodka/centrum odnowy biologicznej i organizacją żywienia na terenie całej jednostki. Pogłębienie umiejętności przeprowadzanie wywiadu, dokonywania oceny stanu odżywienia klientów oraz opracowywania diet, jak również planowanie i wdrażanie edukacji żywieniowej. Miejsce praktyk: Ośrodki/centra odnowy biologicznej.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:		
Umiejętności:	<p>P_U01 potrafi sformułować zalecenia dietetyczne wspierające procesy odnowy biologicznej;</p> <p>P_U02 potrafi przeprowadzić szczegółowy wywiad żywieniowy i dokonać oceny sposobu odżywienia w oparciu o odpowiednie kwestionariusze;</p> <p>P_U03 potrafi układać jadłospisy i realizować diety specjalistyczne w żywieniu wspierającym odnowę biologiczną;</p> <p>P_U04 potrafi prowadzić dokumentację czynności podejmowanych w żywieniu pacjentów ze szczególnymi wymaganiami klinicznymi;</p> <p>P_U05 potrafi współpracować z personelem zajmującym się odnową biologiczną klienta;</p> <p>P_U06 potrafi sformułować zalecenia dietetyczne dla pacjentów opuszczających ośrodek.</p>	<p style="text-align: center;">K_U06</p> <p style="text-align: center;">K_U13</p> <p style="text-align: center;">K_U10, K_U16</p> <p style="text-align: center;">K_U02</p> <p style="text-align: center;">K_U31</p> <p style="text-align: center;">K_U06, K_U07</p>

Kompetencje społeczne:	<p>P_K01 jest gotów do przestrzegania zasad BHP i bezpieczeństwa sanitarnego w placówkach opieki medycznej;</p> <p>P_K02 jest gotów do przestrzegania tajemnicy obowiązującej zawody medyczne;</p> <p>P_K03 jest gotów do postawienia dobra pacjenta na pierwszym miejscu.</p>	<p>K_K07</p> <p>K_K06</p> <p>K_K04</p>
Treści programowe		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Zapoznanie się z organizacją, przepisami BHP i regulaminem pracy obowiązującym w placówce. Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności placówki. 2. Zapoznanie się z organizacją żywienia na terenie placówki. 3. Współpraca z zespołem specjalistów zajmujących się procesami odnowy biologicznej. 4. Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia klientów. 5. Tworzenie jadłospisów (indywidualnych, dekadowych), realizacja diet specjalistycznych, planowana żywienia zbiorowego i indywidualnego. 6. Planowanie i wdrażanie edukacji żywieniowej na terenie placówki. 7. Wdrażanie w codziennej pracy zasad bezpieczeństwa żywności i przepisów sanitarnych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi 		
Zalecana literatura		
<p>Podstawowa</p> <p>GAJEWSKI P. (2016). <i>Interna Szczeklika 2016</i>. Medycyna Praktyczna, Cholerzyn.</p> <p>GRZYMISŁAWSKI M. (2019). <i>Dietetyka kliniczna</i>. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.</p> <p>CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). <i>Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka</i>. Wyd. 4, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.</p>		
<p>Uzupelniająca</p> <p>GERTIG H, PRZYSŁAWSKI J. (2015). <i>Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL.</p> <p>JAROSZ M, DZIENISZEWSKI J. (2016). <i>Uważaj, co jesz, gdy zażywasz leki. Interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami. Porady lekarzy i dietetyków</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.</p>		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
<p>Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne: P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, P_U06, P_K01, P_K02, P_K03.</p>		
Nakład pracy studenta	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	st.: 60, nst.: 60	
Przygotowanie się do zajęć		
Studiowanie literatury		
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia		
Inne	st.: 3, nst.: 3	
Liczba godzin razem:	st.: 63, nst.: 63	
Liczba punktów ECTS	2	
Kontakt	iz@ans.edu.pl	

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	BHP i ergonomia I rok, semestr 1	D.69.B.H.P.E.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Inne Others	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Safety and Sanitation of Work with Ergonomics	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny	Wymagania wstępne	
	Brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: st.: 4, nst.: 4.		1
Cele przedmiotu		
Przekazanie studentom interdyscyplinarnej wiedzy o zasadach bezpiecznej i ergonomicznej pracy. Zapoznanie z prawnym stanem ochrony pracy i zasadami zachowania się w przypadku zagrożenia. Poinformowanie studentów o obowiązkach i prawach pracodawcy, kierownika oraz pracownika.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna podstawy systemu bezpieczeństwa i zasady higieny pracy w Uczelni, w której studiuje, ich praktyczne uwarunkowania oraz realizację;	K_W11
	P_W02 zna zasady postępowania w sytuacji zagrożenia.	K_W11
Umiejętności:	P_U01 potrafi zastosować się do zasad pierwszej pomocy zgodnie z przyjętymi zasadami;	K_U03
	P_U02 potrafi identyfikować zagrożenia i sytuacje potencjalnie wypadkowe;	K_U31
	P_U03 potrafi przygotować swoje stanowisko pracy zgodnie z zasadami ergonomii.	K_U32
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest gotów wykonywać obowiązki studenta zgodnie z przepisami i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy	K_K04
		K_K07
Treści programowe		
Czym jest bezpieczeństwo i higiena pracy? Podstawowe zasady bezpiecznej i higienicznej pracy. Postępowanie w sytuacji zagrożenia. Obowiązki i prawa pracodawcy (rektora), kierownika (wykładowcy) pracownika (studenta). Podstawowe zasady ochrony przeciwpożarowej oraz postępowania w razie pożaru. Pojęcie ergonomii. Podstawowe zasady ergonomii. Przygotowanie stanowiska pracy tak, aby spełniało zasady ergonomii. Regulacje dotyczące pracy na wysokości, transportu ręcznego. Zasady działania w razie wypadku. Organizacja i zasady udzielania pomocy przedlekarskiej.		
Zalecana literatura		
Podstawowa		

Ustawa z dnia 26 czerwca 1974 – Kodeks Pracy.

Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy.

Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 1 grudnia 1998 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowiskach wyposażonych w monitory ekranowe.

Uzupełniająca

Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 30 października 2018 r. w sprawie sposobu zapewnienia w uczelni bezpiecznych i higienicznych warunków pracy i kształcenia.

Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 14 marca 2000 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy ręcznych pracach transportowych.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Zaliczenie na ocenę, test : **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01**, liczba punktów przypadająca na kolejne oceny: 8 (bdb), 7 (+db), 6 (db), 5 (+dst), 4 (dst), 3-0 (ndst).

3Nakład pracy studenta

Liczba godzin

Zajęcia dydaktyczne

st.: 4, nst.: 4

Przygotowanie się do zajęć

-

Studiowanie literatury

st.: 16, nst.: 16

Przygotowanie projektu/eseju itp.

-

Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia

st.: 5, nst.: 5

Przygotowanie analizy zagrożeń w miejscu pracy

-

Łączny nakład pracy studenta w godz.

st.: 25, nst.: 25

Liczba punktów ECTS

1

Kontakt

iz@ans.edu.pl