

# Katalog przedmiotów

## Kierunek: Dietetyka

Studia pierwszego stopnia, profil praktyczny

rok akademicki 2024/2025

### **MODUŁ I - OGÓLNOUCZELNIANY**

- 0. Wychowanie fizyczne 1
- 0. 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
- 12a. Organizacja i zarządzanie gabinetem dietetycznym
- 12b. Etyka zawodu dietetyka

### **BLOK PRZEDMIOTÓW Z NAUK SPOŁECZNYCH**

- 13a. Komunikacja społeczna
- 13b. Nowe media
- 14a. Psychologia
- 14b. Socjologia

### **MODUŁ II – BIOLOGICZNE I BIOCHEMICZNE PODSTAWY ŻYWIENIA I DIETETYKI**

- 15. Anatomia człowieka
- 16. Fizjologia człowieka
- 17. Mikrobiologia i parazytologia
- 18. Biologia z genetyką
- 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
- 25. Cytologia i histologia

### **MODUŁ III – PODSTAWY ŻYWIENIA I DIETETYKI**

- 26. Podstawy żywienia człowieka
- 27. Podstawy zoolecznictwa
- 28. Dietetyka 1
- 29. Dietetyka 2

30. Podstawy dietetyki
31. Kształtowanie sylwetki i postawy ciała
32. Kosmetologia w dietetyce
33. Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności
34. Technologia żywności i potraw
35. Analiza i ocena jakości żywności
36. Doustna suplementacja pokarmowa
37. Żywnienie zbiorowe
38. Towaroznawstwo

#### **MODUŁ IV – ŻYWIENIE I DIETETYKA W ZDROWIU I CHOROBI**

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

#### **MODUŁ VA (DYPLOMUJĄCY – DO WYBORU) DIETETYKA KLINICZNA**

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

#### **MODUŁ VB (DYPLOMUJĄCY – DO WYBORU) DIETETYKA W SPORCIE**

- 48b. Żywnienie 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 zawodowa 1
62. Praktyka zawodowa 2
63. Praktyka zawodowa 3
64. Praktyka zawodowa 4
65. Praktyka zawodowa 5
- 66a. Praktyka zawodowa 6 (moduł dyplomujący do wyboru – dietetyka kliniczna)
- 66b. Praktyka zawodowa 6 (moduł dyplomujący do wyboru – dietetyka w sporcie)
- 67a. Praktyka zawodowa 7 (moduł dyplomujący do wyboru – dietetyka kliniczna)
- 67b. Praktyka zawodowa 7 (moduł dyplomujący do wyboru – dietetyka w sporcie)
- 68a. Praktyka zawodowa 7 (moduł dyplomujący do wyboru – dietetyka kliniczna)
- 68b. Praktyka zawodowa 7 (moduł dyplomujący do wyboru – dietetyka w sporcie)

#### **INNE**

69. Bezpieczeństwo i higiena pracy

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Wychowanie fizyczne 1 Physical Education 1						D.MI.W.F.1			
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł I Ogólnouczelniany									
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok I, semestr 1									
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>					<b>Język wykładowy</b>				
	obowiązkowy					polski				
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>										
<b>Wymagania wstępne</b>										
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Inne, jakie?	0
	30					MCSM	Szpital			
<b>Cele przedmiotu</b>										
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.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>									
	P_W01	związek procesów fizjologicznych z aktywnym stylem życia i zdrowiem								
	K_W01									
	P_W02	zasady i znaczenie promocji zdrowia oraz ich związek z aktywnością fizyczną								
K_W19										
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>									
	P_U01	posługiwać się terminologią z zakresu anatomii i fizjologii człowieka na potrzeby promocji zdrowego trybu życia								
	K_U29									
	P_U02	współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role								
K_U31										
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>									
	P_K01	poznania własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów								
	K_K02									
	P_K02	przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii								
K_K07										
<b>Treści programowe</b>									<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
<b>ĆWICZENIA</b> 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. Doskonalenie odbić sposobem górnym w piłce siatkowej. 7. Doskonalenie odbić sposobem dolnym w piłce siatkowej. 8. Doskonalenie podania piłki prostym podbiciem w piłce nożnej. 9. Gra uproszczona w futsal. 10. Doskonalenie kozłowania w koszykówce.									P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_K01, P_K02  (wszystkie efekty uczenia się są realizowane na poszczególnych jednostkach tematycznych)	

11. Doskonalenie rzutu do kosza po zatrzymaniu na jedno tempo w koszykówce. 12. Doskonalnie podań półgórnych w piłce ręcznej. 13. Gra właściwa w piłkę ręczną. 14. Nauka odbicia w squashu. 15. Nauka serwisu w squashu.		
<b>Metody dydaktyczne</b>		
Ćwiczenia: Ćwiczenia.		
<b>Zalecana literatura</b>		
<b>Podstawowa</b>		
1. BEE P, SCHENKER S. (2017). <i>Ciało bez wieku: jak zatrzymać czas, by cieszyć się zdrowiem i dobrym wyglądem</i> . Wydawnictwo Las Bukowy, Wrocław. 2. DELAVIER F. (2018). <i>Atlas treningu siłowego</i> . PZWL, Warszawa.		
<b>Uzupelniająca</b>		
1. KASPERCZYK T, MUCHA D. (2014). <i>Promocja zdrowia i żywienie w zapobieganiu chorobom cywilizacyjnym</i> . Krakowska Wyższa Szkoła Promocji Zdrowia, Kraków.		
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>		
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>	
P_W01 P_W02	Zaliczenie bez oceny – 1 punkt za aktywny udział w zajęciach, należy uzyskać 12 pkt na zaliczenie.	
P_U01 P_U02		
P_K01 P_K02		
<b>Nakład pracy studenta</b>		<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne		30
<b>łącznie nakład pracy studenta w godz.</b>		30
<b>Liczba punktów ECTS</b>		0
<b>Kontakt</b>		iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia  <b>Kierunek:</b> Dietetyka  <b>Poziom studiów:</b> I stopnia  <b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Wychowanie fizyczne 2 Physical Education 2						D.MI.W.F.2			
	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł I Ogólnouczelniany									
	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok I, semestr 2									
	<b>Status przedmiotu</b>				<b>Język wykładowy</b>					
	obowiązkowy				polski					
	<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>									
	<b>Wymagania wstępne</b>									
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Inne, jakie?	0
	30					MCSM	Szpital			
<b>Cele przedmiotu</b>										
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.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>										
<b>Student zna i rozumie:</b>										
P_W01		związek procesów fizjologicznych z aktywnym stylem życia i zdrowiem								
		K_W01								
P_W02		zasady i znaczenie promocji zdrowia oraz ich związek z aktywnością fizyczną								
		K_W19								
<b>Umiejętności:</b>										
<b>Student potrafi:</b>										
P_U01		posługiwać się terminologią z zakresu anatomii i fizjologii człowieka na potrzeby promocji zdrowego trybu życia								
		K_U29								
P_U02		w zaawansowanym stopniu współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role								
		K_U31								
<b>Kompetencje społeczne:</b>										
<b>Student jest gotów do:</b>										
P_K01		poznania własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów								
		K_K02								
P_K02		przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii								
		K_K07								
<b>Treści programowe</b>									<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
<b>ĆWICZENIA</b> 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. Doskonalenie odbić sposobem górnym i dolnym w piłce siatkowej. 7. Doskonalenie odbić zagrywki w piłce siatkowej. 8. Doskonalenie podania piłki zewnętrzną częścią stopy w piłce nożnej.									P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_K01, P_K02  (wszystkie efekty uczenia się są realizowane na poszczególnych	

9. Gra właściwa w futsal. 10. Doskonalenie kozłowania ze zmianą ręki kozłującej w koszykówce. 11. Doskonalenie rzutu do kosza z dwutaktu w koszykówce. 12. Doskonalnie podań półgórnych w trójkach w piłce ręcznej. 13. Gra właściwa w piłkę ręczną. 14. Doskonalenie odbicia w squashu. 15. Doskonalenie serwisu w squashu.	jednostkach tematycznych)
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Ćwiczenia: Ćwiczenia.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. BEE P, SCHENKER S. (2017). <i>Ciało bez wieku: jak zatrzymać czas, by cieszyć się zdrowiem i dobrym wyglądem</i> . Wydawnictwo Las Bukowy, Wrocław. 2. DELAVIER F. (2018). <i>Atlas treningu siłowego</i> . PZWL, Warszawa.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. KASPERCZYK T, MUCHA D. (2014). <i>Promocja zdrowia i żywienie w zapobieganiu chorobom cywilizacyjnym</i> . Krakowska Wyższa Szkoła Promocji Zdrowia, Kraków.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02	Zaliczenie bez oceny – 1 punkt za aktywny udział w zajęciach, należy uzyskać 12 pkt na zaliczenie.
P_U01 P_U02	
P_K01 P_K02	
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	30
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	30
<b>Liczba punktów ECTS</b>	0
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia  <b>Kierunek:</b> Dietetyka  <b>Poziom studiów:</b> I stopnia  <b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Język angielski 1 A2/B1 English Language 1 A2/B1						D.MI.1a.J.A.1			
	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł I Ogólnouczelniany									
	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok I, semestr 1									
	<b>Status przedmiotu</b>					<b>Język wykładowy</b>				
	do wyboru					angielski				
	<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>									
	<b>Wymagania wstępne</b>									
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Inne, jakie?	<b>3</b>
		30				MCSM	Szpital			
<b>Cele przedmiotu</b>										
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 poznae słownictwo i wyrażenia z zakresu języka ogólnego, które umożliwiają swobodną komunikację.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Student zna i rozumie:</b>										
<b>Wiedza:</b>	P_W01	struktury gramatyczno-leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie prostych tekstów czytanych i słuchanych								
		K_W24								
	P_W02	słownictwo i wyrażenia pozwalające na przedstawienie własnej opinii na różnorodne tematy								
		K_W24								
<b>Student potrafi:</b>										
<b>Umiejętności:</b>	P_U01	dyskutować na tematy związane z własną osobą oraz najbliższym otoczeniem								
		K_U24								
	P_U02	poprawnie używać podstawowych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego								
		K_U25								
	P_U03	konstruować krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki								
P_U04	przygotować wypowiedzi ustne, pisemne na zadany temat np. potrafi nawiązać kontakt telefoniczny używając języka zarówno formalnego jak i potocznego									
	K_U24, K_U25									
<b>Student jest gotów do:</b>										
<b>Kompetencje społeczne:</b>	P_K01	uczestnictwa w scenkach sytuacyjnych z poszanowaniem zdania i opinii innych osób								
		K_K09								
<b>Treści programowe</b>									<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
LEKTORAT 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.									P_W01, P_W02	
									P_U01, P_U02, P_K01	
									P_U03, P_U04, P_K01	

<b>Metody dydaktyczne</b>	
Lektorat: Praca z tekstem, symulacje.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. KOENIG-LATHAM Ch, OXENDEN C, SELIGSON P, LAMBERT J. (2019). <i>English File, Pre- Intermediate</i> , Oxford University Press. 2. KOENIG-LATHAM Ch, OXENDEN C, SELIGSON P, LAMBERT J. (2019). <i>English File, Intermediate</i> , Oxford University Press.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. MURPHY R. (2019). <i>English Grammar In Use, 4th Edition</i> . Cambridge University Press. 2. REDMAN S. (2003). <i>English Vocabulary in Use: Pre-intermediate &amp; intermediate</i> , Cambridge University Press.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02	Kolokwia pisemne (testy oraz inne formy pisemne) w trakcie trwania semestru Skala ocen: 60%-75% dostateczny, 76%-80% plus dostateczny, 81%-85% dobry, 86%-90% plus dobry, 91%-100% bardzo dobry. 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_U01 P_U02 P_U03 P_U04 P_K01	Prace pisemne (krótki tekst) i wypowiedź ustna (prezentacja).
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	15
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	10
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	10
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	75
<b>Liczba punktów ECTS</b>	3
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl



## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia  <b>Kierunek:</b> Dietetyka  <b>Poziom studiów:</b> I stopnia  <b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>							<b>Kod przedmiotu</b>		
	Język niemiecki 1 A2/B1 German Language 1 A2/B1							D.MI.1b.J.N.1		
	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł I Ogólnouczelniany									
	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok I, semestr 1									
	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>			
	do wyboru						niemiecki			
	<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>									
	<b>Wymagania wstępne</b>									
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Inne, jakie?	<b>3</b>
		30				MCSM	Szpital			
<b>Cele przedmiotu</b>										
Stopniowe rozwijanie kompetencji językowych w zakresie języka niemieckiego, które odnoszą się do form gramatycznych, leksykalnych, sprawnej komunikacji oraz otwartości na wyzwania współczesnego rynku pracy.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>									
	P_W01	wybrane struktury gramatyczno-leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych K_W24								
	P_W02	jak konstruować proste wypowiedzi adekwatne do konkretnych sytuacji typowych dla dnia codziennego K_W24								
	P_W03	formy pozwalające na przedstawienie własnej osoby i najbliższego otoczenia K_W24								
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>									
	P_U01	przedstawiać tematy związane z własną osobą oraz najbliższym otoczeniem K_U24								
	P_U02	używać poprawnie podstawowych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego K_U24								
	P_U03	konstruować krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki K_U24, K_U25								
	P_U04	przygotować wypowiedzi ustne, pisemne na zadany temat np. potrafi nawiązać kontakt telefoniczny używając języka zarówno formalnego jak i potocznego K_U24								
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>									
	P_K01	pracy samodzielnej nad wypowiedziami ustnymi i krótkimi formami pisemnymi K_K01								
	P_K02	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								

Treści programowe		Przedmiotowe efekty uczenia się
<p>LEKTORAT</p> <p>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.</p>		<p>P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01, P_K02</p> <p>(wszystkie efekty uczenia się są realizowane na kolejnych zajęciach)</p>
Metody dydaktyczne		
Lektorat: Ćwiczenie, praca z tekstem, symulacje.		
Zalecana literatura		
<b>Podstawowa</b>		
<p>1. 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>2. BOCK H, EISFELD KH, HOLTHAUS H, SCHÜTZE-NÖHMKE U. (2003). <i>Tehmen 1 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Ćwiczenia</i>, Hueber Verlag, Ismaning.</p>		
<b>Uzupełniająca</b>		
1. BĘZA S. (2003). <i>Nowe repetytorium z gramatyki języka niemieckiego</i> , Wydawnictwo Szkolne PWN, Warszawa.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia	
P_W01 P_W02 P_W03	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_U01 P_U02 P_U03 P_U04	Prace pisemne (krótki tekst), wypowiedź ustna (prezentacja) i słuchanie.	
P_K01 P_K02		
Nakład pracy studenta		Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne		30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia		15
Przygotowanie się do zajęć		10
Studiowanie literatury		10
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju		10
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>		75
<b>Liczba punktów ECTS</b>		3
<b>Kontakt</b>		iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Język francuski 1 A2/B1 French Language 1 A2/B1						D.MI.1c.J.F.1			
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł I Ogólnouczelniany									
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok I, semestr 1									
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>			
	do wyboru						francuski			
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>										
<b>Wymagania wstępne</b>										
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Inne, jakie?	<b>3</b>
		30				MCSM	Szpital			
<b>Cele przedmiotu</b>										
Rozwijanie czterech podstawowych sprawności językowych (w mówieniu, czytania, pianiu 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.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>									
	P_W01	wybrane struktury gramatyczno-leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie prostych tekstów czytanych i słuchanych na temat życia codziennego								
		K_W24								
	P_W02	jak konstruować wypowiedzi ustne, adekwatne do konkretnych sytuacji typowych dnia codziennego								
		K_W24								
P_W03	formy pozwalające na porozumiewanie się w sytuacjach codziennych									
	K_W24									
P_W04	ogólne informacje realioznawcze Francji (warunki życia, zwyczaje, najciekawsze miejsca, znane osobistości)									
	K_W24									
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>									
	P_U01	wypowiadać się na tematy związane ze swoim otoczeniem								
		K_U24								
	P_U02	poprawnie stosować podstawowe formy gramatyczno-leksykalne, właściwe dla konkretnych sytuacji dnia codziennego								
		K_U24								
P_U03	zrozumieć krótkie, proste teksty na konkretne tematy, napisane językiem codziennym lub związane ze studiami/pracą, zawierające często używane sformułowania									
	K_U25									
P_U04	relacjonować wydarzenia z przeszłości, opisać przebieg swojego dnia, prezentować osoby, warunki życia, studiów/pracy, codzienne rutynowe czynności									
	K_U24									
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>									
	P_K01	samodzielnej pracy, przygotowania wypowiedzi ustnych i krótkich form pisemnych								

		K_K01
	P_K02	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
<b>Treści programowe</b>		<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>
<b>LEKTORAT</b> 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. Przymyki i nazwy krajów. Zaimki osobowe, dzierżawcze, pytające, wskazujące, zaimki mocne. Przymyki miejsca. Przeczenie. Formy grzecznościowe.		P_W01, P_W02, P_W03, P_W04, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01, P_K02  (wszystkie efekty uczenia się są realizowane na kolejnych zajęciach)
<b>Metody dydaktyczne</b>		
Lektorat: Ćwiczenie, praca z tekstem, symulacje.		
<b>Zalecana literatura</b>		
<b>Podstawowa</b>		
1. BERTHET A, DAILL E, HUGOT C. (2012). <i>Alter Ego</i> , Hachette. 2. MENAND R, CAPELLE G. (2009). <i>Le Nouveau Taxi</i> , Hachette.		
<b>Uzupełniająca</b>		
1. HIRSCHPRUNG N, TRICOT T. (2018). <i>Cosmopolite 3</i> , Hachette. 2. HIRSCHPRUNG N, TRICOT T. (2018). <i>Cosmopolite 4</i> , Hachette.		
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>		
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>	
P_W01 P_W02 P_W03 P_W04	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_U01 P_U02 P_U03 P_U04	Prace pisemne (krótki tekst), wypowiedź ustna (prezentacja) i słuchanie.	
P_K01 P_K02		
<b>Nakład pracy studenta</b>		<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne		30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia		15
Przygotowanie się do zajęć		10
Studiowanie literatury		10
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju		10
<b>łącznie nakład pracy studenta w godz.</b>		<b>75</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>		<b>3</b>
<b>Kontakt</b>		iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Język angielski 2 B1 English Language 2 B1						D.MI.2a.J.A.2			
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł I Ogólnouczelniany									
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok I, semestr 2									
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>					<b>Język wykładowy</b>				
	do wyboru					angielski				
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>										
<b>Wymagania wstępne</b>										
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Inne, jakie?	<b>3</b>
		30				MCSM	Szpital			
<b>Cele przedmiotu</b>										
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.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>									
	P_W01	struktury gramatyczno-leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych								
		K_W24								
	P_W02	słownictwo i wyrażenia pozwalające na przedstawienie własnej opinii na różnorodne tematy								
	K_W24									
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>									
	P_U01	używać poprawnie podstawowych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego								
		K_U24								
	P_U02	konstruować krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki								
	K_U25									
P_U03	przygotowywać wypowiedzi ustne, pisemne na zadany temat									
	K_U25, K_U32									
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>									
	P_K01	uczestnictwa w scenkach sytuacyjnych z poszanowaniem zdania i opinii innych osób								
	K_K09									
<b>Treści programowe</b>								<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>		
LEKTORAT Przeгляд 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.								P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03 P_U02, P_U03 P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01		
<b>Metody dydaktyczne</b>										
Lektorat: Ćwiczenia, praca z tekstem, symulacje.										

Zalecana literatura		
<b>Podstawowa</b>		
1. KOENIG-LATHAM Ch, OXENDEN C, SELIGSON P, LAMBERT J. (2019). <i>English File, Pre- Intermediate</i> , Oxford University Press.		
2. KOENIG-LATHAM Ch, OXENDEN C, SELIGSON P, LAMBERT J. (2019). <i>English File, Intermediate</i> , Oxford University Press.		
<b>Uzupełniająca</b>		
1. MURPHY R. (2019). <i>English Grammar In Use, 4th Edition</i> . Cambridge University Press.		
2. REDMAN S. (2003). <i>English Vocabulary in Use: Pre-intermediate &amp; intermediate</i> , Cambridge University Press.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia	
P_W01 P_W02	Kolokwia pisemne (testy oraz inne formy pisemne) w trakcie trwania semestru Skala ocen: 60%-75% dostateczny, 76%-80% plus dostateczny, 81%-85% dobry, 86%-90% plus dobry, 91%-100% bardzo dobry. 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_U01 P_U02 P_U03 P_K01	Prace pisemne (krótki tekst) i wypowiedź ustna (prezentacja).	
Nakład pracy studenta		Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne		30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia		10
Przygotowanie się do zajęć		10
Studiowanie literatury		15
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju		10
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>		75
<b>Liczba punktów ECTS</b>		3
<b>Kontakt</b>		iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>	
	Język niemiecki 2 B1 German Language 2 B1						D.MI.2b.J.N.2	
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>							
	Moduł I Ogólnouczelniany							
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>							
	rok I, semestr 2							
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>	
	do wyboru						niemiecki	
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>								
<b>Wymagania wstępne</b>								
brak								
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>
<b>Wykłady</b>	<b>Ćwiczenia</b>	<b>Lektoraty</b>	<b>Laboratoria</b>	<b>Warsztaty</b>	<b>Seminaria</b>	<b>Zajęcia praktyczne</b>		<b>3</b>
		30				MCSM	Szpital	
<b>Cele przedmiotu</b>								
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.								
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>								
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>								
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>							
	P_W01	wybrane struktury gramatyczno-leksykalne w stopniu umożliwiającym rozumienie bardziej złożonych tekstów czytanych i słuchanych na temat życia codziennego						
		K_W24						
	P_W02	jak konstruować wypowiedzi ustne adekwatne do konkretnych sytuacji typowych dla dnia codziennego						
		K_W24						
P_W03	jak stosować formy pozwalające na porozumiewanie się w sytuacjach codziennych							
	K_W24							
P_W04	podstawowe informacje realioznawcze Niemiec (warunki życia, zwyczaje, najciekawsze miejsca, znane osobistości)							
	K_W24							
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>							
	P_U01	rozmawiać na tematy związane ze swoim otoczeniem						
		K_U24						
	P_U02	używać poprawnie różnorodnych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego						
		K_U24						
P_U03	konstruować krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki							
	K_U24							
P_U04	relacjonować wydarzenia z przeszłości, opisuje przebieg swojego dnia							
	K_U25							
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>							
	P_K01	pracy samodzielnej nad wypowiedziami ustnymi i krótkimi formami pisemnymi						
		K_K01						
	P_K02	współpracy w zespole, rozwiązyując proste zadania z zakresu rozumienia tekstu pisemnego, ćwiczeń ze słuchania, rozwiązywania zadań gramatyczno-leksykalnych oraz uczestniczy w tworzeniu scenek sytuacyjnych						

		K_K09
<b>Treści programowe</b>		<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>
<p>LEKTORAT</p> <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 Perfekt. Czas przeszły – Präteritum czasowników modalnych i posiłkowych. Stopniowanie przymiotników.</p>		<p>P_W01, P_W02, P_W03, P_W04, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01, P_K02</p> <p>(wszystkie efekty uczenia się są realizowane na kolejnych zajęciach)</p>
<b>Metody dydaktyczne</b>		
Lektorat: Ćwiczenie, praca z tekstem, symulacje.		
<b>Zalecana literatura</b>		
<b>Podstawowa</b>		
<p>1. 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>2. BOCK H, EISFELD KH, HOLTHAUS H, SCHÜTZE-NÖHMKE U. (2003). <i>Tehmen 1 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Ćwiczenia</i>, Hueber Verlag, Ismaning.</p>		
<b>Uzupełniająca</b>		
1. BĘŻA S. (2003). <i>Nowe repetytorium z gramatyki języka niemieckiego</i> , Wydawnictwo Szkolne PWN, Warszawa.		
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>		
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>	
P_W01 P_W02 P_W03 P_W04	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_U01 P_U02 P_U03 P_U04	Prace pisemne (krótki tekst), wypowiedź ustna (prezentacja) i słuchanie.	
P_K01 P_K02		
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>	
Zajęcia dydaktyczne	30	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	15	
Przygotowanie się do zajęć	10	
Studiowanie literatury	10	
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	10	
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	75	
<b>Liczba punktów ECTS</b>	3	
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl	



## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>	
	Język francuski 2 B1 French Language 2 B1						D.MI.2c.J.F.2	
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>							
	Moduł I Ogólnouczelniany							
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>							
	rok I, semestr 2							
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>	
	do wyboru						francuski	
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>								
<b>Wymagania wstępne</b>								
brak								
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>
<b>Wykłady</b>	<b>Ćwiczenia</b>	<b>Lektoraty</b>	<b>Laboratoria</b>	<b>Warsztaty</b>	<b>Seminaria</b>	<b>Zajęcia praktyczne</b>		<b>3</b>
		30				MCSM	Szpital	
<b>Cele przedmiotu</b>								
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.								
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>								
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>								
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>							
	P_W01	struktury gramatyczno-leksykalne dotyczące przyszłości, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych na temat podróży, jedzenia, związków międzyludzkich						
		K_W24						
	P_W02	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	formy pozwalające na przedstawienie nowego otoczenia np. w podróży							
	K_W24							
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>							
	P_U01	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						
		K_U24						
	P_U02	poprawnie używać podstawowych form gramatyczno-leksykalnych, właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego: na lotnisku, w hotelu, restauracji						
	K_U24							
P_U03	konstruować krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki: dokonanie rezerwacji, złożenie zamówienia w restauracji, itp.							
	K_U25							
P_U04	przygotować wypowiedzi ustne, pisemne na zadany temat, np. nawiązać kontakt telefoniczny oraz mailowy używając języka zarówno formalnego jak i potocznego							
	K_U24							
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>							
	P_K01	pracy samodzielnej nad wypowiedziami ustnymi i krótkimi formami pisemnymi: złożenie zamówienia, e-mail						
	K_K09							

	P_K02	współpracy w zespole, rozwiązując proste zadania z zakresu rozumienia tekstu pisemnego, ćwiczeń ze słuchania, zadań gramatyczno-leksykalnych oraz uczestniczenia w tworzeniu scenek sytuacyjnych; na lotnisku, hotelu etc.
		K_K09
<b>Treści programowe</b>		<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>
<p><b>LEKTORAT</b>          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.</p>		<p>P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01, P_K02</p> <p>(wszystkie efekty uczenia się są realizowane na kolejnych zajęciach)</p>
<b>Metody dydaktyczne</b>		
Lektorat: Ćwiczenie, praca z tekstem, symulacje.		
<b>Zalecana literatura</b>		
<b>Podstawowa</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>BERTHET A, DAILL E, HUGOT C. (2012). <i>Alter Ego</i>, Hachette.</li> <li>MENAND R, CAPELLE G. (2009). <i>Le Nouveau Taxi</i>, Hachette.</li> </ol>		
<b>Uzupełniająca</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>HIRSCHPRUNG N, TRICOT T. (2018). <i>Cosmopolite 3</i>, Hachette.</li> <li>HIRSCHPRUNG N, TRICOT T. (2018). <i>Cosmopolite 4</i>, Hachette.</li> </ol>		
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>		
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>	
P_W01 P_W02 P_W03	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_U01 P_U02 P_U03 P_U04	Prace pisemne (krótki tekst), wypowiedź ustna (prezentacja) i słuchanie.	
P_K01 P_K02		
<b>Nakład pracy studenta</b>		<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne		30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia		15
Przygotowanie się do zajęć		10
Studiowanie literatury		10
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju		10
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>		<b>75</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>		<b>3</b>
<b>Kontakt</b>		iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Język angielski 3 B1/B2 English Language 3 B1/B2						D.MI.3a.J.A.3			
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł I Ogólnouczelniany									
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok II, semestr 3									
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>				<b>Język wykładowy</b>					
	do wyboru				angielski					
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>										
<b>Wymagania wstępne</b>										
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Inne, jakie?	<b>3</b>
		30				MCSM	Szpital			
<b>Cele przedmiotu</b>										
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 pozna 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.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>									
	P_W01	struktury gramatyczno-leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych, w tym zaawansowanych								
		K_W24								
	P_W02	słownictwo i wyrażenia z zakresu wymaganej/przerabianej tematyki								
	K_W24									
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>									
	P_U01	poprawnie używać poprawnie form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego								
		K_U25								
	P_U02	konstruować krótkie i dłuższe wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki								
		K_U25								
P_U03	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, K_U32									
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>									
	P_K01	podnoszenia poziomu swojej wiedzy i uznawania znaczenia języka obcego we współczesnym świecie (wykształcenie, praca zawodowa, podróże, itp.)								
		K_K09								
<b>Treści programowe</b>									<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
LEKTORAT Przegląd czasów gramatycznych (czasy teraźniejsze, przeszłe, przyszłe).  Tworzenie zdań pytających ogólnych i szczegółowych, zdań oznajmujących i przeczeń w czasach teraźniejszych i przeszłych.									P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03 P_U02, P_U03	

Strona bierna. Sytuacje językowe, słownictwo, wyrażenia przewidziane materiałem w semestrze III.		P_W01, P_W02, P_U01 P_U02, P_U03, P_K01
<b>Metody dydaktyczne</b>		
Lektorat: Ćwiczenia, praca z tekstem, symulacje.		
<b>Zalecana literatura</b>		
<b>Podstawowa</b>		
1. KOENIG-LATHAM Ch, OXENDEN C, SELIGSON P, LAMBERT J. (2019). <i>English File, Pre- Intermediate</i> , Oxford University Press. 2. KOENIG-LATHAM Ch, OXENDEN C, SELIGSON P, LAMBERT J. (2019). <i>English File, Intermediate</i> , Oxford University Press.		
<b>Uzupełniająca</b>		
1. MURPHY R. (2019). <i>English Grammar In Use, 4th Edition</i> . Cambridge University Press. 2. REDMAN S. (2003). <i>English Vocabulary in Use: Pre-intermediate &amp; intermediate</i> , Cambridge University Press.		
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>		
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>	
P_W01 P_W02	Kolokwia pisemne (testy oraz inne formy pisemne) w trakcie trwania semestru Skala ocen: 60%-75% dostateczny, 76%-80% plus dostateczny, 81%-85% dobry, 86%-90% plus dobry, 91%-100% bardzo dobry. 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_U01 P_U02 P_U03 P_K01	Prace pisemne (krótki tekst) i wypowiedź ustna (prezentacja).	
<b>Nakład pracy studenta</b>		<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne		30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia		10
Przygotowanie się do zajęć		10
Studiowanie literatury		15
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju		10
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>		<b>75</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>		<b>3</b>
<b>Kontakt</b>		iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Język niemiecki 3 B1/B2 German Language 3 B1/B2						D.MI.3b.J.N.3			
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł I Ogólnouczelniany									
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok II, semestr 3									
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>			
	do wyboru						niemiecki			
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>										
<b>Wymagania wstępne</b>										
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Inne, jakie?	<b>3</b>
		30				MCSM	Szpital			
<b>Cele przedmiotu</b>										
Dalsze poszerzenie kompetencji językowych w zakresie języka niemieckiego, które odnoszą się do wszystkich sprawności językowych oraz systematyczne powtarzanie i utrwalanie poznanych form leksykalno-gramatycznych.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>									
	P_W01	struktury gramatyczno-leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie bardziej złożonych tekstów czytanych i słuchanych na temat życia codziennego, zawodowego i społecznego								
		K_W24								
	P_W02	jak konstruować złożone wypowiedzi ustne adekwatne do konkretnych sytuacji komunikacyjnych								
		K_W24								
P_W03	zróżnicowane konstrukcje pozwalające na porozumiewanie się w sytuacjach codziennych									
	K_W24									
P_W04	wybrane informacje realoznawcze Niemiec (system edukacyjny, ekonomiczny)									
	K_W24									
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>									
	P_U01	dyskutować na tematy związane ze swoim bliższym i dalszym otoczeniem								
		K_U24								
	P_U02	używać poprawnie konstrukcji gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnej sytuacji komunikacyjnej								
		K_U24								
P_U03	konstruować złożone wypowiedzi argumentacyjne na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki									
	K_U24									
P_U04	opisać wygląd osób, zainteresowania, relacje panujące między nimi i otoczeniem									
	K_U25									
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>									
	P_K01	pracy samodzielnej nad wypowiedziami ustnymi i pisemnymi								
		K_K01								
	P_K02	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								
	K_K09									

Treści programowe		Przedmiotowe efekty uczenia się
<b>LEKTORAT</b> 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 weil i obwohl. Tryb przypuszczający Konjunktiv II, strona bierna w czasie teraźniejszym i przeszłym Präteritum, Konstrukcje bezokolicznikowe.		P_W01, P_W02, P_W03, P_W04, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01, P_K02 (wszystkie efekty uczenia się są realizowane na kolejnych zajęciach)
<b>Metody dydaktyczne</b>		
Lektorat: Ćwiczenie, praca z tekstem, symulacje.		
<b>Zalecana literatura</b>		
<b>Podstawowa</b>		
1. AUFDERSTRASSE H, BOCK H, GERDES M, MÜLLER J, MÜLLER H. (2003). <i>Tehmen 1 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Kursbuch</i> , Hueber Verlag, Ismaning. 2. BOCK H, EISFELD KH, HOLTHAUS H, SCHÜTZE-NÖHMKE U. (2003). <i>Tehmen 1 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Ćwiczenia</i> , Hueber Verlag, Ismaning.		
<b>Uzupelniająca</b>		
1. BĘZA S. (2003). <i>Nowe repetytorium z gramatyki języka niemieckiego</i> , Wydawnictwo Szkolne PWN, Warszawa.		
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>		
Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia	
P_W01 P_W02 P_W03 P_W04	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_U01 P_U02 P_U03 P_U04	Prace pisemne (krótki tekst), wypowiedź ustna (prezentacja) i słuchanie.	
P_K01 P_K02		
<b>Nakład pracy studenta</b>		<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne		30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia		15
Przygotowanie się do zajęć		10
Studiowanie literatury		10
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju		10
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>		75
<b>Liczba punktów ECTS</b>		3
<b>Kontakt</b>		iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Język francuski 3 B1/B2 French Language 3 B1/B2						D.MI.3c.J.F.3			
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł I Ogólnouczelniany									
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok II, semestr 3									
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>			
	do wyboru						francuski			
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>										
<b>Wymagania wstępne</b>										
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Inne, jakie?	<b>3</b>
		30				MCSM	Szpital			
<b>Cele przedmiotu</b>										
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.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>									
	P_W01	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	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	formy pozwalające na przedstawienie nowego otoczenia np. rozmowa o pracę, kupno biletu do kina, itp.									
K_W24										
P_W04	charakterystykę różnych typów zawodów									
K_W24										
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>									
	P_U01	rozpoznać i korzystać z poznanych struktur i słownictwa w celu przedyskutowania sytuacji życia codziennego, zaaranżować spotkanie, sformułować prośbę, ustalić termin, przekonać rozmówcę etc.								
	K_U24									
	P_U02	poprawnie używać podstawowych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego: rozmowa kwalifikacyjna o pracę								
	K_U25									
P_U03	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.									
K_U25										
P_U04	przygotować wypowiedzi ustne, pisemne na zadany temat, np. instrukcja obsługi komputera czy plany na przyszłość, używając języka zarówno formalnego jak i potocznego									

		K_U25
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>	
	P_K01	samodzielnej pracy nad wypowiedziami ustnymi i krótkimi formami pisemnymi: CV, list motywacyjny, recenzja
		K_K01
	P_K02	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
<b>Treści programowe</b>		<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>
<b>LEKTORAT</b> 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_W01, P_W02, P_W03, P_W04, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01, P_K02 (wszystkie efekty uczenia się są realizowane na kolejnych zajęciach)
<b>Metody dydaktyczne</b>		
Lektorat: Ćwiczenie, praca z tekstem, symulacje.		
<b>Zalecana literatura</b>		
<b>Podstawowa</b>		
1. BERTHET A, DAILL E, HUGOT C. (2012). <i>Alter Ego</i> , Hachette. 2. MENAND R, CAPELLE G. (2009). <i>Le Nouveau Taxi</i> , Hachette.		
<b>Uzupełniająca</b>		
1. HIRSCHPRUNG N, TRICOT T. (2018). <i>Cosmopolite 3</i> , Hachette. 2. HIRSCHPRUNG N, TRICOT T. (2018). <i>Cosmopolite 4</i> , Hachette.		
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>		
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>	
P_W01 P_W02 P_W03 P_W04	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_U01 P_U02 P_U03 P_U04	Prace pisemne (krótki tekst), wypowiedź ustna (prezentacja) i słuchanie.	
P_K01 P_K02		
<b>Nakład pracy studenta</b>		<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne		30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia		15
Przygotowanie się do zajęć		10
Studiowanie literatury		10
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju		10
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>		<b>75</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>		<b>3</b>
<b>Kontakt</b>		iz@ans.edu.pl



## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Język angielski 4 B2 English Language 4 B2						D.MI.4a.J.A.4			
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł I Ogólnouczelniany									
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok II, semestr 4									
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>					<b>Język wykładowy</b>				
	do wyboru					angielski				
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>										
<b>Wymagania wstępne</b>										
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Inne, jakie?	<b>3</b>
		30				MCSM	Szpital			
<b>Cele przedmiotu</b>										
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.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>									
	P_W01	struktury gramatyczno-leksykalne, w tym średnio zaawansowane								
	K_W24									
	P_W02	słownictwo i wyrażenia z zakresu przerabianej tematyki (w tym wybranego słownictwa branżowego)								
K_W24										
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>									
	P_U01	dyskutować na tematy przewidziane materiałem dla semestru IV								
	K_U25									
	P_U02	używać poprawnie różnorodnych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji (dzień codzienny, praca, dom, otoczenie etc.)								
	K_U25									
P_U03	wyszukiwać anglojęzyczne teksty źródłowe (artykuły, publikacje, bazy danych) dotyczące tematyki dotyczącej studiowanego kierunku									
K_U25, K_U32										
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>									
	P_K01	jest gotów do samodoskonalenia, w tym do dalszego kształcenia językowego								
K_K01										
<b>Treści programowe</b>									<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
LEKTORAT Przegląd czasów gramatycznych ( czasy teraźniejsze, przeszłe, przyszłe), czasowniki złożone, frazowe. Tryby warunkowe do wyrażania sytuacji, które wydarzą się lub mogłyby się wydarzyć; Mowa zależna do relacjonowania wydarzeń. Sytuacje językowe, słownictwo, wyrażenia przewidziane materiałem w semestrze IV. Podstawowe słownictwo, wyrażenia z zakresu języka branżowego.									P_W01, P_W02, P_U01 P_U02, P_U03 P_U02, P_U03 P_W01, P_W02, P_U01 P_U02, P_U03, P_K01	
<b>Metody dydaktyczne</b>										

Lektorat: Ćwiczenia, praca z tekstem, symulacje.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. KOENIG-LATHAM Ch, OXENDEN C, SELIGSON P, LAMBERT J. (2019). <i>English File, Pre- Intermediate</i> , Oxford University Press.	
2. KOENIG-LATHAM Ch, OXENDEN C, SELIGSON P, LAMBERT J. (2019). <i>English File, Intermediate</i> , Oxford University Press.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. MURPHY R. (2019). <i>English Grammar In Use, 4th Edition</i> . Cambridge University Press.	
2. REDMAN S. (2003). <i>English Vocabulary in Use: Pre-intermediate &amp; intermediate</i> , Cambridge University Press.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02	Egzamin: test pisemny, pytania otwarte (gramatyka, słuchanie, pisanie, słownictwo). Skala ocen: 60%-75% dostateczny, 76%-80% plus dostateczny, 81%-85% dobry, 86%-90% plus dobry, 91%-100% bardzo dobry.
P_U01 P_U02 P_U03	Wypowiedź ustna na zadany temat (prezentacja).
P_K01	
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	15
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	10
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	10
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	<b>75</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>3</b>
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia  <b>Kierunek:</b> Dietetyka  <b>Poziom studiów:</b> I stopnia  <b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Język niemiecki 4 B2 German Language 4 B2						D.MI.4b.J.N.4			
	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł I Ogólnouczelniany									
	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok II, semestr 4									
	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>			
	do wyboru						niemiecki			
	<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>									
	<b>Wymagania wstępne</b>									
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>									<b>Liczba punktów ECTS</b>	
<b>Wykłady</b>	<b>Ćwiczenia</b>	<b>Lektoraty</b>	<b>Laboratoria</b>	<b>Warsztaty</b>	<b>Seminaria</b>	<b>Zajęcia praktyczne</b>		<b>Praktyki zawodowe</b>	<b>Inne, jakie?</b>	<b>3</b>
		30				MCSM	Szpital			
<b>Cele przedmiotu</b>										
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.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>									
	P_W01	różnorodne struktury gramatyczno-leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych na poziomie B2								
		K_W24								
	P_W02	różnorodne techniki ułatwiające zrozumienie tekstów, wypowiedzi i konstruowanie własnych tekstów ustnych i pisemnych								
	K_W24									
P_W03	informacje realioznawcze Niemiec (system polityczny, socjalny)									
	K_W24									
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>									
	P_U01	dyskutować na tematy związane ze swoim bliższym i dalszym otoczeniem								
		K_U24								
	P_U02	używać poprawnie konstrukcji gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnej sytuacji komunikacyjnej								
		K_U24								
P_U03	konstruować złożone wypowiedzi argumentacyjne na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki									
	K_U24									
P_U04	opisać wygląd osób, zainteresowania, relacje panujące między nimi i otoczeniem									
	K_U25									
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>									
	P_K01	efektywnej pracy samodzielnie nad wypowiedziami ustnymi i pisemnymi								
		K_K01								
	P_K02	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								
	K_K09									

Treści programowe		Przedmiotowe efekty uczenia się
<p>LEKTORAT</p> <p>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 es. Zdania podrzędnie złożone z dass, damit, ob., wenn, als. Przyimki. Rekcja czasownika, przymiotnika i rzeczownika.</p>		<p>P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01, P_K02</p> <p>(wszystkie efekty uczenia się są realizowane na kolejnych zajęciach)</p>
Metody dydaktyczne		
Lektorat: Ćwiczenie, praca z tekstem, symulacje.		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
<p>1. AUFDERSTRABE H, BOCK H, GERDES M, MÜLLER J, MÜLLER H. (2003). <i>Tehmen 1 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Kursbuch</i>, Hueber Verlag, Ismaning.</p> <p>2. BOCK H, EISFELD KH, HOLTHAUS H, SCHÜTZE-NÖHMKE U. (2003). <i>Tehmen 1 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Ćwiczenia</i>, Hueber Verlag, Ismaning.</p>		
Uzupełniająca		
1. BĘŻA S. (2003). <i>Nowe repetytorium z gramatyki języka niemieckiego</i> , Wydawnictwo Szkolne PWN, Warszawa.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia	
P_W01 P_W02 P_W03	Egzamin - test z pytaniami zamkniętymi i otwartymi. Progi procentowe: 100-90% bdb, 84-81% +db, 80-75% db, 74-71% +dst, 70-60% dst, 59-0% ndst.	
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04	Prace pisemne (krótki tekst), wypowiedź ustna (prezentacja) i słuchanie.	
P_K01 P_K02		
Nakład pracy studenta		Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne		30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia		15
Przygotowanie się do zajęć		10
Studiowanie literatury		10
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju		10
<b>łącznie nakład pracy studenta w godz.</b>		<b>75</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>		<b>3</b>
<b>Kontakt</b>		iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia  <b>Kierunek:</b> Dietetyka  <b>Poziom studiów:</b> I stopnia  <b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>							<b>Kod przedmiotu</b>		
	Język francuski 4 B2 French Language 4 B2							D.MI.4c.J.F.4		
	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł I Ogólnouczelniany									
	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok II, semestr 4									
	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>			
	do wyboru						francuski			
	<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>									
	<b>Wymagania wstępne</b>									
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Inne, jakie?	<b>3</b>
		30				MCSM	Szpital			
<b>Cele przedmiotu</b>										
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.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Student zna i rozumie:</b>										
<b>Wiedza:</b>	P_W01	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	język potoczny oraz formalny, intencje mówiących oraz konstruuje proste wypowiedzi: scenki sytuacyjne u lekarza, w sklepie, na przyjęciu								
		K_W24								
	P_W03	oraz rozpoznaje i stosuje formy pozwalające na przedstawienie nowego otoczenia np. nowa dyscyplina sportu, wybór i zakup nowego ubrania, itp.								
	K_W24									
P_W04	różnice między dyscyplinami sportu popularnymi w Polsce i Francji									
	K_W24									
<b>Student potrafi:</b>										
<b>Umiejętności:</b>	P_U01	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	przedstawiać klarowne, uporządkowane opisy i prezentacje z dziedziny własnych zainteresowań i studiów, potrafi wyjaśnić swój punkt widzenia na dany temat, ciąg logicznych argumentów, podkreślając znaczące treści								
		K_U24								
	P_U03	konstruować krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki: rozprawka na zadany temat, opis								
	K_U25									
P_U04	przygotować wypowiedzi ustne, pisemne na zadany temat: stresująca praca, ulubiony sport, stan zdrowia, używając języka zarówno formalnego jak i potocznego									
	K_U25									

<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>	
	P_K01	pracy samodzielnie nad wypowiedziami ustnymi i krótkimi formami pisemnymi: opis, rozprawka, opowiadanie
		K_K01
	P_K02	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
<b>Treści programowe</b>		<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>
<p>LEKTORAT</p> <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>		<p>P_W01, P_W02, P_W03, P_W04, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01, P_K02</p> <p>(wszystkie efekty uczenia się są realizowane na kolejnych zajęciach)</p>
<b>Metody dydaktyczne</b>		
Lektorat: Ćwiczenie, praca z tekstem, symulacje.		
<b>Zalecana literatura</b>		
<b>Podstawowa</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>BERTHET A, DAILL E, HUGOT C. (2012). <i>Alter Ego</i>, Hachette.</li> <li>MENAND R, CAPELLE G. (2009). <i>Le Nouveau Taxi</i>, Hachette.</li> </ol>		
<b>Uzupełniająca</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>HIRSCHPRUNG N, TRICOT T. (2018). <i>Cosmopolite 3</i>, Hachette.</li> <li>HIRSCHPRUNG N, TRICOT T. (2018). <i>Cosmopolite 4</i>, Hachette.</li> </ol>		
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>		
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>	
P_W01 P_W02 P_W03 P_W04	Egzamin - test z pytaniami zamkniętymi i otwartymi. Progi procentowe: 100-90% bdb, 84-81% +db, 80-75% db, 74-71% +dst, 70-60% dst, 59-0% ndst.	
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04	Prace pisemne (krótki tekst), wypowiedź ustna (prezentacja) i słuchanie.	
P_K01 P_K02		
<b>Nakład pracy studenta</b>		<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne		30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia		15
Przygotowanie się do zajęć		10
Studiowanie literatury		10
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju		10
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>		<b>75</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>		<b>3</b>
<b>Kontakt</b>		iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Język angielski w branży dietetycznej English in Dietetics						D.MI.5.J.A.B.D.			
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł I Ogólnouczelniany									
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok III, semestr 5									
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>			
	obowiązkowy						angielski			
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>										
<b>Wymagania wstępne</b>										
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Samokształcenie	2
						MCSM	Szpital			
		30							15	
<b>Cele przedmiotu</b>										
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.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>									
	P_W01	różnorodne struktury gramatyczno-leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych								
		K_W24								
	P_W02	formy pozwalające na sprawne poruszanie się w branży dietetycznej								
	K_W24									
P_W03	wybrane wyrazy, wyrażenia dotyczące branży dietetycznej									
	K_W24									
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>									
	P_U01	poprawnie używać form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji w branży dietetycznej								
		K_U25, K_U24								
	P_U02	konstruować krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki								
	K_U25, K_U24									
P_U03	przygotować wypowiedzi ustne, pisemne na zadany temat, np. potrafi nawiązać kontakt telefoniczny używając języka zarówno formalnego jak i potocznego									
	K_U25, K_U24, K_U32									
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>									
	P_K01	jest gotów do krytycznej analizy oraz wyciągania wniosków w oparciu o dostępną literaturę w celu samodoskonalenia								
	K_K09									
<b>Treści programowe</b>									<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
LEKTORAT										

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.		P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_U03  P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
SAMOKSZTAŁCENIE Esej w języku angielskim na zadany temat.		P_U03
<b>Metody dydaktyczne</b>		
Lektorat: Ćwiczenia, praca z tekstem, symulacje.		
<b>Zalecana literatura</b>		
<b>Podstawowa</b>		
1. STEFAŃSKA E, GORBACZ- GANCARZ B, OSTROWSKA L, OSTROWSKA E, SUPIŃSKA E. (2016). <i>English for Dietetics</i> , Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.		
<b>Uzupełniająca</b>		
1. MURPHY R. (2019). <i>English Grammar In Use, 4th Edition</i> . Cambridge University Press. 2. REDMAN S. (2003). <i>English Vocabulary in Use: Pre-intermediate &amp; intermediate</i> , Cambridge University Press.		
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>		
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>	
P_W01 P_W02 P_W03	Kolokwia pisemne oraz inne prace pisemne w trakcie trwania semestru Skala ocen: 60%-75% dostateczny, 76%-80% plus dostateczny, 81%-85% dobry, 86%-90% plus dobry, 91%-100% bardzo dobry. 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_U01 P_U02 P_U03	Wypowiedź ustna na zadany temat (prezentacja). Samokształcenie: Esej na zadany temat, zaliczenie bez oceny przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu merytorycznego.	
P_K01	Wypowiedź ustna na zadany temat (prezentacja).	
<b>Nakład pracy studenta</b>		<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne		30
Samokształcenie		15
Przygotowanie się do zajęć		5
Studiowanie literatury		5
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju		5
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>		60
<b>Liczba punktów ECTS</b>		2
<b>Kontakt</b>		iz@ans.edu.pl



## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>	
	Technologia informacyjna Information Technology						D.MI.6a.T.I.	
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>							
	Moduł I Ogólnouczelniany							
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>							
	rok I, semestr 2							
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>	
	do wyboru						polski	
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>								
<b>Wymagania wstępne</b>								
brak								
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>
<b>Wykłady</b>	<b>Ćwiczenia</b>	<b>Lektoraty</b>	<b>Laboratoria</b>	<b>Warsztaty</b>	<b>Seminaria</b>	<b>Zajęcia praktyczne</b>		<b>3</b>
			30			MCSM	Szpital	
<b>Cele przedmiotu</b>								
Wysztalcenie umiejętności praktycznego wykorzystania wybranego oprogramowania komputerowego oraz przygotowanie do aktywnego funkcjonowania w tworzącym się społeczeństwie informacyjnym.								
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>								
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>								
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>							
	P_W01	problemy związane z bezpieczeństwem i przetwarzaniem danych						
		K_W25						
	P_W02	komunikaty i sygnały generowane przez oprogramowanie komputerowe						
	K_W25							
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>							
	P_U01	korzystać z wybranych usług internetowych i programów						
		K_U22						
	P_U02	opracować dokumenty zgodnie z zasadami edycji tekstu i wizualizacji danych						
		K_U22						
	P_U03	wykorzystywać arkusz kalkulacyjny do obliczeń i graficznej prezentacji danych liczbowych, przygotować efektywne prezentacje multimedialne						
		K_U22, K_U23						
	P_U04	użytkować komputer zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy						
	K_U22							
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>							
	P_K01	przestrzegania praw autorskich podczas korzystania z ogólnodostępnych zasobów informacyjnych						
		K_K11						
<b>Treści programowe</b>								<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>
<b>LABORATORIUM KOMPUTEROWE</b> 1. Wybrane problemy bezpieczeństwa danych, informacji i systemów. Organizacja stanowiska pracy. 2. Główne założenia technologii informacyjnej /ICT/ - prawne aspekty. 3. Praca z dokumentami w różnych formatach plików. Szybkość i efektywność pracy. 4. Wstawianie do dokumentów tabel, obrazów i rysunków. Zasady tworzenia i redagowania dokumentów. 5. Organizacja widoku strony. Redagowanie podstawowych dokumentów urzędowych. 6. Warstwa graficzna edytora. Formularze.								P_W01, P_W02, P_K01 P_W01, P_K01 P_U01 P_U02, P_U04  P_U01, P_U04 P_U01, P_U02, P_U04

7. Ustawianie strony, sprawdzanie i poprawianie napisanego tekstu. Posługiwanie się siecią.	P_U01, P_U04
8. Zasady udostępniania plików i folderów. Komunikacja w lokalnej sieci komputerowej. Funkcje przeglądarek internetowych.	P_U01, P_U04
9. Metody i sposoby korzystania z serwisów WWW. Poczta elektroniczna: zakładanie konta poczty e-mail oraz konfiguracja aplikacji klienckich. Usługi komunikacyjne w sieci Internet.	P_U01, P_U04
10. Podstawy HTML. Organizacja skroszytów i arkuszy. Adresowanie komórek i bloków.	P_U01, P_U04
11. Graficzna interpretacja danych.	P_U01, P_U02, P_U04
12. Praktyczne zastosowanie arkusza kalkulacyjnego.	P_U03, P_U04
13. Wprowadzanie danych do komórek.	P_U03, P_U04
14. Tworzenie prezentacji. Wykonanie prezentacji w Power Point na wybrany temat.	P_U03, P_U04
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Laboratorium komputerowe: Ćwiczenia, praca z tekstem, prezentacja.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. WALKENBACH J. (2016). <i>Microsoft Excel 2016 PL. Biblia</i> . Helion, Gliwice.	
2. FRYE C. (2016). <i>Microsoft Excel 2016. Krok po kroku</i> . APN Promice, Warszawa.	
3. SINCHAK S. (2011). <i>Windows 7 PL. Optymalizacja i dostosowywanie systemu</i> . Helion, Gliwice.	
4. DANOWSKI B. (2006). <i>ABC tworzenia stron www, wyd. 2</i> . Helion, Gliwice.	
<b>Uzupelniająca</b>	
1. KOWALCZYK G. (2016). <i>Word 2016 PL. Ćwiczenia praktyczne</i> . Helion, Gliwice.	
2. LANGER M. (2004). <i>Po prostu Excel</i> . Helion, Gliwice.	
3. TOMASZEWSKA-ADAMAREK A. (2007). <i>ABC Worda</i> . Helion, Gliwice.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02	Laboratorium komputerowe: zaliczenie na ocenę, kolokwia praktyczne na podstawie wykonanych zadań z poszczególnych treści programowych. Ocena końcowa wyznaczona na podstawie średniej z ocen częściowych zdobytych w ciągu semestru, 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_U01 P_U02 P_U03 P_U04	
P_K01	
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	25
Studiowanie literatury	5
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	10
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	<b>75</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>3</b>
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Oprogramowanie biurowe Office Software						D.MI.6b.O.B.			
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł I Ogólnouczelniany									
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok I, semestr 2									
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>					<b>Język wykładowy</b>				
	do wyboru					polski				
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>										
<b>Wymagania wstępne</b>										
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Inne, jakie?	<b>3</b>
			30			MCSM	Szpital			
<b>Cele przedmiotu</b>										
Nabycie biegłości w posługiwaniu się oprogramowaniem biurowym. Nabycie umiejętności swobodnego i sprawnego posługiwania się edytorem tekstu i arkuszem kalkulacyjnym do redagowania dokumentów.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>									
	P_W01	zaawansowane problemy związane z bezpieczeństwem i przetwarzaniem danych								
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>									
	P_U01	świadomie korzystać z wybranych usług internetowych i programów								
	P_U02	interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski przy użyciu oprogramowania biurowego								
	P_U03	posługiwać się językiem specjalistycznym w zakresie branżowym, używając różnych technik informatycznych								
	P_U04	wykorzystać oprogramowanie biurowe, pozyskiwać dane do analizowania konkretnych procesów i zjawisk stosowanych w branży								
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>									
	P_K01	przestrzegania praw autorskich podczas korzystania z ogólnodostępnych zasobów informacyjnych								
<b>Treści programowe</b>										
<b>LABORATORIUM KOMPUTEROWE</b>								<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>		
1. Oprogramowanie biurowe. Bezpieczeństwo, 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.								P_W01, P_K01 P_U01		
								P_U01		
								P_U01, P_U02, P_U04 P_U01, P_U02, P_U04 P_U01, P_U02, P_U04		
								P_U01, P_U02, P_U04		
								P_U01, P_U02, P_U04		

6. Mechanizmy usprawniające redagowanie dokumentów tekstowych np. nagłówek, spis treści, przypisy.	P_U01, P_U04
7. Makrodefinicje. Formularze. Edytor tekstu a PDF – konwersja plików.	P_U01, P_U04
8. Ustawianie strony, sprawdzanie i poprawianie napisanego tekstu.	P_U01, P_U02, P_U04
9. Posługiwanie się siecią dla zbierania materiałów na zadany temat.	P_U01, P_U04
10. Tworzenie makropoleceń wspomagających działanie arkusza kalkulacyjnego i edytora tekstu.	P_U01, P_U02, P_U04
11. Graficzna interpretacja danych.	P_U03, P_U04
12. Operacje bazodanowe w arkuszu kalkulacyjnym. Praktyczne zastosowanie arkusza kalkulacyjnego.	P_U03, P_U04
13. Tworzenie i modyfikacja plików graficznych przy użyciu wybranych aplikacji.	P_U03, P_U04
14. Wykonanie prezentacji w Power Point na wybrany temat.	P_U03, P_U04
15. Metody i sposoby korzystania z serwisów WWW.	P_U03, P_U04
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Laboratorium komputerowe: Ćwiczenia, praca z tekstem, prezentacja.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. KOWALCZYK G. (2016). <i>Word 2016 PL: ćwiczenia praktyczne</i> .	
2. WROTEK W. (2019). <i>Excel2019 PL</i> . Helion, Gliwice.	
3. TOMASZEWSKA A. (2015). <i>PowerPoint 2016 PL</i> . Helion, Gliwice.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. MASŁOWSKI K. (2015). <i>Excel Funkcje w przykładach</i> . Helion, Gliwice.	
2. ALEXANDER M, KUSLEIKA D, WALKENBACH J. (2019). <i>Microsoft Excel® 2019 PL : wyczerpujące źródło wiedzy</i> .	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01	
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04	Laboratorium komputerowe: zaliczenie na ocenę, kolokwia praktyczne na podstawie wykonanych zadań z poszczególnych treści programowych. Ocena końcowa wyznaczona na podstawie średniej z ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru, 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_K01	
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	25
Studiowanie literatury	5
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	10
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	<b>75</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>3</b>
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl



8. Procedura otwarcia działalności gospodarczej na własny rachunek. Wybór formy opodatkowania oraz rozliczenia podmiotu gospodarczego z instytucjami otoczenia (ZUS, Urząd Skarbowy itd.).	P_U01, P_U02
9. Cechy osobowościowe osób prowadzących działalność gospodarczą.	P_W01, P_U01, P_U02
10. Rynek, jego elementy, mechanizm rynkowy. Konkurencja i konkurencyjność w działalności gospodarczej. Innowacyjność w działalności gospodarczej.	P_U01, P_U02, P_K01
11. Ocena działalności gospodarczej przedsiębiorstwa (podstawowe mierniki oceny finansowej przedsiębiorstwa, metody ocena zasobów materialnych i ludzkich).	P_W01, P_U01, P_U02
12. Czynniki ułatwiające i ograniczające podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej. Znaczenie działalności gospodarczej w procesie rozwoju społeczno-gospodarczego.	P_W01, P_U01, P_U02
13. Rola państwa w tworzeniu warunków do gospodarowania. Podstawowe mierniki efektów pracy.	P_W01, P_U01, P_U02
<b>SAMOKSZTAŁCENIE</b> Esej na zadany temat.	P_W01, P_W02, P_K01
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Wykład: Wykład informacyjny, wykład problemowy.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. MILEWSKI R. (2022). <i>Podstawy ekonomii</i> . PWN, Warszawa.	
2. ZAKRZEWSKA-BIELAWSKA A. (2018). <i>Strategie rozwoju przedsiębiorstw</i> . PWE, Warszawa.	
3. JELEŃSKA A, CZERNECKA M. (2016). <i>Prowadzę własną firmę</i> . Forum Doradców Podatkowych, Kraków.	
4. WOLAK-TUZIMEK A. (2019). <i>Spółeczna odpowiedzialność przedsiębiorstwa a konkurencyjność przedsiębiorstwa</i> . CeDeWu, Warszawa.	
5. SAMBORSKA A, SAWULA S. (2015). <i>Jak założyć firmę i prowadzić działalność gospodarczą</i> . Centrum Rozwoju Edukacji Edicon, Poznań.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. GODECKI T. (2016). <i>Polityka wsparcia konkurencyjności gospodarki</i> . PWE, Warszawa.	
2. FILIP P, GRZEBYK M. (2012). <i>Nowoczesne koncepcje finansowania działalności gospodarczej</i> . Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02	Pisemne kolokwium zaliczeniowe - 4 pytania otwarte, oceniane wg poniższej skali punktowej, przy założeniu, że max. liczba punktów za każde pytanie to 2 punkty: 0,0 - 3,0 (ndst); 3,5 - 4,5 (dst); 5,0 (dst+); 5,5 - 6,0 (db); 6,5 (db+); 7,0 - 8,0 (bdb). Samokształcenie: Esej na zadany temat, zaliczenie bez oceny przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu merytorycznego.
P_U01 P_U02	Pisemne kolokwium zaliczeniowe - 4 pytania otwarte, oceniane wg poniższej skali punktowej, przy założeniu, że max. liczba punktów za każde pytanie to 2 punkty: 0,0 - 3,0 (ndst); 3,5 - 4,5 (dst); 5,0 (dst+); 5,5 - 6,0 (db); 6,5 (db+); 7,0 - 8,0 (bdb).
P_K01	Pisemne kolokwium zaliczeniowe - 4 pytania otwarte, oceniane wg poniższej skali punktowej, przy założeniu, że max. liczba punktów za każde pytanie to 2 punkty: 0,0 - 3,0 (ndst); 3,5 - 4,5 (dst); 5,0 (dst+); 5,5 - 6,0 (db); 6,5 (db+); 7,0 - 8,0 (bdb). Samokształcenie: Esej na zadany temat, zaliczenie bez oceny przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu merytorycznego.
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Samokształcenie	15
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	60
<b>Liczba punktów ECTS</b>	2
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Podstawy organizacji i zarządzania Basics of Organization and Management						D.MI.7b.P.O.Z.			
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł I Ogólnouczelniany									
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok III, semestr 5									
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>					<b>Język wykładowy</b>				
	do wyboru					polski				
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>										
<b>Wymagania wstępne</b>										
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Samokształcenie	2
30						MCSM	Szpital		15	
<b>Cele przedmiotu</b>										
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.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>									
	P_W01	czym jest organizacja i zarządzanie jej zasobami oraz zna funkcje zarządzania								
	K_W27									
	P_W02	założenia strategii, struktury organizacyjnej, stylów kierowania, kultury organizacyjnej, polityki personalnej, rozumie istotę zarządzania operacyjnego, taktycznego i strategicznego								
K_W27										
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>									
	P_U01	analizować otoczenie przedsiębiorstwa, korzystać z metod zarządzania strategicznego, rozwiązując problemy organizacyjne								
	K_U27									
	P_U02	wytłumaczyć zależności między poszczególnymi elementami systemu zarządzania								
K_U27										
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>									
	P_K01	dostosowania się do zmieniającego się otoczenia oraz wypełniania określonych ról przez członków organizacji w celu prawidłowego jej funkcjonowania								
	K_K10									
<b>Treści programowe</b>									<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
<b>WYKŁADY</b> 1. Zarządzanie jako dyscyplina naukowa (historia idei zarządzania; ewolucja nauki o zarządzaniu; istota zarządzania; elementy zarządzania). 2. Organizacja i jej otoczenie. Metody analizy otoczenia. Kultura organizacyjna jako istotny zasób organizacji. 3. Struktura organizacji (cechy struktur organizacyjnych; rola struktury i jej typy). 4. Planowanie w organizacji (istota, zadania, metody planowania). 5. Planowanie strategiczne (etapy, metody).									P_W01, P_W02	
									P_W01, P_W02, P_K01	
									P_W01, P_W02, P_K01 P_W02, P_U02, P_K01 P_W02, P_U02, P_K01 P_U01, P_K01	

6. Kierowanie jako istotna funkcja zarządzania (podstawy, style kierowania, koncepcje pracownika w modelach kierowania ludźmi).	P_K01 P_U01, P_K01 P_W02, P_U01, P_K01 P_W02, P_U01, P_K01  P_U01, P_K01
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.	
SAMOKSZTAŁCENIE	
Esej na zadany temat.	P_W01, P_W02, P_K01
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Wykład: Wykład informacyjny.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. GRIFFIN R. (2018). <i>Podstawy zarządzania organizacjami</i> , wyd. 3. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.	
2. KOŹMIŃSKI A, PIOTROWSKI W. (2013). <i>Zarządzanie. Teoria i praktyka</i> , wyd. 5 zm. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.	
3. SMOLAREK M. (2016). <i>Współczesne koncepcje zarządzania w organizacjach</i> . Humanitas, Sosnowiec	
4. STABRYŁA A. (2018). <i>Podstawy organizacji i zarządzanie. Podejścia i koncepcje badawcze</i> . Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Wrocław.	
<b>Uzupelniająca</b>	
1. ROBBINS S, JUDGE T. (2012). <i>Zachowania w organizacji</i> . PWE, Warszawa.	
2. CAMERON K. (2015). <i>Kultura organizacyjna – diagnoza i zmiana</i> . Wolters Kluwer, Warszawa.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02	Pisemne kolokwium zaliczeniowe - 4 pytania otwarte, oceniane wg poniższej skali punktowej, przy założeniu, że max. liczba punktów za każde pytanie to 2 punkty: 0,0 - 3,0 (ndst); 3,5 - 4,5 (dst); 5,0 (dst+); 5,5 - 6,0 (db); 6,5 (db+); 7,0 - 8,0 (bdb). Samokształcenie: Esej na zadany temat, zaliczenie bez oceny przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu merytorycznego.
P_U01 P_U02	Pisemne kolokwium zaliczeniowe - 4 pytania otwarte, oceniane wg poniższej skali punktowej, przy założeniu, że max. liczba punktów za każde pytanie to 2 punkty: 0,0 - 3,0 (ndst); 3,5 - 4,5 (dst); 5,0 (dst+); 5,5 - 6,0 (db); 6,5 (db+); 7,0 - 8,0 (bdb).
P_K01	Pisemne kolokwium zaliczeniowe - 4 pytania otwarte, oceniane wg poniższej skali punktowej, przy założeniu, że max. liczba punktów za każde pytanie to 2 punkty: 0,0 - 3,0 (ndst); 3,5 - 4,5 (dst); 5,0 (dst+); 5,5 - 6,0 (db); 6,5 (db+); 7,0 - 8,0 (bdb). Samokształcenie: Esej na zadany temat, zaliczenie bez oceny przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu merytorycznego.
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Samokształcenie	15
<b>łącznie nakład pracy studenta w godz.</b>	<b>60</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>2</b>
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl



## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>	
	Prawo konsumenckie Consumer Law						D.MI.8a.P.K.	
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>							
	Moduł I Ogólnouczelniany							
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>							
	rok I, semestr 2							
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>	
	do wyboru						polski	
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>								
<b>Wymagania wstępne</b>								
brak								
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>
<b>Wykłady</b>	<b>Ćwiczenia</b>	<b>Lektoraty</b>	<b>Laboratoria</b>	<b>Warsztaty</b>	<b>Seminaria</b>	<b>Zajęcia praktyczne</b>		<b>3</b>
						<b>Praktyki zawodowe</b>	<b>Inne, jakie?</b>	
30						MCSM Szpital		
<b>Cele przedmiotu</b>								
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.								
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>								
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>								
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>							
	P_W01	czynniki wpływające na poziom świadomości konsumenckiej K_W21						
	P_W02	przepisy prawa i orzecznictwo z zakresu prawa konsumenckiego K_W20, K_W21						
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>							
	P_U01	wskazać organizacje chroniące prawa konsumenta K_U27						
	P_U02	rozwiązywać problemy z zakresu prawa konsumenckiego K_U27						
	P_U03	korzystać z przysługujących mu praw konsumenckich K_U27						
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>							
	P_K01	świadomego uczestnictwa w procesach zakupu i dochodzenia roszczeń K_K10						
	P_K02	praktycznego stosowania regulacji ochrony konsumenta w codziennym obrocie społeczno-gospodarczym K_K10						
<b>Treści programowe</b>								<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>
<b>WYKŁADY</b> 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. Klauzule abuzywne. 6. Sprzedaż na odległość oraz poza lokalem przedsiębiorstwa.								P_W01 P_W01, P_K01 P_W02, P_K02 P_W01, P_W02, P_U02, P_K01 P_W01, P_W02, P_U02 P_W01, P_W02, P_U02

7. Organy ochrony konsumenta.	P_W01, P_U01, P_U03, P_K02
8. Organizacje ochrony konsumenta.	P_W01, P_U01, P_U03, P_K02
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Wykład: Wykład konwersatoryjny, case study, praca z tekstem.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. JAGIELSKA M, PODGÓRSKI K, SŁUGOCKA-KRUPA E. (2020). <i>Dochodzenie roszczeń konsumentkich. Nowy ład dla konsumentów</i> . Wydawnictwo CH BECK, Warszawa.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. CZECH T. (2020). <i>Prawa konsumenta. Komentarz</i> . Wolters Kluwer, Warszawa.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02	Zaliczenie na ocenę w formie ustnej; 2 pytania, każde punktowane w skali od 0-5 pkt. Skala ocen: 10 pkt - bdb, 9 pkt - db plus, 8 pkt - db, 7 pkt - dost. plus, 6 pkt - dost, 5-0 pkt - ndst.
P_U01 P_U02 P_U03	
P_K01 P_K02	
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	15
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	25
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	75
<b>Liczba punktów ECTS</b>	3
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia  <b>Kierunek:</b> Dietetyka  <b>Poziom studiów:</b> I stopnia  <b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>				
	Podstawy prawa pracy Basics of Labour Law						D.MI.8b.P.P.P.				
	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>										
	Moduł I Ogólnouczelniany										
	<b>Rok studiów, semestr</b>										
	rok I, semestr 2										
	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>				
	do wyboru						polski				
	<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>										
	<b>Wymagania wstępne</b>										
brak											
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>			
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Inne, jakie?	<b>3</b>	
30						MCSM	Szpital				
<b>Cele przedmiotu</b>											
Zapoznanie studentów z funkcjonowaniem przepisów prawa pracy w praktyce zakładów pracy, w zakresie: nawiązania stosunku pracy i jego rozwiązania, regulacji praw i obowiązków pracownika i pracodawcy oraz skutków prawnych ich nieprzebrzegania, niektórych podstawowych instytucji prawa pracy (czas pracy, urlopy pracownicze, wynagrodzenie za pracę) oraz załatwiania i rozstrzygania sporów pracowniczych.											
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>											
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>											
<b>Wiedza:</b>											
<b>Student zna i rozumie:</b>											
		P_W01	prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy K_W20, K_W21								
		P_W02	normy, systemy i rozkład czasu pracy, zasady wynagradzania za pracę oraz składniki wynagrodzenia, a także rodzaje urlopów i zasady nabywania prawa do urlopu K_W20, K_W21								
		P_W03	uprawnienia związków zawodowych, szczególnie zakładowej organizacji związkowej K_W20, K_W21								
		P_W04	sposoby załatwiania i rozstrzygania sporów pracowniczych K_W20, K_W21								
<b>Umiejętności:</b>											
<b>Student potrafi:</b>											
		P_U01	rozdzielić umowy cywilnoprawne i umowę o pracę oraz określić konsekwencje zawarcia tych umów K_U27								
		P_U02	interpretować przepisy w zakresie podstawowych instytucji prawa pracy K_U27								
		P_U03	sporządzić podstawowe pisma w sprawach pracowniczych (sformułować żądanie i wskazać na jego podstawę prawną) K_U27								
<b>Kompetencje społeczne:</b>											
<b>Student jest gotów do:</b>											
		P_K01	samodzielnego uzupełniania wiedzy z zakresu prawa pracy K_K01								
		P_K02	zapobiegania naruszeniom praw pracowników K_K11								
		P_K03	zachowania właściwych relacji między prawami i obowiązkami pracowniczymi oraz obowiązkami pracodawcy								

		K_K11
<b>Treści programowe</b>		<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>
<p>WYKŁADY</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Podstawowe pojęcia prawne z zakresu prawa pracy, w tym pojęcie stosunku pracy.</li> <li>2. Źródła prawa pracy, podstawowe zasady prawa pracy, klauzula generalna - art. 8 k.p. i jej zastosowanie.</li> <li>3. Umowa o pracę a umowy cywilnoprawne.</li> <li>4. Obowiązki pracodawcy i pracownika, bezpieczeństwo i higiena pracy.</li> <li>5. Mobbing w miejscu pracy i przeciwdziałanie temu zjawisku.</li> <li>6. Sposoby nawiązania stosunku pracy, zawarcie umowy o pracę, elementy konieczne umowy o pracę.</li> <li>7. Rodzaje umów o pracę.</li> <li>8. Sposoby rozwiązywania stosunku pracy, wygaśnięcie stosunku pracy.</li> <li>9. Urlopy i ich rodzaje. Czas pracy.</li> <li>10. Ochrona pracy kobiet, młodocianych i osób niepełnosprawnych. Związki zawodowe.</li> <li>11. Zasady i sposoby wynagradzania za pracę, składniki wynagrodzenia za pracę.</li> <li>12. Odpowiedzialność porządkowa i materialna pracowników.</li> <li>13. Sądy pracy, postępowanie w sprawach z zakresu prawa pracy ( ciężar dowodu, koszty sprawy).</li> <li>14. Pragmatyki służbowe i ich relacja w stosunku do kodeksu pracy.</li> <li>15. Rozwiązywanie mini kazusów z zakresu prawa pracy z wykorzystaniem przepisów prawa pracy i orzecznictwa Sądu Najwyższego..</li> </ol>		<p>P_W01, P_W02, P_W03, P_W04, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02, P_K03 (na poszczególnych wykładach osiągnane są wszystkie wymienione efekty uczenia się)</p>
<b>Metody dydaktyczne</b>		
Wykład: Wykład konwersatoryjny, wykład problemowy, case study.		
<b>Zalecana literatura</b>		
<b>Podstawowa</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. LISZCZ T. (2023). <i>Prawo pracy</i>. Wolters Kluwer, Warszawa (wybrane rozdziały).</li> <li>2. Ustawa z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (tekst jednolity: Dz. U. z 2023 r. poz. 1465).</li> </ol>		
<b>Uzupelniająca</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. GERSDORF M, MANIEWSKA E, RĄCZKA WK, RACZKOWSKI M. (2023). <i>Prawo pracy: pytania i odpowiedzi</i>. Wolters Kluwer, Warszawa (wybrane rozdziały).</li> <li>2. FLOREK L, PISARCZYK Ł. (2023). <i>Prawo pracy</i>. C.H. Beck, Warszawa (wybrane rozdziały).</li> </ol>		
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>		
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>	
P_W01 P_W02 P_W03 P_W04	Zaliczenie pisemne na ocenę: 35 pytań testowych (test wyboru) - 1 pkt. za każde pytanie testowe, 3 pytania otwarte - 2 pkt. za każde pytanie otwarte, 3 mini kazusy - 3 pkt. za każdy prawidłowo rozwiązany kazus. łączna liczba punktów do zdobycia: 50 pkt. Skala ocen : 0-25 pkt. ndst, 26-30 pkt. dst 31-35 pkt. +dst, 36-40 pkt. db, 41-45 pkt. +db, 46-50 pkt. bdb.	
P_U01 P_U02 P_U03		
P_K01 P_K02 P_K03		
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>	
Zajęcia dydaktyczne	30	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	15	
Przygotowanie się do zajęć	10	
Studiowanie literatury	20	
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	75	
<b>Liczba punktów ECTS</b>	3	
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl	



9. Planowanie budżetu programu polityki zdrowotnej finansowanego ze środków publicznych.		P_W02, P_W03, P_U01
10. Analiza efektywności kosztów.		P_W02, P_W03, P_U01
<b>Metody dydaktyczne</b>		
Wykład: Wykład konwersatoryjny, dyskusja, case study.		
<b>Zalecana literatura</b>		
<b>Podstawowa</b>		
1. GETZEN T. (2023). <i>Ekonomika zdrowia</i> . Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.		
2. MORRIS S, DEVLIN N, PARKIN D. (2012). <i>Ekonomia w ochronie zdrowia</i> . Oficyna Wolters Kluwer business, Warszawa.		
<b>Uzupełniająca</b>		
1. SUCHECKA J. (2011). <i>Finansowanie ochrony zdrowia</i> . ABC, Warszawa.		
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>		
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>	
P_W01 P_W02 P_W03	Zaliczenie na ocenę – test z pytaniami otwartymi. Progi procentowe: 100-90% (bdb), 89-85% (+db), 84-75% (db), 74-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst).	
P_U01		
P_K01		
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>	
Zajęcia dydaktyczne	30	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	15	
Studiowanie literatury	15	
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	<b>60</b>	
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>2</b>	
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl	

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia  <b>Kierunek:</b> Dietetyka  <b>Poziom studiów:</b> I stopnia  <b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Prawo medyczne Medical Law						D.MI.9b.P.M.			
	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł I Ogólnouczelniany									
	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok I, semestr 1									
	<b>Status przedmiotu</b>				<b>Język wykładowy</b>					
	do wyboru				polski					
	<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>									
<b>Wymagania wstępne</b>										
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Inne, jakie?	2
30						MCSM	Szpital			
<b>Cele przedmiotu</b>										
Poznanie regulacji prawa medycznego.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Student zna i rozumie:</b>										
<b>Wiedza:</b>	P_W01	etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka								
		K_W20								
	P_W02	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 RP i UE								
		K_W21								
	P_W03	wybrane zagadnienia z zakresu prawa, przedsiębiorczości i prawnych uwarunkowań prowadzenia działalności gospodarczej								
		K_W27								
<b>Student potrafi:</b>										
<b>Umiejętności:</b>	P_U01	stosować przepisy prawa dotyczące praktyki zawodowej dietetyka								
		P_U27								
	P_U02	posługiwać się terminologią z zakresu prawa medycznego								
		P_U27								
<b>Student jest gotów do:</b>										
<b>Kompetencje społeczne:</b>	P_K01	do przestrzegania praw pacjenta								
		P_K05								
	P_K02	do przestrzegania tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia								
		K_K06								
<b>Treści programowe</b>									<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
<b>WYKŁADY</b> 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.									P_W01, P_W02, P_W03 P_U02 P_W01, P_W02, P_W03 P_U01 P_W01, P_W02, P_W03 P_W02, P_W03, P_K01 P_W02, P_W03, P_K02	

8. Tworzenie, prowadzenie, przechowywanie i udostępnianie dokumentacji medycznej.		P_W01, P_W02, P_W03
<b>Metody dydaktyczne</b>		
Wykład: Wykład konwersatoryjny, dyskusja, case study.		
<b>Zalecana literatura</b>		
<b>Podstawowa</b>		
1. FIUTAK A. (2021). <i>Prawo w medycynie</i> . CH BECK, Warszawa.		
2. KUBIAK R. (2021). <i>Prawo medyczne</i> . CH BECK, Warszawa.		
<b>Uzupełniająca</b>		
1. NESTOROWICZ M. (2022). <i>Prawo medyczne. Komentarze i glosy do orzeczeń sądowych</i> . Wolters Kluwer, Warszawa.		
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>		
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>	
P_W01 P_W02 P_W03	Zaliczenie na ocenę – test z pytaniami otwartymi. 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_K01 P_K02		
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>	
Zajęcia dydaktyczne	30	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	15	
Studiowanie literatury	15	
<b>łącznie nakład pracy studenta w godz.</b>	<b>60</b>	
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>2</b>	
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl	



## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Zdrowie publiczne Public Health						D.MI.10.Z.P.			
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł I Ogólnouczelniany									
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok III, semestr 6									
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>			
	obowiązkowy						polski			
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>										
<b>Wymagania wstępne</b>										
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>									<b>Liczba punktów ECTS</b>	
<b>Wykłady</b>	<b>Ćwiczenia</b>	<b>Lektoraty</b>	<b>Laboratoria</b>	<b>Warsztaty</b>	<b>Seminaria</b>	<b>Zajęcia praktyczne</b>		<b>Praktyki zawodowe</b>	<b>Samokształcenie</b>	<b>2</b>
30						MCSM	Szpital		15	
<b>Cele przedmiotu</b>										
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.										
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>									
	P_W01	zadania z zakresu zdrowia publicznego								
		K_W22								
	P_W02	kulturowe, społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia publicznego								
		K_W23								
P_W03	podstawowe pojęcia dotyczące zdrowia i choroby									
	K_W22									
P_W04	zasady funkcjonowania rynku usług medycznych w Rzeczypospolitej Polskiej i wybranych państwach członkowskich Unii Europejskiej									
	K_W22									
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>									
	P_U01	ocenić światowe trendy dotyczące ochrony zdrowia w aspekcie najnowszych danych epidemiologicznych i demograficznych								
		K_U12								
	P_U02	analizować i oceniać funkcjonowanie różnych systemów opieki medycznej oraz identyfikować źródła ich finansowania								
	K_U12									
<b>Treści programowe</b>									<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
<b>WYKŁADY</b> 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.									P_W02, P_W03 P_W01, P_W03 P_W01, P_W04 P_W02, P_W03, P_U02 P_W02, P_U02	

6. Międzynarodowa polityka zdrowotna światowej Organizacji Zdrowia (WHO).	P_W04, P_U02
7. Promocja zdrowia i profilaktyka: jej znaczenie dla współczesnej koncepcji zdrowia.	P_W02, P_U02
8. Współczesne strategie opieki zdrowotnej i programy zdrowotne w realizacji zdrowia.	P_W01, P_U02
9. Globalne czynniki ryzyka.	P_U01
10. Międzynarodowa klasyfikacja chorób i procedur medycznych.	P_W04
11. Czynniki kształtujące stan zdrowia.	P_U01
12. Koncepcja medycyny pracy.	P_W04
13. Elementy prawa w zdrowiu publicznym.	P_W04
14. Nowe zagrożenia zdrowotne.	P_U01
15. Determinanty zdrowia.	P_W03
<b>SAMOKSZTAŁCENIE</b> Praca pisemna na zadany temat.	P_U01
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Wykład: Prezentacja, studium przypadku, dyskusja.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. LEOWSKI J. (2020). <i>Polityka zdrowotna a zdrowie publiczne</i> . CeDeWu, Warszawa.	
2. KULIK TB, LATALSKI M. (2015). <i>Zdrowie publiczne</i> . PZWL, Warszawa.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. WOJTCZAK A. (2018). <i>Aktualne wyzwania zdrowotne społeczeństw</i> . CeDeWu, Warszawa.	
2. SADOWSKA M, LIS W. (2022). <i>Bezpieczeństwo zdrowotne w praktyce medycznej</i> . Kluwer, Warszawa	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02 P_W03 P_W04	Zaliczenie na ocenę – test wielokrotnego wyboru. Progi punktowe: 70-64 - bdb; 63-60 - plus dobry; 59-56 - dobry; 55-50 - plus dostateczny; 49-40 - dostateczny; 39-0 - niedostateczny.
P_U01 P_U02	Zaliczenie na ocenę – test wielokrotnego wyboru. Progi punktowe: 70-64 - bdb; 63-60 - plus dobry; 59-56 - dobry; 55-50 - plus dostateczny; 49-40 - dostateczny; 39-0 - niedostateczny. Samokształcenie: Esej na zadany temat, zaliczenie bez oceny przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu merytorycznego.
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Studiowanie literatury	10
Samokształcenie	15
<b>łącznie nakład pracy studenta w godz.</b>	60
<b>Liczba punktów ECTS</b>	2
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia  <b>Kierunek:</b> Dietetyka  <b>Poziom studiów:</b> I stopnia  <b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>							<b>Kod przedmiotu</b>		
	Ochrona własności intelektualnej z przysposobieniem bibliotecznym Protection of Intellectual Property with library skills training							D.MI.11.O.W.I.P.B.		
	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł I Ogólnouczelniany									
	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok I, semestr 1									
	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>			
	obowiązkowy						polski			
	<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>									
	<b>Wymagania wstępne</b>									
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Inne, jakie?	1
15						MCSM	Szpital			
<b>Cele przedmiotu</b>										
<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> <p>Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.</p>										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Student zna i rozumie:</b>										
<b>Wiedza:</b>	P_W01	podstawowe zasady korzystania z systemu biblioteczno-informacyjnego, wyszukiwania i selekcji informacji naukowej								
		K_W26								
	P_W02	podstawowe pojęcia prawa autorskiego i prawa własności przemysłowej								
		K_W26								
	P_W03	modele ochrony praw własności intelektualnej, w tym modele ochrony własności przemysłowej oraz prawa autorskiego								
		K_W26								
<b>Student potrafi:</b>										
<b>Umiejętności:</b>	P_U01	pogłębić wiedzę z zakresu prawa autorskiego w zakresie potrzebnym do wykonywania swojego zawodu								
		K_U12								
	P_U02	posługiwać się poznanymi pojęciami prawnymi do oceny stanów faktycznych związanych z wykorzystaniem prawa podczas pisania prac zaliczeniowych, dyplomowych oraz projektów								
		K_U12								
<b>Student jest gotów do:</b>										
<b>Kompetencje społeczne:</b>	P_K01	przestrzegania praw własności intelektualnej podczas studiów i w trakcie pracy zawodowej								
		K_K11								
	P_K02	pogłębiania wiedzy z zakresu prawa autorskiego i prawa własności przemysłowej podczas studiowania i pracy zawodowej								
K_K11										

Treści programowe		Przedmiotowe efekty uczenia się
<p>WYKŁADY</p> <p>1-2. Organizacja systemu biblioteczno-informacyjnego uczelni. Charakterystyka zbiorów. Charakterystyka i zasady korzystania z katalogów bibliotecznych oraz zbiorów i źródeł informacji.</p> <p>3-4. Pojęcie i historia własności intelektualnej. Prawa własności intelektualnej jako dobra niematerialne. Prawo autorskie – pojęcie i przedmiot. Pojęcie utworu. Prawa pokrewne – pojęcie i przedmiot. Regulacje prawne dotyczące utworów rozpowszechnianych w Internecie. Pojęcie praw własności przemysłowej. Pojęcie wynalazku. Zdolność patentowa. Udzielenie patentu. Charakter prawny patentu. Wygaśnięcie patentu. Wzory użytkowe: pojęcie, treść, naruszenie prawa ochronnego. Wzory przemysłowe: pojęcie, treść, naruszenie prawa z rejestracji. Znak towarowy: pojęcie, funkcje, prawo ochronne na znak towarowy. Oznaczenie geograficzne: pojęcie, funkcje, prawo z rejestracji na oznaczenie geograficzne.</p> <p>5. Pojęcie plagiatu. Odpowiedzialność karna i cywilna z tytułu plagiatu. Odpowiedzialność dyscyplinarna studenta związana z popełnieniem plagiatu.</p>		<p>P_W01</p> <p>P_W02, P_U01, P_U01, P_K01, P_K02</p> <p>P_W03, P_U02, P_K01, P_K02</p>
<b>Metody dydaktyczne</b>		
Wykład: Wykład konwersatoryjny, case study, dyskusja.		
<b>Zalecana literatura</b>		
<b>Podstawowa</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. WETOSZKA D. (2019) <i>Prawo własności intelektualnej</i>. C.H. Beck, Warszawa.</li> <li>2. SIĘNĄCZYŁO-CHLABICZ J. (2019). <i>Prawo własności intelektualnej</i>. Wolters Kluwer, Warszawa.</li> <li>3. BARCZEWSKI M, KOWALSKA E. (2019). <i>Leksykon prawa własności intelektualnej. 100 podstawowych pojęć</i>. C.H. Beck, Warszawa.</li> </ol>		
<b>Uzupełniająca</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. BARTA J, MARKIEWICZ R. (2018). <i>Prawo autorskie i prawa pokrewne</i>. Wolters Kluwer, Warszawa.</li> <li>2. NOWIŃSKA E, PROMIŃSKA U, SZCZEPANOWSKA-KOZŁOWSKA K. (2021). <i>Prawa własności przemysłowej. Przedmiot, treść i naruszenie</i>. Wolters Kluwer, Warszawa.</li> <li>3. POŹNIAK-NIEDZIELSKA M, SZCZOTKA J. (2020). <i>Prawo autorskie. Zarys problematyki</i>. Wolter Kluwer, Warszawa.</li> </ol>		
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>		
Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia	
P_W01 P_W02 P_W03	Zaliczenie na ocenę w formie ustnej; 2 pytania, każde punktowane w skali od 0-5 pkt. Skala ocen: 10 pkt - bdb, 9 pkt - db plus, 8 pkt - db, 7 pkt - dost. plus, 6 pkt - dost, 5-0 pkt - ndst.	
P_U01 P_U02		
P_K01 P_K02		
<b>Nakład pracy studenta</b>		<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne		15
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia		5
Przygotowanie się do zajęć		5
Studiowanie literatury		5
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>		<b>30</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>		<b>1</b>
<b>Kontakt</b>		iz@ans.edu.pl



4. Marketing bezpośredni i na podstawie baz danych klientów. sprzedaż osobista a marketing interaktywny. Internet alternatywą dla poczty pantoflowej.	P_W01, P_W02, P_K01
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).	P_W01, P_W02, P_U01
6. Zarządzanie logistyką i zakupami.	P_W01, P_W02, P_U01
7. Zarządzanie zasobami ludzkimi (istota zarządzania zasobami ludzkimi, planowanie zasobów).	P_W01, P_W02, P_U02
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja, dyskusja.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. GRIFFIN RW. (2018). <i>Podstawy zarządzania organizacjami</i> , wyd. 3. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.	
2. KOŹMIŃSKI AK, PIOTROWSKI W. (2013). <i>Zarządzanie. Teoria i praktyka</i> , wyd. 5 zm. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.	
3. MICHALSKI E. (2017). <i>Marketing. Podręcznik akademicki</i> , wyd. 2. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. STONER JAF, FREEMAN RE, GILBERT D. (2011). <i>Kierowanie</i> , wyd. 2. PWE, Warszawa.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02	Zaliczenie na ocenę – test, pytania zamknięte i otwarte. Progi procentowe: 100-96% (bdb), 95-90% (+db), 89-80% (db), 79-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst).
P_U01 P_U02	
P_K01	
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	15
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	<b>30</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>1</b>
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia  <b>Kierunek:</b> Dietetyka  <b>Poziom studiów:</b> I stopnia  <b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Etyka zawodu dietetyka Ethics of Dietician Profession						D.MI.12b.E.Z.D.			
	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł I Ogólnouczelniany									
	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok III, semestr 5									
	<b>Status przedmiotu</b>				<b>Język wykładowy</b>					
	do wyboru				polski					
	<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>									
	<b>Wymagania wstępne</b>									
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Inne, jakie?	1
15						MCSM	Szpital			
<b>Cele przedmiotu</b>										
Zapoznanie studentów z wybranymi zagadnieniami etyki filozoficznej oraz z zagadnieniami etyki zawodowej, z uwzględnieniem norm poszanowania własności intelektualnej.										
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewni osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>										
<b>Student zna i rozumie:</b>										
		P_W01	etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka							
		K_W20								
<b>Umiejętności:</b>										
<b>Student potrafi:</b>										
		P_U01	brać odpowiedzialność za działania ujęte w kodeksach etyki zawodowej							
		K_U32								
<b>Kompetencje społeczne:</b>										
<b>Student jest gotów do:</b>										
		P_K01	rozstrzygnięcia dylematów etycznych w zawodzie dietetyka							
		K_K08								
<b>Treści programowe</b>									<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
<b>WYKŁADY</b> 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.									P_W01, P_U01, P_K01 P_W01, P_U01, P_K01 P_W01, P_U01, P_K01 P_W01, P_U01, P_K01 P_W01, P_U01, P_K01 P_W01, P_U01, P_K01	
<b>Metody dydaktyczne</b>										
Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja, dyskusja.										
<b>Zalecana literatura</b>										
<b>Podstawowa</b>										
1. MACLNTYRE A. (2013). <i>Krótką historia etyki</i> , wyd. 3. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.										
2. ŁUKÓW P, PASIERSKI T. (2013). <i>Etyka medyczna z elementami filozofii</i> . Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.										
<b>Uzupełniająca</b>										
1. HARTMAN J, WOLEŃSKI J. (2009). <i>Wiedza o etyce</i> , wyd. 2 uzup. Wydawnictwo Szkolne PWN, Warszawa.										
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>										

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia	
P_W01	Zaliczenie na ocenę – test, pytania zamknięte i otwarte. Progi procentowe: 100-96% (bdb), 95-90% (+db), 89-80% (db), 79-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst).	
P_U01		
P_K01		
Nakład pracy studenta		Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne		15
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia		5
Przygotowanie się do zajęć		5
Studiowanie literatury		5
<b>łącznie nakład pracy studenta w godz.</b>		<b>30</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>		<b>1</b>
<b>Kontakt</b>		iz@ans.edu.pl



## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>	
	Komunikacja społeczna Social Communication						D.MI.13a.K.S.	
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>							
	Moduł I Ogólnouczelniany Blok przedmiotów z nauk społecznych							
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>							
	rok 1, semestr 2							
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>	
	do wyboru						polski	
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>								
<b>Wymagania wstępne</b>								
brak								
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>
<b>Wykłady</b>	<b>Ćwiczenia</b>	<b>Lektoraty</b>	<b>Laboratoria</b>	<b>Warsztaty</b>	<b>Seminaria</b>	<b>Zajęcia praktyczne</b>		<b>3</b>
30						MCSM	Szpital	
<b>Cele przedmiotu</b>								
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.								
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>								
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>								
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>							
	P_W01	pojęcia z zakresu komunikacji społecznej, w tym te odnoszące się do komunikacji niewerbalnej K_W15, K_W28						
	P_W02	zasady uczestnictwa w życiu społecznych (oddziaływanie na innych, techniki manipulacji, NLP) K_W15, K_W28						
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>							
	P_U01	wskazać i opisać elementy komunikacji społecznej, szczególnie te odnoszące się do komunikacji niewerbalnej K_U28						
	P_U02	zdefiniować właściwe i pożądane postawy komunikacyjne w relacjach międzyludzkich w różnych środowiskach, w tym środowisku międzykulturowym i międzynarodowym K_U28						
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>							
	P_K01	stosowania zasad etycznych w relacjach z innymi ludźmi, jest świadomy ważności komunikowania społecznego						
		K_K01						
<b>Treści programowe</b>								<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>
<b>WYKŁADY</b> 1. Komunikowanie społeczne jako proces. 2. Sposoby, formy, typy i poziomy komunikowania społecznego. 3. Rola języka, poprawność językowa i najczęstsze błędy w komunikowaniu 4-7. Komunikacja niewerbalna i jej elementy 8. Stereotypy społeczne w komunikacji społecznej. 9. Komunikowanie międzykulturowe. 10. Rola NLP w komunikowaniu społecznym. 11. Wywieranie wpływu na ludzi. 12-13. Komunikacja internetowa; media społecznościowe. 14. Nowe zjawiska w procesie komunikowania.								K_W01, K_W02, K_U01, K_U02, K_K01 (wszystkie przedmiotowe efekty uczenia się są realizowane w każdej treści wykładowej)

<b>Metody dydaktyczne</b>	
Wykład: Wykład konwersatoryjny	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. CIALDINI R. (2015). <i>Wywieranie wpływu na ludzi</i> , wyd. 6, GWP, Gdańsk (wybrane fragmenty).	
2. DOBEK-OSTROWSKA B. (2004). <i>Podstawy komunikowania społecznego</i> , wyd. 2, Astrum, Wrocław (wybrane fragmenty).	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. BATORSKI D. (2015). <i>Filtrowanie społecznościowe w Internecie – nowy sposób docierania do treści i jego konsekwencje</i> , <i>Studia Medioznawcze</i> , 3 (62): 43-57.	
2. BOCHEŃSKA-WŁOSTOWSKA K, ŚLIWERSKI W. (2009). <i>Akademia umiejętności interpersonalnych: 20 spotkań z komunikacją</i> , Oficyna Wydawnicza Impuls, Kraków (wybrane fragmenty).	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02	Zaliczenie ustne na ocenę: student losuje 3 pytania, za każdą odpowiedź otrzymuje max. 4 pkt. (za 3 odpowiedzi max. student może uzyskać 12 pkt.), ocena wystawiana jest zgodnie z zasadą: 12 pkt. - ocena 5,0; 11 pkt. - ocena 4,5; 10 pkt. - ocena 4,0; 9 pkt. - ocena 3,5; 8 - 7 pkt. - ocena 3,0; 6 pkt. i poniżej - ocena 2,0.
P_U01 P_U02	
P_K01	
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	20
Studiowanie literatury	25
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	75
<b>Liczba punktów ECTS</b>	3
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia  <b>Kierunek:</b> Dietetyka  <b>Poziom studiów:</b> I stopnia  <b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>							<b>Kod przedmiotu</b>		
	Nowe media New Media							D.MI.13b.N.M.		
	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł I Ogólnouczelniany Blok przedmiotów z nauk społecznych									
	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok I, semestr 2									
	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>			
	do wyboru						polski			
	<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>									
	<b>Wymagania wstępne</b>									
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Inne, jakie?	<b>3</b>
30						MCSM	Szpital			
<b>Cele przedmiotu</b>										
Przekazanie wiedzy na temat istoty i funkcjonowania mediów w systemie społecznym, w wymiarze jednostkowym, grupowym i społecznym. Określenie czynników warunkujących rozwój nowych mediów. Zdobycie przez studentów wiedzy umożliwiającej zarządzanie komunikacją w nowych mediach i przygotowanie studentów do krytycznej analizy aktywności w nowych mediach.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Student zna i rozumie:</b>										
<b>Wiedza:</b>	P_W01	terminologię charakterystyczną dla nowych mediów								
		K_W25								
	P_W02	różne rodzaje struktur, instytucji i więzi społecznych, występujących w sferze nowych mediów, zachodzące między nimi prawidłowości i zależności								
	K_W25									
P_W03	zasady funkcjonowania nowych mediów we współczesnym społeczeństwie									
	K_W25									
<b>Student potrafi:</b>										
<b>Umiejętności:</b>	P_U01	poprawnie analizować przyczyny i przebieg procesów komunikacji w nowych mediach, zdiagnozować zagrożenia komunikacji w sieci								
		K_U22								
	P_U02	oceniać jakość zróżnicowanego kontentu nowych mediów, a także usług za ich pośrednictwem świadczonych								
		K_U22								
P_U03	wskazać optymalne metody i sposoby realizowania celów komunikacji w nowych mediach oraz wskazać szanse ich realizacji i zagrożenia									
	K_U22									
P_U04	rozzróżnić i wyjaśnić, na czym polega zarówno pozytywny, jak i negatywny wpływ nowych mediów na społeczeństwa									
	K_U22, K_U28									
<b>Student jest gotów do:</b>										
<b>Kompetencje społeczne:</b>	P_K01	świadomego oceniania znaczenia roli twórcy i odbiorcy treści dystrybuowanych w Internecie i nowych mediach, a także ma pogłębioną wiedzę na temat specyfiki różnych kanałów komunikacji internetowej								
		K_K09								

	P_K02	zarządzania informacją w przestrzeni mediów internetowych, ze szczególnym uwzględnieniem krytycznej oceny odbieranych treści w Internecie
		K_K09
<b>Treści programowe</b>		<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>
<p>WYKŁADY</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Media w przestrzeni społecznej.</li> <li>Nowe media i nowe technologie: charakterystyka nowych mediów i koncepcje definicyjne.</li> <li>Stare media vs nowe media: charakterystyka właściwości i zależności.</li> <li>Koncepcje rozwoju nowych mediów w kontekście modelu krzywej EPS.</li> <li>Rzeczywistość wirtualna i immersja: historia i perspektywy.</li> <li>Informacja versus dezinformacja.</li> <li>Ekonomia polityczna nowych mediów.</li> <li>Funkcjonowanie nowych mediów i ich wpływ społeczny.</li> <li>Funkcjonowanie nowych mediów i ich wpływ społeczny.</li> <li>Społeczne formy nowych mediów - media społecznościowe.</li> <li>Marketing biznesowy i osobisty w nowych mediach.</li> <li>Etyka nowych mediów.</li> <li>Problemy i zagrożenia związane z komunikacją w nowych mediach: społeczne, psychologiczne, prawne, kulturowe.</li> <li>Nowe media jako czynnik radykalizacji politycznej i zmiany społecznej.</li> <li>Nowe media w życiu codziennym.</li> </ol>		<p>P_W01, P_W02, P_W03 P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01, P_K02</p> <p>(wszystkie przedmiotowe efekty uczenia się są realizowane we wszystkich treściach wykładowych)</p>
<b>Metody dydaktyczne</b>		
Wykład: Wykład problemowy, studium przypadku, dyskusja.		
<b>Zalecana literatura</b>		
<b>Podstawowa</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>BARNEY D. (2008). <i>Społeczeństwo sieci</i>, Warszawa.</li> <li>DIJK VAN J. (2010). <i>Społeczne aspekty nowych mediów: analiza społeczeństwa sieci</i>, PWN, Warszawa.</li> <li>JEZIŃSKI M. (2009). <i>Nowe media a media tradycyjne</i>. Prasa, reklama, Internet, Toruń.</li> <li>MAJOREK M. (2015). <i>Od kultury popularnej do kultury kreatywności</i>. Universitas, Kraków.</li> <li>MANOVICH L. (2006). <i>Język nowych mediów</i>. Warszawa: WAIp.</li> <li>MIOTK A. (2013). <i>Skuteczne social media: prowadź działania, osiągnij zamierzone efekty</i>. Helion, Gliwice.</li> <li>LEVINSON P. (2010). <i>Nowe nowe media</i>. WAM, Kraków.</li> </ol>		
<b>Uzupełniająca</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>CELIŃSKI P. (2013). <i>Postmedia. Cyfrowy kod i bazy danych</i>. Lublin, postmedia.pl.</li> <li>FALLS J, DECKERS E. (2013). <i>Media społecznościowe bez ściemy: jak kreować markę</i>. Wydawnictwo Helion, Gliwice.</li> <li>SOKOŁOWSKI M. (red.) (2013). <i>Nowe media i wyzwania współczesności</i>. Wydawnictwo Adam Marszałek, Toruń.</li> <li>WAŁOTEK-ŚCIAŃSKA K, SZYSZKO M. (red.) (2014). <i>Homo irretitus: w sieci serwisów społecznościowych, reklamy i marketingu społecznego</i>. Wyższa Szkoła Humanitas, Sosnowiec.</li> <li>ZAWOJSKI P. (red) (2015). <i>Klasyczne dzieła sztuki nowych mediów</i>. Katowice. Online.</li> <li>ZAWOJSKI P. (2010). <i>Cyberkultura. Syntopia sztuki, nauki i technologii</i>. Warszawa.</li> </ol>		
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>		
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>	
P_W01 P_W02 P_W03	Wykład: zaliczenie ustne na ocenę: student losuje 3 pytania, za każdą odpowiedź otrzymuje max. 4 pkt. (za 3 odpowiedzi max. student może uzyskać 12 pkt.), ocena wystawiana jest zgodnie z zasadą: 12 pkt. - ocena 5,0; 11 pkt. - ocena 4,5; 10 pkt. - ocena 4,0; 9 pkt. - ocena 3,5; 8 - 7 pkt. - ocena 3,0; 6 pkt. i poniżej - ocena 2,0.	
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04	Wykład: wykonanie projektu na zadany temat: zaliczenie bez oceny (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu merytorycznego, co jest warunkiem dopuszczenia do zaliczenia ustnego.	
P_K01 P_K02	Wykład: nabywane podczas dyskusji problemowej na zajęciach.	
<b>Nakład pracy studenta</b>		<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne		30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia		15
Studiowanie literatury		15
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju		15

<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	75
<b>Liczba punktów ECTS</b>	3
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>		
	Psychologia Psychology						D.MI.14a.P.		
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>								
	Moduł I Ogólnouczelniany Blok przedmiotów z nauk społecznych								
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>								
	rok I, semestr 1								
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>		
	do wyboru						polski		
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>									
<b>Wymagania wstępne</b>									
brak									
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>	
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	2
30						MCSM	Szpital		
<b>Cele przedmiotu</b>									
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.									
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>									
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>									
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>								
	P_W01	procesy emocjonalne i motywacyjne oraz strukturę i funkcje świadomości; zna pojęcie inteligencji i osobowości; zna definicję stresu i odnosi się do skutków działania stresu i metod radzenia sobie z nim							
	K_W28								
	P_W02	jak sytuacja społeczna wpływa na zachowanie człowieka; rozumie, co może wpływać na oceny zachowania innych ludzi							
K_W28									
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>								
	P_U01	wyciągnąć konstruktywne wnioski odnośnie tego, co sprawia, że zachowujemy się w określony sposób i wykazać się umiejętnościami skutecznego radzenia sobie ze stresem							
	K_U28								
	P_U02	wyjaśnić, w jaki sposób jedni ludzie wpływają na innych; zaprezentować w jaki sposób konstruujemy nasze subiektywne interpretacje cech i postępowania innych ludzi w odniesieniu do naszych relacji z nimi							
K_U28									
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>								
	P_K01	szerszego spostrzegania relacji międzyludzkich, biorąc pod uwagę to, że rozwój osobowości i doskonalenie zawodowe trwa przez całe życie							
	K_K01								
<b>Treści programowe</b>								<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
<b>WYKŁADY</b> 1. Psychologia jako nauka. 2. Świadomość. 3. Wpływ nieświadomości na życie świadome. 4. Emocje. Osobowość. 5. Inteligencja. 6. Motywacja.								P_W02, P_U01, P_K01 P_W01, P_U01 P_W01, P_U01 P_W01, P_U01, P_K01 P_W01, P_U02 P_W01, P_U02	

7. Stres. 8. Atrakcyjność fizyczna i interpersonalna. 9. Techniki manipulacji. 10. Zjawisko hiperuległości. 11. Konformizm. 12. Prawidłowości spostrzegania innych ludzi. 13. Agresja.	P_W01, P_U02 P_W02, P_U02, P_K01 P_W02, P_U01, P_U02 P_W02, P_U01, P_U02 P_W02, P_U01, P_U02 P_W02, P_U02, P_K01 P_W01, P_U02
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja, dyskusja.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. WOJCISZKE B. (2006). <i>Człowiek wśród ludzi: zarys psychologii społecznej</i> , wyd. 5. Wydawnictwo Naukowe Scholar, Warszawa. 2. ZIMBARDO P. (2019). <i>Psychologia i życie</i> , wyd. 4. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa. 3. WOSIŃSKA W. (2004). <i>Psychologia życia społecznego</i> . GWP, Gdańsk.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. DIENER E, BISWAS-DIENER R. (2010). <i>Szczęście: [odkrywanie bogactwa psychicznego]</i> . Smak Słowa, Sopot. 2. KOSSLYN S, ROSENBERG R. (2006). <i>Psychologia. Mózg, człowiek, świat</i> . Znak, Społeczny Instytut Wydawniczy, Kraków. 3. ŁUKASZEWSKI W. (2011). <i>Wielkie pytania psychologii</i> , wyd. 2. GWP, Gdańsk.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02	Test na koniec semestru (pytania zamknięte, jednokrotnego wyboru). Progi ocenowe: 20-18 (bdb), 17 (+db), 16-15 (db), 14-13 (+dst), 12 (dst), 11-0 (ndst.).
P_U01 P_U02 P_K01	Prezentacje multimedialne wykonywane przez studentów, dotyczące wybranych zagadnień z zakresu psychologii (zal) – dyskusja; przedłożenie prezentacji upoważnia do przystąpienia do napisania testu.
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	10
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	5
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	<b>60</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>2</b>
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>	
	Socjologia Sociology						D.MI.14b.S.	
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>							
	Moduł I Ogólnouczelniany Blok przedmiotów z nauk społecznych							
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>							
	rok I, semestr 1							
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>	
	do wyboru						polski	
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>								
<b>Wymagania wstępne</b>								
brak								
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>
<b>Wykłady</b>	<b>Ćwiczenia</b>	<b>Lektoraty</b>	<b>Laboratoria</b>	<b>Warsztaty</b>	<b>Seminaria</b>	<b>Zajęcia praktyczne</b>		<b>2</b>
						MCSM	Szpital	
30								
<b>Cele przedmiotu</b>								
Rozumienie podstawowych pojęć, teorii socjologicznych oraz podstaw analizy społecznej.								
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>								
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>								
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>							
	P_W01	podstawowe pojęcia oraz metody badań w socjologii						
		K_W28						
	P_W02	mikro- i makrostruktury społeczne						
	K_W28							
P_W03	pojęcia z zakresu socjologii polityki							
	K_W28							
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>							
	P_U01	wyjaśnić przyczyny i skutki zachowań zbiorowych i ruchów społecznych						
		K_U28						
	P_U02	scharakteryzować proces socjalizacji, wskazując jego znaczenie dla funkcjonowania społeczeństw						
	K_U28							
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>							
	P_K01	postępowania zgodnie z zasadami etyki						
		K_K04						
	P_K02	działań na rzecz dobra publicznego						
	K_K04							
<b>Treści programowe</b>								<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>
<p>WYKŁADY</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Podstawy socjologii. Główne teorie socjologiczne.</li> <li>2. Metody badań socjologicznych.</li> <li>3. Mikro- i makrostruktury społeczne (grupy społeczne, organizacje, społeczności, zbiorowości, naród, społeczeństwa).</li> <li>4. Proces socjalizacji.</li> <li>5. Ruchy społeczne.</li> <li>6. Socjologia stosunków politycznych. Socjologiczne rozumienie polityki i władzy. Państwo.</li> <li>7. Tendencje zmian ludności (przyrost ludności, polityka ludnościowa, społeczeństwa starzejące się).</li> <li>8. Kultura jako przedmiot badań socjologii. Kultura organizacyjna.</li> <li>9. Pojęcie „globalizacji” i „nowej lokalności”.</li> </ol>								<p>P_W01 P_W01 P_W02</p> <p>P_W01, P_U02 P_W02, P_U01 P_W03, P_K02 P_W02 P_W01, P_K01 P_W02</p>



<b>Metody dydaktyczne</b>	
Wykład: Wykład problemowy, wykład konwersatoryjny, dyskusja.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. SZTOMPKA P. (2021). <i>Socjologia. Wykłady o społeczeństwie</i> . Znak Horyzont, Kraków.	
2. KŁOSKOWSKA A. (2007). <i>Socjologia kultury</i> . PWN, Warszawa.	
3. SZACKA B. (2008). <i>Wprowadzenie do socjologii</i> . PWN, Warszawa.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. SZTOMPKA P, KUCIA M. (2005). <i>Socjologia. Lektury</i> . Znak, Kraków.	
2. PRACA ZBIOROWA. (2010). <i>Ludność. Największe bogactwo świata</i> , Prohibita, Warszawa.	
3. NOWAK S. (2011). <i>Metodologia badań społecznych</i> . PWN, Warszawa.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02 P_W03	Zaliczenie na podstawie prezentacji multimedialnej wykonanej przez studenta (oceniwana merytoryka, przekaz, zgodność z poleceniem).
P_U01 P_U02	Ocena edycji wykonania prezentacji.
P_K01 P_K02	Samodzielność wykonanej prezentacji.
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	30
Studiowanie literatury	5
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	15
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	50
<b>Liczba punktów ECTS</b>	2
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Anatomia człowieka Human Anatomy						D.MII.15.A.Cz.			
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł II Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki									
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok I, semestr 1									
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>			
	obowiązkowy						polski			
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>										
<b>Wymagania wstępne</b>										
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Samokształcenie	<b>3</b>
30	30					MCSM	Szpital		15	
<b>Cele przedmiotu</b>										
Przekazanie studentom wiedzy o budowie i funkcjonowaniu ciała ludzkiego, wskazanie potrzeby 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.										
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewni osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>									
	P_W01	mianownictwo anatomiczne								
		K_W01								
	P_W02	budowę ciała ludzkiego w podejściu topograficznym (kończyna górna i dolna, klatka piersiowa, brzuch, miednica, grzbiet, szyja, głowa) oraz czynnościowym (funkcje poszczególnych układów)								
	K_W01									
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>									
	P_U01	właściwie stosować mianownictwo anatomiczne oraz wykorzystywać znajomość topografii narządów ciała ludzkiego								
		K_U29								
	P_U02	wskazać na różnice w budowie i funkcji narządów człowieka w stanie zdrowia i choroby								
	K_U07									
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>									
	P_K01	systematycznego pogłębiania wiedzy zawodowej krytycznie wykorzystując dostępne informacje dążąc do profesjonalizmu								
		K_K01, K_K09								
<b>Treści programowe</b>									<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
<b>WYKŁADY</b> 1. Ogólna budowa ciała, osie i płaszczyzny. Podstawowa nomenklatura anatomiczna. Ogólna charakterystyka układu ruchu. 2. Kości szkieletu postkranialnego i ich połączenia. Budowa stawów i ich mechanika. 3. Budowa czaszki mózgowej i twarzowej. 4. Ogólna budowa mięśni. Grupy czynnościowe mięśni. 5. Układ krążenia ze szczególnym uwzględnieniem budowy serca.									P_W01, P_W02	
									P_W01, P_W02	
									P_W01, P_W02	
									P_W01, P_W02	
									P_W01, P_W02	

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.	P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02
<b>ĆWICZENIA</b> Stosownie do tematyki wykładów. Rozpoznawanie, nazywanie i topografia poszczególnych struktur anatomicznych i narządów (na fantomach).	P_U01
<b>SAMOKSZTAŁCENIE</b> Krótkie opracowanie: charakterystyka anatomiczna i funkcjonalna wybranych narządów z uwzględnieniem topografii, morfologii, fizjologii oraz najczęstszych chorób i dysfunkcji.	P_U01, P_U02, P_K01
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.	
Ćwiczenia: Ćwiczenia, dyskusja, obserwacja.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. BOCHENEK A, REICHER M. (2009). <i>Anatomia człowieka (t. 1-5)</i> . PZWL, Warszawa. 2. GOŁĄB B. (2015). <i>Podstawy anatomii człowieka. Podręcznik dla studentów</i> . PZWL, Warszawa. 3. MAZUREK J. (2023). <i>Atlas anatomiczny</i> . Wydawnictwo SBM, Warszawa. 4. SUDER E, BRUŻEWICZ Sz. (2021). <i>Anatomia człowieka: podręcznik i atlas dla studentów licencjatów medycznych</i> . Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. ALEKSANDROWICZ R, CISZEK B. (2021). <i>Mały atlas anatomiczny</i> . PZWL, Warszawa. 2. SOBOTTA J. (2016). <i>Atlas anatomii człowieka</i> . Urban & Partner, Wrocław. 3. MICHAJLIK A, RAMOTOWSKI W. (2016). <i>Anatomia i fizjologia człowieka</i> . PZWL, Warszawa. 4. <i>Atlas of Human Anatomy</i> , www.anatomyatlases.org	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02	Wykład: 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]. 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 pyt.: 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 pyt.: 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.
P_U01 P_U02	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 pyt.: 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 pyt.: 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. Samokształcenie: 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_K01	Samokształcenie: 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).
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>

Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Samokształcenie	15
<b>łącznie nakład pracy studenta w godz.</b>	<b>90</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>3</b>
<b>Kontakt</b>	<b>iz@ans.edu.pl</b>

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>	
	Fizjologia człowieka Human Physiology						D.MII.16.F.Cz.	
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>							
	Moduł II Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki							
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>							
	rok I, semestr 2							
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>	
	obowiązkowy						polski	
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>								
<b>Wymagania wstępne</b>								
brak								
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>
<b>Wykłady</b>	<b>Ćwiczenia</b>	<b>Lektoraty</b>	<b>Laboratoria</b>	<b>Warsztaty</b>	<b>Seminaria</b>	<b>Zajęcia praktyczne</b>		<b>3</b>
						<b>Praktyki zawodowe</b>	<b>Inne, jakie?</b>	
30	30					MCSM Szpital		
<b>Cele przedmiotu</b>								
Przekazanie studentom wiedzy o funkcjach i procesach fizjologicznych organizmu człowieka, metodach ich oceny oraz wskazanie czynników mogących zaburzać prawidłowe ich czynności a także skutki tych zaburzeń.								
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.								
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>								
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>								
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>							
	P_W01	procesy fizjologiczne zachodzące w organizmie człowieka K_W01, K_W02						
	P_W02	mechanizmy utrzymujące homeostazę ustroju i czynniki ją zaburzające K_W01, K_W02, K_W05						
	P_W03	metody oceny i kontroli procesów fizjologicznych oraz metody ochrony przed wpływem czynników zaburzających funkcjonowanie organizmu człowieka K_W01, K_W02, K_W03						
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>							
	P_U01	współpracować ze specjalistami z innych dziedzin medycznych w ramach zespołów terapeutycznych K_U04						
	P_U02	przeprowadzić obserwację i testy umożliwiające ocenę wybranych procesów fizjologicznych K_U04, K_U18						
	P_U03	posługiwać się technikami obserwacyjnymi i pomiarowymi w celu oceny stanu zdrowia K_U04						
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>							
	P_K01	rozstrzygania dylematów związanych z wykonywaniem zawodu dietetyka i prowadzenia działań promujących zdrowie i aktywny tryb życia K_K08						
<b>Treści programowe</b>								<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>
<b>WYKŁADY</b> 1. Fizjologia - podstawowe pojęcia, przedmiot badań i krótka historia dziedziny. 2. Homeostaza, sprzężenie zwrotne ujemne, płyny ustrojowe. 3. Regulacja neurohormonalna, oś podwzgórzowo-przysadkowa.								P_W01, P_W02 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03

<p>4. Metabolizm - przemiana materii i energii, termoregulacja.</p> <p>5. Fizjologia układu ruchu- układ kostny</p> <p>6. Fizjologia układu ruchu- mięśnie.</p> <p>7. Podstawowe zdolności motoryczne i ich kształtowanie.</p> <p>8. Sprawność i wydolność fizyczna.</p> <p>9. Funkcje układu nerwowego i narządy zmysłów.</p> <p>10. Wpływ rytmów biologicznych na funkcje organizmu - podstawy chronobiologii.</p> <p>11. Fizjologia układu oddechowego, wymiana gazowa.</p> <p>12. Układ krążenia, automatyzm serca, regulacja ciśnienia krwi, grupy krwi.</p> <p>13. Funkcjonowanie układu pokarmowego.</p> <p>14. Fizjologia układu moczowego.</p> <p>15. Fizjologia płodności.</p>	<p>P_W01, P_W02, P_W03</p> <p>P_W01, P_W02</p> <p>P_W01, P_W02</p> <p>P_W01, P_W02</p> <p>P_W01, P_W02</p> <p>P_W01, P_W02</p> <p>P_W01, P_W02, P_W03</p> <p>P_W01, P_W02</p> <p>P_W01, P_W02</p> <p>P_W01, P_W02</p> <p>P_W01, P_W02</p>
<p><b>ĆWICZENIA</b></p> <p>1. Rola elektrolitów, ciśnienie osmotyczne, sporządzanie płynów fizjologicznych.</p> <p>2. Pobudliwość i pobudzenie. Wyznaczanie czasu reakcji na bodźce.</p> <p>3. Czucie, odruchy warunkowe i bezwarunkowe.</p> <p>4. Planowanie wysiłku fizycznego i zapotrzebowania energetycznego.</p> <p>5. Wyznaczanie należnej masy ciała. Dyskusja na temat przyczyn otyłości i metod zapobiegania.</p> <p>6. Przewidywanie skutków niedoczynności lub nadczynności gruczołów dokrewnych.</p> <p>7. Ocena sprawności narządów zmysłów i orientacji przestrzennej.</p> <p>8. Badanie wydolności fizycznej.</p> <p>9. Sprawność fizyczna, test Eurofit.</p> <p>10. Pojemność życiowa płuc, spirometria, czas bezdechu dowolnego.</p> <p>11. Badanie ciśnienia krwi i tętna w zmiennych warunkach.</p> <p>12. Analiza wyników morfologii krwi i moczu.</p> <p>13. Wyznaczanie okresów płodności kobiet.</p>	<p>P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U02, P_U03, P_K01</p>
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.	
Ćwiczenia: Ćwiczenia, dyskusja, obserwacja.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
<p>1. TRACZYK WZ. (2023). <i>Fizjologia człowieka w zarysie, wyd. 8</i>. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.</p> <p>2. KRAUSS H. (2022). <i>Fizjologia człowieka: podstawy</i>. PZWL, Warszawa.</p> <p>3. KONTUREK S. (2021). <i>Fizjologia człowieka</i>. Edra Urban &amp; Partner, Wrocław.</p>	
<b>Uzupelniająca</b>	
<p>1. GÓRSKI J. (2019). <i>Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego, wyd. 2</i>. PZWL, Warszawa.</p> <p>2. KRAUSS H. (2019). <i>Fizjologia żywienia</i>. PZWL, Warszawa.</p>	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02 P_W03	Wykłady: test zaliczeniowy w formie pisemnej, 40 krótkich pytań otwartych (wyjątkowo niektóre pytania mogą być zamknięte) obejmujący wiedzę z wykładów i ćwiczeń. 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_U01 P_U02 P_U03	Ćwiczenia: na kolejnych ćwiczeniach studenci przedstawiają krótki raport/notatkę z poprzednich ćwiczeń zawierający główne treści teoretyczne i/lub wyniki przeprowadzonych obserwacji i działań promujących zdrowie i aktywny tryb życia. Raport jest oceniany w skali 0-5. Nieobecność na ćwiczeniach skutkuje brakiem możliwości sporządzenia raportu i tym samym oceną 0 (zero). Ocena końcowa ćwiczeń wynika ze średniej arytmetycznej uzyskanych ocen.
P_K01	Ćwiczenia: oceniane są w ramach przedstawianych na ćwiczeniach raportów z ćwiczeń.
<b>Nakład pracy studenta</b>	
	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	10
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	10

<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	90
<b>Liczba punktów ECTS</b>	3
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>		<b>Kod przedmiotu</b>	
	Mikrobiologia i parazytologia Microbiology and Parasitology		D.MII.17.M.P.	
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>			
	Moduł II Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki			
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>			
	rok II, semestr 3			
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>		<b>Język wykładowy</b>	
	obowiązkowy		polski	
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>				
<b>Wymagania wstępne</b>				
brak				
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>				<b>Liczba punktów ECTS</b>
<b>Wykłady</b>	<b>Ćwiczenia</b>	<b>Lektoraty</b>	<b>Laboratoria</b>	<b>Warsztaty</b>
				<b>Seminaria</b>
				<b>Zajęcia praktyczne</b>
				<b>Praktyki zawodowe</b>
				<b>Samokształcenie</b>
30			30	
				MCSM
				Szpital
				15
<b>3</b>				
<b>Cele przedmiotu</b>				
Zapoznanie studentów z budową i fizjologią organizmów prokariotycznych i eukariotycznych, rolą drobnoustrojów w kształtowaniu biosfery i ich znaczeniem dla człowieka. Zapoznanie studentów z wybranymi patogenami człowieka, sposobami ich rozprzestrzeniania i wnikania do organizmu żywiciela, chorobotwórczością oraz wybranymi metodami technik laboratoryjnych w mikrobiologii.				
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewni osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.				
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>				
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>				
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>			
	P_W01	morfologię, fizjologię, znaczenie dla człowieka i biosfery wybranych drobnoustrojów i pasożytów		
		K_W03		
	P_W02	prawidłową terminologię używaną w mikrobiologii i parazytologii		
	K_W03			
P_W03	drogi transmisji zakażeń, profilaktykę i wybrane metody leczenia			
	K_W03			
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>			
	P_U01	stosować metody poboru, hodowli i identyfikacji drobnoustrojów		
		K_U04		
	P_U02	pracować z zachowaniem zasad aseptyki		
	K_U04			
P_U03	analizować morfologię drobnoustrojów i pasożytów na podstawie preparatów mikroskopowych i makroskopowych, wykazując związek morfologii struktur z ich funkcjami			
	K_U04, K_U29			
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>			
	P_K01	rozwiązywania zagrożeń związanych z higieną i odpowiedzialności za zasady bezpieczeństwa mikrobiologicznego		
	K_K07			
<b>Treści programowe</b>				<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>
WYKŁADY				
1. Diagnostyka mikrobiologiczna, pobór próbek, metody ochrony przed drobnoustrojami.				P_W02, P_W03, P_K01





P_K01	Laboratorium: przeprowadzenie i odpowiednie udokumentowanie (w postaci trzech sprawozdań) doświadczeń laboratoryjnych wykonywanych w zgodności z zasadami aseptyki, drogi zakażeń i epidemiologia parazytologiczna (wystawka z pasożytów).	
<b>Nakład pracy studenta</b>		<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne		60
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia		10
Studiowanie literatury		3
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju		2
Samokształcenie		15
<b>łącznie nakład pracy studenta w godz.</b>		<b>90</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>		<b>3</b>
<b>Kontakt</b>		<b>iz@ans.edu.pl</b>

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Biologia z genetyką Biology with Genetics						D.MII.18.B.G.			
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł II Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki									
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok I, semestr 1									
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>			
	obowiązkowy						polski			
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>										
<b>Wymagania wstępne</b>										
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Inne, jakie?	2
30			15			MCSM	Szpital			
<b>Cele przedmiotu</b>										
Celem kształcenia jest przekazanie studentom wiedzy o strukturze i funkcjonowaniu świata organizmów żywych, miejscu człowieka w tym świecie, wybranych procesach ewolucyjnych, immunologicznych, rozwojowych, poznanie zasad funkcjonowania zmienności i systemów dziedziczenia cech, ze szczególnym uwzględnieniem szeroko pojętej genetyki człowieka.										
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>									
	P_W01	procesy ewolucyjne, wybrane elementy rozwoju człowieka								
		K_W03								
	P_W02	składniki i mechanizmy wybranych komponentów odpowiedzi immunologicznych								
		K_W03								
	P_W03	organizację, sposoby dziedziczenia materiału genetycznego, wybrane procesy genetyczne i elementy inżynierii genetycznej								
	K_W04									
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>									
	P_U01	sporządzić pisemny opis taksonomiczny na podstawie obserwacji mikroskopowych, przy użyciu nowoczesnych technik fotografii mikroskopowej i zasad pisania prac naukowych zgodnych z zasadami dyplomowania								
		K_U29								
	P_U02	obsługiwać mikroskop świetlny i sporządzać podstawowe preparaty								
		K_U29								
	P_U03	rozwiązywać krzyżówki genetyczne z wybranych rodzajów dziedziczenia i zadania z zakresu genetyki molekularnej								
	K_U29									
<b>Treści programowe</b>									<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
<b>WYKŁADY</b> 1. Biogeneza, podstawy klasyfikacji organizmów, wybrane elementy ewolucjonizmu. 2. Człowiek na tle naczelnych, najbliżsi przodkowie człowieka. 3. Rozwój prenatalny i postnatalny człowieka. 4. Grupy krwi i czynnik Rh, charakterystyka wybranych komórek i białek krwi. 5. Układ zgodności tkankowej, cytokiny, przeciwciała - rodzaje i funkcje.									P_W01 P_W01 P_W01 P_W02 P_W02	

6. Odporność nieswoista i swoista, odporność czynna i bierna.	P_W02
7. Autoimmunizacja, rodzaje nadwrażliwości, niedobory odporności, immunologia skóry i nowotworów.	P_W02
8. Nośniki informacji genetycznej, budowa DNA i RNA, zasada komplementarności.	P_W03
9. Organizacja materiału genetycznego w komórce, kariotyp człowieka, dziedziczenie płci.	P_W03
10. Replikacja DNA, kod genetyczny.	P_W03
11. Procesy transkrypcji i translacji, ekspresja genów.	P_W03
12. Podstawowe pojęcia genetyczne, dziedziczenie mendlowskie, odstępstwa od praw Mendla.	P_W03
13. Geny sprzężone z płcią i ze sobą, chromosomowo-genowa teoria dziedziczenia.	P_W03
14. Zmienność, mutacje, choroby genetyczne człowieka	P_W03
15. Inżynieria genetyczna, klonowanie in vivo i in vitro, GMO, terapia genowa, klonowanie organizmów.	P_W03
<b>LABORATORIUM</b>	
1. Zasady sporządzania preparatów biologicznych, mikroskopowanie.	P_U02
2. Przygotowanie dokumentacji fotograficznej okazów, opracowanie nomenklatury i przygotowanie opisu. Diagnoza, etymologia.	P_U01, P_U02
3. Sporządzanie opisów biologicznych (w oparciu o aktualne zasady dyplomowania) - cz. 1.	P_U01
4. Sporządzanie opisów biologicznych (w oparciu o aktualne zasady dyplomowania) - cz. 2	P_U03
5. Rozwiązywanie krzyżówek genetycznych – prawa Mendla.	P_U03
6. Rozwiązywanie krzyżówek genetycznych – geny sprzężone z płcią, kodominacja.	P_U03
7. Rozwiązywanie krzyżówek genetycznych – zadania łączone i z genetyki molekularnej.	P_U03
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja, dyskusja.	
Laboratorium: Laboratoryjne, dyskusja.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. FUTUYMA DJ. (2008). <i>Ewolucja</i> . Wydawnictwo Uniwersytetu Warszawskiego, Warszawa.	
2. BARTEL H. (2023). <i>Embriologia</i> . PWZL, Warszawa.	
3. FLETCHER H, HICKEY I. (2022). <i>Krótkie wykłady. Genetyka</i> . PWN, Warszawa.	
4. GOŁĄB J, JAKUBISIAK M, LASEK W, STOKŁOSA T. (2013). <i>Immunologia</i> . PWN, Warszawa.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. WĘGLEŃSKI P. (2015). <i>Genetyka molekularna</i> . PWN, Warszawa.	
2. DAWKINS R. (2007). <i>Samolubny gen</i> . Prószyński i S-ka, Warszawa.	
3. KURNATOWSKA AJ, KURNATOWSKI P, WÓJCIK A. (2018). <i>Wybrane zagadnienia z genetyki wraz z zadaniami</i> . Wydawnictwo Uczelniane PWSZ AS, Wałbrzych.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02 P_W03	Wykład (egzamin): ocena końcowa jest sumą punktów uzyskanych z dwóch części (elementy ewolucji i rozwoju, immunologia/genetyka), każda część składa się z 5 opisowych pytań otwartych, za każde można otrzymać maksymalnie 4 pkt. Student może otrzymać dodatkowe punkty do zaliczenia wykładu za merytoryczny udział w dyskusji. Progi punktowe: 40-36 (bdb), 35-34 (+db), 33-30 (db), 29-28 (+dst), 27-24 (dst), 23-0 (ndst).
P_U01 P_U02 P_U03	Laboratorium (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest wyznaczana na podstawie zebranych punktów - maksymalnie 10 pkt. za opis taksonomiczny i maksymalnie 20 pkt. za kolokwium z krzyżówek genetycznych, progi punktowe na oceny: 30-27 (bdb), 26 (+db), 25-22 (db), 21 (+dst), 20-18 (dst), 17-0 (ndst).
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	10
Studiowanie literatury	3
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	2
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	60
<b>Liczba punktów ECTS</b>	2
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia  <b>Kierunek:</b> Dietetyka  <b>Poziom studiów:</b> I stopnia  <b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>							<b>Kod przedmiotu</b>		
	Chemia ogólna General Chemistry							D.MII.19.Ch.O.		
	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł II Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki									
	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok I, semestr 1									
	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>			
	obowiązkowy						polski			
	<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>									
	<b>Wymagania wstępne</b>									
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Inne, jakie?	<b>3</b>
30			30			MCSM	Szpital			
<b>Cele przedmiotu</b>										
<p>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 wybranych czynności i technik laboratoryjnych.</p> <p>Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.</p>										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>										
<b>Student zna i rozumie:</b>										
P_W01		podstawowe pojęcia, prawa chemiczne, klasyfikacje pierwiastków i związków chemicznych oraz podstawy kinetyki reakcji chemicznych								
		K_W03, K_W13								
P_W02		relacje pomiędzy strukturą elektronową atomów i cząsteczek a ich własnościami								
		K_W03								
P_W03		zasady obliczeń chemicznych związanych ze sporządzaniem, rozcieńczaniem i przeliczaniem stężeń								
		K_W03								
<b>Umiejętności:</b>										
<b>Student potrafi:</b>										
P_U01		dostrzegać zależności pomiędzy budową substancji a jej właściwościami fizycznymi i chemicznymi								
		K_U04								
P_U02		samodzielnie wykonywać wybrane obliczenia chemiczne, poprawnie pisać wzory i nazywać związki chemiczne, poprawnie zapisywać równania reakcji chemicznych								
		K_U04								
P_U03		poprawnie wykonywać wybrane czynności i pomiary laboratoryjne, postępując zgodnie z zasadami bezpiecznej pracy w laboratorium								
		K_U04								
<b>Kompetencje społeczne:</b>										
<b>Student jest gotów do:</b>										
P_K01		przyjęcia odpowiedzialności w pracy laboratoryjnej								
		K_K07								
<b>Treści programowe</b>									<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	

<b>WYKŁADY</b> 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).		P_W01 P_W01, P_W02  P_W01, P_W02  P_W01, P_W02  P_W01, P_W02  P_W01, P_W02  P_W01, P_W02, P_W03  P_W01, P_W02, P_W03  P_W01, P_W02, P_W03
<b>LABORATORIUM</b> 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.		P_U01, P_U02  P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U02, P_U03, P_K01 P_U02, P_U03, P_K01 P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
<b>Metody dydaktyczne</b>		
Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.		
Laboratorium: Laboratoryjne, doświadczenie, pokaz.		
<b>Zalecana literatura</b>		
<b>Podstawowa</b>		
1. BIELAŃSKI A. (2010). <i>Podstawy chemii nieorganicznej, t. 1-2, wyd. 6</i> . Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa. 2. JONES L, ATKINS P. (2009). <i>Chemia ogólna, T. 1-2</i> . Wydawnictwo naukowe PWN, Warszawa. 3. MINCZEWSKI J, MARCZENKO Z. (2009). <i>Chemia analityczna, T. 1-2, wyd. 9, 10</i> . Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.		
<b>Uzupełniająca</b>		
1. ALMOND M, SPILLMAN M, PAGE E. (2021). <i>Chemia nieorganiczna</i> . Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa. 2. KOŁEK T. (2007). <i>Chemia ogólna z elementami chemii analitycznej</i> . Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, Wrocław.		
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>		
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>	
P_W01 P_W02 P_W03	Wykład: 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_U01 P_U02 P_U03	Laboratorium: zaliczenie na ocenę: kolokwia praktyczne (weryfikacja poprawności wykonanych zadań), trzy kolokwia pisemne obejmujące najważniejsze zagadnienia przedmiotu. 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).	
P_K01	Laboratorium: kolokwia praktyczne (weryfikacja poprawności wykonanych zadań).	

<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	15
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	5
<b>łącznie nakład pracy studenta w godz.</b>	<b>90</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>3</b>
<b>Kontakt</b>	<b>iz@ans.edu.pl</b>

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>	
	Chemia żywności Food Chemistry						D.MII.20.Ch.Ż.	
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>							
	Moduł II Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki							
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>							
	rok I, semestr 1							
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>	
	obowiązkowy						polski	
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>								
<b>Wymagania wstępne</b>								
brak								
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>
<b>Wykłady</b>	<b>Ćwiczenia</b>	<b>Lektoraty</b>	<b>Laboratoria</b>	<b>Warsztaty</b>	<b>Seminaria</b>	<b>Zajęcia praktyczne</b>		<b>2</b>
						<b>Praktyki zawodowe</b>	<b>Inne, jakie?</b>	
15			15			MCSM Szpital		
<b>Cele przedmiotu</b>								
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.								
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.								
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>								
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>								
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>							
	P_W01	struktury i funkcje biologiczne związków chemicznych wchodzących w skład organizmu człowieka: aminokwasy, węglowodany, kwasy nukleinowe i tłuszcze K_W03, K_W05						
	P_W02	praktyczne wykorzystanie wiedzy z zakresu chemii żywności K_W03, K_W05						
	P_W03	podstawowe zasady tworzenia oddziaływań w związkach chemicznych i wykorzystywanych w procesach biochemicznych K_W13						
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>							
	P_U01	przygotować rozcieńczenia roztworów i obliczyć wartości końcowe roztworów K_U04						
	P_U02	przewidzieć kierunek reakcji chemicznej i kierunek procesów biochemicznych K_U04						
	P_U03	odróżnić makrocząsteczki i przeprowadzić reakcje chemiczne dla grup funkcyjnych K_U04						
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>							
	P_K01	do współpracy w grupie i określenia priorytetów służących realizacji postawionego przed nim zadania K_K08, K_K09						
<b>Treści programowe</b>								<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>
WYKŁADY								P_W01, P_W02, P_W03



<p>1. Woda i jej właściwości. Gospodarka wodno-elektrolitowa organizmu. Roztwory koloidowe. Woda w żywności. Woda pitna i ścieki.</p> <p>2. Podstawowe normy żywieniowe – zasady postępowania w chorobach metabolicznych. Żywnienie w chorobach wynikających z niedoboru wybranych składników pokarmowych.</p> <p>3. Choroby spowodowane brakiem lub nadmiarem podstawowych składników mineralnych – analiza parametrów.</p> <p>4. Podstawowe pojęcia w chemii organicznej: izomeria, konfiguracja, konformacja; wolne rodniki.</p> <p>5. Związki naturalne – ogólna charakterystyka.</p> <p>6. Chemiczne dodatki do żywności – pojęcia ogólne.</p> <p>7. Barwniki i substancje zapachowe – pojęcia ogólne. Charakterystyczne właściwości chemicznych grup funkcyjnych związków organicznych. Wykrywanie cukrów, aminokwasów i peptydów. Analiza przebiegu reakcji chemicznej; biokatalizatory.</p>	<p>P_W01, P_W02, P_W03</p> <p>P_W01, P_W02, P_W03</p> <p>P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03</p>
<p>LABORATORIUM</p> <p>1. Oznaczanie związków nieorganicznych w produktach żywnościowych.</p> <p>2. Badanie właściwości tłuszczów spożywczych.</p> <p>3. Oznaczanie zawartości cukrów w produktach żywnościowych.</p>	<p>P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01</p>
<p><b>Metody dydaktyczne</b></p>	
<p>Wykład: Wykład informacyjny, wykład konwersatoryjny, prezentacja.</p>	
<p>Laboratorium: Laboratoryjne, pokaz, doświadczenie.</p>	
<p><b>Zalecana literatura</b></p>	
<p><b>Podstawowa</b></p> <p>1. KĘDRYNA T. (2013). <i>Chemia ogólna z elementami biochemii, wyd. 3</i>. Wydawnictwo ZamKor, Kraków.</p> <p>2. SIKORSKI Z, STAROSZCZYK H. (2019). <i>Chemia żywności, T. 1-2</i>. PWN, Warszawa.</p> <p>3. MASTALERZ P. (2016). <i>Chemia organiczna</i>. Wydawnictwo Chemiczne, Wrocław.</p> <p>4. BRONKOWSKA M. (2016). <i>Wybrane zagadnienia z zakresu toksykologii żywności oraz wpływu pokarmu na farmakoterapię</i>. MedPharm, Wrocław.</p>	
<p><b>Uzupełniająca</b></p> <p>1. CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). <i>Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, wyd. 4</i>. PZWL, Warszawa.</p>	
<p><b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b></p>	
<p><b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b></p>	<p><b>Forma zaliczenia</b></p>
<p>P_W01 P_W02 P_W03</p>	<p>Wykład: zaliczenie na ocenę na podstawie testu końcowego: progi procentowe: 90-100% bardzo dobry, 80-89% dobry plus, 75-79% dobry, 70-74% dostateczny plus, 60-69% dostateczny, 0-59% niedostateczny.</p>
<p>P_U01 P_U02 P_U03 P_U04</p>	<p>Laboratorium: zaliczenie na ocenę, dwa kolokwia pisemne (pytania otwarte), kolokwia praktyczne (zaliczenie bez oceny na podstawie sprawozdań), ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ocen z kolokwii, 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>
<p>P_K01</p>	<p>Laboratorium: kolokwia praktyczne (zaliczenie bez oceny na podstawie sprawozdań).</p>
<p><b>Nakład pracy studenta</b></p>	<p><b>Liczba godzin</b></p>
<p>Zajęcia dydaktyczne</p>	<p>30</p>
<p>Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia</p>	<p>15</p>
<p>Przygotowanie się do zajęć</p>	<p>10</p>
<p>Studiowanie literatury</p>	<p>5</p>
<p><b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b></p>	<p>60</p>
<p><b>Liczba punktów ECTS</b></p>	<p>2</p>
<p><b>Kontakt</b></p>	<p>iz@ans.edu.pl</p>

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Związki biologicznie czynne w żywności Biologically Active Substances in Food						D.MII.21.Z.B.C.Ż.			
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł II Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki									
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok II, semestr 4									
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>			
	obowiązkowy						polski			
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>										
<b>Wymagania wstępne</b>										
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Inne, jakie?	2
30			15			MCSM	Szpital			
<b>Cele przedmiotu</b>										
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.										
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>									
	P_W01	grupy związków biologicznie czynnych oraz indywidualne składniki występujące w roślinach spożywczych, przyprawowych oraz wykorzystywanych do produkcji suplementów diety/środków spożywczych								
	K_W03, K_W05									
	P_W02	praktyczne wykorzystanie wiedzy z zakresu chemii żywności								
K_W05										
P_W03	podstawy farmakologii i farmakoterapii wybranych substancji pochodzenia roślinnego oraz ich interakcji z lekami									
K_W12, K_W13										
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>									
	P_U01	dokonać odpowiedniego doboru surowców roślinnych do przygotowania potraw stosowanych w dietoterapii oraz wskazać odpowiednie techniki ich sporządzania								
	K_U15									
	P_U02	przygotować materiały edukacyjne z zakresu surowców biologicznych dla pacjentów								
K_U01										
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>									
	P_K01	ciągłego poszerzania i aktualizowania zdobytej wiedzy o składzie żywności								
K_K01										
<b>Treści programowe</b>									<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
<b>WYKŁADY</b> 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.									P_W01, P_W02, P_W03	
									P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03	

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, działanie kancerogenne.	P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03
<b>LABORATORIUM</b> 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.	P_W01, P_W02, P_U02, K_K01 P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, K_K01 P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, K_K01 P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, K_K01 P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, K_K01 P_W01, P_W02, P_U02, K_K01
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Wykład: Wykład informacyjny, wykład konwersatoryjny, prezentacja.	
Laboratorium: Laboratoryjne, pokaz, eksperyment.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b> 1. KĄCZKOWSKI J. (2017). <i>Podstawy biochemii, wyd. 15</i> . Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa. 2. LAMMER-ZARAWSKA E, KOWAL-GIERCZAK B, NIEDWOROK J. (2014). <i>Fitoterapia i leki roślinne</i> . PZWL, Warszawa. 3. SIKORSKI Z, STAROSZCZYK H. (2019). <i>Chemia żywności, T. 1-2</i> . PWN, Warszawa. 4. MANCINI P, POLETTINI B. (2019). <i>Zioła. Nowa encyklopedia. Właściwości i zastosowanie w odżywianiu, leczeniu i kosmetyce</i> . Jedność, Kielce.	
<b>Uzupełniająca</b> 1. MOLSKI M. (2015). <i>Nowoczesna kosmetologia. T. 1. Detoksykacja, dieta, ruch</i> . PWN, Warszawa.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02 P_W03	Wykład: zaliczenie na ocenę na podstawie testu końcowego: progi procentowe: 90-100% bardzo dobry, 80-89% dobry plus, 75-79% dobry, 70-74% dostateczny plus, 60-69% dostateczny, 0-59% niedostateczny. Laboratorium: zaliczenie na ocenę: dwa kolokwia pisemne (pytania otwarte), kolokwia praktyczne (zaliczenie bez oceny na podstawie sprawozdań), ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ocen z kolokwiów, 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_U01 P_U02	Laboratorium: zaliczenie na ocenę: dwa kolokwia pisemne (pytania otwarte), kolokwia praktyczne (zaliczenie bez oceny na podstawie sprawozdań), ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ocen z kolokwiów, 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_K01	Laboratorium: kolokwia praktyczne (zaliczenie bez oceny na podstawie sprawozdań).
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	10
Przygotowanie się do zajęć	3
Studiowanie literatury	2
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	60
<b>Liczba punktów ECTS</b>	2
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl



10. Podział, funkcje oraz charakterystyka polepszaczy smaku.	P_W01, P_W02
11. Podział, funkcje oraz charakterystyka wypełniaczy w produktach żywnościowych (produkty niskokaloryczne).	P_W01, P_W02
12. Podział, funkcje oraz charakterystyka substancji żelujących i pianotwórczych stosowanych w produkcji żywności.	P_W01, P_W02
13. Podział, funkcje oraz charakterystyka stabilizatorów stosowanych w produkcji żywności.	P_W01, P_W02
<b>LABORATORIUM</b>	
1. Metody utrwalania żywności (fizyczne, chemiczne, biologiczne).	P_U01, P_U02, P_K01
2. Konserwujące działanie cukru i soli.	P_U01, P_U02, P_K01
3. Konserwujące działanie przypraw, ziół oraz olejków eterycznych.	P_U01, P_U02, P_K01
4. Konserwujące działanie fitocydów, miodu, jak również garbników.	P_U01, P_U02, P_K01
5. Konserwowanie w occie.	P_U01, P_U02, P_K01
6. Czynniki wpływające na procesy psucia się żywności.	P_U01, P_U02, P_K01
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Wykład: Wykład informacyjny, wykład konwersatoryjny, prezentacja.	
Laboratorium: Laboratoryjne, pokaz, doświadczenie.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. PUCHALSKI C, DŽUGAN M, AUGUSTYŃSKA-PREJSNAR A. (2015). <i>Bezpieczeństwo żywności</i> . Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów.	
2. GAWĘCKI J. (2012). <i>Żywność człowieka. T. 1. Podstawy nauki o żywieniu</i> . Wyd. 3. PWN, Warszawa.	
3. CYGAN-SZCZEGIELNIAK D i wsp. (2015). <i>Dodatki do żywności</i> . Wydawnictwa Uczelniane Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego, Bydgoszcz.	
4. SIKORSKI Z, STAROSZCZYK H. (2019). <i>Chemia żywności. T. 1-2</i> . PWN, Warszawa.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. FECHNER NA, MISTERSKA E. (2015). <i>Bezpieczeństwo zdrowotne – ujęcie interdyscyplinarne. Bezpieczeństwo w żywności i w żywieniu – szanse i zagrożenia</i> . Wydawnictwo Wyższej Szkoły Bezpieczeństwa, Poznań.	
2. BRONKOWSKA M. (2016). <i>Wybrane zagadnienia z zakresu toksykologii żywności oraz wpływu pokarmu na farmakoterapię</i> . MedPharm, Wrocław.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02	Wykład: zaliczenie na ocenę 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_U01 P_U02	Laboratorium: zaliczenie na ocenę, dwa kolokwia pisemne (pytania otwarte), kolokwia praktyczne (zaliczenie bez oceny na podstawie sprawozdań), ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ocen z kolokwiów, 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_K01	Laboratorium: kolokwia praktyczne (zaliczenie bez oceny na podstawie sprawozdań).
<b>Nakład pracy studenta</b>	
	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	10
Przygotowanie się do zajęć	3
Studiowanie literatury	2
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	<b>60</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>2</b>
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl



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.	P_W01, PW02, P_U01 P_W01, P_W02, P_U01 P_W01, P_W02, P_U01 P_W01, P_W02, P_U01 P_W01, P_W02, P_U01, P_U02 P_W01, P_W02, P_U02 P_W01, P_W02, P_U02 P_W01, P_W02, P_U02 P_W01, P_W02, P_U02
<b>LABORATORIUM</b> 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.	P_W01, P_U01, P_K01 P_W01, P_U01, P_K01 P_W01, P_U01, P_U02, P_K01 P_W01, P_U01, P_U02, P_K01, P_W01, P_W02, P_U01, P_K01
<b>SAMOKSZTAŁCENIE</b> Esej na temat zadany przez prowadzącego, dotyczący zagadnień z zakresu biochemii i żywienia.	P_W02, P_U02
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Wykład: Wykład informacyjny, wykład konwersatoryjny, prezentacja.	
Laboratorium: Laboratoryjne, pokaz, doświadczenie.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b> 1. TYMOCZKO JL, BERG JM, STRYER L. (2018). <i>Biochemia</i> . PWN, Warszawa. 2. HAMES BD, HOOPER NM. (2012). <i>Biochemia, seria: Krótkie Wykłady, wyd. 3</i> . PWN, Warszawa. 3. CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). <i>Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, wyd. 4</i> . PZWL, Warszawa. 4. BIELAWSKI W, ZAGDAŃSKA B. (2018). <i>Przewodnik do ćwiczeń z biochemii, wyd. 3</i> . Wydawnictwo SGGW, Warszawa.	
<b>Uzupelniająca</b> 1. BAŃKOWSKI E (2014). <i>Biochemia, wyd. 2</i> . MedPharm, Warszawa. 2. KĄCZKOWSKI J. (2017). <i>Podstawy biochemii, wyd. 15</i> . PWN, Warszawa. 3. MATHEWS ChK, VAN HOLDE KE, APPLING DR, ANTHONY-CAHILL SJ. (2013). <i>Biochemistry</i> . Pearson Canada Inc. 4. DEVLIN TM. (2002). <i>Textbook of Biochemistry with Clinical Correlations</i> .	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02	Wykład: egzamin w formie testu, progi procentowe: 90-100% bardzo dobry, 80-89% dobry plus, 75-79% dobry, 70-74% dostateczny plus, 60-69% dostateczny, 0-59% niedostateczny. Laboratorium: zaliczenie na ocenę: dwa kolokwia pisemne (pytania otwarte), kolokwia praktyczne (zaliczenie bez oceny na podstawie sprawozdań), ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ocen z kolokwiów, 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). Samokształcenie: Esej oceniany wg poprawności (zal) lub niepoprawności (nzal) merytorycznej.
P_U01 P_U02	Laboratorium: zaliczenie na ocenę: dwa kolokwia pisemne (pytania otwarte), kolokwia praktyczne (zaliczenie bez oceny na podstawie sprawozdań), ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ocen z kolokwiów, 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_K01	Laboratorium: kolokwia praktyczne (zaliczenie bez oceny na podstawie sprawozdań). Samokształcenie: Esej oceniany wg poprawności (zal) lub niepoprawności (nzal) merytorycznej.
<b>Nakład pracy studenta</b>	
Zajęcia dydaktyczne	<b>Liczba godzin</b> 45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	15
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	5
Samokształcenie	15
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	
90	
<b>Liczba punktów ECTS</b>	
3	





## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Kwalifikowana pierwsza pomoc Premedical First Aid						D.MII.24.K.P.P.			
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł II Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki									
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok II, semestr 4									
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>			
	obowiązkowy						polski			
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>										
<b>Wymagania wstępne</b>										
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Inne, jakie?	2
	30					MCSM	Szpital			
<b>Cele przedmiotu</b>										
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.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>									
	P_W01	oddziaływanie czynników chorobotwórczych szkodliwych dla organizm								
		K_W08								
	P_W02	stany nagłego zagrożenia życia								
	K_W18									
P_W03	metody, techniki i narzędzia oceny stanu świadomości i przytomności									
	K_W18									
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>									
	P_U01	wykorzystywać podstawowy sprzęt do udzielenia pierwszej pomocy								
		K_U03								
	P_U02	ocenić stan zdrowia chorego na podstawie objawów podmiotowych i przedmiotowych								
	K_U03									
P_U03	udzielić, zgodnie z kompetencjami zawodowymi, pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia									
	K_U03									
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>									
	P_K01	podejmowania działań o charakterze prewencyjnym, służących poprawie wyglądu, zdrowia i dobrego samopoczucia, zarówno fizycznego jak i psychicznego								
	K_K04									
<b>Treści programowe</b>									<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
<b>ĆWICZENIA</b> 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.									P_W01 P_W01 P_W02, P_U01, P_U03 P_U02 P_W01, P_W02 P_W02, P_W03, P_U01	

7. Uraz fizyczny, obrażenia ciała. 8. Sekwencja medycznych działań ratowniczych ABC. 9. Zasady udzielania pierwszej pomocy w przypadku ciała obcego w oku, uchu, nosie, przetyku. 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.	P_W02, P_U03 P_W03, P_U01, P_U03 P_U01, P_U03 P_W02, P_U03 P_W02, P_U03 P_W01, P_W02 P_U01, P_U03 P_U01, P_U03 P_K01
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Ćwiczenia: Ćwiczenia, inscenizacja.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. 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.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. Kopta A, Mierzejewski J, Kołodziej G. (2018). Kwalifikowana pierwsza pomoc dla jednostek współpracujących z systemem Państwowe Ratownictwo Medyczne, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02 P_W03	Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę: kolokwium praktyczne z umiejętności udzielania pierwszej pomocy. 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 wiedzą 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), 23-19 (db), 18-16 (+dst), 15-14 (dst), 13-0 (ndst).
P_U01 P_U02 P_U03	
P_K01	
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	10
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	50
<b>Liczba punktów ECTS</b>	2
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>		
	Cytologia i histologia Cytology and Histology						D.MII.25.C.H.		
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>								
	Moduł II Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki								
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>								
	rok I, semestr 1								
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>					<b>Język wykładowy</b>			
	obowiązkowy					polski			
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>									
<b>Wymagania wstępne</b>									
brak									
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>	
<b>Wykłady</b>	<b>Ćwiczenia</b>	<b>Lektoraty</b>	<b>Laboratoria</b>	<b>Warsztaty</b>	<b>Seminaria</b>	<b>Zajęcia praktyczne</b>		<b>Praktyki zawodowe</b>	<b>Inne, jakie?</b>
15			15			MCSM	Szpital		
<b>Cele przedmiotu</b>									
Zapoznanie studentów z budową mikroskopową komórek i ich organelli, różnych typów tkanek i narządów w odniesieniu do ich funkcji.									
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewni osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.									
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>									
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>									
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>								
	P_W01	budowę komórki bakterii, roślinnej i zwierzęcej oraz budowę i funkcje organelli							
	K_W03								
	P_W02	budowę tkanek zwierzęcych, ich budowę i funkcje							
	K_W03								
	P_W03	budowę skóry i jej wytworów (włosów, paznokci) i funkcje jej kolejnych warstw oraz zagrożenia dla jej prawidłowego funkcjonowania							
K_W03									
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>								
	P_U01	prawidłowo obsługiwać mikroskop świetlny i odszukiwać odpowiednie struktury na preparatach mikroskopowych							
	K_U29								
	P_U02	rozpoznawać różne tkanki zwierzęce i człowieka oraz opisywać ich budowę histologiczną							
	K_U29								
	<b>Treści programowe</b>								
<b>WYKŁADY</b> 1. Budowa i funkcja komórki roślinnej i zwierzęcej, różnice komórkowe między Prokaryota a Eukaryota. 2. Budowa i funkcje organelli komórkowych, cykl komórkowy, podziały komórkowe, śmierć komórki, procesy osmotyczne zachodzące w komórkach. 3. Budowa i funkcje tkanki nabłonkowej oraz mięśniowej. 4. Budowa i funkcje tkanki łącznej właściwej i tłuszczowej. 5. Budowa i funkcje tkanki łącznej chrzęstnej, kostnej i krwi 6. Budowa i funkcje tkanki nerwowej oraz skóry i jej wytworów. 7. Zaliczenie na ocenę.									P_W01  P_W01  P_W02 P_W02 P_W02 P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03
<b>LABORATORIUM</b>									

1. Przepisy BHP i organizacja pracy w laboratorium, podstawowe wyposażenie laboratorium biologicznego, budowa i zasady prawidłowego posługiwania się mikroskopem optycznym, obserwacja i zasady dokumentowania (rysunki) budowy tkanek. 2. Budowa komórki, organelle komórkowe, fazy podziału komórki. 3. Typy tkanki nabłonkowej i mięśniowej. 4. Tkanka łączna właściwa, tłuszczowa i chrzęstna. 5. Tkanka łączna kostna i krew. 6. Tkanka nerwowa oraz skóra i jej wytwory. 7. Zaliczenie na ocenę - rozpoznawanie tkanek na preparatach mikroskopowych wyświetlanych na ekranie rzutnika multimedialnego.	P_U01  P_U01, P_U02 P_U01, P_U02 P_U01, P_U02 P_U01, P_U02 P_U01, P_U02
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.	
Laboratorium: Laboratoryjne, obserwacja.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. SAWICKI W, MAŁEJCZYK J. (2016). <i>Histologia</i> . PZWL, Warszawa. 2. ZABEL M. (2021). <i>Histologia: podręcznik dla studentów medycyny i stomatologii</i> . Elsevier Urban & Partner, Wrocław.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. CICHOCKI T, LITWIN JA, MIRECKA J. (2009). <i>Kompendium histologii: podręcznik dla studentów nauk medycznych i przyrodniczych</i> . Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02 P_W03	Wykład (zaliczenie na ocenę): test zamknięty składający się z 25 pytań, każde z 4 dystraktorami, test uznaje się za zdany przy 60% poprawnych odpowiedzi, progi punktowe: 25-23 (bdb), 22-21 (+db), 20-19 (db), 18-17 (+dst), 16-15 (dst), 14-0 (ndst); (P_W01, P_W02, P_W03).
P_U01 P_U02	Laboratorium (zaliczenie na ocenę): ocena na podstawie umiejętności rozpoznawania tkanek, narządów i elementów budowy skóry, na ocenę pozytywną należy rozpoznać 60% z przedstawionych 25 preparatów, progi punktowe: 25-22,75 (bdb), 22,5-20,75 (+db), 20,5-18,75 (db), 18,5-17 (+dst), 16,75-15 (dst), 14-0 (ndst).
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	15
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	5
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	<b>60</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>2</b>
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Podstawy żywienia człowieka Basics of Human Nutrition						D.MIII.26.P.Ż.Cz.			
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł III Podstawy żywienia i dietetyki									
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok I, semestr 1									
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>			
	obowiązkowy						polski			
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>										
<b>Wymagania wstępne</b>										
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Samokształcenie	<b>3</b>
30	30					MCSM	Szpital		15	
<b>Cele przedmiotu</b>										
<p>Wyszkolenie 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.</p> <p>Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewni osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.</p>										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>									
	P_W01	relacje między substancjami odżywczymi, fizjologią człowieka i zasadami żywienia								
		K_W05								
	P_W02	zapotrzebowanie organizmu na substancje odżywcze								
		K_W05								
	P_W03	normy żywieniowe człowieka								
	K_W05									
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>									
	P_U01	określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości								
		K_U14								
	P_U02	obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz składniki odżywcze								
		K_U10								
	P_U03	układać jadłospisy dla osób zdrowych w różnym wieku								
	K_U06									
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>									
	P_K01	stałego dokształcania się i aktualizacji własnej wiedzy								
		K_K01								
<b>Treści programowe</b>									<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
<p>WYKŁADY</p> <p>1. Początki nauki o żywieniu człowieka i jej współczesne definiowanie. Osiągnięcia Polaków i polskich instytucji badawczych w rozwoju nauki o żywieniu.</p> <p>2. Białka - funkcje, budowa chemiczna, trawienie, wchłanianie i metabolizm w organizmie człowieka;</p>									P_W01, P_W03	
									P_W01, P_W02, P_W03	

<p>źródła; wartość odżywcza; zapotrzebowanie organizmu cz. I.</p> <p>3. Białka - funkcje, budowa chemiczna, trawienie, wchłanianie i metabolizm w organizmie człowieka; źródła; wartość odżywcza; zapotrzebowanie organizmu cz. II.</p> <p>4. Tłuszcze - funkcje, budowa chemiczna, trawienie, wchłanianie i metabolizm w organizmie człowieka; źródła; wartość odżywcza; zapotrzebowanie organizmu cz. I.</p> <p>5. Tłuszcze - funkcje, budowa chemiczna, trawienie, wchłanianie i metabolizm w organizmie człowieka; źródła; wartość odżywcza; zapotrzebowanie organizmu cz. II.</p> <p>6. Węglowodany - funkcje, budowa chemiczna, trawienie, wchłanianie i metabolizm w organizmie człowieka; źródła; wartość odżywcza; zapotrzebowanie organizmu.</p> <p>7. Błonnik pokarmowy: funkcje, właściwości, budowa.</p> <p>8. Witaminy - funkcje, budowa chemiczna, trawienie, wchłanianie i metabolizm w organizmie człowieka; źródła; zapotrzebowanie organizmu.</p> <p>9. Składniki mineralne - funkcje, budowa chemiczna, trawienie, wchłanianie i metabolizm w organizmie człowieka; źródła; zapotrzebowanie organizmu.</p> <p>10. Woda – rola, wchłanianie oraz jej zapotrzebowanie.</p> <p>11. Charakterystyka grup produktów spożywczych i ich wartość odżywcza.</p> <p>12. Charakterystyka norm żywieniowych oraz zapotrzebowanie na składniki odżywcze i energię. cz. I.</p> <p>13. Charakterystyka norm żywieniowych oraz zapotrzebowanie na składniki odżywcze i energię. cz. II.</p> <p>14. Zasady układania jadłospisów.</p>	<p>P_W01, P_W02, P_W03</p> <p>P_W01, P_W02, P_W03</p> <p>P_W01, P_W02, P_W03</p> <p>P_W01, P_W02, P_W03</p> <p>P_W01, P_W02, P_W03</p> <p>P_W01, P_W02, P_W03</p> <p>P_W01, P_W02, P_W03</p> <p>P_W01, P_W02, P_W03</p> <p>P_W01, P_W02, P_W03</p> <p>P_W01, P_W02, P_W03</p> <p>P_W01, P_W02, P_W03</p> <p>P_W01, P_W02, P_W03</p>
<p><b>ĆWICZENIA</b></p> <p>1. Wartość biologiczna białka. Oznaczanie aminokwasu ograniczającego w produktach i całej potrawie (WAO).</p> <p>2. Uzupełnianie się aminokwasów w potrawach.</p> <p>3. Indeks glikemiczny i ładunek glikemiczny.</p> <p>4. Produkty spożywcze jako źródło błonnika pokarmowego w diecie.</p> <p>5. Miary domowe.</p> <p>6. Kwasy tłuszczowe oraz cholesterol w wybranych produktach spożywczych.</p> <p>7. Węglowodany w wybranych produktach spożywczych.</p> <p>8. Wartość energetyczna produktów spożywczych.</p> <p>9. Tabele składu i wartości odżywczej produktów spożywczych. Wartość odżywcza produktów spożywczych umieszczona na opakowaniu.</p> <p>10. Obliczanie zapotrzebowania organizmu na energię (podstawowa i całkowita przemiana materii). Zapotrzebowanie na mikro- i makroelementy.</p> <p>11. Zastosowanie norm żywienia w planowaniu spożycia żywności.</p> <p>12. Komponowanie jadłospisów dla osób zdrowych w różnych fazach życia osobniczego.</p>	<p>P_U01</p> <p>P_U01</p> <p>P_U01, P_U02</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03</p>
<p><b>SAMOKSZTAŁCENIE</b></p> <p>Praca pisemna wykonana przez studenta na zadany temat.</p>	<p>P_W01, P_W02, P_W03, K_K01</p>
<p><b>Metody dydaktyczne</b></p>	
<p>Wykład: Prezentacja, dyskusja, studium przypadku.</p>	
<p>Ćwiczenia: Ćwiczenia, burza mózgów, konwersacja.</p>	
<p><b>Zalecana literatura</b></p>	
<p><b>Podstawowa</b></p> <p>1. CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). <i>Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka. Wyd. 4.</i> PZWL, Warszawa.</p> <p>2. GERTIG H, PRZYSŁAWSKI J. (2015). <i>Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu.</i> Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.</p> <p>3. KUNACHOWICZ H, PRZYGODA B, NADOLNA I, IWANOW K. (2018). <i>Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wyd. 2.</i> PZWL, Warszawa.</p>	
<p><b>Uzupełniająca</b></p> <p>1. JABŁOŃSKI M. (2016). <i>Vademecum żywienia człowieka.</i> Medyk, Warszawa.</p>	
<p><b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b></p>	
<p><b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b></p>	<p><b>Forma zaliczenia</b></p>
<p>P_W01 P_W02 P_W03</p>	<p>Wykład: zaliczenie na ocenę - 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%-51% (ndst). Samokształcenie: praca pisemna wykonana przez studenta na temat podany przez prowadzącego; ocena pozytywna (za) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych.</p>
<p>P_U01 P_U02 P_U03</p>	<p>Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę: trzy kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, prawda/fałsz, sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie). Ocena końcowa wyznaczona na podstawie sumy punktów za kolokwia i sprawozdania. Progi punktowe dla oceny końcowej: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-51% (ndst).</p>

P_K01	Samokształcenie: praca pisemna wykonana przez studenta na temat podany przez prowadzącego; ocena pozytywna (za!) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych.	
<b>Nakład pracy studenta</b>		<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne		60
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia		8
Przygotowanie się do zajęć		5
Studiowanie literatury		2
Samokształcenie		15
<b>łącznie nakład pracy studenta w godz.</b>		<b>90</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>		<b>3</b>
<b>Kontakt</b>		iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia  <b>Kierunek:</b> Dietetyka  <b>Poziom studiów:</b> I stopnia  <b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Podstawy ziołolecznictwa The Basics of Herbal Medicine						D.MIII.27.P.Z.			
	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł III Podstawy żywienia i dietetyki									
	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok III, semestr 5									
	<b>Status przedmiotu</b>				<b>Język wykładowy</b>					
	obowiązkowy				polski					
	<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>									
	<b>Wymagania wstępne</b>									
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Inne, jakie?	2
15	30					MCSM	Szpital			
<b>Cele przedmiotu</b>										
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.										
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Student zna i rozumie:</b>										
<b>Wiedza:</b>	P_W01	metodykę zbierania i przygotowywania materiału zielarskiego oraz przyrządzania leków z surowców zielarskich								
		K_W03								
	P_W02	wybrane surowce roślinne oraz ich substancje czynne								
		K_W05								
	P_W03	mechanizmy działania wybranych składników czynnych surowców zielarskich i leków naturalnych								
		K_W05								
P_W04	zasady bezpiecznej pracy w laboratorium									
	K_W11									
P_W05	zasady planowania i wykonania projektu badawczego bazującego na komponentach roślinnych									
	K_W12									
<b>Student potrafi:</b>										
<b>Umiejętności:</b>	P_U01	wskazać właściwości terapeutyczne i postaci leków na bazie wybranych gatunków roślin leczniczych								
		K_U02								
	P_U02	zastosować preparaty zielarskie w określonych zaburzeniach i chorobach narządów wewnętrznych człowieka								
		K_U02								
	P_U03	omówić toksyczność wybranych gatunków roślin leczniczych oraz wybrane interakcje surowców roślinnych z lekami								
		K_U04								
	P_U04	posługiwać się wybranymi technikami laboratoryjnymi i poprawnie wykonać wybrane czynności i pomiary laboratoryjne								
		K_U04, K_U12								



<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>	
	P_K01	podnoszenia swoich kompetencji w wykorzystywaniu naturalnych surowców K_K01
<b>Treści programowe</b>	<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
<b>WYKŁADY</b> 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_W01 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W02, P_U01 P_W02, P_W03 P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_U03	
<b>ĆWICZENIA</b> 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.	P_W04, P_K01 P_W05, P_U04, P_K01 P_W05, P_U04, P_K01	
<b>Metody dydaktyczne</b>		
Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.		
Ćwiczenia: Laboratoryjne, eksperyment.		
<b>Zalecana literatura</b>		
<b>Podstawowa</b>		
1. LAMER-ZARAWSKA E, KOWAL-GIERCZAK B, NIEDWOROK J. (2012). <i>Fitoterapia i leki roślinne</i> . PZWL, Warszawa. 2. ROMER M, BRUD WS. (2009). <i>Aromaterapia. Leksykon roślin leczniczych</i> . Wydawnictwo MedPharm, Wrocław. 3. KACZMARCZYK-SEDLAK I, CIOŁKOWSKI A. (2017). <i>Zioła w medycynie: choroby układu pokarmowego</i> . PZWL, Warszawa.		
<b>Uzupełniająca</b>		
1. SAMOCHOWIEC L. (2002). <i>Kompendium ziołolecznictwa</i> . Wydawnictwo Urban & Partner, Wrocław. 2. MANCINI P, POLETTINI B. (2018). <i>Zioła. Nowa encyklopedia. Właściwości i zastosowanie w odżywianiu, leczeniu i kosmetyce</i> . Wydawnictwo Jedność, Kielce.		
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>		
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>	
P_W01 P_W02 P_W03 P_W04 P_W05	Wykład: pisemne kolokwium zaliczeniowe na ocenę (test jednokrotnego wyboru). Progi procentowe: 91-100% (ocena 5.0), 81-90% (4.5), 71-80% (4.0), 61-70% (3.5), 50-60% (3.0), 0-49% (2.0). Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę: trzy pisemne kolokwia cząstkowe obejmujące treści programowe ćwiczeń. Sprawozdania z przeprowadzonych ćwiczeń laboratoryjnych na zaliczenie bez oceny. Progi procentowe: 91-100% (5.0), 81-90% (4.5), 71-80% (4.0), 61-70% (3.5), 50-60% (3.0), 0-49% (2.0). Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z kolokwiów cząstkowych.	
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04	Wykład: pisemne kolokwium zaliczeniowe na ocenę (test jednokrotnego wyboru). Progi procentowe: 91-100% (ocena 5.0), 81-90% (4.5), 71-80% (4.0), 61-70% (3.5), 50-60% (3.0), 0-49% (2.0). Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę: trzy pisemne kolokwia cząstkowe obejmujące treści programowe ćwiczeń. Sprawozdania z przeprowadzonych ćwiczeń laboratoryjnych na zaliczenie bez oceny. Progi procentowe: 91-100% (5.0), 81-90% (4.5), 71-80% (4.0), 61-70% (3.5), 50-60% (3.0), 0-49% (2.0). Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z kolokwiów cząstkowych.	
P_K01	Ćwiczenia: sprawozdania z przeprowadzonych ćwiczeń laboratoryjnych na zaliczenie bez oceny.	
<b>Nakład pracy studenta</b>		<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne		45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia		5
Przygotowanie się do zajęć		5
Studiowanie literatury		5
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>		60
<b>Liczba punktów ECTS</b>		2
<b>Kontakt</b>		iz@ans.edu.pl



12. Charakterystyka diety o zmienionej konsystencji (dieta papkowata, półpłynna, płynna, płynna wzmocniona).	P_U01, P_U02
13. Charakterystyka diety łatwo strawna niskobiałkowa.	P_U01, P_U02
<b>SAMOKSZTAŁCENIE</b> Praca pisemna na zadany temat.	P_W01, P_W02, P_K01
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Ćwiczenia: Ćwiczenia, burza mózgów, konwersacja, studium przypadku.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). <i>Dietetyka. Żywnie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. 4.</i> PZWL, Warszawa.	
2. BUJKO J. (2015). <i>Podstawy dietetyki. Wyd. 3.</i> Wydawnictwo SGGW, Warszawa.	
3. GRZYMIŚLAWSKI M. (2022). <i>Dietetyka kliniczna.</i> PZWL, Warszawa.	
4. WŁODAREK D, LANGE E, KOZŁOWSKA L, GŁĄBSKA D. (2015). <i>Dietetoterapia.</i> PZWL, Warszawa.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. JABŁOŃSKI M. (2016). <i>Vademecum żywienia człowieka.</i> Medyk, Warszawa.	
2. SPODARYK M. (2019). <i>Podstawy leczenia żywieniowego.</i> Scientifica, Kraków.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02	Samokształcenie: praca pisemna wykonana przez studenta na temat podany przez prowadzącego; ocena pozytywna (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych.
P_U01 P_U02	Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę: trzy kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz, sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie). Ocena końcowa jest wyznaczona na podstawie sumy punktów za kolokwia i sprawozdania. Progi punktowe dla oceny końcowej: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-51% (ndst).
P_K01	Samokształcenie: praca pisemna wykonana przez studenta na temat podany przez prowadzącego; ocena pozytywna (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych.
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Samokształcenie	15
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	60
<b>Liczba punktów ECTS</b>	2
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl



6. Komponowanie jadłospisu dla osób dorosłych zmagających się z nietolerancjami pokarmowymi 1.	P_W01, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04
7. Komponowanie jadłospisu dla osób dorosłych zmagających się z nietolerancjami pokarmowymi 2.	P_W01, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04 P_W01, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04
SAMOKSZTAŁCENIE Praca pisemna na zadany temat.	P_W01, P_K01
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Ćwiczenia: Ćwiczenia, burza mózgów, konwersacja, studium przypadku.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). <i>Dietetyka. Żywnie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. 4.</i> PZWL, Warszawa.	
2. BUJKO J. (2015). <i>Podstawy dietetyki. Wyd. 3.</i> Wydawnictwo SGGW, Warszawa.	
3. GRZYMIŚLAWSKI M. (2022). <i>Dietetyka kliniczna.</i> PZWL, Warszawa.	
4. WŁODAREK D, LANGE E, KOZŁOWSKA L, GŁĄBSKA D. (2015). <i>Dietoterapia.</i> PZWL, Warszawa.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. WIDTH M, REINHARD T. (2017). <i>Dietetyka kliniczna.</i> Edra Urban & Partner, Wrocław.	
2. PAYNE A, BARKER H. (2017). <i>Dietetyka i żywienie kliniczne.</i> Edra Urban & Partner, Wrocław.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01	Samokształcenie: praca pisemna wykonana przez studenta na temat podany przez prowadzącego; ocena pozytywna (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych.
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04	Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę: trzy kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz, sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie). Ocena końcowa jest wyznaczona na podstawie sumy punktów za kolokwia i sprawozdania. Progi punktowe dla oceny końcowej: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-51% (ndst).
P_K01	Samokształcenie: praca pisemna wykonana przez studenta na temat podany przez prowadzącego; ocena pozytywna (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych.
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Samokształcenie	15
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	<b>60</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>2</b>
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>		<b>Kod przedmiotu</b>						
	Podstawy dietetyki Basics of Dietetics		D.MIII.30.P.D.						
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>								
	Moduł III Podstawy żywienia i dietetyki								
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>								
	rok I, semestr 1								
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>		<b>Język wykładowy</b>						
	obowiązkowy		polski						
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>									
<b>Wymagania wstępne</b>									
brak									
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>				<b>Liczba punktów ECTS</b>					
<b>Wykłady</b>	<b>Ćwiczenia</b>	<b>Lektoraty</b>	<b>Laboratoria</b>	<b>Warsztaty</b>	<b>Seminaria</b>	<b>Zajęcia praktyczne</b>	<b>Praktyki zawodowe</b>	<b>Samokształcenie</b>	<b>2</b>
30						MCSM Szpital		15	
<b>Cele przedmiotu</b>									
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 żywieniu.									
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.									
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>									
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>									
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>								
	P_W01	wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, chemii żywności, fizjologii człowieka do wnioskowania żywieniowego							
	K_W03								
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>								
	P_U01	zidentyfikować potrzeby jednostki na bazie potrzeb fizjologicznych							
	K_U06								
	P_U02	zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w różnym wieku							
	K_U17								
P_U03	rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka								
K_U05									
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>								
	P_K01	stałego kształcenia się i aktualizacji wiedzy dotyczącej nowości dietetycznych							
	K_K01								
<b>Treści programowe</b>								<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
WYKŁADY									
1. Fizjologiczne podstawy żywienia człowieka. Ogólna charakterystyka procesów trawienia i wchłaniania w przewodzie pokarmowym człowieka (cz. I).								P_W01, P_U01	
2. Fizjologiczne podstawy żywienia człowieka. Ogólna charakterystyka procesów trawienia i wchłaniania w przewodzie pokarmowym człowieka (cz. II).								P_W01, P_U01, P_U02	
3. Zasady prawidłowego żywienia osób dorosłych (cz. I).								P_W01, P_U01, P_U02	

4. Zasady prawidłowego żywienia osób dorosłych (cz. II).	P_W01, P_U01, P_U02
5. Zasady prawidłowego żywienia seniorów.	P_W01, P_U02, P_U03
6. Zasady prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży.	P_W01, P_U02, P_U03
7. Wywiad żywieniowy. Podstawowe metody oceny stanu odżywiania. Rodzaje niedożywienia oraz powikłania.	P_W01, P_U02, P_U03
8. Sposób postępowania dietetycznego w alergiach pokarmowych i nietolerancjach pokarmowych (cz. I).	P_W01, P_U02, P_U03
9. Sposób postępowania dietetycznego w alergiach pokarmowych i nietolerancjach pokarmowych (cz. II).	P_W01, P_U02, P_U03
10. Charakterystyka wybranych diet (dieta śródziemnomorska, DASH, MIND i inne).	P_W01, P_U02, P_U03
11. Mikroflora jelit (oś jelito – wątroba, jelito – mózg).	P_W01, P_U02, P_U03
12. Probiotyki, psychobiotyki, prebiotyki i synbiotyki – ich wpływ na zdrowie człowieka.	P_W01, P_U02, P_U03
13. Nutrigenomika i nutrigenetyka.	P_W01, P_U02, P_U03
<b>SAMOKSZTAŁCENIE</b> Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego.	P_K01
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Wykład: Wykład informacyjny, wykład problemowy, dyskusja, prezentacja.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). <i>Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka. Wyd. 4.</i> PZWL, Warszawa.	
2. GAWĘCKI J. (2012). <i>Żywność człowieka. T. 1. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. 3.</i> PWN, Warszawa.	
3. GRZYMISŁAWSKI M, GAWĘCKI J. (2012). <i>Żywność człowieka zdrowego i chorego. T. 2, wyd. 2.</i> PWN, Warszawa.	
4. FLIS K, KONASZEWSKA W. (2009). <i>Podstawy żywienia człowieka. Wyd. 16.</i> WSiP, Warszawa.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. GERTIG H, PRZYSŁAWSKI J. (2015). <i>Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu.</i> PZWL, Warszawa.	
2. GAWĘCKI J, ROSZKOWSKI W. (red.) (2009). <i>Żywność człowieka a zdrowie publiczne. T. 3.</i> PWN, Warszawa.	
3. BIERNAT J. (2016). <i>Żywność, żywność a zdrowie człowieka.</i> Astrum, Wrocław.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01	Wykład: zaliczenie na ocenę 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_U01	
P_U02 P_U03	
P_K01	Samokształcenie: praca/esej na zaliczenie bez oceny (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu merytorycznego.
<b>Nakład pracy studenta</b>	
	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Samokształcenie	15
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	60
<b>Liczba punktów ECTS</b>	2
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>	
	Kształtowanie sylwetki i postawy ciała Human Figure and Body Posture Shaping						D.MIII.31.K.S.P.C.	
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>							
	Moduł III Podstawy żywienia i dietetyki							
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>							
	rok II, semestr 3							
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>	
	obowiązkowy						polski	
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>								
<b>Wymagania wstępne</b>								
brak								
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>
<b>Wykłady</b>	<b>Ćwiczenia</b>	<b>Lektoraty</b>	<b>Laboratoria</b>	<b>Warsztaty</b>	<b>Seminaria</b>	<b>Zajęcia praktyczne</b>		<b>2</b>
						<b>Praktyki zawodowe</b>	<b>Inne, jakie?</b>	
15	30					MCSM Szpital		
<b>Cele przedmiotu</b>								
Nabycie 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.								
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.								
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>								
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>								
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>							
	P_W01	działania promujące zdrowie ze szczególnym uwzględnieniem zdrowego stylu życia						
		K_W06						
	P_W02	fizjologię treningu fizycznego i jego wpływ na organizm						
	K_W06, K_W08							
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>							
	P_U01	prowadzić działania profilaktyczne i prozdrowotne						
		K_U01, K_U06						
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>							
	P_K01	prezentowania postawy promującej zdrowie i wprowadzanie działań w zakresie aktywności fizycznej i zdrowego stylu życia						
		K_K04						
<b>Treści programowe</b>								<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>
<b>WYKŁADY</b> 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.								P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02
<b>ĆWICZENIA</b>								P_U01



1. Przepisy BHP na obiektach sportowych, regulamin zajęć. Typy sylwetki, pomiar składu ciała metodą BIA. Wskaźniki prawidłowej masy ciała, ocena prawidłowej postawy, testy mięśniowe.	P_U01
2. Wpływ wysiłku fizycznego na organizm, testy wysiłkowe.	P_U01, P_K01
3. Ćwiczenia modelujące poszczególne partie ciała.	P_U01, P_K01
4. Ćwiczenia ułatwiające spalanie tkanki tłuszczowej.	P_U01, P_K01
5. Kształtowanie postawy ciała w terenie, Nordic Walking.	P_U01, P_K01
6. Pilates.	P_U01, P_K01
7. Joga.	P_U01, P_K01
8. Trening wytrzymałościowy.	P_U01, P_K01
9. Trening interwałowy.	P_U01, P_K01
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja, dyskusja.	
Ćwiczenia: Ćwiczenia, prezentacja.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. DELAVIER F. (2018). <i>Atlas treningu siłowego</i> . PZWL, Warszawa.	
2. DELAVIER F. (2018). <i>Modelowanie sylwetki. Atlas ćwiczeń dla kobiet</i> . PZWL, Warszawa.	
3. JAROSZ M, BUŁHAK-JACHIMCZYK B. (2015). <i>Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych</i> . PZWL, Warszawa.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. BUCK I. (2018). <i>Gimnastyka izometryczna dla zdrowia i urody</i> . PZWL, Warszawa.	
2. MOLSKI M. (2015). <i>Nowoczesna kosmetologia. T. 1. Detoksykacja, dieta, ruch</i> . PWN, Warszawa.	
3. OSIŃSKI W. (2016). <i>Nadwaga i otyłość. Aktywność fizyczna w profilaktyce i terapii</i> . PZWL, Warszawa.	
4. FROHN B. (2019). <i>Jak ćwiczyć prawidłowo i osiągnąć najlepsze efekty</i> . Wiedza i Praktyka, Warszawa.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02	Wykład: zaliczenie na ocenę w formie testu zamkniętego, jednokrotnego wyboru – 20 pytań (prawidłowa odpowiedź na pytanie oceniana 1 punktem). Progi ocenowe: 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_U01	Ćwiczenia: zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne (zaliczenie na ocenę) – ocena zaangażowania i aktywności na zajęciach oraz praktycznego wykonania treningu. 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: a) przygotowanie sprzętu, stanowiska do treningu; b) metodyka treningu; c) technika wykonania ćwiczeń; d) 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 niepełne 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).
P_K01	
<b>Nakład pracy studenta</b>	
<b>Liczba godzin</b>	
Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	<b>60</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>2</b>
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Kosmetologia w dietetyce Cosmetology in Dietetics						D.MIII.32.K.D.			
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł III Podstawy żywienia i dietetyki									
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok III, semestr 5									
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>			
	obowiązkowy						polski			
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>										
<b>Wymagania wstępne</b>										
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>									<b>Liczba punktów ECTS</b>	
<b>Wykłady</b>	<b>Ćwiczenia</b>	<b>Lektoraty</b>	<b>Laboratoria</b>	<b>Warsztaty</b>	<b>Seminaria</b>	<b>Zajęcia praktyczne</b>		<b>Praktyki zawodowe</b>	<b>Samokształcenie</b>	<b>3</b>
30	30					MCSM	Szpital		15	
<b>Cele przedmiotu</b>										
Zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami kosmetologii (zabiegami inwazyjnymi, nieinwazyjnymi, pielęgnacyjnymi) mającymi na celu wspomaganie działań dietetycznych.										
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>									
	P_W01	wybraną terminologię używaną w kosmetologii K_W06, K_W13								
	P_W02	zabiegi kosmetologiczne, które mogą wspomagać działania dietetyczne K_W19								
	P_W03	budowę skóry i rozumie wpływ żywienia na kondycję skóry K_W06								
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>									
	P_U01	doradzić wybór odpowiednich zabiegów kosmetologicznych dla utrzymywania zdrowia skóry i jej przydatków K_U12								
	P_U02	wyjaśnić wpływ nowych technologii, w tym biochemicznych oraz ich praktyczne zastosowanie w kosmetologii K_U02								
	<b>Student jest gotów do:</b>									
<b>Kompetencje społeczne:</b>	P_K01	ciągłego dokształcania się i interdyscyplinarnego rozwoju osobistego K_K01								
<b>Treści programowe</b>									<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
<b>WYKŁADY</b> 1. Historia kosmetologii – od starożytności po współczesność. 2. Współczesna kosmetologia – przegląd zabiegów dostępnych w gabinetach kosmetologicznych. 3. Budowa i funkcje skóry. Skóra głowy, budowa włosów, choroby skóry głowy i włosów. 4. Proces starzenia się skóry, dieta sprzyjająca syntezie kolagenu. 5. Mikrobiom skóry, pielęgnacja zgodna z mikrobiomem skóry.									P_W01 P_W01, P_W02 P_W03, P_U01 P_W03, P_U01 P_W03, P_U01	

6. Mikrobiota jelitowa a skóra. Znaczenie mikrobioty jelitowej w przebiegu chorób skóry (AZS, trądzik pospolity, trądzik różowaty, łuszczyca).		P_W02, P_W03, P_U01
7. Zastosowanie preparatów kosmetycznych w pielęgnacji, składniki aktywne w kosmetykach.		P_W01, P_U02
<b>ĆWICZENIA</b>		
1. Klient w gabinecie kosmetycznym – omówienie karty klienta, wywiad, przygotowanie do wykonania zabiegów.		P_W02, P_W03, P_U01
2. Diagnostyka skóry w gabinecie kosmetycznym.		P_W02, P_W03, P_U01
3. Badanie/diagnoza skóry, ocena stanu skóry, przegląd urządzeń diagnostycznych.		P_W02, P_W03, P_U01
4. Analiza pierwiastkowa włosów.		P_W03, P_U01
5. Żywność w schorzeniach skóry- tworzenie zaleceń żywieniowych – praca w grupach.		P_W02, P_W03, P_U01
6. Żywność, a kondycja skóry (przegląd diet dla urody).		P_W02, P_W03, P_U01
7. Zabiegi kosmetyczne wykorzystywane w celu redukcji cellulitu, tkanki tłuszczowej, modelowania sylwetki.		P_W02, P_W03, P_U01
8. Zajęcia na pracowni kosmetycznej (pokazy zabiegów).		P_W02, P_U01, P_U02
9. Wyjście studyjne (4h).		P_W02, P_U01, P_U02
<b>SAMOKSZTAŁCENIE</b>		
Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego.		P_K01
<b>Metody dydaktyczne</b>		
Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.		
Ćwiczenia: Prezentacja, pokaz, studium przypadku.		
<b>Zalecana literatura</b>		
<b>Podstawowa</b>		
1. KLONOWSKA J. (2022). <i>Kosmetologia</i> . Edra Urban & Partner, Wrocław.		
2. MYDŁOWSKA B. (2022). <i>Dietetyka i kosmetologia, a zdrowy styl życia</i> . DiG, Warszawa.		
3. MACIĄG M, MACIĄG K. (2018). <i>Medyczne aspekty kosmetologii i dietetyki</i> . Wydawnictwo Naukowe Tygiel, Lublin.		
<b>Uzupełniająca</b>		
1. <i>Beauty Forum</i> , Heath and Beauty Group (czasopismo).		
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>		
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>	
P_W01 P_W02 P_W03	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). Ćwiczenia: Kolokwium pisemne (pytania otwarte 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). Dyskusja na zajęciach, praca w parach.	
P_U01 P_U02	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). Ćwiczenia: Kolokwium pisemne (pytania otwarte 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). Dyskusja na zajęciach, praca w parach.	
P_K01	Samokształcenie: Praca pisemna – zaliczenie bez oceny (zal/nzal) po osiągnięciu odpowiedniego poziomu merytorycznego.	
<b>Nakład pracy studenta</b>		<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne		60
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia		5
Przygotowanie się do zajęć		5
Studiowanie literatury		5
Samokształcenie		15
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>		90
<b>Liczba punktów ECTS</b>		3
<b>Kontakt</b>		iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia  <b>Kierunek:</b> Dietetyka  <b>Poziom studiów:</b> I stopnia  <b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności Hygiene, Toxicology and Food Safety						D.MIII.33.H.T.B.Ż.			
	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł III Podstawy żywienia i dietetyki									
	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok II, semestr 3									
	<b>Status przedmiotu</b>				<b>Język wykładowy</b>					
	obowiązkowy				polski					
	<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>									
<b>Wymagania wstępne</b>										
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Inne, jakie?	2
30			15			MCSM	Szpital			
<b>Cele przedmiotu</b>										
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.										
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>									
	P_W01	powiązanie wiedzy z zakresu biologii, biochemii ogólnej i żywności, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii z bezpieczeństwem potraw i ich przygotowywania K_W05, K_W03								
	P_W02	organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz systemy zapewniania bezpieczeństwa żywności K_W11								
	P_W03	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								
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>									
	P_U01	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	posługiwać się systemami normatywnymi oraz wybranymi normami i regułami (prawnymi, zawodowymi, moralnymi) w celu rozwiązania konkretnego zadania z zakresu ochrony zdrowia K_U12								
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>									
	P_K01	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		Przedmiotowe efekty uczenia się
<b>WYKŁADY</b> 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.		P_W01, P_W03 P_W01, P_W03, P_U01 P_W01, P_W02, P_W03, P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02 P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02 P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02 P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02 P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02 P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02 P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02
<b>LABORATORIUM</b> 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.		P_W01, P_W02, P_W03, P_U02, P_K01 P_W01, P_W02, P_W03, P_U02, P_K01 P_W01, P_W02, P_W03, P_U02, P_K01
<b>Metody dydaktyczne</b>		
Wykład: Wykład informacyjny, wykład konwersatoryjny, prezentacja.		
Laboratorium: Laboratoryjne, ćwiczenia, prezentacja.		
<b>Zalecana literatura</b>		
<b>Podstawowa</b>		
1. GAWĘCKI J. (2012). <i>Żywność człowieka. T. 1 Podstawy nauki o żywieniu</i> , wyd. 3. PWN, Warszawa. 2. GERTIG H, PRZYŚLAWSKI J. (2015). <i>Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu</i> , PZWL, Warszawa. 3. KĄCZKOWSKI J. (2017). <i>Podstawy biochemii</i> , wyd. 15. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa. 4. SIKORSKI Z, STAROSZCZYK H. (2019). <i>Chemia żywności. T. 1-2</i> . PWN, Warszawa.		
<b>Uzupełniająca</b>		
1. GRZYMIŚLAWSKI M, GAWĘCKI J. (2012). <i>Żywność człowieka zdrowego i chorego. T.2</i> , wyd. 2. PWN, Warszawa. 2. KRAUSS H. (2019). <i>Fizjologia żywienia</i> . PZWL, Warszawa.		
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>		
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>	
P_W01 P_W02 P_W03	Wykład: zaliczenie na ocenę na podstawie testu końcowego: progi procentowe: 90-100% bardzo dobry, 80-89% dobry plus, 75-79% dobry, 70-74% dostateczny plus, 60-69% dostateczny, 0-59% niedostateczny. Laboratorium: zaliczenie na ocenę: dwa kolokwia pisemne (pytania otwarte), kolokwia praktyczne (zaliczenie bez oceny na podstawie sprawozdań), ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ocen z kolokwiów, 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_U01 P_U02		
P_K01	Laboratorium: kolokwia praktyczne (zaliczenie bez oceny na podstawie sprawozdań).	
<b>Nakład pracy studenta</b>		<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne		45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia		10
Przygotowanie się do zajęć		2
Studiowanie literatury		3
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>		<b>60</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>		<b>2</b>
<b>Kontakt</b>		iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia  <b>Kierunek:</b> Dietetyka  <b>Poziom studiów:</b> I stopnia  <b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Technologia żywności i potraw Food Technology						D.MIII.34.T.Ż.P.			
	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł III Podstawy żywienia i dietetyki									
	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok III, semestr 5									
	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>			
	obowiązkowy						polski			
	<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>									
	<b>Wymagania wstępne</b>									
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Samokształcenie	2
			30			MCSM	Szpital		15	
<b>Cele przedmiotu</b>										
Nabycie umiejętności z zakresu doboru środków żywnościowych, metod produkcji kulinarnej oraz zmian zachodzących w surowcach podczas ich przetwarzania.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>		<b>Student zna i rozumie:</b>								
		P_W01	terminologię związaną z technologią potraw oraz towaroznawstwem							
		K_W07								
<b>Umiejętności:</b>		<b>Student potrafi:</b>								
		P_U01	dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii							
		K_U15								
		P_U02	zastosować odpowiednie techniki sporządzania i obróbki potraw							
		K_U15								
		P_U03	oceniać stan komponentów żywieniowych i strat surowcowych							
		K_U15								
<b>Kompetencje społeczne:</b>		<b>Student jest gotów do:</b>								
		P_K01	przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii przy wykonywaniu prac gastronomicznych							
		K_K07								
<b>Treści programowe</b>									<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
LABORATORIUM (gastronomiczne – zajęcia w kuchni) 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.									P_W01, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 (wszystkie wypisane efekty uczenia się są realizowane podczas wszystkich zajęć)	

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.		
SAMOKSZTAŁCENIE Praca pisemna na zaliczenie (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych.		P_W01
<b>Metody dydaktyczne</b>		
Laboratorium: Laboratoryjne, ćwiczenia, pokaz.		
<b>Zalecana literatura</b>		
<b>Podstawowa</b>		
1. MITEK M, SŁOWIŃSKI M. (2006). <i>Wybrane zagadnienia z technologii żywności</i> . SGGW, Warszawa.		
2. MITEK M, LESZCZYŃSKI K. (2014). <i>Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego</i> . SGGW, Warszawa.		
3. SIKORSKI Z, STAROSZCZYK H. (2019). <i>Chemia żywności. T.1-2</i> . PWN, Warszawa.		
<b>Uzupelniająca</b>		
1. FORTUNA T. (2018). <i>Podstawy analizy i oceny jakości żywności, wyd. 3</i> . Wydawnictwo Uniwersytetu Rolniczego, Kraków.		
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>		
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>	
P_W01	Laboratorium: zaliczenie na ocenę: dwa kolokwia pisemne, ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z obu kolokwii, 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_U01 P_U02 P_U03	Laboratorium: zaliczenie na ocenę: dwa kolokwia pisemne, ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z obu kolokwii, 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), trzy kolokwia praktyczne, zaliczenie bez oceny (zal/nzal).	
P_K01	Laboratorium: trzy kolokwia praktyczne, zaliczenie bez oceny (zal/nzal).	
<b>Nakład pracy studenta</b>		<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne		30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia		5
Przygotowanie się do zajęć		5
Studiowanie literatury		5
Samokształcenie		15
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>		<b>60</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>		<b>2</b>
<b>Kontakt</b>		iz@ans.edu.pl





<b>WYKŁADY</b> 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.		P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03, P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03
<b>LABORATORIUM</b> 1. Przepisy BHP i organizacja pracy w laboratorium, 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.		P_K01, P_K02 P_U01, P_U02, P_U03 P_U01, P_U02, P_U03 P_U01, P_U02, P_U03 P_U01, P_U02, P_U03 P_U01, P_U02, P_U03 P_U01, P_U02, P_U03 P_U01, P_U02, P_U03 P_U01, P_U02, P_U03
<b>Metody dydaktyczne</b>		
Wykład: Wykład informacyjny, wykład konwersatoryjny, prezentacja.		
Laboratorium: Laboratoryjne, ćwiczenia, pokaz.		
<b>Zalecana literatura</b>		
<b>Podstawowa</b> 1. GERTIG H, PRZYŚLAWSKI J. (2015). <i>Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu</i> . PZWL, Warszawa. 2. JAROSZ M, BUŁHAK-JACHYMCZYK B. (2015). <i>Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych</i> . PZWL, Warszawa. 3. MAŁECKA M. (2011). <i>Towaroznawstwo w zapewnieniu jakości żywności i bezpieczeństwa konsumenta</i> . Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Poznań.		
<b>Uzupełniająca</b> 1. JAROSZ M. (2017). <i>Normy żywienia dla populacji Polski</i> . Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa. 2. CICHONŹ Z. (2009). <i>Towaroznawstwo żywności. Podstawowe metody analityczne, wyd. 2</i> . Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Kraków.		
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>		
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>	
P_W01 P_W02 P_W03	Wykład: zaliczenie na ocenę na podstawie testu końcowego, progi procentowe: 90-100% bardzo dobry, 80-89% dobry plus, 75-79% dobry, 70-74% dostateczny plus, 60-69% dostateczny, 0-59% niedostateczny.	
P_U01 P_U02 P_U03	Laboratorium: zaliczenie na ocenę: dwa kolokwia pisemne (pytania otwarte), kolokwia praktyczne (zaliczenie bez oceny na podstawie sprawozdań), ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ocen z kolokwiów, 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_K01 P_K02	Laboratorium: kolokwia praktyczne, zaliczenie bez oceny (zal/nzal).	
<b>Nakład pracy studenta</b>		<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne		45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia		10
Przygotowanie się do zajęć		3
Studiowanie literatury		2
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>		60
<b>Liczba punktów ECTS</b>		2
<b>Kontakt</b>		iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>	
	Doustna suplementacja pokarmowa Dietary supplements						D.MIII.36.D.S.P.	
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>							
	Moduł III Podstawy żywienia i dietetyki							
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>							
	rok III, semestr 6							
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>	
	obowiązkowy						polski	
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>								
<b>Wymagania wstępne</b>								
brak								
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>
<b>Wykłady</b>	<b>Ćwiczenia</b>	<b>Lektoraty</b>	<b>Laboratoria</b>	<b>Warsztaty</b>	<b>Seminaria</b>	<b>Zajęcia praktyczne</b>		<b>2</b>
						<b>Praktyki zawodowe</b>	<b>Inne, jakie?</b>	
30	15					MCSM    Szpital		
<b>Cele przedmiotu</b>								
Zapoznanie studentów z głównymi grupami suplementów diety, ich dziennym zapotrzebowaniem oraz działaniem w zależności od stosowanej dawki i opisanymi w literaturze interakcjami z lekami. Omówienie regulacji prawnych dotyczących produkcji oraz wprowadzania na rynek suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego.								
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.								
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>								
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>								
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>							
	P_W01	zasady stosowania suplementacji oraz rodzaje suplementów dostępnych na rynku K_W19						
	P_W02	zasady działania suplementów, wskazania i przeciwwskazania K_W14						
	P_W03	normy stosowania suplementów dla krajowej populacji K_W06, K_W10						
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>							
	P_U01	zidentyfikować potrzeby osób w różnym wieku względem stosowania doustnej suplementacji K_U06						
	P_U02	wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia K_U11						
	P_U03	planować żywienie z zastosowaniem suplementów K_U05						
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>							
	P_K01	stałego dokształcania się i pogłębiania wiedzy z zakresu dostępności i składu nowych produktów K_K01						
<b>Treści programowe</b>								<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>
<b>WYKŁADY</b> 1. Definicja i cel suplementacji. 2. Zasady wprowadzania do obrotu suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia medycznego. Regulacje prawne. 3. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne – przepisy prawne i sytuacja aktualna. 4. Podział suplementów ze względu na skład.								P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03  P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03

5. 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 rozrodowy 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). 14. Żywność fortyfikowana na rynku. Analiza składu produktów. 15. Pozostałe choroby wymagające suplementacji.	P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03
<b>ĆWICZENIA</b> 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. 6. Tworzenie planów żywieniowych uzupełnionych właściwą suplementacją dla kobiet w ciąży. 7. Tworzenie planów żywieniowych uzupełnionych właściwą suplementacją dla osób chorujących przewlekłe (inne schorzenia).	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja, dyskusja.	
Ćwiczenia: Ćwiczenia, praca z tekstem, studium przypadku.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. JAROSZ M. (2008). <i>Suplementy diety a zdrowie</i> . PZWL, Warszawa. 2. SZCZEGIELNIAK B, SZCZEGIELNIAK J. (2016). <i>Leki i suplementy współczesnej diety</i> . Elamed, Katowice.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. SHANE E. (2018). <i>Zdrowa i naturalna suplementacja</i> . Vital, Białystok.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02 P_W03	Wykład: zaliczenie na ocenę w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; 40 pytań. 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	Ćwiczenia: zaliczenia na ocenę, dwa kolokwia pisemne 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). Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z ocen z kolokwiiów.
P_K01	Ćwiczenia: sprawozdania z ćwiczeń - zaliczenie bez oceny.
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	<b>60</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>2</b>
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Żywnienie zbiorowe Corporate Catering						D.MIII.37.Ż.Z.			
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł III Podstawy żywienia i dietetyki									
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok I, semestr 1									
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>			
	obowiązkowy						polski			
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>										
<b>Wymagania wstępne</b>										
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Inne, jakie?	1
	15					MCSM	Szpital			
<b>Cele przedmiotu</b>										
Zapoznanie studentów z podstawowymi i organizacją zasadami organizacji żywienia zbiorowego oraz z tworzeniem ogólnych dokumentów systemowych (księga HACCP), dokumentów wykonawczych (procedur, instrukcji), zapisów z prowadzenia pomiarów, testów i innych działań realizowanych w krytycznych punktach procesów.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>									
	P_W01	organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia								
	K_W11									
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>									
	P_U01	omówić szczegółowe zasady organizacji żywienia zbiorowego								
	K_U21									
	P_U02	prawidłowo wdrożyć oraz nadzorować system HACCP								
K_U21										
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>									
	P_K01	Jest gotów do przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, w tym bezpieczeństwa sanitarnego i chemicznego								
	K_K07									
<b>Treści programowe</b>									<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
<b>ĆWICZENIA</b> 1. Współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia. 2. Wymagania dotyczące dokumentacji. Księga GMP, GHP oraz HACCP. 3. Analiza zagrożeń. 4. Wyznaczenie krytycznych punktów kontroli. 5. Monitorowanie CCP i działania korygujące. 6. Weryfikacja skuteczności działania systemu HACCP.									P_W01, P_U01, P_K01 P_U01, P_U02 P_U01, P_U02 P_U01, P_U02 P_U01, P_U02 P_U01, P_U02	
<b>Metody dydaktyczne</b>										
Ćwiczenia: Ćwiczenia, burza mózgów, konwersacja.										
<b>Zalecana literatura</b>										
<b>Podstawowa</b>										
1. Jackiewicz B. (2013). <i>Poradnik opracowania i wdrażania systemu HACCP gastronomia</i> . Oddk, Gdańsk.										

2. Jackiewicz B. (2013). *Poradnik opracowania zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) z przykładowo wypełnioną dokumentacją*. Oddk, Gdańsk.

**Uzupełniająca**

1. Jackiewicz B. (2005). *Wzorcowa dokumentacja HACCP gastronomia*. Oddk Gdańsk.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>	
P_W01	Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę na podstawie sprawozdań (1 pkt za każde sprawozdanie). Ocena końcowa jest wyznaczana na podstawie sumy punktów ze sprawozdań. Progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-51% (ndst).	
P_U01		
P_U02		
P_K01		
<b>Nakład pracy studenta</b>		<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne		15
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia		5
Przygotowanie się do zajęć		5
Studiowanie literatury		5
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>		<b>30</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>		<b>1</b>
<b>Kontakt</b>		<b>iz@ans.edu.pl</b>



11. Cukier i słodziki.	P_W01, P_W02
12. Cel i zadania technologii gastronomicznej. Organizacja produkcji w zakładach gastronomicznych.	P_W01, P_W02
13. Procesy technologiczne stosowane w gastronomii.	P_W01, P_W02
14. Metody utrwalania żywności. Warunki przechowywania żywności. Zmiany zachodzące w żywności podczas przechowywania oraz przetwarzania.	P_W01, P_W02
15. Wpływ techniki kulinarnej na jakość potraw z wybranych surowców.	P_W01, P_W02
<b>SAMOKSZTAŁCENIE</b> Prezentacja multimedialna na zadany temat.	P_U01, P_K01
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. MAŁECKA M. (2011). <i>Towaroznawstwo w zapewnieniu jakości żywności i bezpieczeństwa konsumenta</i> . Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Poznań.	
2. ŚWIDERSKI F, WASZKIEWICZ-ROBAK B. (2010). <i>Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii</i> . Wyd. 3. Wydawnictwo SGGW, Warszawa.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. ŁATKA U. (2008). <i>Technologia i towaroznawstwo</i> . Wyd. 5. WSiP, Warszawa.	
2. CICHONŹ Z. (2009). <i>Towaroznawstwo żywności. Podstawowe metody analityczne</i> . Wyd. 2. Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Kraków.	
3. KOŁOŻYŃ-KRAJEWSKA D. (2011). <i>Towaroznawstwo żywności</i> . Wyd. 9. WSiP, Warszawa.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02	Wykład: zaliczenie na ocenę na podstawie testu końcowego. Progi procentowe: 90-100% bardzo dobry, 80-89% dobry plus, 70-79% dobry, 60-69% dostateczny plus, 51-59% dostateczny, 0-50% niedostateczny.
P_U01 P_K01	Samokształcenie: prezentacja multimedialna na zadany temat (zal/nzal).
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Samokształcenie	15
<b>łącznie nakład pracy studenta w godz.</b>	<b>60</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>2</b>
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia  <b>Kierunek:</b> Dietetyka  <b>Poziom studiów:</b> I stopnia  <b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Kliniczny zarys chorób Clinical Outline of Diseases						D.MIV.39.K.Z.Ch.			
	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł IV Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie									
	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok I, semestr 1									
	<b>Status przedmiotu</b>				<b>Język wykładowy</b>					
	obowiązkowy				polski					
	<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>									
	<b>Wymagania wstępne</b>									
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Samokształcenie	<b>3</b>
30	30					MCSM	Szpital		15	
<b>Cele przedmiotu</b>										
Zapoznanie studentów z chorobami wewnętrznymi, neurologicznymi, chirurgicznymi, ginekologicznymi oraz pediatrycznymi, ze szczególnym uwzględnieniem chorób powiązanych z odżywianiem.										
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>										
<b>Student zna i rozumie:</b>										
P_W01		obraz kliniczny najczęstszych chorób wewnętrznych, neurologicznych, chirurgicznych, ginekologicznych i pediatrycznych (w tym onkologicznych)								
P_W02		przyczyny powstawania chorób								
P_W03		wybrane metody profilaktyki i leczenia chorób								
<b>Umiejętności:</b>										
<b>Student potrafi:</b>										
P_U01		analizować procesy fizjopatologiczne								
P_U02		opiekować się pacjentami w wybranych stanach chorobowych								
<b>Kompetencje społeczne:</b>										
<b>Student jest gotów do:</b>										
P_K01		podjęcia odpowiedzialności za pacjenta i współpracy z odpowiednimi lekarzami								
K_K02, K_K03										
<b>Treści programowe</b>									<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
<b>WYKŁADY</b> 1. Stan zdrowia i choroby. Podstawowa terminologia medyczna. Wywiad lekarski. Badanie przedmiotowe. 2. Zaburzenia odżywiania. Zaburzenia gospodarki węglowodanowej. 3. Choroby przewodu pokarmowego. 4. Choroby wątroby, dróg żółciowych i trzustki. 5. Choroby metaboliczne. Otyłość i niedożywienie. Cukrzyca.									P_W01, P_W02  P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03	



6. Choroby układu oddechowego. 7. Choroby układu krążenia i układu krwiotwórczego. 8. Choroby immunologiczne. 9. Choroby nerek i układu moczowego. 10. Podstawowe schorzenia ginekologiczne, patologia ciąży. 11. Choroby narządu ruchu. 12. Najczęstsze schorzenia neurologiczne i psychiatryczne. 13. Choroby gruczołów wydzielania wewnętrznego. 14. Choroby nowotworowe (profilaktyka, badania przesiewowe). Opieka paliatywna. 15. Uzależnienia. Zatrucia.	P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03
<b>ĆWICZENIA</b> 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.	P_U01, P_U02, P_K01 P_U01, P_U02, P_K01  P_U01, P_U02, P_K01 P_U01, P_U02, P_K01 P_U01, P_U02, P_K01 P_U01, P_U02, P_K01 P_U01, P_U02, P_K01 P_U01, P_U02, P_K01 P_U01, P_U02, P_K01 P_U01, P_U02, P_K01 P_U01, P_U02, P_K01 P_U01, P_U02, P_K01 P_U01, P_U02, P_K01
<b>SAMOKSZTAŁCENIE</b> Praca pisemna – leczenie i profilaktyka przydzielonych jednostek chorobowych	P_U01, P_U02, P_K01
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.	
Ćwiczenia: Studium przypadku, prezentacja.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. SZCZEKLIK A. (2021). <i>Interna Szczeklika</i> . Wydawnictwo Medycyna Praktyczna, Kraków. 2. HEROLD B. (2005). <i>Medycyna wewnętrzna. Repetytorium dla studentów medycyny i lekarzy</i> . PZWL, Warszawa. 3. SELLER RH. (2009). <i>Diagnostyka różnicowa najczęstszych dolegliwości</i> . Elsevier Urban i Partner, Wrocław.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. LATKOWSKI B, LUKAS W. (2004). <i>Medycyna rodzinna</i> . PZWL, Warszawa.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02 P_W03	Wykład: zaliczenie na ocenę: 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_U01 P_U02	Ćwiczenia: prezentacje multimedialne wykonywane przez studentów, dotyczące charakterystyki i postępowania w przydzielonej grupie chorób, dyskusja – zaliczenie na ocenę.
P_K01	Samokształcenie: praca pisemna wykonana przez studenta na temat wybranego schorzenia, oceniana pozytywnie (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu retorycznego.
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Studiowanie literatury	5
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	5
Samokształcenie	15
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	90
<b>Liczba punktów ECTS</b>	3
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Wstęp do psychodietetyki Introduction to Psychodietetics						D.MIV.40.W.P.			
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł IV Żywnienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie									
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok III, semestr 5									
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>			
	obowiązkowy						polski			
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>										
<b>Wymagania wstępne</b>										
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>									<b>Liczba punktów ECTS</b>	
<b>Wykłady</b>	<b>Ćwiczenia</b>	<b>Lektoraty</b>	<b>Laboratoria</b>	<b>Warsztaty</b>	<b>Seminaria</b>	<b>Zajęcia praktyczne</b>		<b>Praktyki zawodowe</b>	<b>Samokształcenie</b>	<b>2</b>
	30					MCSM	Szpital		15	
<b>Cele przedmiotu</b>										
Zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami z zakresu psychodietetyki oraz wpływu odżywiania na aspekty psychiczne człowieka.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>									
	P_W01	podstawowe pojęcia z zakresu psychodietetyki								
		K_W28								
	P_W02	wielowymiarowy związek sposobu odżywiania się ze zdrowiem fizycznym i psychicznym								
	K_W16									
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>									
	P_U01	dostosować procedury żywienia uwzględniając zasady zdrowego odżywiania, satysfakcji z życia, samopoczucia i wyglądu								
		K_U05								
	P_U02	wykorzystać umiejętności praktyczne w celu nawiązania kontaktu z osobami w kontekście rozwoju personalnego								
	K_U06									
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>									
	P_K01	postawienia dobra pacjenta na pierwszym miejscu, mając na uwadze jego dobrobyt psychiczny i zdrowotny								
		K_K04								
<b>Treści programowe</b>									<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
<b>ĆWICZENIA</b> 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.									P_W01, P_W02	
									P_W02, P_U01, P_U02	
									P_W02, P_U01, P_K01	
									P_W01, P_U01, P_K01	
									P_U01, P_U02, P_K01	

6. Praca nad modelami pacjentów z zaburzeniami odżywiania.	P_W02, P_U01, P_K01
7. Studium przypadku - psychodietetyka praktycznie.	P_W01, P_U01, P_K01
<b>SAMOKSZTAŁCENIE</b> Projekt współpracy z pacjentem.	P_W01, P_U02, P_K01
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Ćwiczenia: Studium przypadku, prezentacja, dyskusja.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). <i>Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka, wyd. 4</i> . PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.	
2. MAINE M, MCGILLEY BH, BUNNELL DW. (2019). <i>Leczenie zaburzeń odżywiania: pomost między nauką a praktyką</i> . Edra Urban & Partner, Wrocław.	
3. BUTCHER J, HOOLEY J, MINEKA S. (2017). <i>Psychologia zaburzeń: DSM-5</i> . Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, Sopot.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. WOYNAROWSKA B. (2017). <i>Edukacja zdrowotna: podstawy teoretyczne, metodyka, praktyka</i> . PWN, Warszawa.	
2. KUCHARSKA K. (2017). <i>Profilaktyka i leczenie zaburzeń odżywiania</i> . Instytut Psychiatrii i Neurologii, Warszawa.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02	Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę – dwa kolokwia w ciągu semestru, po 4 pytania w każdym, ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z ocen z kolokwiów. 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). Samokształcenie: przygotowanie projektu współpracy z pacjentem z zaburzeniami odżywiania w oparciu o literaturę przedmiotu; oceniane pozytywnie (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu retorycznego.
P_U01 P_U02	Ćwiczenia: prezentacje multimedialne wykonywane przez studentów, dotyczące wpływu odżywiania na aspekty psychiczne człowieka, dyskusja – zaliczenie bez oceny.
P_K01	Samokształcenie: przygotowanie projektu współpracy z pacjentem z zaburzeniami odżywiania w oparciu o literaturę przedmiotu; oceniane pozytywnie (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu retorycznego.
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Studiowanie literatury	5
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	5
Samokształcenie	15
<b>łącznie nakład pracy studenta w godz.</b>	<b>60</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>2</b>
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl



8. Farmakologia układu oddechowego.	P_W01, P_W02, P_W03
9. Leki modulujące czynność przewodu pokarmowego.	P_W01, P_W02, P_W03
10. Wybrane zagadnienia z farmakologii chorób infekcyjnych i pasożytniczych. Antybiotykoterapia i farmakoterapia zakażeń grzybiczych, wirusowych i inwazji pasożytniczych.	P_W01, P_W02, P_W03
11. Farmakologia układów hormonalnych i witamin.	P_W01, P_W02, P_W03
<b>ĆWICZENIA</b>	
1. Interakcje leków.	P_U01, P_U02, P_K01
2. Przykłady interakcji leków i ich kliniczne następstwa.	P_U01, P_U02, P_K01
3. Działania niepożądane leków.	P_U01, P_U02, P_K01
4. Interakcje leków z żywnością na poziomie wchłaniania.	P_U01, P_U02, P_K01
5. Składniki pokarmowe zwiększające i zmniejszające wchłanianie leków.	P_U01, P_U02, P_K01
6. Wpływ żywności na proces biotransformacji leków.	P_U01, P_U02, P_K01
7. Działanie synergistyczne leków i składników żywności.	P_U01, P_U02, P_K01
8. Wpływ leków na wchłanianie składników pokarmowych i stan odżywienia.	P_U01, P_U02, P_K01
9. Interakcje pomiędzy lekami i alkoholem.	P_U01, P_U02, P_K01
10. Wpływ leków na metabolizm alkoholu.	P_U01, P_U02, P_K01
11. Przykłady najczęstszych interakcji pomiędzy lekami a żywnością.	P_U01, P_U02, P_K01
12. Metody oceny narażenia na wystąpienie interakcji pomiędzy lekami a składnikami żywności.	P_U01, P_U02, P_K01
13. Podstawy farmakologii wieku rozwojowego.	P_U01, P_U02, P_K01
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Wykład: Wykład konwersatoryjny, wykład informacyjny.	
Ćwiczenia: Studium przypadku, dyskusja, pokaz.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. JANIEC W. (2016). <i>Kompendium farmakologii</i> . Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.	
2. GRZYMIŚLAWSKI M, GAWĘCKI J. (2012). <i>Żywność człowieka zdrowego i chorego. T. 2, wyd. 2</i> . PWN, Warszawa.	
3. JAROSZ M, WOLNICKA K, RYŻKO-SKIBA M, RESPONDEK W, RYCHLIK E. (2005). <i>Jak uniknąć interakcji pomiędzy lekami a żywnością?</i> Wydawnictwo Medyczne Borgis, Warszawa.	
4. ZACHWIEJA Z. (2016). <i>Leki i pożywienie – interakcje</i> . MedPharm Polska, Wrocław.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. JAROSZ M, DZIENISZEWSKI J. (2004). <i>Interakcje leków z żywnością i alkoholem</i> . Wydawnictwo Medyczne Borgis, Warszawa.	
2. BRONKOWSKA M. (2016). <i>Wybrane zagadnienia z zakresu toksykologii żywności oraz wpływu pokarmu na farmakoterapię</i> . MedPharm, Wrocław.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02 P_W03	Wykład: zaliczenie na ocenę, test jednokrotnego wyboru, punktacja: 11-10 (bdb), 9 (+db), 8 (db), 7 (+dst), 6 (dst), 5-0 (ndst).
P_U01 P_U02	Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę, 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_K01	Ćwiczenia: przygotowanie CHPL - charakterystyki produktu leczniczego – zaliczenie bez oceny.
<b>Nakład pracy studenta</b>	
<b>Liczba godzin</b>	
Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	<b>60</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>2</b>
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Psychogenne zaburzenia odżywiania Psychogenic Eating Disorders						D.MIV.42.P.Z.O.			
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł IV Żywnienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie									
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok II, semestr 4									
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>			
	obowiązkowy						polski			
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>										
<b>Wymagania wstępne</b>										
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
<b>Wykłady</b>	<b>Ćwiczenia</b>	<b>Lektoraty</b>	<b>Laboratoria</b>	<b>Warsztaty</b>	<b>Seminaria</b>	<b>Zajęcia praktyczne</b>		<b>Praktyki zawodowe</b>	<b>Samokształcenie</b>	<b>2</b>
15	15					MCSM	Szpital		15	
<b>Cele przedmiotu</b>										
Zapoznanie studenta z wiedzą teoretyczną i praktyczną dotyczącą psychogennych zaburzeń odżywiania. Przekazanie umiejętności współpracy z zespołem specjalistów oraz rozumienia własnej roli w zespole leczącym.										
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>									
	P_W01	kliniczne rozumienie zaburzeń odżywiania								
		K_W02								
	P_W02	zasady etyczne obowiązujące w psychoterapii								
	K_W09									
P_W03	teorię podejść psychoterapeutycznych, ich sposób tworzenia i funkcjonowania w odniesieniu do zaburzeń odżywiania									
	K_W15, K_W28									
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>									
	P_U01	wykorzystać techniki i strategie terapeutyczne mające na celu modyfikację wzorów myślenia, emocji i zachowań dobranych w stosunku do celu i mechanizmów podtrzymujących problemy								
		K_U06, K_U16								
	P_U02	przedstawić podstawowe problemy związane z psychogennymi zaburzeniami odżywiania, zaplanować i wdrożyć odpowiednią terapię								
	K_U02									
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>									
	P_K01	krytycznej oceny własnych i cudzych działań, przy zachowaniu szacunku dla różnic światopoglądowych i kulturowych								
		K_K04								
<b>Treści programowe</b>									<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
WYKŁADY 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.									P_W01, P_U02 P_W01, P_U01, P_U02 P_K01, P_W02, P_W03	

4. Zaburzenia odżywiania w chorobach somatycznych.	P_W01, P_U01
5. Wsparcie pacjentów w chorobach przewlekłych oraz terminalnie chorych.	P_W01, P_U01, P_K01
<b>ĆWICZENIA</b>	
1. Opracowanie przypadków klinicznych na podstawie wiedzy zdobytej na wykładach.	P_W01, P_U01, P_U02
<b>SAMOKSZTAŁCENIE</b>	
Studium przypadku w oparciu o wiedzę z zakresu psychogennych zaburzeń odżywiania.	P_W01, P_W03, P_U01, P_U02, P_K01
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja, dyskusja.	
Ćwiczenia: Studium przypadku, prezentacja, dyskusja.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. BUTCHER J, HOOLEY J, MINEKA S. (2017). <i>Psychologia zaburzeń: DSM-5</i> . Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, Sopot.	
2. MAINE M, MCGILLEY BH, BUNNELL DW. (2019). <i>Leczenie zaburzeń odżywiania: pomost między nauką a praktyką</i> . Edra Urban & Partner, Wrocław.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. LAWRENCE M. (2015). <i>Anorektyczny umysł. Psychoanalityczna perspektywa w leczeniu zaburzeń odżywiania</i> . Imago, Warszawa.	
2. CHRZAŚTOWSKI S. (2014). <i>Nie tylko schemat. Praktyka systemowej terapii rodzin</i> . Paradygmat, Warszawa.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02 P_W03	Wykład: zaliczenie na ocenę: test (pytania zamknięte, jednokrotnego wyboru). Progi ocenowe: 20-18 (bdb), 17 (+db), 16-15 (db), 14-13 (+dst), 12 (dst), 11-0 (ndst). Samokształcenie: przygotowanie studium przypadku w oparciu o literaturę przedmiotu, oceniane pozytywnie (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu retorycznego.
P_U01 P_U02	Prezentacje multimedialne wykonywane przez studentów dotyczące rodzajów psychogennych zaburzeń odżywiania - zaliczenie na ocenę, dyskusja.
P_K01	Samokształcenie: przygotowanie studium przypadku w oparciu o literaturę przedmiotu, oceniane pozytywnie (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu retorycznego.
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Studiowanie literatury	5
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	5
Samokształcenie	15
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	<b>75</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>2</b>
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Żywienie i dietetyka pediatryczna Nutrition and Pediatric Dietetics						D.MIV.43.Ż.D.P.			
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł IV Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie									
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok II, semestr 3									
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>			
	obowiązkowy						polski			
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>										
<b>Wymagania wstępne</b>										
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
<b>Wykłady</b>	<b>Ćwiczenia</b>	<b>Lektoraty</b>	<b>Laboratoria</b>	<b>Warsztaty</b>	<b>Seminaria</b>	<b>Zajęcia praktyczne</b>		<b>Praktyki zawodowe</b>	<b>Inne, jakie?</b>	<b>3</b>
15	45					MCSM	Szpital			
<b>Cele przedmiotu</b>										
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.										
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewni osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>									
	P_W01	zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią K_W06, K_W10								
	P_W02	metody oceny stanu zdrowia, objawy i przyczyny wybranych zaburzeń, zmian chorobowych, chorób cywilizacyjnych oraz podstawy działań interwencyjnych i skutki tych działań wobec wybranych jednostek chorobowych w pediatrii K_W08								
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>									
	P_U01	potrafi wykazać relacje pomiędzy chorobami wczesnych etapów rozwoju postnatalnego a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą K_U07								
	P_U02	zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i potrzeb pacjenta pediatrycznego K_U06								
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>									
	P_K01	stałego dokształcania się w zakresie dietetyki pediatrycznej K_K01								
<b>Treści programowe</b>									<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
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.									P_W01, P_W02 P_W01  P_W01	





<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
<b>łącznie nakład pracy studenta w godz.</b>	<b>75</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>3</b>
<b>Kontakt</b>	<b>iz@ans.edu.pl</b>

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>	
	Żywienie i dietetyka geriatryczna Nutrition and Geriatric Dietetics						D.MIV.44.Ż.D.G.	
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>							
	Moduł IV Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie							
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>							
	rok III, semestr 6							
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>	
	obowiązkowy						polski	
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>								
<b>Wymagania wstępne</b>								
brak								
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>
<b>Wykłady</b>	<b>Ćwiczenia</b>	<b>Lektoraty</b>	<b>Laboratoria</b>	<b>Warsztaty</b>	<b>Seminaria</b>	<b>Zajęcia praktyczne</b>		<b>2</b>
						MCSM	Szpital	
15	30							
<b>Cele przedmiotu</b>								
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.								
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.								
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>								
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>								
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>							
	P_W01	metody korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością) w podeszłym wieku						
		K_W09						
	P_W02	zasady postępowania dietetycznego w chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby osób w podeszłym wieku						
	K_W17							
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>							
	P_U01	udzielić porady dietetycznej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem geriatrycznym i prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań						
		K_U02						
	P_U02	zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe pacjentów w podeszłym wieku, stosownie do stanu zdrowia i potrzeb pacjenta						
		K_U06						
	P_U03	wykazać wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą						
	K_U07							
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>							
	P_K01	stałego dokształcania się i aktualizacji wiedzy z zakresu dietetyki geriatrycznej						
		K_K01						
<b>Treści programowe</b>								<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>
<b>WYKŁADY</b> 1. Sytuacja demograficzna w Polsce i na świecie osób w wieku starszym. 2. Proces starzenia się organizmu. Teorie starzenia się. Zmiany inwolucyjne.								P_W01, P_W02 P_W01, P_W02

3. Problemy zdrowotne seniorów. Wielochorobowość.	P_W01, P_W02
4. Całościowa Ocena Geriatryczna (COG). Ocena stanu odżywienia.	P_W01, P_W02
5. Sarkopenia, otyłość sarkopeniczna oraz zespół kruchości.	P_W01, P_W02
6. Zalecane postępowanie dietetyczne w typowych chorobach wieku podeszłego.	P_W01, P_W02
7. Postępowanie dietetyczne u pacjenta w podeszłym wieku z odleżynami.	P_W01, P_W02
<b>ĆWICZENIA</b>	
1. Metody oceny stanu odżywienia osób starszych.	P_U01, P_U02, P_U03
2. Zalecenia żywieniowe dla osób w podeszłym wieku, normy żywienia.	P_U01, P_U02, P_U03
3. Piramida żywieniowa dla osób starszych i praktyczne wskazówki do realizacji zaleceń żywieniowych.	P_U01, P_U02, P_U03
4. Znaczenie wody u osób w wieku podeszłym - zapotrzebowanie na wodę, skutki zdrowotne, odwodnienie, uzupełnianie niedoborów wody.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
5. Suplementacja u osób w wieku podeszłym - niedobory pokarmowe.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
6. Planowanie postępowania dietetycznego w redukcji masy ciała u osób starszych.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
7. Planowanie postępowania dietetycznego w chorobach przewodu pokarmowego u osób starszych.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
8. Planowanie postępowania dietetycznego w przypadku wystąpienia cukrzycy typu 2 u osób starszych.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
9. Planowanie postępowania dietetycznego w przypadku zaburzeń apetytu u osób starszych.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
10. Interwencje żywieniowe i modyfikacje diety w przypadku problemów z gryzieniem.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
11. Planowanie postępowania dietetycznego w chorobie Alzheimera.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
12. Planowanie postępowania dietetycznego w chorobie Parkinsona.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
13. Postępowanie dietetyczne przy problemach z prostatą.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
14. Interwencje i modyfikacje dietetyczne uwzględniające wielochorobowość w wieku podeszłym.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.	
Ćwiczenia: Studium przypadku, prezentacja, praca z tekstem.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. GRZYMSIŁAWSKI M, GAWĘCKI J. (2012). <i>Żywność człowieka zdrowego i chorego. T.2, wyd. 2.</i> PWN, Warszawa.	
2. MENEBRÖCKER C, SMOLINER Ch. (2018). <i>Żywność w opiece nad osobami w starszym wieku.</i> Edra Urban & Partner. Wrocław.	
3. JAROSZ E. (2019). <i>Dieta seniora.</i> PZWL Wydawnictwo Lekarskie. Warszawa.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. WIECZOROWSKA-TOBIS K, TALARSKA D. (2017). <i>Geriatryczna i pielęgniarstwo geriatryczne, wyd. 2.</i> PZWL, Warszawa.	
2. CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). <i>Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka. Wyd. 4.</i> PZWL, Warszawa.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02	Wykład (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ocen z 2 kolokwium w formie testu - pytania jednokrotnego wyboru, pytania otwarte. 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	Ćwiczenia (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ze wszystkich sprawozdań z ćwiczeń (w formie opracowanego jądłospisu lub analizy tekstu źródłowego). 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_K01	Sprawozdania w formie jądłospisów opracowanych pod wskazany przypadek kliniczny pacjenta w podeszłym wieku, uwzględniający założenia właściwej dietoterapii chorób współwystępujących oraz założenia aktualnych norm żywienia dla populacji Polski.
<b>Nakład pracy studenta</b>	
<b>Liczba godzin</b>	
Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5

<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	60
<b>Liczba punktów ECTS</b>	2
<b>Kontakt</b>	<a href="mailto:iz@ans.edu.pl">iz@ans.edu.pl</a>



7. Komunikacja interpersonalna w edukacji żywieniowej.	P_W01, P_W02
8. Zasady komunikacji w grupach.	P_W01, P_W02
9. Edukacja żywieniowa w jednostkach opieki zdrowotnej.	P_W01, P_W02
10. Edukacja żywieniowa w różnorodnych środowiskach społecznych.	P_W01, P_W02
11. Edukacja żywieniowa w profilaktyce i terapii chorób przewlekłych, niezakaźnych.	P_W01, P_W02
12. Edukacja i poradnictwo żywieniowe w chorobach zakaźnych.	P_W01, P_W02
13. Psychospołeczne podstawy zachowań żywieniowych.	P_W01, P_W02
14. Zalecenia żywieniowe i formy ich popularyzacji (rola, zalety, wady, wiarygodność, efektywność upowszechniania wiedzy).	P_W01, P_W02
15. Edukacja żywieniowa grupowa a indywidualna.	P_W01, P_W02
<b>ĆWICZENIA</b>	
1. Wstęp do opracowania programu edukacji żywieniowej (wybór tematu, grupy edukacyjnej).	P_U01, P_U02, P_K01
2. Opracowanie charakterystyki wybranej grupy pod względem: danych demograficznych, stanu zdrowia (schorzenia lub ryzyka choroby), stanu wiedzy żywieniowej na podstawie piśmiennictwa.	P_U01, P_U02, P_K01
3. Przegląd piśmiennictwa dotyczący sposobu żywienia oraz stanu wiedzy żywieniowej wybranej grupy populacyjnej. Określenie potrzeb edukacyjnych w danej grupie żywieniowej.	P_U01, P_U02, P_K01
4. Dobór metod, technik, środków dydaktycznych dostosowanych do potrzeb odbiorców.	P_U01, P_U02, P_K01
5. Budowa programu profilaktycznego.	P_U01, P_U02, P_K01
6. Profilaktyka cukrzycy.	P_U01, P_U02, P_K01
7. Profilaktyka przeciw otyłości dla dzieci.	P_U01, P_U02, P_K01
8. Profilaktyka chorób układu krążenia.	P_U01, P_U02, P_K01
9. Konstruowanie testu lub innej metody sprawdzającej wiadomości z zakresu objętego edukacją żywieniową (ocena efektywności podjętych działań).	P_U01, P_U02, P_K01
10-12. Prezentacja materiałów edukacyjnych – dyskusja, ocena, korekta.	P_U01, P_U02, P_K01
13-15. Pacjent w gabinecie dietetyka – symulacja porady dietetycznej.	P_U01, P_U02, P_K01
<b>SAMOKSZTAŁCENIE</b>	
Przygotowanie merytorycznie poprawnej, edycyjnie poprawnej ulotki edukacyjnej na zaliczenie.	P_U01, P_U02, P_K01
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja, dyskusja.	
Ćwiczenia: Ćwiczenia, symulacje, prezentacja, dyskusja.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. WOYNAROWSKA B. (2017). <i>Edukacja zdrowotna</i> . Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.	
2. CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). <i>Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. 4</i> . Wydawnictwo Naukowe PZWL, Warszawa.	
3. GROMADZKA-OSTROWSKA J. (2019). <i>Edukacja prozdrowotna i promocja zdrowia</i> . Wydawnictwo SGGW, Warszawa.	
4. KASPERCZYK T, MUCHA D. (2014). <i>Promocja zdrowia i żywnienie w zapobieganiu chorobom cywilizacyjnym</i> . Krakowska Wyższa Szkoła Promocji Zdrowia, Kraków.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. WOYNAROWSKA B. (2016). <i>Profilaktyka w pediatrii. Wyd. 2</i> . PZWL, Warszawa.	
2. CHRUSCIEL P, CIECHANIEWICZ W. (2018). <i>Edukacja zdrowotna z elementami teorii wychowania</i> . PZWL, Warszawa.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02	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_U01 P_U02	Ćwiczenia: zaprojektowanie i przedstawienie projektu edukacji żywieniowej, ocenie podlegają: scenariusze edukacji (maksymalna liczba punktów 10), materiały edukacyjne wykonane przez studentów (maksymalna liczba punktów 10) oraz prezentacja projektu podczas zajęć (maksymalna liczba punktów 10). Progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst).
P_K01	Samokształcenie: przygotowanie merytorycznie poprawnej, edycyjnie poprawnej ulotki edukacyjnej na zaliczenie bez oceny (zal).
<b>Nakład pracy studenta</b>	
<b>Liczba godzin</b>	
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Studiowanie literatury	5
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	5
Samokształcenie	15

<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	90
<b>Liczba punktów ECTS</b>	3
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl







## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>		<b>Kod przedmiotu</b>	
	Podstawy diagnostyki laboratoryjnej Basics of Laboratory Diagnostics		D.MIV.47.P.D.L.	
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>			
	Moduł IV Żywnienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie			
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>			
	rok III, semestr 5			
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>		<b>Język wykładowy</b>	
	obowiązkowy		polski	
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>				
<b>Wymagania wstępne</b>				
brak				
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>				<b>Liczba punktów ECTS</b>
<b>Wykłady</b>	<b>Ćwiczenia</b>	<b>Lektoraty</b>	<b>Laboratoria</b>	<b>Warsztaty</b>
				<b>Seminaria</b>
				<b>Zajęcia praktyczne</b>
				<b>Praktyki zawodowe</b>
				<b>Inne, jakie?</b>
15			30	
				MCSM
				Szpital
<b>2</b>				
<b>Cele przedmiotu</b>				
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.				
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.				
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>				
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>				
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>			
	P_W01	interpretację wyników laboratoryjnych oznaczonych w różnych jednostkach chorobowych		
		K_W02		
	P_W02	zasady postępowania diagnostycznego w chorobach metabolicznych, zakaźnych i dziedzicznych		
	K_W03			
P_W03	wartości wyników badań laboratoryjnych w celu zróżnicowania stanów fizjologicznych i patologicznych organizmu			
	K_W08			
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>			
	P_U01	wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych dla potwierdzenia diagnozy, śledzenia zmian w przebiegu choroby, w tym wyników dietoterapii i rehabilitacji		
		K_U09, K_U11		
	P_U02	interpretować wpływ leków, diety i sportu na wyniki oznaczeń określonych parametrów diagnostycznych		
	K_U11, K_U12			
P_U03	analizować wyniki pod kątem odpowiedniej suplementacji i dietoterapii			
	K_U02			
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>			
	P_K01	współpracy z przedstawicielami innych zawodów medycznych w zakresie leczenia dietetycznego, doskonalenia swej wiedzy i ciągłej edukacji oraz korzystania z jak najnowszych zdobyczy naukowych		
	K_K04			
<b>Treści programowe</b>				<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>
WYKŁADY				

1. Badania laboratoryjne jako źródło informacji diagnostycznej; zasady interpretacji wyników. 2. Przygotowanie pacjenta do badań laboratoryjnych, znaczenie fazy przedanalizacyjnej. 3. Wpływ wieku na wyniki badań laboratoryjnych. 4. Morfologia krwi - znaczenie diagnostyczne. 5. Diagnostyka laboratoryjna zaburzeń przemian glukozy i gospodarki lipidowej. 6. Diagnostyka laboratoryjna chorób wątroby. 7. Diagnostyka laboratoryjna chorób przewodu pokarmowego. 8. Biochemia kliniczna przewlekłej choroby nerek. 9. Specyfika diagnostyki prenatalnej oraz pediatrycznej. 10. Diagnostyka laboratoryjna kobiet w okresie reprodukcyjnym, w przebiegu ciąży oraz w okresie pomenopauzalnym. 11. Diagnostyka laboratoryjna mężczyzn z uwzględnieniem męskiego układu rozrodczego. 12. Niepłodność-badania laboratoryjne, metody leczenia, wpływ diety.	P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03
<b>LABORATORIUM</b> 1. Badanie morfologiczne krwi – znaczenie diagnostyczne, interpretacja wyników badań. 2. Diagnostyka hematologiczna niedokrwistości - ocena rozmazów krwi fizjologiczna i patologiczna. 3. Choroby układu sercowo-naczyniowego – badania laboratoryjne w diagnostyce i stratyfikacji ryzyka. 4. Biochemia kliniczna gospodarki wapniowo-fosforanowej i metabolizmu kostnego. 5. Badanie ogólne moczu jako podstawowe badanie laboratoryjne, interpretacja wyników badań. 6. Badanie osadu moczu - interpretacja elementów morfotycznych. 7. Biochemia kliniczna gospodarki wodno-elektrolitowej, interpretacja wyników badań, analiza przypadków. 8. Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce alergii, interpretacja wyników badań. 9. Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu zaburzeń gospodarki lipidowej. 10. Badania laboratoryjne przydatne w monitorowaniu chorób przewodu pokarmowego. 11. Kontrola jakości w laboratorium diagnostycznym, porównywanie wyników kontroli wewnątrzlaboratoryjnej i zewnątrzlaboratoryjnej. 12. Przygotowywanie kontroli wewnątrzlaboratoryjnej - laboratorium.	P_K01 P_U01, P_U02, P_U03 P_U01, P_U02, P_U03  P_U01, P_U02, P_U03 P_U01, P_U02, P_U03 P_U01, P_U02, P_U03 P_U01, P_U02, P_U03  P_U01, P_U02, P_U03 P_U01, P_U02, P_U03 P_U01, P_U02, P_U03 P_U01, P_U02, P_U03  P_U01, P_U02, P_U03
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.	
Laboratorium: Laboratoryjne, prezentacja.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. KOKOT F, HYLA-KLEKOT L, KOKOT S. (2015). <i>Badania laboratoryjne. Zakres norm i interpretacja</i> , wyd. 5. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa. 2. SOLNICA B. (2019). <i>Diagnostyka laboratoryjna</i> . PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa. 3. OSTROWSKA L. (2018). <i>Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce</i> . PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.	
<b>Uzupelniająca</b>	
1. DEMBIŃSKA-KIEĆ A, NASKALSKI J, SOLNICA B. (2018). <i>Diagnostyka laboratoryjna z elementami biochemii klinicznej</i> , wyd. 4. Edra Urban & Partner, Wrocław. 2. NEUMEISTER B, BESENTHAL I, LIEBICH H. (2013). <i>Diagnostyka laboratoryjna. Poradnik kliniczny</i> , wyd. 2 pol. Elsevier Urban & Partner, Wrocław.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02 P_W03	Wykład: zaliczenie na ocenę: test zaliczeniowy obejmujący zagadnienia z ćwiczeń i wykładów składa się z 60 pytań. Do każdego pytania przygotowywane są 4 odpowiedzi, tylko jedna odpowiedź jest prawidłowa. 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	Laboratorium: zaliczenie na ocenę: prezentacje multimedialne dotyczące charakterystyki i postępowania dietetycznego w danej jednostce chorobowej, dyskusja - zaliczenie na ocenę. Interpretacja wyników badań dotycząca danej jednostki chorobowej (zal/nzal). Dwa kolokwia w semestrze na ocenę. Progi procentowe: 100-90% (bdb), 89-85% (+db), 84-75% (db), 74-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst). Ocena końcowa jest
P_K01	średnią arytmetyczną z prezentacji i kolokwiów.
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Studiowanie literatury	5
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	5
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	<b>60</b>

<b>Liczba punktów ECTS</b>	2
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>							<b>Kod przedmiotu</b>		
	Żywienie i postępowanie dietetyczne w chorobach gastroenterologicznych Nutrition and Dietary Management in Gastroenterological Diseases							D.MV.48a.Ż.P.D.Ch.G.		
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł Va (dyplomujący - do wyboru) Dietetyka kliniczna									
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok II, semestr 3									
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>			
	do wyboru						polski			
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>										
<b>Wymagania wstępne</b>										
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>									<b>Liczba punktów ECTS</b>	
<b>Wykłady</b>	<b>Ćwiczenia</b>	<b>Lektoraty</b>	<b>Laboratoria</b>	<b>Warsztaty</b>	<b>Seminaria</b>	<b>Zajęcia praktyczne</b>		<b>Praktyki zawodowe</b>	<b>Samokształcenie</b>	<b>3</b>
30	30					MCSM	Szpital		15	
<b>Cele przedmiotu</b>										
Uzyskanie przez studenta pogłębionej wiedzy z zakresu żywienia w chorobach gastroenterologicznych.										
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>									
	P_W01	zasady postępowania dietetycznego w chorobach w zależności od stopnia zaawansowania K_W17								
	P_W02	budowę i fizjologię układu pokarmowego i ich wpływ na postępowanie dietetyczne K_W01, K_W17								
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>									
	P_U01	udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem gastroenterologicznym K_U02								
	P_U02	zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe dla pacjentów gastroenterologicznych K_U06								
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>									
	P_K01	poradnictwa i opieki nad pacjentem gastroenterologicznym K_K04								
<b>Treści programowe</b>									<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
<b>WYKŁADY</b> 1. Wstęp do gastroenterologii. 2. Zasady żywienia w chorobach jamy ustnej i przełyku. 3. Diety w chorobach przewodu pokarmowego. 4. Zasady żywienia w chorobach żołądka. 5. Zasady żywienia w chorobach jelita cienkiego.									P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02	

6. Zaburzenia wchłaniania – rola diety w patogenezie i leczeniu choroby. 7. Zasady żywienia w chorobach jelita grubego. 8. Leczenie żywieniowe podczas zaparć i biegunek. 9. Zasady żywienia w chorobach wątroby. 10. Zasady żywienia w chorobach dróg żółciowych. Cholecystektomia. 11. Zasady żywienia w ostrym i przewlekłym zapaleniu trzustki. 12. Żywienie dojelitowe i pozajelitowe w chorobach przewodu pokarmowego.	P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02
<b>ĆWICZENIA</b> 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.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
<b>SAMOKSZTAŁCENIE:</b> Praca pisemna na zadany temat.	P_W01, P_W02
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Wykład: Prezentacja, dyskusja, studium przypadku.	
Ćwiczenia: Ćwiczenia, burza mózgów, konwersacja, studium przypadku.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. GRZYMIŚLAWSKI M. (2019). <i>Dietetyka kliniczna</i> . Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa. 2. CHEVALLIER L. (2015). <i>60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych. Wyd. 2 pol.</i> Edra Urban & Partner, Wrocław. 3. SPODARYK M. (2019). <i>Podstawy leczenia żywieniowego</i> . Scientifica, Kraków. 4. PONIEWIERKA E. (2010). <i>Żywienie w chorobach przewodu pokarmowego i zaburzeniach metabolicznych</i> . Cornetis, Wrocław.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. KACZMARCZYK-SEDLAK I, CIOŁKOWSKI A. (2017). <i>Zioła w medycynie. Choroby układu pokarmowego</i> . Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa. 2. WŁODAREK D, LANGE E, KOZŁOWSKA L, GŁĄBSKA D. (2015). <i>Dietoterapia</i> . Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02	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%-51% (ndst). Samokształcenie: praca pisemna wykonana przez studenta na temat podany przez prowadzącego; ocena pozytywna (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych.
P_U01 P_U02 P_U03	Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę, trzy kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz, sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie). Ocena końcowa jest wyznaczona na podstawie sumy punktów za kolokwia i sprawozdania. Progi punktowe oceny końcowej: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-51% (ndst).
P_K01	Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę, trzy kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz, sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie). Ocena końcowa jest wyznaczona na podstawie sumy punktów za kolokwia i sprawozdania. Progi punktowe oceny końcowej: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-51% (ndst).
<b>Nakład pracy studenta</b>	
Zajęcia dydaktyczne	<b>Liczba godzin</b> 60
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	2
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	3

Samokształcenie	15
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	90
<b>Liczba punktów ECTS</b>	3
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl



## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>		<b>Kod przedmiotu</b>							
	Żywność w różnych dyscyplinach sportu Nutrition in Different Sports Disciplines		D.MV.48b.Ż.R.D.S.							
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł Vb (dyplomujący - do wyboru) Dietetyka w sporcie									
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok II, semestr 3									
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>		<b>Język wykładowy</b>							
	do wyboru		polski							
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>										
<b>Wymagania wstępne</b>										
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>				<b>Liczba punktów ECTS</b>						
<b>Wykłady</b>	<b>Ćwiczenia</b>	<b>Lektoraty</b>	<b>Laboratoria</b>	<b>Warsztaty</b>	<b>Seminaria</b>	<b>Zajęcia praktyczne</b>		<b>Praktyki zawodowe</b>	<b>Samokształcenie</b>	<b>3</b>
30	30					MCSM	Szpital		15	
<b>Cele przedmiotu</b>										
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.										
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewni osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>									
	P_W01	wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu anatomii i fizjologii we wnioskowaniu o żywieniu sportowców								
		K_W03								
	P_W02	procesy rozwoju osobniczego i potrafi zastosować żywienie do potrzeb pacjenta								
	K_W06									
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>									
	P_U01	w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej								
		K_U18								
	P_U02	obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz składniki odżywcze u sportowców								
		K_U10, K_U19								
	P_U03	wykonać analizy i wykorzystywać informacje z różnych źródeł, potrzebnych do wykonywania zawodu dietetyka								
	K_U12									
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>									
	P_K01	stałego dokształcania się i aktualizowania wiedzy z zakresu żywienia i dyscyplin sportowych								
	K_K01									
<b>Treści programowe</b>									<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
WYKŁADY 1. Zapotrzebowanie energetyczne przy różnych rodzajach wysiłku fizycznego.									P_W01, P_W02 P_U01, P_U02	

2. Zalecenia towarzystw naukowych dotyczące zapotrzebowania sportowców na makro- i mikroskładniki pokarmowe.	P_W01, P_W02
3. Resynteza ATP w dyscyplinach siłowych, wytrzymałościowych i zręcznościowych.	P_W01, P_W02
4. Rodzaje treningów zwiększających wydolność aerobową, anaerobową i siłę.	P_W01, P_W02
5. Żywnienie osób o zwiększonej aktywności fizycznej w okresie przedstartowym, w czasie wysiłku i w okresie odnowy.	P_W01, P_W02
6. Zapobieganie odwodnieniu i utrzymanie równowagi wodno-elektrolitowej a wydolność fizyczna.	P_W01, P_W02
7. Zalecenia szczegółowe dotyczące żywienia w wybranych dyscyplinach sportu.	P_W01, P_W02
8. Szacowanie całodziennego zapotrzebowania energetycznego na podstawie wskaźników metabolicznych (MET).	P_W01, P_W02
9. Oficjalne stanowiska towarzystw naukowych dotyczące suplementów i środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia mających zastosowanie w sporcie.	P_W01, P_W02
<b>ĆWICZENIA</b>	
1. Przygotowanie kilkunastu dniowego biejącego notowania spożywanych produktów, potraw, napojów i suplementów u sportowców zawodowych w dniach treningowych i bez treningu.	P_U01, P_U02, P_U03
2. Porównanie wartości energetycznej diety i spożycia składników pokarmowych z zaleceniami, uzupełnianie strat makro- i mikroskładników pokarmowych oraz płynów.	P_U01, P_U02, P_U03
3. Identyfikacja i uzasadnienie poziomu spożycia makro- i mikroskładników pokarmowych oraz przyjmowanych płynów przed treningiem, podczas treningu i w okresie odnowy biologicznej.	P_U01, P_U02, P_U03
4. Układanie diet dla osób uprawiających różne dyscypliny sportowe (sporty wytrzymałościowe, siłowe, szybkościowe i siłowo-szybkościowe).	P_U01, P_U02, P_U03
<b>SAMOKSZTAŁCENIE:</b> Praca pisemna na zadany temat.	P_K01
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Wykład: Prezentacja, wykład informacyjny, wykład problemowy.	
Ćwiczenia: Ćwiczenia, symulacja, praca z tekstem.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. BIRCH K, MACLAREN D, GEORGE K. (2009). <i>Fizjologia sportu</i> . Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.	
2. FRĄCZEK B, KRZYWAŃSKI J, KRYSZTOFIAK H. (red.) (2021). <i>Dietetyka sportowa</i> . Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.	
3. BEAN A. (2019). <i>Żywnienie w sporcie. Kompletny przewodnik. Wyd. 3</i> . Zysk i S-ka Wydawnictwo, Poznań.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. ZYDEK G, MICHALCZYK M, ZAJĄC A. (2017). <i>Nowe trendy w żywieniu i suplementacji osób aktywnych fizycznie</i> . Wydawnictwo Akademii Wychowania Fizycznego im. J. Kukuczki, Katowice.	
2. KRAUSS H. (2019). <i>Fizjologia żywienia</i> . Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02	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_U01 P_U02 P_U03	Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę: dwa kolokwia pisemne 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). Sprawozdania z ćwiczeń (na zaliczenie bez oceny).
P_K01	Ćwiczenia: Poprawne merytorycznie jądłospisy promowane zaliczeniem bez oceny (zal/nzal). Samokształcenie: praca pisemna wykonana przez studenta na temat podany przez prowadzącego; ocena pozytywna (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych.
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	2
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	3
Samokształcenie	15
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	<b>90</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>3</b>
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl



## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Żywienie i postępowanie dietetyczne w chorobach metabolicznych Nutrition and Dietary Management in Metabolic Disorders						D.MV.49a.Ż.P.D.Ch.M.			
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł Va (dyplomujący - do wyboru) Dietetyka kliniczna									
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok II, semestr 3									
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>			
	do wyboru						polski			
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>										
<b>Wymagania wstępne</b>										
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Inne, jakie?	2
15	30					MCSM	Szpital			
<b>Cele przedmiotu</b>										
Rozszerzenie i pogłębienie wiedzy z zakresu zasad prawidłowego żywienia w chorobach metabolicznych.										
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>									
	P_W01	zasady postępowania dietetycznego w chorobach metabolicznych								
		K_W17								
	P_W02	podłoże biologiczne i biochemiczne chorób metabolicznych								
	K_W02, K_W03									
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>									
	P_U01	udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem z chorobami metabolicznymi								
		K_U02								
	P_U02	zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i potrzeb pacjenta								
		K_U06, KU18								
	P_U03	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									
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>									
	P_K01	stałego dokształcania się i aktualizowania wiedzy o chorobach metabolicznych								
		K_K01								
<b>Treści programowe</b>									<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
WYKŁADY										
1. Metaboliczne przemiany tłuszczów w organizmie człowieka. Cholesterol, lipoproteiny LDL i HDL. Zaburzenia gospodarki lipidowej - dyslipidemie.									P_W01, P_W02	
2. Nadwaga i otyłość: przyczyny, objawy, diagnostyka i rozpoznanie, postępowanie lecznicze (farmakologiczne i dietetyczne), konsekwencje metaboliczne, psychologiczne i społeczne, powikłania związane z chorobą i/lub leczeniem.									P_W01, P_W02	

3. Trawienie i wchłanianie węglowodanów, mechanizm regulujący stężenie glukozy we krwi, glikogen i jego przekształcenia. Zaburzenia gospodarki węglowodanowej.	P_W01, P_W02
4. Cukrzyca: rodzaje, przyczyny, objawy, diagnostyka i rozpoznanie, postępowanie lecznicze i dietetyczne, powikłania choroby, powikłania leczenia, profilaktyka.	P_W01, P_W02
5. Dna moczanowa: przyczyny, objawy, diagnostyka, leczenie, dietoterapia.	P_W01, P_W02
6. Choroby metaboliczne tkanki kostnej - osteoporoza, osteomalacja: rodzaje, przyczyny, objawy, diagnostyka, leczenie, dietoterapia.	P_W01, P_W02
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.	P_W01, P_W02
<b>ĆWICZENIA</b>	
1. Tworzenie planów żywieniowych oraz zaleceń dietetycznych w dyslipidemiach.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
2. Tworzenie planów żywieniowych oraz zaleceń dietetycznych w hipertriglicydemii.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
3. Tworzenie planów żywieniowych w oparciu o założenia diety śródziemnomorskiej.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
4. Tworzenie planów żywieniowych diety ubogoenergetycznej w leczeniu nadwagi i otyłości.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
5. Tworzenie planów żywieniowych oraz zaleceń dietetycznych w cukrzycy typu 1.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
6. Tworzenie planów żywieniowych oraz zaleceń dietetycznych w cukrzycy typu 2.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
7. Tworzenie planów żywieniowych w insulinooporności: dieta z niskim indeksem glikemicznym.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
8. Tworzenie planów żywieniowych oraz zaleceń dietetycznych w dnie moczanowej.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
9. Tworzenie planów żywieniowych oraz zaleceń dietetycznych w osteoporozie i osteomalacji.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
10. Tworzenie planów żywieniowych w nadciśnieniu tętniczym w oparciu o założenia diety DASH.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
11. Tworzenie planów żywieniowych oraz zaleceń dietetycznych w miażdżycy i zawale.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
12. Tworzenie planów żywieniowych oraz zaleceń dietetycznych w udarze.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
13. Wrodzone choroby metaboliczne: tworzenie planów żywieniowych oraz zaleceń dietetycznych.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
14. Tworzenie planów żywieniowych uwzględniających modyfikacje i zastosowanie diety o zmienionej konsystencji u pacjentów z problemami z gryzieniem (paradontoza, braki uzębienia, nadwrażliwość dziąseł).	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.	
Ćwiczenia: Studium przypadku, prezentacja, praca z tekstem.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. GRZYMIŚLAWSKI M. (2022). <i>Dietetyka Kliniczna. Wyd.1.</i> Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.	
2. CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). <i>Dietetyka. Żywnie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. 4.</i> Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.	
3. GAWĘDZKI J. (2023). <i>Żywnie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. 2.</i> Wydawnictwo Naukowe PWN.	
4. CHEVALLIER L. (2015). <i>60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych. Wyd. 2 pol.</i> Edra Urban & Partner, Wrocław.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. WŁODAREK D, LANGE E, KOZŁOWSKA L, GŁĄBSKA D. (2015). <i>Dietoterapia.</i> Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.	
2. JAROSZ M, KŁOSIEWICZ-LATOSZEK L. (2018). <i>Cukrzyca. Zapobieganie i leczenie. Porady lekarzy i dietetyków.</i> Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.	
3. PECKENPAUGH NJ. (2021). <i>Podstawy żywienia i dietoterapia. Wyd. 1.</i> Edra Urban & Partner, Wrocław	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02	Wykład (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z 2 kolokwium w formie testu - pytania jednokrotnego wyboru, pytania otwarte. 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	Ćwiczenia (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ze wszystkich sprawozdań z ćwiczeń (w formie opracowanego jadłospisu lub analizy tekstu źródłowego). 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_K01	Sprawozdania w formie jadłospisów opracowanych pod wskazany przypadek kliniczny pacjenta, uwzględniający założenia właściwej dietoterapii chorób metabolicznych oraz założenia aktualnych norm żywienia dla populacji Polski.	
<b>Nakład pracy studenta</b>		<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne		45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia		5
Przygotowanie się do zajęć		5
Studiowanie literatury		5
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>		<b>60</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>		<b>2</b>
<b>Kontakt</b>		<b>iz@ans.edu.pl</b>



<b>ĆWICZENIA</b>		
1. Planowanie nawodnienia i regulacji gospodarki wodno-mineralnej sportowców.		P_U01, P_U02, P_K01
2. Praktyczne aspekty stosowania suplementów i odżywek stosowanych w sporcie.		P_U01, P_U02, P_K01
3. Planowanie stosowania suplementów i odżywek wspomagających budowę masy mięśniowej.		P_U01, P_U02, P_K01
4. Planowanie stosowania suplementów uzupełniających niedobory energetyczne.		P_U01, P_U02, P_K01
5. Planowanie stosowania suplementów i odżywek wspomagających układ sercowo-naczyniowy (w pracy tlenowej i beztlenowej).		P_U01, P_U02, P_K01
6. Planowanie stosowania suplementów wspomagających układ kostno-stawowy i regenerację.		P_U01, P_U02, P_K01
7. Planowanie stosowania suplementów wspomagających pracę układu nerwowego.		P_U01, P_U02, P_K01
8. Planowanie stosowania suplementów wspomagających na poziom hormonów.		P_U01, P_U02, P_K01
9. Planowanie metod immunostymulacji i probiotyków w sporcie.		P_U01, P_U02, P_K01
<b>Metody dydaktyczne</b>		
Wykład: Wykład informacyjny, wykład problemowy, prezentacja.		
Ćwiczenia: Ćwiczenia, studium przypadku, symulacje.		
<b>Zalecana literatura</b>		
<b>Podstawowa</b>		
1. FRĄCZEK B, KRZYWAŃSKI J, KRYSZTOFIK H. (2021). <i>Dietetyka sportowa</i> . PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.		
2. ZYDEK G, MICHALCZYK M, ZAJĄC A. (2017). <i>Nowe trendy w żywieniu i suplementacji osób aktywnych fizycznie</i> . Wydawnictwo AWF, Katowice.		
3. CELEJOWA I. (2017). <i>Żywnienie w sporcie</i> . Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.		
<b>Uzupełniająca</b>		
1. CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). <i>Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. 4</i> . PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.		
2. JAROSZ M. i wsp. (2015). <i>Suplementy diety a zdrowie</i> . PZWL, Warszawa.		
3. SZCZEGIELNIAK B, SZCZEGIELNIAK J. (2016). <i>Leki i suplementy współczesnej diety</i> . Elamed, Katowice.		
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>		
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>	
P_W01 P_W02	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_U01 P_U02	Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę: dwa 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_K01	Ćwiczenia: sprawozdania z ćwiczeń na zaliczenie bez oceny.	
<b>Nakład pracy studenta</b>		<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne		45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia		5
Przygotowanie się do zajęć		5
Studiowanie literatury		5
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>		<b>60</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>		<b>2</b>
<b>Kontakt</b>		iz@ans.edu.pl



## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Żywienie i postępowanie przy niewydolności nerek Nutrition and Dietary Management in Renal Failure						D.MV.50a.Ż.P.N.N.			
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł Va (dyplomujący - do wyboru) Dietetyka kliniczna									
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok II, semestr 4									
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>			
	do wyboru						polski			
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>										
<b>Wymagania wstępne</b>										
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Inne, jakie?	2
15	30					MCSM	Szpital			
<b>Cele przedmiotu</b>										
Celem przedmiotu jest poszerzenie wiedzy z zakresu anatomii, fizjologii i patologii nerek oraz właściwego postępowania żywieniowego, dietetycznego pacjentów z chorobami nerek.										
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>									
	P_W01	zasady postępowania dietetycznego w chorobach układu wydalniczego w zależności od stopnia zaawansowania choroby								
	K_W17									
	P_W02	podłoże biologiczne i biochemiczne fizjologii i chorób układu wydalniczego								
K_W02, K_W03										
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>									
	P_U01	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	zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i potrzeb pacjenta								
	K_U06									
	P_U03	wykazać wzajemne relacje pomiędzy chorobami układu wydalniczego a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń wydalania wywołanych urazem lub chorobą								
K_U07										
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>									
	P_K01	stałego dokształcania się i aktualizowania wiedzy o chorobach układu wydalniczego								
	K_K01									
<b>Treści programowe</b>									<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
WYKŁADY										
1. Budowa i czynność nerek. Zaburzenia gospodarki wodno-elektrolitowej oraz gospodarki kwasowo-zasadowej.									P_W01, P_W02	
2. Kamica nerkowa - rodzaje, profilaktyka, zalecenia dietetyczne.									P_W01, P_W02,	

3. Zespół nerczycowy. 4. Ostra niewydolność nerek. 5. Przewlekła niewydolność nerek. 6. Nefropatia cukrzycowa. 7. Leczenie nerkozastępcze.	P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02
<b>ĆWICZENIA</b> 1. Profilaktyka i dietoterapia w kamicy wapniowej. 2. Profilaktyka i dietoterapia w kamicy szczawianowej. 3. Profilaktyka i dietoterapia w kamicy fosforanowej, struwitowej. 4. Profilaktyka i dietoterapia w kamicy moczanejowej i cystynowej. 5. Tworzenie planów żywieniowych i zaleceń dietetycznych w zespole nerczycowym. 6. Tworzenie planów żywieniowych i zaleceń dietetycznych w oparciu o dietę niskobiałkową. 7. Tworzenie planów żywieniowych w oparciu o dietę niskosodową i niskobiałkową. 8. Tworzenie planów żywieniowych i zaleceń dietetycznych w ONN. 9. Tworzenie planów żywieniowych i zaleceń dietetycznych PNN. 10. Tworzenie planów żywieniowych i zaleceń dietetycznych w dializie otrzewnowej. 11. Tworzenie planów żywieniowych i zaleceń dietetycznych w hemodializie. 12. Tworzenie planów żywieniowych i zaleceń dietetycznych w nefropatii cukrzycowej. 13. Tworzenie planów żywieniowych i zaleceń dietetycznych po przeszczepie nerki. 14. Edukacja żywieniowa pacjentów nefrologicznych oraz ich rodzin.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.	
Ćwiczenia: Studium przypadku, prezentacja, praca z tekstem.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b> 1. GRZYMIŚLAWSKI M. (2022). <i>Dietetyka kliniczna. Wyd. 1.</i> Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa. 2. WIECZOREK-CHEŁMIŃSKA Z. (2019). <i>Żywnie w chorobach nerek.</i> Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa. 3. PYSZCZUK B. (2022). <i>Dieta w chorobach nerek przed dializą. Wyd. 1.</i> Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa. 4. WIĘCEK A. (2020). <i>Choroby nerek: kompendium. Wyd. 1.</i> Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.	
<b>Uzupełniająca</b> 1. CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). <i>Dietetyka. Żywnie zdrowego i chorego człowieka.</i> Wyd. 4. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa. 2. ZOGHEIB S. (2021). <i>Przewlekła choroba nerek. Wyd. 1.</i> Zwierciadło, Warszawa. 3. BIAŁOBRZESKA B. (2016). <i>Pielęgniarsztwo nefrologiczne. Wyd. 1.</i> Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02	Wykład (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z 2 kolokwiiów w formie testu - pytania jednokrotnego wyboru, pytania otwarte. 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	Ćwiczenia: (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ze wszystkich sprawozdań z ćwiczeń (w formie opracowanego jadłospisu lub analizy tekstu źródłowego). 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_K01	Ćwiczenia: sprawozdania w formie jadłospisów opracowanych pod wskazany przypadek kliniczny pacjenta nefrologicznego, uwzględniający założenia właściwej dietoterapii niewydolności nerek i rodzaju zastosowanego leczenia.

<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
<b>łącznie nakład pracy studenta w godz.</b>	<b>60</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>2</b>
<b>Kontakt</b>	<b>iz@ans.edu.pl</b>

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia  <b>Kierunek:</b> Dietetyka  <b>Poziom studiów:</b> I stopnia  <b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Podstawy psychologii sportu Basics of Sports Psychology						D.MV.50b.P.P.S.			
	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł Vb (dyplomujący - do wyboru) Dietetyka w sporcie									
	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok II, semestr 4									
	<b>Status przedmiotu</b>				<b>Język wykładowy</b>					
	do wyboru				polski					
	<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>									
	<b>Wymagania wstępne</b>									
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Inne, jakie?	2
15	30					MCSM	Szpital			
<b>Cele przedmiotu</b>										
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.										
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewni osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Student zna i rozumie:</b>										
<b>Wiedza:</b>	P_W01	wybraną terminologię używaną w psychologii/filozofii i dyscyplinach pokrewnych								
		K_W28								
	P_W02	problemy psychologiczne w działalności sportowej, zasady współpracy z zawodnikiem lub grupą sportową								
		K_W15								
<b>Student potrafi:</b>										
<b>Umiejętności:</b>	P_U01	wskazać obszary możliwego oddziaływania psychologicznego, będącego uzupełnieniem oddziaływań innych specjalistów z zakresy nauk o sporcie (fizjolog, trener, itp.)								
		K_U28								
	P_U02	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	zastosować odpowiednie strategie działania i przeprowadzić interwencję w sytuacjach związanych z działalnością sportową								
		K_U28								
<b>Student jest gotów do:</b>										
<b>Kompetencje społeczne:</b>	P_K01	rozstrzygania dylematów związanych z psychologią sportu								
		K_K08								
<b>Treści programowe</b>									<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
WYKŁADY 1. Cele i zadania psychologii sportu. Zarys historii psychologii sportu. 2. Agresja w sporcie. 3. Psychoregulacja w sporcie. 4. Specyfika sportu kobiet.									P_W01, P_W02, P_K01 P_W01, P_W02, P_K01 P_W01, P_W02, P_K01 P_W01, P_W02, P_K01	

5. Kontuzja w sporcie – konsekwencje i terapia.	P_W01, P_W02, P_K01
6. Szybkie doradztwo i sytuacje kryzysowe w sporcie .	P_W01, P_W02, P_K01
7. Praca z zawodnikiem.	P_W01, P_W02, P_K01
8. Trening mentalny w sporcie.	P_W01, P_W02, P_K01
9. Sport dzieci i młodzieży.	P_W01, P_W02, P_K01
<b>ĆWICZENIA</b>	
1. Metody przeciwdziałania i radzenia sobie z agresją w sporcie.	P_U01, P_U02, P_U03
2. Techniki psychoregulacyjne w sporcie – studium praktyczne.	P_U01, P_U02, P_U03
3. Różnice i bariery międzypłciowe w sporcie.	P_U01, P_U02, P_U03
4. Rodzaje terapii i opieki specjalistycznej oraz psychologicznej przy kontuzjach w sporcie.	P_U01, P_U02, P_U03
5. Metody rozwiązywania sytuacji kryzysowych w sporcie .	P_U01, P_U02, P_U03
6. Metody pracy z zawodnikiem.	P_U01, P_U02, P_U03
7. Zasady treningu mentalnego w sporcie.	P_U01, P_U02, P_U03
8. Ograniczenia i aspekty psychologiczne sportowców w różnych etapach życia.	P_U01, P_U02, P_U03
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Wykład: Wykład informacyjny, wykład problemowy, prezentacja.	
Ćwiczenia: Ćwiczenia, studium przypadku, dyskusja.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. ŁUSZCZYŃSKA A. (2022). <i>Psychologia sportu i aktywności fizycznej</i> . PWN, Warszawa.	
2. HEMMINGS B, HOLDER T. (2014). <i>Psychologia sportu</i> . Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. SMITH LH, KAYS TM. (2014). <i>Psychologia sportu</i> . Helion, Gliwice.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02	Wykład: zaliczenie na ocenę 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_U01 P_U02 P_U03	Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę: dwa 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_K01	Wykład: zaliczenie na ocenę 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).
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	60
<b>Liczba punktów ECTS</b>	2
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Żywienie w chorobach autoimmunologicznych Nutrition in Autoimmune Diseases						D.MV.51a.Ż.Ch.A.			
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł Va (dyplomujący - do wyboru) Dietetyka kliniczna									
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok II, semestr 4									
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>			
	do wyboru						polski			
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>										
<b>Wymagania wstępne</b>										
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>									<b>Liczba punktów ECTS</b>	
<b>Wykłady</b>	<b>Ćwiczenia</b>	<b>Lektoraty</b>	<b>Laboratoria</b>	<b>Warsztaty</b>	<b>Seminaria</b>	<b>Zajęcia praktyczne</b>		<b>Praktyki zawodowe</b>	<b>Samokształcenie</b>	<b>3</b>
30	30					MCSM	Szpital		15	
<b>Cele przedmiotu</b>										
Celem nauczania przedmiotu jest przybliżenie studentowi charakteru chorób autoimmunologicznych, ich etiopatogenezy, leczenia farmakologicznego oraz postępowania żywieniowego, jak również dietetycznego wobec pacjentów.										
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>									
	P_W01	zasady postępowania dietetycznego w chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby								
		K_W17								
	P_W02	etiopatogenezę, obraz kliniczny chorób autoimmunologicznych								
	K_W03									
P_W03	znaczenie diet zalecanych przy chorobach autoimmunologicznych									
	K_W08									
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>									
	P_U01	udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem z chorobą autoimmunologiczną								
		K_U02								
	P_U02	zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe u osób z chorobami autoimmunologicznymi								
		K_U06								
	P_U03	wykazać wzajemne relacje pomiędzy chorobami autoimmunologicznymi a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie								
	K_U07									
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>									
	P_K01	stałego dokształcania się i aktualizowania informacji z dietetyki immunologicznej								
	K_K01									
<b>Treści programowe</b>									<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
WYKŁADY										



4. MISSORI S, GELLI A. (2019). *Dieta w chorobach tarczycy: rewolucyjna metoda biotypów Missori-Gellego w niedoczynności lub nadczynności tarczycy oraz chorobach autoimmunologicznych (Hashimoto i Gravesa-Basedowa), a także w przypadku dysbiozy jelitowej, zespołu nieszczelnego jelita, zmęczenia, stresu i nadwagi*. Wyd. Esteri, Wrocław.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02 P_W03	Wykład: egzamin: test zamknięty z jedną odpowiedzią prawidłową. Progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst). Ćwiczenia (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z 2 kolokwium w formie testu: pytania jednokrotnego wyboru, pytania otwarte. 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	Ćwiczenia: sprawozdania w formie jadłospisów dotyczących wybranych zagadnień dietoterapii chorób autoimmunologicznych, oceniana pozytywnie (zal).
P_K01	Samokształcenie: praca multimedialna wykonana przez studenta na temat wybranej dietoterapii chorób autoimmunologicznych, oceniana pozytywnie (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu retorycznego.
<b>Nakład pracy studenta</b>	
	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	3
Studiowanie literatury	2
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	5
Samokształcenie	15
<b>łącznie nakład pracy studenta w godz.</b>	<b>90</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>3</b>
<b>Kontakt</b>	<b>iz@ans.edu.pl</b>



## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Metabolizm mięśni i fizjologia wysiłku Muscle Metabolism and Exercise Physiology						D.MV.51b.M.M.F.W.			
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł Vb (dyplomujący - do wyboru) Dietetyka w sporcie									
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok II, semestr 4									
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>			
	do wyboru						polski			
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>										
<b>Wymagania wstępne</b>										
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>									<b>Liczba punktów ECTS</b>	
<b>Wykłady</b>	<b>Ćwiczenia</b>	<b>Lektoraty</b>	<b>Laboratoria</b>	<b>Warsztaty</b>	<b>Seminaria</b>	<b>Zajęcia praktyczne</b>		<b>Praktyki zawodowe</b>	<b>Samokształcenie</b>	<b>3</b>
30	30					MCSM	Szpital		15	
<b>Cele przedmiotu</b>										
Zapoznanie studentów z mechanizmami regulacji podstawowych funkcji organizmu oraz fizjologią układu nerwowego, autonomicznego, hormonalnego oraz aparatem ruchu.										
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>									
	P_W01	fizjologiczne podstawy nauk o zdrowiu i kulturze fizycznej K_W01, K_W03								
	P_W02	fizjologię mięśni i rozumie fizjologię wysiłku K_W01, K_W03								
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>									
	P_U01	opisać regulację pracy mięśni, powstawanie napięcia mięśniowego i rodzaje wykonywanych skurczów K_U04								
	P_U02	wymienić właściwości fizjologiczne mięśni szkieletowych, rozumie działanie i regulację działania mięśni gładkich K_U04								
	P_U03	rozpoznać podstawowe rodzaje zjawisk metabolicznych i hormonalnych przebiegających w organizmie podczas wysiłku fizycznego K_U04								
	P_U04	przeprowadzić wybrane badania fizykalne istotne w fizjologii wysiłku K_U09								
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>									
	P_K01	poznania własnych ograniczeń związanych z fizjologią wysiłku K_K02								
<b>Treści programowe</b>									<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
WYKŁADY 1. Homeostaza - podstawowe mechanizmy regulacyjne organizmu. Pobudliwość, receptory, synapsy, mediatory, agoniści i antagoniści receptorów i ich działanie, sprzężenie elektrowydzielnicze.									P_W01, P_W02	

2. Układ nerwowy, funkcje OUN, AUN.	P_W01, P_W02
3. Rdzeniowe i korowe ośrodki nerwowe: funkcje, działanie, lokalizacja. Czucie bólu-receptory, drogi przewodzenia, ośrodki korowe.	P_W01, P_W02
4. Fizjologiczny podział kory mózgowej, drogi wstępujące i zstępujące, funkcje kory, układ piramidowy i pozapiramidowy, udział kory w wytwarzaniu odruchów warunkowych.	P_W01, P_W02
5. Fizjologia mięśni szkieletowych. Rodzaje skurczów, synapsa nerwowo-mięśniowa, sprzężenie elektro-mechaniczne, receptory, mediatorzy, antagoniści.	P_W01, P_W02
6. Mechanizm powstawania tonusu mięśniowego.	P_W01, P_W02
7. Układ hormonalny - podstawowe mechanizmy hormonalne działające w organizmie w warunkach fizjologicznych, stresie, wysiłku fizycznym.	P_W01, P_W02
8. Termoregulacja, termogeneza, termoliza, rola ośrodka termoregulacji, działanie pirogenów.	P_W01, P_W02
9. Podstawowe mechanizmy równowagi kwasowo-zasadowej – rola nerki i układu oddechowego.	P_W01, P_W02
<b>ĆWICZENIA</b>	
1. Trening fizyczny jako proces adaptacji fizjologicznej.	P_U01, P_U02, P_K01
2. Rodzaje treningu fizycznego i ich właściwości.	P_U02, P_U03, P_K01
3. Zależność planu żywieniowego od rodzaju i intensywności wysiłku.	P_U03, P_U04, P_K01
<b>SAMOKSZTAŁCENIE</b>	
Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego.	P_W01, P_W02
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Wykład: Wykład informacyjny, wykład problemowy, prezentacja.	
Ćwiczenia: Ćwiczenia, symulacje, studium przypadku.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. WAUGH A, GRANT A. (2018). <i>Anatomia i fizjologia człowieka w warunkach zdrowia i choroby</i> . Edra Urban & Partner, Wrocław.	
2. BRICH K. (2009). <i>Fizjologia sportu</i> . PWN, Warszawa.	
3. GÓRSKI J. (2011). <i>Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego</i> . Wyd. 2. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. DAMJANOV I. (2010). <i>Patofizjologia</i> . Elsevier Urban & Partner, Wrocław.	
2. RACZEK J. (2010). <i>Antropomotoryka – teoria motoryczności człowieka w zarysie</i> . Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02	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). Samokształcenie: praca pisemna na zaliczenie (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych.
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04	Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę: dwa 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). Sprawozdania z ćwiczeń na zaliczenie (zal).
P_K01	
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Samokształcenie	15
<b>łącznie nakład pracy studenta w godz.</b>	<b>90</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>3</b>
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>		<b>Kod przedmiotu</b>						
	Żywienie kobiet w ciąży i w okresie laktacji Nutrition in Pregnancy and Lactation		D.MV.52a.Ż.K.C.O.L.						
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>								
	Moduł Va (dyplomujący - do wyboru) Dietetyka kliniczna								
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>								
	rok III, semestr 5								
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>		<b>Język wykładowy</b>						
	do wyboru		polski						
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>									
<b>Wymagania wstępne</b>									
brak									
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>				<b>Liczba punktów ECTS</b>					
<b>Wykłady</b>	<b>Ćwiczenia</b>	<b>Lektoraty</b>	<b>Laboratoria</b>	<b>Warsztaty</b>	<b>Seminaria</b>	<b>Zajęcia praktyczne</b>	<b>Praktyki zawodowe</b>	<b>Samokształcenie</b>	<b>2</b>
	30					MCSM Szpital		15	
<b>Cele przedmiotu</b>									
Celem przedmiotu jest przekazanie wiadomości o zasadach i znaczeniu żywienia w okresie prekoncepcyjnym, w czasie ciąży i podczas karmienia piersią. Zapoznanie z zasadami żywienia ciężarnych z różnymi powikłaniami i niedoborami.									
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>									
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>									
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>								
	P_W01	zasady i podwaliny fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią							
		K_W10							
	P_W02	potrzeby żywieniowe kobiet w ciąży i karmiących							
	K_W06								
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>								
	P_U01	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								
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>								
	P_K01	postawienia dobra brzemiennej matki na pierwszym miejscu							
		K_K04							
<b>Treści programowe</b>								<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
<b>ĆWICZENIA</b> 1. Znaczenie prawidłowego żywienia w okresie prekoncepcyjnym. Programowanie żywieniowe. 2. Żywienie kobiet w ciąży o prawidłowym przebiegu. Różnice w żywieniu w I, II oraz III trymestrze ciąży. 3. Ciąża 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, refluks). 6. Żywienie kobiet ciężarnych i karmiących piersią z cukrzycą przedciężową PGDM. 7. Żywienie kobiet ciężarnych i karmiących piersią z cukrzycą ciężową GDM.								P_W01 P_W01, P_W02, P_U01,  P_W01, P_U02, P_K01 P_W01, P_W02  P_W02, P_U01, P_U02, P_W02, P_U01, P_U02, P_W02, P_U01, P_U02, P_W02, P_U01, P_U02,	

8. Żywnienie kobiet ciężarnych i karmiących piersią w wybranych schorzeniach przewodu pokarmowego. 9. Żywnienie w cholestazie ciążyowej. 10. Żywnienie kobiet ciężarnych i karmiących piersią z niedokrwistością. 11. Zalecenia żywieniowe dla kobiet ciężarnych z nadwagą/otyłością. 12. Znaczenie i właściwe zbilansowanie diety wegetariańskiej i wegańskiej w ciąży i w okresie laktacji. 13. Stosowanie suplementów diety podczas ciąży i laktacji. Profilaktyka wad cewy nerwowej. 14. Żywnienie kobiet ciężarnych w stanie przedrzucawkowym.	P_W02, P_U01, P_U02, P_W02, P_U01, P_U02, P_W02, P_U01, P_U02, P_W02, P_U01, P_U02, P_W02, P_U01, P_U02, P_W02, P_U01, P_U02,
SAMOKSZTAŁCENIE Przygotowanie prezentacji na temat podany przez prowadzącego.	P_W01, P_W02, P_K01
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Ćwiczenia: Studium przypadku, prezentacja, praca z tekstem.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. SZOSTAK-WĘGIEREK W, CICHOCKA A. (2013). <i>Żywnienie kobiet w ciąży. Porady lekarzy i dietetyków. Wyd. 2.</i> Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa. 2. CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). <i>Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. 4.</i> Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. BRĘBOROWICZ G, MARKWITZ W. (2012). <i>Położnictwo. Fizjologia ciąży. Tom 1.</i> Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02	Ćwiczenia (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z z 2 kolokwium w formie testu - pytania jednokrotnego wyboru, pytania otwarte. Progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst). Samokształcenie: praca multimedialna (prezentacja) wykonana przez studenta na temat wybranego zagadnienia, oceniana pozytywnie (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu merytorycznego.
P_U01 P_U02	Ćwiczenia: sprawozdania z ćwiczeń w formie jadalospisów, oceniane pozytywnie (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu merytorycznego.
P_K01	Samokształcenie: prezentacja multimedialna wykonana przez studenta na temat wybranego zagadnienia, oceniana pozytywnie (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu merytorycznego. Dyskusja.
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Samokształcenie	15
<b>łącznie nakład pracy studenta w godz.</b>	<b>60</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>2</b>
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia  <b>Kierunek:</b> Dietetyka  <b>Poziom studiów:</b> I stopnia  <b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>							<b>Kod przedmiotu</b>		
	Toksykologia i doping w sporcie Toxicology and Doping in Sport							D.MV.52b.T.D.S.		
	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł Vb (dyplomujący - do wyboru) Dietetyka w sporcie									
	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok III, semestr 5									
	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>			
	do wyboru						polski			
	<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>									
	<b>Wymagania wstępne</b>									
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Samokształcenie	2
						MCSM	Szpital			
<b>Cele przedmiotu</b>										
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.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Student zna i rozumie:</b>										
<b>Wiedza:</b>	P_W01	medyczne zasady kwalifikacji do sportu oraz zagrożenia zdrowotne związane z uprawianiem sportu								
	P_W02	problematykę związaną z dopingiem i wspomaganie w sporcie								
<b>Student potrafi:</b>										
<b>Umiejętności:</b>	P_U01	rozpoznać najczęściej występujące objawy kliniczne w schorzeniach układu krążenia, oddechowego, pokarmowego, nerwowego, będące skutkiem dopingu								
	P_U02	scharakteryzować nowoczesne metody diagnostyczne stosowane w medycynie sportowej								
	P_U03	rozróżnić substancje o różnej toksyczności i przewidzieć w przybliżeniu ich działanie w przypadku zastosowania w produktach mogących wpłynąć na zdrowie człowieka								
<b>Student jest gotów do:</b>										
<b>Kompetencje społeczne:</b>	P_K01	postawienia dobra pacjenta na pierwszym miejscu i taktownego oraz skutecznego zasugerowania potrzeby konsultacji medycznej w stanach intoksykacji lub podejrzenia dopingu								
	K_K03, K_K04									
<b>Treści programowe</b>								<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>		
<b>ĆWICZENIA</b> 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.								P_W01, P_U01, P_K01 P_W01, P_U02, P_U03  P_W01, P_U02, P_U03 P_W02		

5. Rehabilitacja oddechowa w zapobieganiu i leczeniu. 6. Anafilaksja i jej związek z wysiłkiem fizycznym. 7. Podstawy pierwszej pomocy – postępowanie we wstrząsie anafilaktycznym. 8. Farmakologia a sport: doping farmakologiczny w sporcie. 9. Zespół przetrenowania – zagrożenia, leczenie, zespół przewlekłego zmęczenia.	P_W02, P_U02 P_W02 P_W02, P_K01 P_W02, P_U02, P_U03 P_W02, P_K01
<b>SAMOKSZTAŁCENIE</b> Przygotowanie prezentacji na temat podany przez prowadzącego.	P_W01, P_W02
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Ćwiczenia: Prezentacja, studium przypadku, praca z tekstem.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. SEŃCZUK W. (2019). <i>Toksykologia współczesna</i> . PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa. 2. DZIAK A, JEGIER A, NAZAK K. (2013). <i>Medycyna sportowa, wyd. 2</i> . Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa. 3. KRAKOWIAK A. (2019). <i>Dopalacze – od teorii do praktyki klinicznej</i> . Wydawnictwo medyczne Alfa-Medica Press, Bielsko-Biała.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. FRĄCZEK B, KRZYWAŃSKI J, KRYSZTOFIK H. (2022). <i>Dietetyka sportowa</i> . PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02	Ćwiczenia (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z z dwóch kolokwii w formie testu - pytania jednokrotnego wyboru, pytania otwarte. Progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst). Samokształcenie: praca multimedialna (prezentacja) wykonana przez studenta na temat wybranego zagadnienia, oceniana pozytywnie (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu merytorycznego.
P_U01 P_U02 P_U03	Sprawozdania z ćwiczeń w formie jadłospisów, analiz tekstów źródłowych, oceniane pozytywnie (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu merytorycznego.
P_K01	Sprawozdania z ćwiczeń w formie jadłospisów, analiz tekstów źródłowych, oceniane pozytywnie (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu merytorycznego. Samokształcenie: praca multimedialna (prezentacja) wykonana przez studenta na temat wybranego zagadnienia, oceniana pozytywnie (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu merytorycznego.
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Samokształcenie	15
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	<b>60</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>2</b>
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia  <b>Kierunek:</b> Dietetyka  <b>Poziom studiów:</b> I stopnia  <b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>							<b>Kod przedmiotu</b>		
	Żywienie w chorobach nowotworowych Nutrition in Cancer							D.MV.53a.Ż.Ch.N.		
	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł Va (dyplomujący - do wyboru) Dietetyka kliniczna									
	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok III, semestr 5									
	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>			
	do wyboru						polski			
	<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>									
	<b>Wymagania wstępne</b>									
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>									<b>Liczba punktów ECTS</b>	
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Samokształcenie	<b>3</b>
30	30					MCSM	Szpital		15	
<b>Cele przedmiotu</b>										
Opanowanie zasad żywienia w chorobach onkologicznych z uwzględnieniem rodzaju nowotworu, stanu zdrowia oraz odżywienia pacjenta.										
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Student zna i rozumie:</b>										
<b>Wiedza:</b>	P_W01	metody korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała								
		K_W09								
	P_W02	zasady postępowania dietetycznego w chorobach nowotworowych, na różnych etapach rozwoju choroby								
		K_W17								
<b>Student potrafi:</b>										
<b>Umiejętności:</b>	P_U01	udzielić poradę dietetyczną indywidualną oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem onkologicznym								
		K_U02								
	P_U02	zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do zaawansowania zmian nowotworowych i wdrożonej terapii								
		K_U06								
	P_U03	wykazać wzajemne relacje pomiędzy chorobami nowotworowymi a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń żywieniowych								
		K_U07								
<b>Student jest gotów do:</b>										
<b>Kompetencje społeczne:</b>	P_K01	postawienia dobra pacjenta na pierwszym miejscu i taktownego oraz skutecznego zasugerowania potrzeby konsultacji medycznej w przypadkach podejrzenia wystąpienia zmian nowotworowych								
		K_K03, K_K04								
<b>Treści programowe</b>									<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
WYKŁADY 1. Epidemiologia chorób nowotworowych. Żywienie jako czynnik przyczynowy i profilaktyczny									P_W02	

<p>nowotworów.</p> <p>2. Inicjacja procesu nowotworzenia, progresja nowotworów i przerzutowanie.</p> <p>3. Metody leczenia nowotworów (chemioterapia, radioterapia, immunoterapia, chirurgia onkologiczna).</p> <p>4. Rodzaje nowotworów. Nowotwory głowy i szyi. Nowotwory przełyku.</p> <p>5. Nowotwory żołądka, trzustki oraz pęcherzyka żółciowego.</p> <p>6. Nowotwory jelita cienkiego oraz jelita grubego.</p> <p>7. Hematoonkologia (dzieci oraz dorośli).</p> <p>8. Nowotwory złośliwe u kobiet w ciąży.</p> <p>9. Niedożywienie pacjentów onkologicznych. Konsekwencje żywieniowe nowotworów złośliwych.</p> <p>10. Konsekwencje żywieniowe leczenia onkologicznego.</p> <p>11. Rola diety podczas leczenia onkologicznego.</p> <p>12. Wydatek energetyczny oraz zapotrzebowanie na składniki odżywcze chorych onkologicznych.</p>	<p>P_W01, P_W02 P_W01, P_W02</p> <p>P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02</p>
<p><b>ĆWICZENIA</b></p> <p>1. Modyfikacja jadłospisu z użyciem preparatów specjalnego medycznego przeznaczenia.</p> <p>2. Planowanie interwencji żywieniowej w przypadku wystąpienia nudności oraz zaburzeń smaku podczas chemioterapii.</p> <p>3. Planowanie interwencji żywieniowej w przypadku uszkodzenia błony śluzowej przewodu pokarmowego podczas chemioterapii.</p> <p>4. Planowanie interwencji żywieniowej u chorych poddanych napromienianiu okolic głowy i szyi.</p> <p>5. Planowanie interwencji żywieniowej dla pacjenta cierpiącego na nowotwór żołądka.</p> <p>6. Planowanie interwencji żywieniowej u chorych poddanych napromienianiu okolic jamy brzusznej.</p> <p>7. Planowanie interwencji żywieniowej u chorych poddanych kondycjonowaniu.</p> <p>8. Planowanie interwencji żywieniowej po przeszczepie komórek macierzystych (choroba przeszczep przeciw gospodarzowi).</p>	<p>P_U01, P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03, P_K01</p>
<p><b>SAMOKSZTAŁCENIE</b></p> <p>Praca pisemna na zadany temat.</p>	<p>P_W01, P_W02</p>
<p><b>Metody dydaktyczne</b></p>	
<p>Wykład: Prezentacja, dyskusja, studium przypadku.</p>	
<p>Ćwiczenia: Ćwiczenia, burza mózgów, konwersacja.</p>	
<p><b>Zalecana literatura</b></p>	
<p><b>Podstawowa</b></p> <p>1. GROMADZKA-OSTROWSKA J, PALUSZKIEWICZ P, SŁODKOWSKI M, SOBOCKI J, SZAWŁOWSKI A. (2022). <i>Żywność w chorobach nowotworowych</i>. PZWL, Warszawa.</p> <p>2. SZAWŁOWSKI A, GROMADZKA-OSTROWSKA J. (2022). <i>Dietetyka w chorobach nowotworowych</i>. PZWL, Warszawa.</p>	
<p><b>Uzupełniająca</b></p> <p>1. GRZYMISŁAWSKI M. (2019). <i>Dietetyka kliniczna</i>. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.</p>	
<p><b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b></p>	
<p><b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b></p>	<p><b>Forma zaliczenia</b></p>
<p>P_W01 P_W02</p>	<p>Wykład: zaliczenie na ocenę 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%-51% (ndst).</p> <p>Samokształcenie: praca pisemna wykonana przez studenta na temat podany przez prowadzącego; ocena pozytywna (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych.</p>
<p>P_U01 P_U02 P_U03</p>	<p>Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę: trzy kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz, sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie). Ocena końcowa jest wyznaczona na podstawie sumy punktów za kolokwia i sprawozdania. Progi punktowe dla oceny końcowej: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-51% (ndst).</p>
<p>P_K01</p>	<p></p>
<p><b>Nakład pracy studenta</b></p>	
<p>Zajęcia dydaktyczne</p>	<p>Liczba godzin</p> <p>60</p>
<p>Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia</p>	<p>5</p>



Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Samokształcenie	15
<b>łącznie nakład pracy studenta w godz.</b>	<b>90</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>3</b>
<b>Kontakt</b>	<b>iz@ans.edu.pl</b>

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia  <b>Kierunek:</b> Dietetyka  <b>Poziom studiów:</b> I stopnia  <b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Pracownia dietetyki i postępowania dietetycznego w sporcie Laboratory of Dietetic and Nutrition Management in Sport						D.MV.53b.P.D.P.D.S.			
	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł Vb (dyplomujący - do wyboru) Dietetyka w sporcie									
	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok III, semestr 5									
	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>			
	do wyboru						polski			
	<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>									
	<b>Wymagania wstępne</b>									
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>									<b>Liczba punktów ECTS</b>	
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Samokształcenie	<b>3</b>
30	30					MCSM	Szpital		15	
<b>Cele przedmiotu</b>										
Zapoznanie studenta z wiedzą teoretyczną i praktyczną dotyczącą żywienia w sporcie z uwzględnieniem zapotrzebowania energetycznego, rodzaju i intensywności wysiłku.										
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Student zna i rozumie:</b>										
<b>Wiedza:</b>	P_W01	metodologię badań sposobu żywienia, stanu odżywienia, pojedynczych osób i grup oraz wykorzystuje w korygowaniu żywienia								
		K_W19								
	P_W02	zasady układania jadłospisów z uwzględnieniem zapotrzebowania energetycznego oraz rodzaju wykonywanego wysiłku								
		K_W19								
<b>Student potrafi:</b>										
<b>Umiejętności:</b>	P_U01	zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i potrzeb pacjenta/klienta								
		K_U06								
	P_U02	wykonać badanie przesiewowe, antropometryczne, pogłębioną ocenę stanu odżywiania, ocenę sposobu żywienia, ze szczególnym uwzględnieniem badań istotnych w sporcie								
		K_U09								
	P_U03	obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz składniki odżywcze przy różnych rodzajach aktywności sportowej								
		K_U10								
	P_U04	w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej								
		K_U18								
<b>Student jest gotów do:</b>										
<b>Kompetencje społeczne:</b>	P_K01	poznania własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów zaangażowanych w przygotowanie i prowadzenie osoby aktywnej fizycznie								
		K_K02								

Treści programowe	Przedmiotowe efekty uczenia się
<p><b>WYKŁADY</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Potrzeby energetyczne sportowców.</li> <li>Kryteria ciężkości pracy, rodzaje wysiłku fizycznego, typ treningu.</li> <li>Dobowy wydatek energetyczny, źródła energii dla pracy mięśni.</li> <li>Rola węglowodanów w diecie sportowca.</li> <li>Rola tłuszczu w diecie sportowca.</li> <li>Zapotrzebowanie na białko w diecie sportowca.</li> <li>Rola składników mineralnych i witamin w diecie sportowca. Gospodarka wodno-elektrolitowa, kwasowo-zasadowa.</li> <li>Stres oksydacyjny w sporcie. Pożywienie jako źródło antyoksydantów.</li> <li>Normy żywienia i wyżywienia dla wybranych dyscyplin sportu.</li> <li>Żywnienie w okresie treningu.</li> <li>Żywnienie w okresie zawodów - okres przedstartowy, dożywianie w trasie zawodów długotrwałych.</li> <li>Żywnienie w okresie odnowy, czas regeneracji.</li> <li>Pora, częstotliwość i rodzaj posiłków podczas treningów i zawodów, posiłki okołotreningowe.</li> <li>Waga startowa - wyznaczanie optymalnej wagi zawodniczej.</li> <li>Rola nawodnienia w diecie sportowca. Napoje izotoniczne.</li> </ol>	<p>P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02</p>
<p><b>ĆWICZENIA</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Przebieg wywiadu i badań ogólnolekarskich – studium przypadku.</li> <li>Przebieg badań antropometrycznych, biochemicznych, analiza składu ciała – studium przypadku.</li> <li>Regulowanie masy ciała w sporcie - dieta redukująca masę ciała - układanie jadłospisów.</li> <li>Regulowanie masy ciała w sporcie - dieta zwiększająca masę ciała - układanie jadłospisów.</li> <li>Planowanie żywienia w kulturystyce.</li> <li>Planowanie żywienia w kolarstwie szosowym i torowym, wioślarstwie, kajakarstwie.</li> <li>Planowanie żywienia w grach zespołowych - siatkówka, piłka nożna, koszykówka, piłka ręczna, hokej.</li> <li>Planowanie żywienia dla skoczków narciarskich, regulacja masy ciała.</li> <li>Planowanie żywienia w dyscyplinach wodnych.</li> <li>Planowanie żywienia w narciarstwie - biathlon.</li> <li>Planowanie żywienia w biegach krótkich, skokach w dal, łyżwiarstwo szybkie.</li> <li>Planowanie żywienia w okresie okołotreningowym, w okresie startowym, w okresie odnowy.</li> <li>Planowanie żywienia w maratonie, biegach długodystansowych.</li> <li>Planowanie żywienia w sportach walki - boks, zapasy, judo.</li> </ol>	<p>P_U01, P_U02, P_K01 P_U01, P_U02 P_U01, P_U03, P_U04, P_K01 P_U01, P_U03, P_U04, P_K01 P_U01, P_U03, P_U04, P_K01 P_U01, P_U03, P_U04, P_K01 P_U01, P_U03, P_U04, P_K01 P_U01, P_U03, P_U04, P_K01 P_U01, P_U03, P_U04, P_K01 P_U01, P_U03, P_U04, P_K01 P_U01, P_U03, P_U04, P_K01 P_U01, P_U03, P_U04, P_K01 P_U01, P_U03, P_U04, P_K01 P_U01, P_U03, P_U04, P_K01</p>
<p><b>SAMOKSZTAŁCENIE</b> Przygotowanie prezentacji na temat zagadnień diety sportowca podanych przez prowadzącego.</p>	<p>P_U01, P_U03, P_K01</p>
<p><b>Metody dydaktyczne</b></p>	
<p>Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.</p>	
<p>Ćwiczenia: Studium przypadku, praca z tekstem.</p>	
<p><b>Zalecana literatura</b></p>	
<p><b>Podstawowa</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). <i>Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. 4.</i> PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.</li> <li>FRĄCZEK B, KRZYWAŃSKI J, KRYSZTOFIK H. (2022). <i>Dietetyka sportowa.</i> PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.</li> <li>MIZERA J, MIZERA K. (2021). <i>Dietetyka sportowa: co jeść, by trenować efektywnie. Wyd. 1.</i> Galaktyka, Łódź.</li> </ol>	
<p><b>Uzupełniająca</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>CELEJOWA I. (2017). <i>Żywnienie w sporcie.</i> Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.</li> <li>SPATTINI M, HRYNIEWIECKA E. (2021). <i>Żywnienie i suplementacja w sporcie: od kulturystyki do maratonu poprzez crossfit: suplementy diety od A do Z.</i> Urban &amp; Partner, Wrocław.</li> </ol>	

3. KACZMAREK M, WOLAŃSKI N. (2018). *Rozwój biologiczny człowieka*. Wyd. 9. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
4. PERENC L. (2019). *Wybrane problemy auksologii i antropometrii rozwojowej*. Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02	Wykład (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z 2 kolokwii w formie testu - pytania jednokrotnego wyboru, pytania otwarte. 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	Ćwiczenia (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ze wszystkich sprawozdań z ćwiczeń (w formie opracowanego jadłospisu lub analizy tekstu źródłowego). 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_K01	Samokształcenie: praca multimedialna wykonana przez studenta na temat wybranego zagadnienia z dietetyki sportowej, oceniana pozytywnie (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu retorycznego.
<b>Nakład pracy studenta</b>	
	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Samokształcenie	15
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	<b>90</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>3</b>
<b>Kontakt</b>	<b>iz@ans.edu.pl</b>

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>		<b>Kod przedmiotu</b>						
	Żywienie medyczne i leczenie żywieniowe pacjenta Medical Nutrition and Nutritional Treatment of Patients		D.MV.54a.Ż.M.L.Ż.P.						
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>								
	Moduł Va (dyplomujący - do wyboru) Dietetyka kliniczna								
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>								
	rok III, semestr 5								
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>		<b>Język wykładowy</b>						
	do wyboru		polski						
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>									
<b>Wymagania wstępne</b>									
brak									
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>				<b>Liczba punktów ECTS</b>					
<b>Wykłady</b>	<b>Ćwiczenia</b>	<b>Lektoraty</b>	<b>Laboratoria</b>	<b>Warsztaty</b>	<b>Seminaria</b>	<b>Zajęcia praktyczne</b>	<b>Praktyki zawodowe</b>	<b>Samokształcenie</b>	<b>3</b>
30	30					MCSM Szpital		15	
<b>Cele przedmiotu</b>									
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.									
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.									
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>									
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>									
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>								
	P_W01	zasady postępowania dietetycznego w chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby							
		K_W17							
	P_W02	powiązanie wybranych jednostek chorobowych z odżywianiem							
		K_W08							
	P_W03	psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem							
	K_W15								
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>								
	P_U01	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	zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i potrzeb pacjenta							
		K_U06							
	P_U03	wykazać wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą							
	K_U07								
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>								
	P_K01	postawienia dobra pacjenta na pierwszym miejscu							
		K_K04							
	P_K02	przestrzegania szeroko pojętych praw pacjenta							
		K_K05							



Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02 P_W03	Wykłady: egzamin w formie testu - pytania jednokrotnego wyboru. 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	Ćwiczenia (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z 2 kolokwii w formie testu - pytania jednokrotnego wyboru, pytania otwarte. Progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst).
P_K01 P_K02	Samokształcenie: Prezentacje multimedialne wykonywane przez studentów, dotyczące wybranego zagadnienia żywienia klinicznego (zal/nzal).
Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Samokształcenie	15
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	<b>90</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>3</b>
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Odnowa biologiczna Biological Renewal						D.MV.54b.O.B.			
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł Vb (dyplomujący - do wyboru) Dietetyka w sporcie									
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok III, semestr 5									
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>			
	do wyboru						polski			
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>										
<b>Wymagania wstępne</b>										
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>									<b>Liczba punktów ECTS</b>	
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Samokształcenie	<b>3</b>
30	30					MCSM	Szpital		15	
<b>Cele przedmiotu</b>										
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.										
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>									
	P_W01	objawy i zmiany patologiczne w różnych schorzeniach oraz zaburzeniach strukturalnych wywołanych urazem, dla potrzeb diagnostyki funkcjonalnej oraz wykonywania zabiegów fizjoterapeutycznych w zakresie odnowy biologicznej								
	K_W08									
	P_W02	działanie różnorodnych metod odnowy biologicznej w podtrzymywaniu sprawności osób związanych ze sportem								
K_W22										
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>									
	P_U01	umieścić cele i zadania odnowy biologicznej w szeroko pojętej ochronie zdrowia na bazie procesów fizjologicznych								
	K_U04									
	P_U02	programować odnowę biologiczną w podtrzymywaniu sprawności osób związanych z aktywnością fizyczną								
K_U18										
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>									
	P_K01	stałego dokształcania się, a w szczególności aktualizacji wiedzy z zakresu nowoczesnych metod odnowy biologicznej								
	K_K01									
<b>Treści programowe</b>									<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
<b>WYKŁADY</b> 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.									P_W01 P_W01 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02	



5. Fizjologiczne podstawy wysiłku fizycznego (klasyfikacja wysiłków fizycznych, zmęczenie, czynniki warunkujące charakter procesów wypoczynkowych, właściwości procesów wypoczynkowych).	P_W01, P_W02
6. Zespół przetrenowania (rodzaje, skutki, objawy, profilaktyka).	P_W01, P_W02
7. Zastosowania bodźców fizykalnych we wspomaganiu wypoczynku – sauna sucha w procesie treningowym.	P_W01, P_W02
8. Zastosowania bodźców fizykalnych we wspomaganiu wypoczynku – sauna parowa i błotna, kriosaua w procesie treningowym.	P_W01, P_W02
9. Zastosowania bodźców fizykalnych we wspomaganiu wypoczynku – krioterapia, kriokomora w procesie treningowym.	P_W01, P_W02
10. Zastosowania bodźców fizykalnych we wspomaganiu wypoczynku – hydroterapia w procesie treningowym.	P_W01, P_W02
11. Zasady diety i suplementacji w odnowie biologicznej.	P_W01, P_W02
12. Żywność nowej generacji w odnowie biologicznej.	P_W01, P_W02
13. Żywnościowe wspomaganie wysiłku fizycznego i regeneracji powysiłkowej.	P_W01, P_W02
14. Żywnienie a optymalizacja stanu psychicznego jako element odnowie biologicznej.	P_W01, P_W02
<b>ĆWICZENIA</b>	
1. Etapy programowania odnowy biologicznej.	P_U01, P_U02, P_K01
2. Analiza technik treningowych w odnowie biologicznej.	P_U01, P_U02, P_K01
3. Procesy wypoczynkowe.	P_U01, P_U02, P_K01
4. Techniki zastosowania bodźców fizykalnych we wspomaganiu wypoczynku.	P_U01, P_U02, P_K01
5. Zalecenia żywieniowe w odnowie biologicznej - nawadnianie. Układanie planów.	P_U01, P_U02, P_K01
7. Opracowywanie planów żywieniowych diety regeneracyjnej jako element odnowy biologicznej.	P_U01, P_U02, P_K01
6. Opracowywanie planów żywieniowych diety oczyszczającej jako element odnowy biologicznej.	P_U01, P_U02, P_K01
8. Opracowywanie planów żywieniowych diet alternatywnych w odnowie biologicznej.	P_U01, P_U02, P_K01
9. Planowanie suplementacji wspomagającej w odnowie biologicznej.	P_U01, P_U02, P_K01
10. Opracowywanie zaleceń dietetycznych w okresie odnowy biologicznej po zakończonym sezonie.	P_U01, P_U02, P_K01
11. Opracowywanie zaleceń dietetycznych w czasie regeneracji organizmu po kontuzji sportowej.	P_U01, P_U02, P_K01
12. Jakościowe opracowanie racji pokarmowej w czasie odnowy biologicznej.	P_U01, P_U02, P_K01
13. Planowanie racji pokarmowej pod względem ilościowym z uwzględnieniem norm żywieniowych i zaleceń w zależności od dyscypliny sportowej.	P_U01, P_U02, P_K01
14. Studium przypadków i opracowywanie zaleceń żywieniowo-suplementacyjnych w odnowie biologicznej.	P_U01, P_U02, P_K01
<b>SAMOKSZTAŁCENIE</b>	
Przygotowanie prezentacji na temat zagadnień diety sportowca podanych przez prowadzącego.	P_U01, P_U02, P_K01
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.	
Ćwiczenia: Studium przypadku, prezentacja, praca z tekstem.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. GÓRSKI J. (2019). <i>Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego</i> , Wyd. 2. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.	
2. DZIAK A, JEGIER A, NAZAR K. (2013). <i>Medycyna sportowa</i> . Wyd. 2. PZWL, Warszawa	
3. FRĄCZEK B, KRZYWAŃSKI J, KRYSZTOFIAK H. (2022). <i>Dietetyka sportowa</i> . PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. CELICHOWSKI, J, GÓRSKI J. (2011). <i>Fizjologiczne podstawy wysiłku fizycznego: podręcznik dla studentów akademii wychowania fizycznego i akademii medycznych</i> . Wyd. 2. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02	Egzamin: test zamknięty z jedną odpowiedzią prawidłową. 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	Ćwiczenia (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ze wszystkich sprawozdań z ćwiczeń (w formie opracowanego jądłospisu lub analizy tekstu źródłowego). 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_K01	Samokształcenie: praca multimedialna wykonana przez studenta na temat wybranego zagadnienia z dietetyki sportowej, oceniana pozytywnie (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu retorycznego.
<b>Nakład pracy studenta</b>	
	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5

Samokształcenie	15
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	90
<b>Liczba punktów ECTS</b>	3
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia  <b>Kierunek:</b> Dietetyka  <b>Poziom studiów:</b> I stopnia  <b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>							<b>Kod przedmiotu</b>		
	Analiza programów i trendów dietetycznych Analysis of Dietary Trends and Meal Planning Software for Dietitians							D.MV.55a.A.P.T.D.		
	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł Va (dyplomujący - do wyboru) Dietetyka kliniczna									
	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok III, semestr 6									
	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>			
	do wyboru						polski			
	<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>									
	<b>Wymagania wstępne</b>									
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Inne, jakie?	2
						MCSM	Szpital			
15	15									
<b>Cele przedmiotu</b>										
<p>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.</p> <p>Analiza programów dietetycznych do układania jadłospisów z uwzględnieniem różnorodnych sposobów odżywiania pacjenta. Nauka doboru odpowiedniej ilości składników odżywczych oraz witamin i składników mineralnych pracując na różnych programach dietetycznych.</p>										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>										
<b>Student zna i rozumie:</b>										
	P_W01	wybrane programy do układania jadłospisów								
		K_W25								
	P_W02	funkcjonalność omawianych programów i ich użyteczność do układania jadłospisów								
		K_W25								
	P_W03	zasady planowania żywienia z uwzględnieniem potrzeb pacjentów								
		K_W17								
	P_W04	popularne i promowane w massmediach diety niekonwencjonalne								
		K_W09								
	P_W05	efekty stosowania niezbilansowanych diet alternatywnych								
		K_W09								
<b>Umiejętności:</b>										
<b>Student potrafi:</b>										
	P_U01	analizować krytycznie zasady diet niekonwencjonalnych, wykorzystać wyniki i wnioski do edukacji żywieniowej i dietetycznej								
		K_U02, K_U06								
	P_U02	korzystać wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji i krytycznej oceny promowanych w mediach diet niekonwencjonalnych								
		K_U02, K_U06								
	P_U03	zaplanować sposób żywienia pacjenta przy użyciu programu dietetycznego, ze szczególnym uwzględnieniem osób chorych								
		K_U06, K_U14, K_U22								
	P_U04	ułożyć jadłospis z wykorzystaniem programów dietetycznych, ze szczególnym uwzględnieniem różnych potrzeb pacjenta (choroby, niedobory etc.)								
		K_U20, K_U22								

<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>	
	P_K01	stałego dokształcania się i krytycznej oceny informacji
		K_K01
	P_K02	ciągłego poszerzania i aktualizowania zdobytej wiedzy z zakresu nowości technologicznych w dietetyce
		K_K01
<b>Treści programowe</b>		<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>
<b>WYKŁADY</b> 1. Wpływ mass mediów na kształtowanie wzorów żywienia. Powody oraz konsekwencje stosowania diet alternatywnych. Źródła informacji o żywieniu i dietach alternatywnych. Diety alternatywne w redukcji masy ciała (dieta niskokaloryczna LCD, dieta bardzo niskokaloryczna VLCD). 2. Charakterystyka diet Atkinsa, Kwaśniewskiego, Dukana oraz diet ketogennych. 3. Charakterystyka diet rozdzielnych (dieta Montignac'a oraz dieta Hay'a) oraz diety zgodnej z grupą krwi. 4. Charakterystyka diet comfort food, zero waste, less waste, ZONE oraz South Beach. 5. Charakterystyka diet Kopenhaskiej, makrobiotycznej, Hollywoodzkiej, wolumetrycznej oraz diety Cambridge. 6. Diety wegetariańskie i ich odmiany – bezpieczeństwo ich stosowania w różnych grupach populacyjnych. 7. Charakterystyka diet Diamonów, Ornisha, Kliniki Mayo i diet oczyszczających (głodówki, IF).		P_W03, P_W04, P_W05;  P_W03, P_W04, P_W05 P_W03, P_W04, P_W05  P_W03, P_W04, P_W05 P_W03, P_W04, P_W05  P_W03, P_W04, P_W05 P_W03, P_W04, P_W05
<b>ĆWICZENIA</b> 1. Analiza funkcjonalności programów dietetycznych stosowanych do układania jadłospisów dla pacjentów. 2. Komponowanie diety Atkinsa. 3. Komponowanie diety Dukana 4. Komponowanie diety Montignaca. 5. Komponowanie diety zgodnej z grupą krwi. 6. Komponowanie diety Dukana. 7. Komponowanie diety ketogennej. 8. Komponowanie diety Ornisha.		P_U02, P_U03, P_K01  P_U01, P_U04, P_K01 P_U01, P_U04, P_K01 P_U01, P_U04, P_K01 P_U01, P_U04, P_K01 P_U01, P_U04, P_K01 P_U01, P_U04, P_K01 P_U01, P_U04, P_K01
<b>Metody dydaktyczne</b>		
Wykład: Wykład informacyjny, wykład konwersatoryjny, prezentacja.		
Ćwiczenia: Ćwiczenia, studium przypadku, symulacje.		
<b>Zalecana literatura</b>		
<b>Podstawowa</b>		
1. OSTROWSKA L. (2020). <i>Dietetyka. Kompendium</i> . PZWL, Warszawa. 2. JESZKA J, WOŹNIEWICZ M, GAWĘCKI J, (2010). Diety alternatywne w świetle nauki o żywieniu. <i>Wegetarianizm</i> . W: J. GAWĘCKI. (red.). <i>Żywność człowieka a zdrowie publiczne</i> , 501-510, PWN, Warszawa., 3. KOŁŁAJTIS-DOŁOWY A. (2005). <i>Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń</i> . 4. GERTIG H, PRZYŚLAWSKI J. (2015). <i>Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu</i> . PZWL, Warszawa. 5. <a href="https://aliant.com.pl">https://aliant.com.pl</a> 6. <a href="https://kcalmar.com">https://kcalmar.com</a> 7. <a href="https://program.dietetykpro.pl/">https://program.dietetykpro.pl/</a> 8. <a href="http://www.izz.waw.pl/haccp/13-o-nas/450-dieta-6">http://www.izz.waw.pl/haccp/13-o-nas/450-dieta-6</a>		
<b>Uzupełniająca</b>		
1. DUKAN P. (2011). <i>Dukan Diet Life Plan. The Bestselling Dukan Weight-loss Programme Made Easy</i> . Hodder & Stoughton, London. 2. ADAMO PC, WHITNEY C. (1999). <i>Gotuj zgodnie z grupą krwi</i> . Wyd. Mada, Warszawa. 3. <a href="https://www.akademidietetyki.pl/dietetyk-program-komputerowy/">https://www.akademidietetyki.pl/dietetyk-program-komputerowy/</a>		
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>		
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>	
P_W01 P_W02 P_W03 P_W04 P_W05	Wykład: zaliczenie na ocenę w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; 40 pytań. 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	Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z przydzielonych zadań - średnia arytmetyczna.	

P_U04	
P_K01	
P_K02	
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	10
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	10
<b>łącznie nakład pracy studenta w godz.</b>	<b>60</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>2</b>
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia  <b>Kierunek:</b> Dietetyka  <b>Poziom studiów:</b> I stopnia  <b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Analiza programów i trendów dietetycznych Analysis of Dietary Trends and Meal Planning Software for Dietitians						D.MV.55b.A.P.T.D.			
	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł Vb (dyplomujący - do wyboru) Dietetyka w sporcie									
	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok III, semestr 6									
	<b>Status przedmiotu</b>					<b>Język wykładowy</b>				
	do wyboru					polski				
	<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>									
	<b>Wymagania wstępne</b>									
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Inne, jakie?	2
15	15					MCSM	Szpital			
<b>Cele przedmiotu</b>										
<p>Dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu niekonwencjonalnego sposobu żywienia oraz znaczenia diet alternatywnych w żywieniu i dietetyce sportowców. Zapoznanie studentów z korzyściami oraz zagrożeniami związanymi ze stosowaniem niekonwencjonalnego sposobu żywienia u osób uprawiających określone dziedziny sportu.</p> <p>Analiza programów dietetycznych do układania jadłospisów z uwzględnieniem różnorodnych sposobów odżywiania pacjenta. Nauka doboru odpowiedniej ilości składników odżywczych oraz witamin i składników mineralnych pracując na różnych programach dietetycznych.</p>										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Student zna i rozumie:</b>										
<b>Wiedza:</b>	P_W01	wybrane programy do układania jadłospisów dla sportowców K_W25								
	P_W02	funkcjonalność omawianych programów i ich użyteczność do układania jadłospisów sportowców K_W25								
	P_W03	zasady planowania żywienia z uwzględnieniem potrzeb sportowców K_W17								
	P_W04	popularne i promowane w massmediach diety niekonwencjonalne K_W09								
	P_W05	efekty stosowania niezbilansowanych diet alternatywnych K_W09								
<b>Student potrafi:</b>										
<b>Umiejętności:</b>	P_U01	analizować krytycznie zasady diet niekonwencjonalnych, wykorzystać wyniki i wnioski do edukacji żywieniowej i dietetycznej K_U02, K_U06								
	P_U02	korzystać wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji i krytycznej oceny promowanych w mediach diet niekonwencjonalnych K_U02, K_U06								
	P_U03	zaplanować sposób żywienia pacjenta przy użyciu programu dietetycznego, ze szczególnym uwzględnieniem sportowców K_U06, K_U14, K_U22								
	P_U04	ułożyć jadłospis z wykorzystaniem programów dietetycznych, ze szczególnym uwzględnieniem różnych potrzeb sportowców K_U20, K_U22								

<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>	
	P_K01	stałego dokształcania się i krytycznej oceny informacji
		K_K01
	P_K02	ciągłego poszerzania i aktualizowania zdobytej wiedzy z zakresu nowości technologicznych w dietetyce sportowej
		K_K01
<b>Treści programowe</b>		<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>
<b>WYKŁADY</b> 1. Wpływ mass mediów na kształtowanie wzorów żywienia. Powody oraz konsekwencje stosowania diet alternatywnych. Źródła informacji o żywieniu i dietach alternatywnych. Diety alternatywne w redukcji masy ciała (dieta niskokaloryczna LCD, dieta bardzo niskokaloryczna VLCD). 2. Charakterystyka diet Atkinsa, Kwaśniewskiego, Dukana oraz diet ketogennych. 3. Charakterystyka diet rozdzielnych (dieta Montignac'a oraz dieta Hay'a) oraz diety zgodnej z grupą krwi. 4. Charakterystyka diet comfort food, zero waste, less waste, ZONE oraz South Beach. 5. Charakterystyka diet Kopenhaskiej, makrobiotycznej, Hollywoodzkiej, wolumetrycznej oraz diety Cambridge. 6. Diety wegetariańskie i ich odmiany – bezpieczeństwo ich stosowania w różnych grupach populacyjnych. 7. Charakterystyka diet Diamonów, Ornisha, Kliniki Mayo i diet oczyszczających (głodówki, IF).		P_W03, P_W04, P_W05;  P_W03, P_W04, P_W05 P_W03, P_W04, P_W05  P_W03, P_W04, P_W05 P_W03, P_W04, P_W05  P_W03, P_W04, P_W05 P_W03, P_W04, P_W05
<b>ĆWICZENIA</b> 1. Analiza funkcjonalności programów dietetycznych stosowanych do układania jadłospisów dla pacjentów. 2. Komponowanie diety Atkinsa. 3. Komponowanie diety Dukana 4. Komponowanie diety Montignaca. 5. Komponowanie diety zgodnej z grupą krwi. 6. Komponowanie diety Dukana. 7. Komponowanie diety ketogennej. 8. Komponowanie diety Ornisha.		P_U02, P_U03, P_K01  P_U01, P_U04, P_K01 P_U01, P_U04, P_K01 P_U01, P_U04, P_K01 P_U01, P_U04, P_K01 P_U01, P_U04, P_K01 P_U01, P_U04, P_K01 P_U01, P_U04, P_K01
<b>Metody dydaktyczne</b>		
Wykład: Wykład informacyjny, wykład konwersatoryjny, prezentacja.		
Ćwiczenia: Ćwiczenia, studium przypadku, symulacje.		
<b>Zalecana literatura</b>		
<b>Podstawowa</b>		
1. OSTROWSKA L. (2020). <i>Dietetyka. Kompendium</i> . PZWL, Warszawa. 2. JESZKA J, WOŹNIEWICZ M, GAWĘCKI J, (2010). Diety alternatywne w świetle nauki o żywieniu. <i>Wegetarianizm</i> . W: J. GAWĘCKI. (red.). <i>Żywność człowieka a zdrowie publiczne</i> , 501-510, PWN, Warszawa., 3. KOŁŁAJTIS-DOŁOWY A. (2005). <i>Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń</i> . 4. GERTIG H, PRZYŚLAWSKI J. (2015). <i>Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu</i> . PZWL, Warszawa. 5. <a href="https://aliant.com.pl">https://aliant.com.pl</a> 6. <a href="https://kcalmar.com">https://kcalmar.com</a> 7. <a href="https://program.dietetykpro.pl/">https://program.dietetykpro.pl/</a> 8. <a href="http://www.izz.waw.pl/haccp/13-o-nas/450-dieta-6">http://www.izz.waw.pl/haccp/13-o-nas/450-dieta-6</a>		
<b>Uzupełniająca</b>		
1. DUKAN P. (2011). <i>Dukan Diet Life Plan. The Bestselling Dukan Weight-loss Programme Made Easy</i> . Hodder & Stoughton, London. 2. ADAMO PC, WHITNEY C. (1999). <i>Gotuj zgodnie z grupą krwi</i> . Wyd. Mada, Warszawa. 3. <a href="https://www.akademiedietetyki.pl/dietetyk-program-komputerowy/">https://www.akademiedietetyki.pl/dietetyk-program-komputerowy/</a>		
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>		
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>	
P_W01 P_W02 P_W03 P_W04 P_W05	Wykład: zaliczenie na ocenę w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; 40 pytań. 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	Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z przydzielonych zadań - średnia arytmetyczna.	

P_U04	
P_K01	
P_K02	
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	10
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	10
<b>łącznie nakład pracy studenta w godz.</b>	<b>60</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>2</b>
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl



## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Postępowanie żywieniowe w bariatrii Nutritional Procedure in Bariatrics						D.MV.56a.P.Ż.B.			
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł Va (dyplomujący - do wyboru) Dietetyka kliniczna									
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok III, semestr 6									
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>					<b>Język wykładowy</b>				
	do wyboru					polski				
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>										
<b>Wymagania wstępne</b>										
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
<b>Wykłady</b>	<b>Ćwiczenia</b>	<b>Lektoraty</b>	<b>Laboratoria</b>	<b>Warsztaty</b>	<b>Seminaria</b>	<b>Zajęcia praktyczne</b>		<b>Praktyki zawodowe</b>	<b>Inne, jakie?</b>	<b>2</b>
15	30					MCSM	Szpital			
<b>Cele przedmiotu</b>										
Celem 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.										
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>									
	P_W01	cele i zasady planowania żywienia pacjenta otyłego na każdym etapie leczenia bariatrycznego								
	K_W17									
	P_W02	zagadnienia z zakresu anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania								
K_W01										
P_W03	metody korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z otyłością) i różnorodność typów diet, w tym diet alternatywnych w chorobie otyłościowej									
K_W09										
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>									
	P_U01	zaplanować sposób żywienia pacjenta otyłego na każdym etapie leczenia bariatrycznego								
	K_U06									
	P_U02	rozpoznać niedobory żywieniowe oraz dobrać doustne suplementy pokarmowe								
K_U05										
P_U03	udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego, w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem bariatrycznym i prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań									
K_U02										
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>									
	P_K01	postawienia dobra pacjenta bariatrycznego na pierwszym miejscu								
K_K04										
<b>Treści programowe</b>									<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
WYKŁADY										

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Leczenie chirurgiczne choroby otyłościowej - wstęp do bariatrii, wskazania i przeciwwskazania do zabiegu bariatrycznego, rola zespołu kwalifikującego do zabiegu, konsultacje przedoperacyjne.</li> <li>2. Endoskopowe leczenie otyłości - interwencje w obrębie żołądka, dwunastnicy i jelit. Powikłania endoskopowe.</li> <li>3. Wskazania do operacji bariatrycznej - rodzaje technik operacyjnych.</li> <li>4. Protokół ERABS w przygotowaniu chorych do operacji bariatrycznej.</li> <li>5. Powikłania po zabiegach bariatrycznych - wczesne i późne.</li> <li>6. Zasady żywienia przed i po operacjach bariatrycznych.</li> <li>7. Psychodietetyczny model pracy z pacjentem chorym na otyłość przed operacją bariatryczną i po niej.</li> </ol>	<p>P_W01, P_W02, P_W03</p> <p>P_W01, P_W02, P_W03</p> <p>P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03</p>
<p><b>ĆWICZENIA</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Komponowanie jadłospisów przed zabiegiem bariatrycznym.</li> <li>2. Postępowanie dietetyczne po założeniu balonu żołądkowego.</li> <li>3. Edukacja żywieniowa pacjenta bariatrycznego.</li> <li>4. Zmiany w składzie ciała pacjentów otyłych leczonych chirurgicznie – dobór dietoterapii.</li> <li>5. Suplementacja diety pacjentów po operacjach bariatrycznych. Niedobory pokarmowe.</li> <li>6. Postępowanie dietetyczne w okresie okołoperacyjnym - ocena stanu odżywienia pacjenta.</li> <li>7. Postępowanie dietetyczne w okresie pooperacyjnym - etap kształtowania nawyków, etap stabilizacji.</li> <li>8. Najczęstsze problemy żywieniowe u pacjentów po operacjach bariatrycznych.</li> <li>9. Postępowanie dietetyczne u dzieci i młodzieży przed zabiegiem rękawowej resekcji żołądka i po nim.</li> <li>10. Zaburzenia gospodarki węglowodanowej u pacjentów po operacji bariatrycznej.</li> <li>11. Postępowanie dietetyczne u pacjentów po operacjach bariatrycznych kwalifikowanych do chirurgicznej korekcji nadmiaru powłok.</li> <li>12. Żywienie dojelitowe i pozajelitowe w leczeniu powikłań po operacjach bariatrycznych.</li> <li>13. Żywienie kobiety planującej ciążę oraz ciężarnej po operacji bariatrycznej.</li> <li>14. Planowanie interwencji dietetycznych u pacjenta bariatrycznego z zespołem poposiłkowym.</li> </ol>	<p>P_U01, P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03, P_K01</p>
<p><b>Metody dydaktyczne</b></p>	
<p>Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.</p>	
<p>Ćwiczenia: Studium przypadku, praca z tekstem, prezentacja.</p>	
<p><b>Zalecana literatura</b></p>	
<p><b>Podstawowa</b></p>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. OSTROWSKA L. (2022). <i>Otyłość i jej powikłania: praktyczne zalecenia diagnostyczne i terapeutyczne</i>. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.</li> <li>2. PONIEWIERKA E. (2020). <i>Otyłość i jej powikłania ze strony układu pokarmowego</i>. Uniwersytet Medyczny im. Piastów Śląskich, Wrocław.</li> </ol>	
<p><b>Uzupełniająca</b></p>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ŁUSZCZYŃSKA A. (2019). <i>Nadwaga i otyłość. Interwencje psychologiczne</i>. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.</li> <li>2. OSIŃSKI W. (2016). <i>Nadwaga i otyłość. Aktywność fizyczna w profilaktyce i terapii</i>. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.</li> </ol>	
<p><b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b></p>	
<p><b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b></p>	<p><b>Forma zaliczenia</b></p>
<p>P_W01 P_W02 P_W03</p>	<p>Wykład (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z 2 kolokwii w formie testu - pytania jednokrotnego wyboru, pytania otwarte. Progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst).</p>
<p>P_U01 P_U02 P_U03</p>	<p>Ćwiczenia (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ze wszystkich sprawozdań z ćwiczeń (w formie opracowanego jadłospisu lub analizy tekstu źródłowego). 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>
<p>P_K01</p>	<p>Ćwiczenia: sprawozdania w formie jadłospisów opracowanych pod wskazany przypadek kliniczny pacjenta bariatrycznego, uwzględniający założenia właściwego postępowania okołoperacyjnego.</p>

<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
<b>łącznie nakład pracy studenta w godz.</b>	<b>60</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>2</b>
<b>Kontakt</b>	<b>iz@ans.edu.pl</b>

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>	
	Trening personalny z elementami żywienia Personal Training and Elements of Nutrition						D.MV.56b.T.P.E.Ż.	
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>							
	Moduł Vb (dyplomujący - do wyboru) Dietetyka w sporcie							
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>							
	rok III, semestr 6							
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>	
	do wyboru						polski	
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>								
<b>Wymagania wstępne</b>								
brak								
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>
<b>Wykłady</b>	<b>Ćwiczenia</b>	<b>Lektoraty</b>	<b>Laboratoria</b>	<b>Warsztaty</b>	<b>Seminaria</b>	<b>Zajęcia praktyczne</b>		<b>2</b>
15	30					MCSM	Szpital	
<b>Cele przedmiotu</b>								
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.								
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.								
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>								
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>								
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>							
	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	korzyści dla zdrowia wynikające z prawidłowego odżywiania oraz regularnej aktywności fizycznej							
	K_W19							
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>							
	P_U01	układać plany żywieniowe dla osób o zróżnicowanych potrzebach energetycznych						
		K_U06, K_U18						
	P_U02	samodzielnie planować oraz metodycznie i bezpiecznie prowadzić treningi żywieniowe						
	K_U18							
P_U03	stosować odpowiednie narzędzia motywacji i komunikacji w kontakcie z pacjentem, przekazywać profesjonalne informacje dotyczące prozdrowotnego stylu życia oraz żywieniowego planu treningowego							
	K_U28							
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>							
	P_K01	stałego dokształcania się w tematyce treningu personalnego						
	K_K01							
<b>Treści programowe</b>								<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>
WYKŁADY								P_W01, P_W03

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Definicja nadwagi i otyłości oraz jej rodzaje. Budowa i metabolizm tkanki tłuszczowej. Podstawy patogenezy otyłości. Wpływ nadmiernego otłuszczenia na stan zdrowia człowieka.</li> <li>2. Składniki pokarmowe i ich wpływ na proces gromadzenia tkanki tłuszczowej.</li> <li>3. Postępowanie dietetyczne w profilaktyce oraz leczeniu nadwagi i otyłości.</li> <li>4. Metody pomiaru składu ciała. Analiza i ocena stanu zdrowia osoby z nadwagą. Analiza sposobu żywienia.</li> <li>5. Ocena najczęściej stosowanych suplementów wspomagających odchudzanie.</li> <li>6. Błędy popełniane przy okazji pierwszego spotkania z pacjentem.</li> </ol>	<p>P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03</p> <p>P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W03</p>
<p><b>ĆWICZENIA</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analiza tekstów źródłowych dotyczących nadwagi, otyłości, przyczyn, zastosowanych terapii, motywacji pacjentów.</li> <li>2. Pomiary antropometryczne, analiza składu ciała -metodyka, interpretacja wyników - studium przypadku.</li> <li>3. Planowanie żywienia dla pacjentów z nadwagą.</li> <li>4. Układanie jadłospisów dla pacjentów otyłych.</li> <li>5. Opracowywanie planu dietetycznego dla pacjentów z niską masą ciała.</li> <li>6. Opracowywanie planu dietetycznego budującego masę mięśniową.</li> <li>7. Opracowywanie planu dietetycznego kształtującego sylwetkę.</li> <li>8. Opracowywanie planu dietetycznego w oparciu o dietę wegetariańską.</li> <li>9. Opracowywanie planu dietetycznego wzmacniającego siłę mięśniową i wydolność organizmu.</li> <li>10. Opracowywanie planu dietetycznego uwzględniającego suplementację wspomagającą.</li> <li>11. Opracowywanie planu dietetycznego dla triathlonisty.</li> <li>12. Opracowywanie planu dietetycznego dla kulturysty.</li> <li>13. Opracowywanie planu dietetycznego dla maratończyka.</li> <li>14. Analiza suplementacji wspomagającej trening personalny w zależności od zamierzonego celu.</li> </ol>	<p>P_U01, P_U02</p> <p>P_U01, P_U02</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03, P_K01</p> <p>P_U01, P_U02, P_U03, P_K01</p>
<p><b>Metody dydaktyczne</b></p>	
<p>Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.</p>	
<p>Ćwiczenia: Studium przypadku, praca z tekstem.</p>	
<p><b>Zalecana literatura</b></p>	
<p><b>Podstawowa</b></p>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). <i>Dietetyka. Żywnie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. 4.</i> PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.</li> <li>2. KUCHARSKA K. (2017). <i>Profilaktyka i leczenie zaburzeń odżywiania.</i> Instytut Psychiatrii i Neurologii, Warszawa.</li> <li>3. OSIŃSKI W. (2016). <i>Nadwaga i otyłość: aktywność fizyczna w profilaktyce i terapii.</i> Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.</li> </ol>	
<p><b>Uzupełniająca</b></p>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ARKOWITZ H, ROLLNICK S, WILLIAM R, MILLER W. (2017). <i>Dialog motywujący w terapii problemów psychologicznych.</i> Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Warszawa.</li> <li>2. OSTROWSKA L, BOGDAŃSKI P. (2022). <i>Otyłość i jej powikłania: praktyczne zalecenia diagnostyczne i terapeutyczne. Wyd. 1.</i> PZWL, Warszawa.</li> </ol>	
<p><b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b></p>	
<p><b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b></p>	<p><b>Forma zaliczenia</b></p>
<p>P_W01 P_W02 P_W03</p>	<p>Wykład (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z 2 kolokwiiów w formie testu - pytania jednokrotnego wyboru, pytania otwarte. Progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst).</p>
<p>P_U01 P_U02 P_U03</p>	<p>Ćwiczenia (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ze wszystkich sprawozdań z ćwiczeń (w formie opracowanego jadłospisu lub analizy tekstu źródłowego). 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>

P_K01	Sprawozdania w formie jadłospisów opracowanych pod wskazany przypadek pacjenta uwzględniający trening personalny i indywidualizację diety.	
<b>Nakład pracy studenta</b>		<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne		45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia		5
Przygotowanie się do zajęć		5
Studiowanie literatury		5
<b>łącznie nakład pracy studenta w godz.</b>		<b>60</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>		<b>2</b>
<b>Kontakt</b>		iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>	
	Techniki pisania i prezentowania pracy dyplomowej Techniques of Writing and Presenting the Diploma Paper						D.MVI.57.T.P.P.P.D.	
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>							
	Moduł VI Praca dyplomowa							
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>							
	rok III, semestr 5							
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>				<b>Język wykładowy</b>			
	obowiązkowy				polski			
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>								
<b>Wymagania wstępne</b>								
brak								
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>
<b>Wykłady</b>	<b>Ćwiczenia</b>	<b>Lektoraty</b>	<b>Laboratoria</b>	<b>Warsztaty</b>	<b>Seminaria</b>	<b>Zajęcia praktyczne</b>		<b>2</b>
	30					MCSM	Szpital	
<b>Cele przedmiotu</b>								
Przygotowanie studenta do napisania pracy dyplomowej.								
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>								
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>								
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>							
	P_W01	zasady edytorskie i etyczne pisania pracy dyplomowej na kierunku dietetyka K_W26						
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>							
	P_U01	poprawnie dokonać opisu tabelarycznego i graficznego w celu opisu zbiorowości statystycznej K_U23						
	P_U02	właściwie stosować opis parametryczny badanej zbiorowości, rozumiejąc potrzebę jego stosowania, odpowiednio interpretując uzyskane wyniki w testach statystycznych K_U23						
	P_U03	przygotować formularze ankietowe, dostosowane do celu badań K_U22						
P_U04	dokonywać właściwych zmian edytorskich w pracy dyplomowej oraz poprawnie przygotować zestawienia bibliograficzne i wstępną koncepcję pracy K_U22							
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>							
	P_K01	pisania pracy dyplomowej w sposób etyczny i z pełną świadomością konsekwencji popełnienia plagiatu K_K11						
P_K02	rozwijania potrzeby kształcenia ustawicznego i wynikającej z niej zrozumienia roli nauki w rozwoju dietetyki K_K09							
<b>Treści programowe</b>								<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>
<b>ĆWICZENIA</b> 1. Wymagania formalne i edytorskie stawiane pracom dyplomowym na kierunku dietetyka. 2. Ogólne zasady pisania prac dyplomowych – struktura pracy dyplomowej. 3. Ogólne zasady pisania prac dyplomowych – zasady edycyjne stosowane w pracy dyplomowej. 4. Opracowywanie zestawień bibliograficznych. 5. Uwagi o stylu pracy dyplomowej, parafraza i pierwszy zarys tematyki pracy dyplomowej. 6. Etyczne aspekty pisania pracy dyplomowej – ryzyko i konsekwencje popełnienia plagiatu.								P_W01 P_W01 P_W01, P_U04 P_U04 P_U04 P_W01, P_K01, P_K02

7. Cechy i zasady konstrukcji prezentacji naukowej.	P_U04
8. Metody badań ankietowych. Zasady budowy kwestionariuszy ankietowych. Dobór respondentów do badania.	P_U03
9. Metody opisu zbiorowości statystycznej. Opis tabelaryczny – w tym budowa szeregu z przedziałami klasowymi.	P_U01
10. Opis graficzny zbiorowości statystycznej – rodzaje wykresów statystycznych.	P_U01
11. Utrwalanie wskazówek edycyjnych – praca z tekstem (wyszukiwanie błędów i ich poprawa).	P_U04
12. Parametryczny opis badanej zbiorowości. Miary średnie i położenia: średnia arytmetyczna, dominanta, mediana. Podstawowe miary zmienności: wariancja, odchylenie standardowe.	P_U02
13. Testy statystyczne: chi kwadrat, test T studenta, korelacja Pearsona.	P_U02
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Ćwiczenia lub inna forma: Prezentacja, praca z tekstem, pogadanka, praca z komputerem.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. ŁOMNICKI A. (2014). <i>Wprowadzenie do statystyki dla przyrodników</i> . PWN, Warszawa.	
2. ZENDEROWSKI R. (2020). <i>Praca magisterska, licencjat: przewodnik po metodologii pisania i obrony pracy dyplomowej</i> . CeDeWu, Warszawa.	
3. <i>Zasady pisania pracy dyplomowej na kierunku dietetyka Instytutu Zdrowia ANS AS w Wałbrzychu</i> (na podstawie obowiązującej uchwały Senatu ANS AS).	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. PAWLIK K, ZENDEROWSKI R. (2020). <i>Dyplom z Internetu: Jak korzystać z Internetu pisząc prace dyplomowe?</i> CeDeWu, Warszawa.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01	Zaliczenie na ocenę. Weryfikowana w ramach zadań indywidualnych przesyłanych drogą elektroniczną i postępów pracy dyplomowej.
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04	Zaliczenie na ocenę. Średnia ocen z zadań przesyłanych drogą elektroniczną: parafraza, konspekt pracy, strona tytułowa i ogólny plik pracy z automatycznym spisem treści, prawidłowa forma piśmiennictwa, przykładowa ankieta, zadania w arkuszu kalkulacyjnym (wykresy i korelacja Pearsona), zadania z testów statystycznych, 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_K01 P_K02	Zaliczenie na ocenę. Weryfikowana w ramach zadań indywidualnych przesyłanych drogą elektroniczną i postępów pracy dyplomowej wymagających poszukiwania różnorodnych źródeł polsko- i anglojęzycznych wspierających i wzbogacających wybrany przez studenta/studentkę temat pracy (plik pracy z automatycznym spisem treści, konspekt pracy, prawidłowa forma piśmiennictwa).
<b>Nakład pracy studenta</b>	
<b>Liczba godzin</b>	
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	5
Zadania edycyjne	15
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	<b>60</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>2</b>
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl



## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>			
	Metodologia badań żywieniowych - seminarium dyplomowe 1 Methodology of Nutritional Studies - Diploma Seminar 1						D.MVI.58.M.B.Ż.1			
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł VI Praca dyplomowa									
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok III, semestr 5									
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>				<b>Język wykładowy</b>					
	obowiązkowy				polski					
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>										
<b>Wymagania wstępne</b>										
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminarium	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Inne, jakie?	2
					45	MCSM	Szpital			
<b>Cele przedmiotu</b>										
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.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>									
	P_W01	miejsce dietetyki w dyscyplinach biologiczno-chemicznych, medycznych, społecznych oraz kategorie pojęciowe i terminologię używaną w dietetyce i naukach pokrewnych								
	K_W01									
	P_W02	wpływ nowych technologii, w tym biochemicznych, informacyjnych na ich praktyczne zastosowanie w dietetyce, jak również znaczenie metod doświadczalnych i statystycznych								
K_W03, K_W25										
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>									
	P_U01	posługiwać się językiem specjalistycznym oraz terminologią stosowaną w dietetyce, promocji zdrowia i naukach medycznych								
	K_U29									
	P_U02	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	wykorzystywać informacje o nowościach i trendach rozwojowych w dietetyce i wskazywać ewentualne obszary wymagające modyfikacji w przyszłym działaniu									
K_U12										
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>									
	P_K01	oceny swojej wiedzy i umiejętności, rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się zawodowego i interdyscyplinarnego rozwoju osobistego								
K_U12										
<b>Treści programowe</b>								<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>		
SEMINARIUM DYPLOMOWE 1. Zasady pisania prac dyplomowych 2. Struktura pracy dyplomowej								P_U01, P_K01 P_U01, P_K01		

3. Dyskusja nad tematyką prac dyplomowych, sformułowanie celu i zakresu tematycznego pracy dyplomowej.	P_W01, P_W02, P_U01, P_U02
4. Analizy teoretyczne w pracy dyplomowej, metodyka pisania prac badawczych (w przypadku wystąpienia tego typu pracy).	P_W02, P_U01, P_U03, P_K01
5. Nowości z zakresu dietetyki.	P_U01, P_U03
6. Konsultacje w zakresie pisania pracy dyplomowej.	P_W01, P_W02, P_U01, P_U03, P_K01
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Seminarium dyplomowe: Seminarium, Dyskusja, Prezentacja, Konsultacje.	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b> Student dobiera, wyszukuje i studiuje literaturę samodzielnie lub sugerowaną przez prowadzącego, stosownie do opracowywanego i prezentowanego zagadnienia.	
<b>Uzupełniająca</b> Student dobiera, wyszukuje i studiuje literaturę samodzielnie lub sugerowaną przez prowadzącego, stosownie do opracowywanego i prezentowanego zagadnienia.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_W01 P_W02	Seminarium dyplomowe, zaliczenie na ocenę: przedstawienie prezentacji multimedialnej z zakresu szeroko pojętej dietetyki, konspektu pracy dyplomowej i rozdziałów wyznaczonych przez opiekuna pracy, nieterminowość w oddawaniu rozdziałów skutkuje obniżaniem oceny o pół stopnia za każdy niedotrzymany termin.
P_U01 P_U02 P_U03	
P_K01	
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	45
Konsultacje	5
Studiowanie literatury	8
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	2
<b>łącznie nakład pracy studenta w godz.</b>	<b>60</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>2</b>
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>		<b>Kod przedmiotu</b>							
	Metodologia badań żywieniowych - seminarium dyplomowe 2 Methodology of Nutritional Studies - Diploma Seminar 2		D.MVI.59.M.B.Ż.2							
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł VI Praca dyplomowa									
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok III, semestr 6									
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>		<b>Język wykładowy</b>							
	obowiązkowy		polski							
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>										
<b>Wymagania wstępne</b>										
Zaliczenie przedmiotu Metodologia badań żywieniowych - seminarium dyplomowe 1.										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>				<b>Liczba punktów ECTS</b>						
<b>Wykłady</b>	<b>Ćwiczenia</b>	<b>Lektoraty</b>	<b>Laboratoria</b>	<b>Warsztaty</b>	<b>Seminaria</b>	<b>Zajęcia praktyczne</b>		<b>Praktyki zawodowe</b>	<b>Inne, jakie?</b>	<b>2</b>
					45	MCSM	Szpital			
<b>Cele przedmiotu</b>										
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.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>									
	P_W01	miejsce dietetyki w dyscyplinach biologiczno-chemicznych, medycznych, społecznych oraz kategorie pojęciowe i terminologię używaną w dietetyce i naukach pokrewnych								
		K_W01								
	P_W02	wpływ nowych technologii, w tym biochemicznych, informacyjnych na ich praktyczne zastosowanie w dietetyce, jak również znaczenie metod doświadczalnych i statystycznych								
	K_W03, K_W25									
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>									
	P_U01	w zaawansowanym stopniu posługiwać się językiem specjalistycznym oraz terminologią stosowaną w dietetyce, promocji zdrowia i naukach medycznych								
		K_U29								
	P_U02	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								
		K_U25								
	P_U03	w zaawansowanym stopniu wykorzystywać informacje o nowościach i trendach rozwojowych w dietetyce i wskazywać ewentualne obszary wymagające modyfikacji w przyszłym działaniu								
	K_U12									
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>									
	P_K01	poznania poziomu swojej wiedzy i umiejętności, rozumienia potrzeby ciągłego dokształcania się zawodowego i interdyscyplinarnego rozwoju osobistego								
	K_K01									
<b>Treści programowe</b>									<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
SEMINARIUM DYPLOMOWE 1. Najnowsze zagadnienia dietetyki, ze szczególnym uwzględnieniem nowoczesnych dietoterapii, w oparciu o specjalistyczną literaturę monograficzną, czasopisma naukowe i informacje internetowe.									P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03	

2. Prezentacja wyników badań własnych, analiza wyników, zgodności literatury (wg aktualnych potrzeb).		P_W01, P_W02, P_U01, P_U03, P_K01
3. Konsultacje w sprawie pisania rozdziałów pracy dyplomowej.		
<b>Metody dydaktyczne</b>		
Seminarium dyplomowe: Seminarium, Dyskusja, Prezentacja, Konsultacje.		
<b>Zalecana literatura</b>		
<b>Podstawowa</b>		
Student dobiera, wyszukuje i studiuje literaturę samodzielnie lub sugerowaną przez prowadzącego, stosownie do opracowywanego i prezentowanego zagadnienia.		
<b>Uzupełniająca</b>		
Student dobiera, wyszukuje i studiuje literaturę samodzielnie lub sugerowaną przez prowadzącego, stosownie do opracowywanego i prezentowanego zagadnienia.		
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>		
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>	
P_W01 P_W02	Seminarium dyplomowe, zaliczenie na ocenę: przedstawienie prezentacji multimedialnej z postępów w pisaniu pracy dyplomowej i prezentacji końcowej na egzamin dyplomowy, przedstawienie w określonym terminie całej pracy dyplomowej (warunek konieczny zaliczenia seminarium), nieterminowość w oddawaniu rozdziałów skutkuje obniżaniem oceny o pół stopnia za każdy niedotrzymany termin.	
P_U01 P_U02 P_U03		
P_K01		
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>	
Zajęcia dydaktyczne	45	
Studiowanie literatury	8	
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	2	
Konsultacje	5	
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	60	
<b>Liczba punktów ECTS</b>	2	
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl	

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia  <b>Kierunek:</b> Dietetyka  <b>Poziom studiów:</b> I stopnia  <b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>		<b>Kod przedmiotu</b>							
	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy Diploma work and diploma exam		D.MVI.60.P.D.E.D.							
	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł VI Praca dyplomowa									
	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok III, semestr 6									
	<b>Status przedmiotu</b>		<b>Język wykładowy</b>							
	do wyboru		polski							
	<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>									
	<b>Wymagania wstępne</b>									
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.										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Inne, jakie?	10
						MCSM	Szpital			
<b>Cele przedmiotu</b>										
Przygotowanie studenta do napisania pracy dyplomowej.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>										
<b>Student zna i rozumie:</b>										
		P_W01	zagadnienia z zakresu wszystkich zakładanych kierunkowych efektów uczenia się (zgodnie z kartami przedmiotów)							
		K_W01-K_W28								
<b>Umiejętności:</b>										
<b>Student potrafi:</b>										
		P_U01	podejmować działania w zakresie wszystkich zakładanych kierunkowych efektów uczenia się							
		K_U01-K_U32								
<b>Kompetencje społeczne:</b>										
<b>Student jest gotów do:</b>										
		P_K01	wykorzystania kompetencji nabytych podczas studiów do przygotowywania pracy dyplomowej							
		K_K01-K_K11								
<b>Treści programowe</b>									<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
WYKŁADY Treści wynikają z wybranego przez studenta tematu pracy dyplomowej i dotyczą kolejnych etapów jego powstawania.									P_W01, P_U02, P_U03	
ĆWICZENIA Treści wynikają z wybranego przez studenta tematu pracy dyplomowej i dotyczą kolejnych etapów jego powstawania.									P_W01, P_U02, P_U03	
<b>Zalecana literatura</b>										
<b>Podstawowa</b> Literatura właściwa dla realizowanego celu pracy postawionego przez studenta. Literatura podstawowa, właściwa dla wszystkich przedmiotów podstawowych i kierunkowych, których znajomość wymagana jest na egzaminie dyplomowym (według kart przedmiotów).										
<b>Uzupełniająca</b> Literatura wskazana przez promotora. Literatura wskazana jako uzupełniająca w kartach przedmiotów podstawowych i kierunkowych.										
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>										

<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>	
P_W01	Przygotowanie pracy dyplomowej i ustny egzamin dyplomowy.	
P_U01		
P_K01		
<b>Nakład pracy studenta</b>		<b>Liczba godzin</b>
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia		50
Studiowanie literatury		150
Przygotowanie pracy dyplomowej		100
<b>łącznie nakład pracy studenta w godz.</b>		<b>300</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>		<b>10</b>
<b>Kontakt</b>		<b>iz@ans.edu.pl</b>

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>		
	Praktyka zawodowa 1 Student internship 1						D.MVII.61.P.Z.1.		
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>								
	Moduł VII Praktyka zawodowa								
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>								
	rok I, semestr 2								
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>				<b>Język wykładowy</b>				
	obowiązkowy				polski				
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>									
<b>Wymagania wstępne</b>									
brak									
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>	
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	6
						MCSM	Szpital	180	
<b>Cele przedmiotu</b>									
Zapoznanie studenta z organizacją i funkcjonowaniem bloku żywienia w wybranej placówce. Miejsce praktyk: organizacje i firmy z funkcjonującą kuchnią.									
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>									
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>									
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>								
	P_U01	organizować żywienie zbiorowe w kuchni							
		K_U06							
	P_U02	omówić prawne wymagania systemu HACCP							
		K_U21							
	P_U03	zaplanować i wdrożyć dietę podstawową oraz zaplanować jadłospisy w określonym bloku żywieniowym							
	K_U06								
P_U04	planować przygotowywanie posiłków								
	K_U15								
P_U05	zorganizować stanowisko pracy w określonym bloku żywienia								
	K_U32								
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>								
	P_K01	przestrzegania zasad BHP i bezpieczeństwa sanitarnego							
		K_K07							
	P_K02	rozwiązywania dylematów żywieniowych w żywieniu osób zdrowych lub o nieznanym problemach zdrowotnych							
	K_K08								
<b>Treści programowe</b>								<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
<b>PRAKTYKI ZAWODOWE</b> 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).								P_U01, P_U05 P_U01, P_U04, P_K02 P_U03, P_K02 P_U01, P_U04, P_K01 P_U01, P_U04, P_K01 P_U02	
<b>Metody dydaktyczne</b>									

Praktyki zawodowe	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. JAROSZ M. (2020). <i>Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie</i> . Państwowy Zakład Higieny. 2. CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2017). <i>Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka</i> . Wyd. Lek. PZWL, Warszawa.	
<b>Uzupełniająca</b>	
Literatura branżowa z zakresu dietetyki i żywienia człowieka.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04 P_U05	Zaliczenie na ocenę. Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.
P_K01 P_K02	Zaliczenie na ocenę. Bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	180
Przygotowanie dokumentacji i rozmowa z opiekunem praktyk	10
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	190
<b>Liczba punktów ECTS</b>	6
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl



## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>		
	Praktyka zawodowa 2 Student internship 2						D.MVII.62.P.Z.2.		
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>								
	Moduł VII Praktyka zawodowa								
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>								
	rok I, semestr 2								
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>				<b>Język wykładowy</b>				
	obowiązkowy				polski				
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>									
<b>Wymagania wstępne</b>									
brak									
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>	
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	6
						MCSM	Szpital	180	
<b>Cele przedmiotu</b>									
Zapoznanie studenta z praktyczną realizacją żywienia osób dorosłych. Miejsce praktyk: sanatoria, placówki DPS i opieki społecznej, inne placówki realizujące żywienie zbiorowe.									
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>									
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>									
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>								
	P_U01	komunikować się i współpracować z personelem oraz pensjonariuszami/klientami							
		K_U31							
	P_U02	udoskonalać planowanie i wdrażanie diety podstawowej							
		K_U06							
	P_U03	planować różne rodzaje diet, udoskonalać tworzenie i bilansowanie jadłospisów w żywieniu zbiorowym							
	K_U10, K_U15								
P_U04	implementować edukację żywieniową podczas spotkań z pensjonariuszami/klientami								
	K_U01								
P_U05	w indywidualnych i grupowych przypadkach dokonywać modyfikacji jadłospisów na potrzeby osób ze szczególnymi wymaganiami pokarmowymi								
	K_U02								
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>								
	P_K01	przestrzegania zasad BHP i bezpieczeństwa sanitarnego w miejscach zbiorowego żywienia							
		K_K07							
	P_K02	rozwiązywania dylematów żywieniowych w żywieniu osób zdrowych, z problemami zdrowotnymi lub o nieznanym problemach zdrowotnych w miejscach zbiorowego żywienia							
	K_K08								
<b>Treści programowe</b>								<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
<b>PRAKTYKI ZAWODOWE</b> 1. Problemy zdrowotne i żywieniowe 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.								P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, P_K02 P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K02 P_U03, P_K01, P_K02 P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01	

5. Dystrybucja posiłków w placówce zbiorowego żywienia.	P_K01
6. Komunikacja i współpraca z pensjonariuszami/klientami i personelem placówek zbiorowego żywienia.	P_U01, P_U04
7. Planowanie i prowadzenie grupowej edukacji żywieniowej.	P_U01, P_U04
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Praktyki zawodowe	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. GRZYMISŁAWSKI M, GAWĘCKI J. (2012). <i>Żywność człowieka zdrowego i chorego. T.2, wyd. 2.</i> Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.	
2. CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). <i>Dietetyka. Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wyd. 4.</i> PZWL, Warszawa.	
3. GRZYMISŁAWSKI M. (2021). <i>Dietetyka kliniczna.</i> PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.	
<b>Uzupelniająca</b>	
1. GERTIG H, PRZYŚLAWSKI J. (2015). <i>Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu.</i> Wydawnictwo Lekarskie PZWL Warszawa.	
2. LISSAUER T, CLAYDEN G, MILANOWSKI A. (2013). <i>Pediatrics.</i> Wyd. 2. Elsevier Urban & Partner Wrocław.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04 P_U05	Zaliczenie na ocenę. Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.
P_K01 P_K02	Zaliczenie na ocenę. Bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	180
Przygotowanie dokumentacji i rozmowa z opiekunem praktyk	10
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	190
<b>Liczba punktów ECTS</b>	6
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>		
	Praktyka zawodowa 3 Student internship 3						D.MVII.63.P.Z.3.		
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>								
	Moduł VII Praktyka zawodowa								
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>								
	rok II, semestr 4								
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>				<b>Język wykładowy</b>				
	obowiązkowy				polski				
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>									
<b>Wymagania wstępne</b>									
brak									
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>	
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	5
						MCSM	Szpital	150	
<b>Cele przedmiotu</b>									
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. Miejsce praktyk: oddziały pediatryczne w placówkach leczenia i ochrony zdrowia.									
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>									
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>									
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>								
	P_U01	współpracować z personelem medycznym, komunikować się z pacjentami pediatrycznymi i przeprowadzać wywiad żywieniowy z rodzicami/opiekunami pacjenta pediatrycznego K_U13, K_U31							
	P_U02	układać jadłospisy oraz planować dietoterapię w zależności od stanu zdrowia i choroby pacjenta pediatrycznego K_U06							
	P_U03	wykonać podstawowe badania antropometryczne celem określenia stanu odżywienia pacjentów pediatrycznych K_U09							
	P_U04	zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową, dostosowaną do wieku i potrzeb pacjentów pediatrycznych K_U01							
	P_U05	dokonać oceny sensoryczno-organoleptycznej i dokumentować wydawanie posiłków K_U02, K_U15							
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>								
	P_K01	przestrzegania zasad BHP i bezpieczeństwa sanitarnego w placówkach opieki medycznej K_K07							
	P_K02	postawienia dobra pacjenta małoletniego na pierwszym miejscu i przestrzegania tajemnicy obowiązującej zawody medyczne K_K04, K_K06							
<b>Treści programowe</b>								<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
PRAKTYKI ZAWODOWE 1. Funkcjonowanie, zasady dokumentacji i procedury postępowania w pediatrycznej placówce medycznej.								P_U01, P_U05, P_K02	

2. Specyfika i schemat przygotowywania posiłków na oddziałach dziecięcych przez kuchnię szpitalną lub firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie szpitala.	P_U01, P_U02, P_U05, P_K01
3. Zasady i warunki transportu wewnętrznego żywności na oddział pediatryczny.	P_U01, P_U05, P_K01
4. Rola dietetyka podczas procesu planowania, przygotowywania i dystrybucji posiłków na oddziale pediatrycznym.	P_U02, P_U05, P_K01, P_K02
5. Ocena stanu odżywienia dzieci na podstawie badań antropometrycznych oraz biochemicznych (po zapoznaniu się z dokumentacją pacjenta).	P_U03, P_K02
6. Rozpoznawanie problemów żywieniowych dzieci.	P_U03, P_K02
7. Planowanie diety dla konkretnego pacjenta	P_U02, P_K02
8. Przeprowadzanie edukacji żywieniowej adekwatnej do problemów zdrowotnych i żywieniowych pacjenta pediatrycznego.	P_U04
9. Przeprowadzanie wywiadów żywieniowych z rodzicami/prawnymi opiekunami.	P_U01, P_K02
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Praktyki zawodowe	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. SZAJEWSKA H, HORVATH A. (2017). <i>Żywność i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży</i> . Medycyna Praktyczna, Kraków.	
2. GRZYMSIŁAWSKI M. (2021). <i>Dietetyka kliniczna</i> . PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.	
3. KSIĄŻYK J. (2017). <i>Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii</i> . Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). <i>Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka, wyd. 4</i> . PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.	
2. GERTIG H, PRZYSŁAWSKI J. (2015). <i>Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu</i> . Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.	
3. EUGSTER G. (2018). <i>Żywność dzieci, wyd. 2</i> . Edra Urban & Partner, Wrocław	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04 P_U05	Zaliczenie na ocenę. Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.
P_K01 P_K02	Zaliczenie na ocenę. Bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	150
Przygotowanie dokumentacji i rozmowa z opiekunem praktyk	10
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	160
<b>Liczba punktów ECTS</b>	5
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>		
	Praktyka zawodowa 4 Student internship 4						D.MVII.64.P.Z.4		
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>								
	Moduł VII Praktyka zawodowa								
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>								
	rok II, semestr 4								
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>				<b>Język wykładowy</b>				
	obowiązkowy				polski				
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>									
<b>Wymagania wstępne</b>									
brak									
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>	
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	5
						MCSM	Szpital	150	
<b>Cele przedmiotu</b>									
<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>Miejsce praktyk: Szkoły, przedszkola, żłobki, pozostałe placówki edukacyjne oraz inne ośrodki realizujące zbiorowe żywienia dzieci i młodzieży.</p>									
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>									
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>									
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>								
	P_U01	zaplanować zbiorowe żywienie dzieci zdrowych i z problemami zdrowotnymi, sporządzać potrawy i napoje zgodnie z zasadami żywienia dietetycznego dla dzieci i porcjowania i ekspedycji posiłków							
	K_U05, K_U15								
	P_U02	zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową, dostosowaną do wieku i potrzeb dzieci i młodzieży							
	K_U01								
	P_U03	prowadzić dokumentację żywieniową w określonych placówkach realizujących żywienie dzieci i młodzieży							
K_U02									
P_U04	zaplanować jadłospis i zaplanować zapotrzebowanie na artykuły spożywcze								
K_U06, K_U15									
P_U05	przygotować posiłki zgodnie z recepturami placówki								
K_U15									
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>								
	P_K01	przestrzegania zasad BHP i bezpieczeństwa sanitarnego w placówkach zbiorowego żywienia dzieci i młodzieży							
	K_K07								
	P_K02	taktownego i skutecznego zasugerowania rodzicom/opiekunom prawnym potrzeby konsultacji medycznej dotyczącej dzieci i młodzieży							
K_K03									
<b>Treści programowe</b>								<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
PRAKTYKI ZAWODOWE								P_U03, P_U01, P_K01	

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Specyfika funkcjonowania placówki ze szczególnym uwzględnieniem kuchni (procedury i standardy postępowania, zasady BHP).</li> <li>2. Rola dietetyka w placówce.</li> <li>3. Zasady planowania jadłospisów w placówce.</li> <li>4. Zasady dokonywania zakupu surowców, przygotowywania posiłków i ich dystrybucji w placówce.</li> <li>5. Ocena organoleptyczna.</li> <li>6. Specyfika układania jadłospisów dekadowych, rozkład posiłków i dobór składników odżywczych.</li> <li>7. Prowadzenie dokumentacji żywieniowej.</li> <li>8. Planowanie i przeprowadzanie edukacji żywieniowej wśród dzieci i młodzieży.</li> </ol>	<p>P_U01, P_U04, P_K02  P_U01, P_U01, P_K01  P_U01, P_U04, P_K01  P_U05  P_U04, P_K01  P_U03  P_U02</p>
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Praktyki zawodowe	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. SZAJEWSKA H, HORVATH A. (2017). <i>Żywność i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży</i>. Medycyna Praktyczna, Kraków.</li> <li>2. GRZYMISŁAWSKI M. (2019). <i>Dietetyka kliniczna</i>. PZWL, Warszawa.</li> <li>3. KRAWCZYŃSKI M. (2015). <i>Żywność w zdrowiu i chorobie</i>. Wyd. 2. Wydawnictwo Help-Med, Kraków.</li> <li>4. KSIĄŻYK J. (2017). <i>Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii</i>. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.</li> </ol>	
<b>Uzupełniająca</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). <i>Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka, wyd. 4</i>. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.</li> <li>2. GERTIG H, PRZYSŁAWSKI J. (2015). <i>Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu</i>. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.</li> <li>3. EUGSTER G. (2018). <i>Żywność dzieci, wyd. 2</i>. Edra Urban &amp; Partner, Wrocław</li> </ol>	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04 P_U05	Zaliczenie na ocenę. Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.
P_K01 P_K02	Zaliczenie na ocenę. Bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	150
Przygotowanie dokumentacji i rozmowa z opiekunem praktyk	10
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	160
<b>Liczba punktów ECTS</b>	5
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>		
	Praktyka zawodowa 5 Student internship 5						D.MVII.65.P.Z.5		
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>								
	Moduł VII Praktyka zawodowa								
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>								
	rok II, semestr 4								
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>		
	obowiązkowy						polski		
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>									
<b>Wymagania wstępne</b>									
brak									
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>	
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	2
						MCSM	Szpital	60	
<b>Cele przedmiotu</b>									
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.									
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>									
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>									
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>								
	P_U01	przygotować potrawy w oparciu o wybrane techniki kulinarne							
		K_U15							
	P_U02	planować jadłospis w oparciu o zasady przyrządzania potraw i doboru odpowiednich surowców							
		K_U05							
	P_U03	w sposób bezpieczny i ergonomiczny zorganizować stanowisko pracy do przygotowywania, analizy i oceny jakości potraw, zaplanować warunki przechowywania surowców i potraw, zaopatrzenie w komponenty żywnościowe							
	K_U15, K_U32								
P_U04	przeprowadzić kontrolę przygotowywania napojów i potraw								
	K_U15								
P_U05	zabezpieczyć i przechować próbki do kontroli żywności								
	K_U15								
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>								
	P_K01	poznania własnych ograniczeń i konstruktywnej krytyki przygotowywanych potraw							
		K_K02							
	P_K02	pracy w warunkach wysokiego bezpieczeństwa sanitarnego							
	K_K07								
<b>Treści programowe</b>								<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
<b>PRAKTYKI ZAWODOWE</b> 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.								P_U03, P_K02 P_U03, P_K02  P_U03, P_K02  P_U03 P_U02	

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. 10. Sposoby kontrolowania przygotowywania potraw i napojów. 11. Udział w przygotowywaniu potraw w oparciu o różne techniki kulinarne. 12. Ocena jakości sporządzanych potraw i napojów pod względem jakościowym i ilościowym. 13. Karty menu (zasady tworzenia). 14. Receptury gastronomiczne. 15. Ekspedycja potraw. 16. Pobieranie, zabezpieczanie i przechowywanie próbek kontrolnych żywności. 17. Postępowanie z odpadami w zakładzie gastronomicznym. 18. Pogłębienie wiedzy z zakresu systemu kontroli i zarządzania jakością (HACCP).	P_U04, P_U05 P_U03, P_U04, P_U05 P_U02  P_U01, P_K01, P_K02 P_U04, P_U05 P_U01, P_K01, P_K02 P_U04, P_U05 P_U02 P_U02 P_U03 P_U05 P_K02 P_K02
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Praktyki zawodowe	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. KONARZEWSKA M. (2014). <i>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem</i> . REA, Warszawa. 2. KONARZEWSKA M, LADA E, ZIELONKA B. (2009). <i>Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych</i> . REA, Warszawa. 3. PROCNER A. (2007). <i>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem</i> . Cz. 1, 2 i 3. WSiP, Warszawa.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). <i>Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, wyd. 4</i> . PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04 P_U05	Zaliczenie na ocenę. Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.
P_K01 P_K02	Zaliczenie na ocenę. Bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie dokumentacji i rozmowa z opiekunem praktyk	10
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	70
<b>Liczba punktów ECTS</b>	2
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl



## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>	
	Praktyka zawodowa 6a Student internship 6a						D.MVII.66a.P.Z.6a	
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>							
	Moduł VII Praktyka zawodowa							
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>							
	rok III, semestr 6							
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>				<b>Język wykładowy</b>			
	do wyboru				polski			
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>								
<b>Wymagania wstępne</b>								
brak								
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		4
						MCSM	Szpital	
						120		
<b>Cele przedmiotu</b>								
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 i gabinety dietetyczne.								
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>								
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>								
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>							
	P_U01	wprowadzić edukację żywieniową i przygotować materiały edukacyjne dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia						
	K_U01							
	P_U02	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	identyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i potrzeb pacjenta/klienta						
K_U06								
P_U04	wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia pacjentów							
K_U11								
P_U05	przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia							
K_U13								
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>							
	P_K01	poznania własnych ograniczeń i korzystania z porad innych specjalistów						
	K_K02							
P_K02	przestrzegania szeroko pojętych praw pacjenta							
K_K03								
<b>Treści programowe</b>								<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>
<b>PRAKTYKI ZAWODOWE</b> 1. Podstawy działania organizacji zajmującej się poradnictwem żywieniowym. 2. Zasady funkcjonowania poradni dietetycznej. 3. Wyposażenie techniczne poradni dietetycznej.								P_U02, P_K02 P_U02 P_U02

4. Etapy przyjmowania pacjentów (zakładanie kartoteki), prowadzenie dokumentacji podejmowanych czynności.	P_U02, P_K02
5. Prowadzenie pomiarów antropometrycznych, analizy składu ciała.	P_U02
6. Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia pacjenta z uwzględnieniem analizy składu ciała, jak również badań laboratoryjnych.	P_U02, P_U03
7. Ustalanie zapotrzebowania energetycznego oraz zapotrzebowania na mikro- i makroelementy.	P_U02, P_U03
8. Przygotowywanie indywidualnych planów dietetycznych, wskazówek oraz zaleceń żywieniowych dla pacjentów.	P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, P_K01, P_K02
9. Przeprowadzanie edukacji żywieniowej.	P_U01
10. Monitorowanie przestrzegania zaleceń dietetycznych oraz ocena wpływu przekazanych zaleceń na stan zdrowia.	P_U03, P_U05, P_K02
11. Interpretacja dzienniczków żywieniowych.	P_U03, P_K01
12. Współpraca z zespołem poradni.	P_U03, P_K01
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Praktyki zawodowe	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. GAJEWSKI P. (2016). <i>Interna Szczeklika. Medycyna Praktyczna, Cholerzyn.</i>	
2. GRZYMISŁAWSKI M, GAWĘCKI J. (2012). <i>Żywność człowieka zdrowego i chorego. T.2, wyd. 2. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.</i>	
3. GRZYMISŁAWSKI M. (2019). <i>Dietetyka kliniczna. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.</i>	
4. SZAJEWSKA H, HORVATH A. (2017). <i>Żywność i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. Medycyna Praktyczna, Kraków.</i>	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). <i>Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka. Wyd. 4. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.</i>	
2. GERTIG H, PRZYSŁAWSKI J. (2015). <i>Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. Wydawnictwo Lekarskie PZWL.</i>	
3. EUGSTER G. (2018). <i>Żywność dzieci. Wyd. 2. Edra Urban &amp; Partner, Wrocław.</i>	
4. JAROSZ M, DZIENISZEWSKI J. (2016). <i>Uważaj, co jesz, gdy zażywasz leki. Interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami. Porady lekarzy i dietetyków. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.</i>	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04 P_U05	Zaliczenie na ocenę. Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.
P_K01 P_K02	Zaliczenie na ocenę. Bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.
<b>Nakład pracy studenta</b>	
	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	120
Przygotowanie dokumentacji i rozmowa z opiekunem praktyk	10
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	130
<b>Liczba punktów ECTS</b>	4
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>	
	Praktyka zawodowa 6b Student internship 6b						D.MVII.66b.P.Z.6b	
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>							
	Moduł VII Praktyka zawodowa							
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>							
	rok III, semestr 6							
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>				<b>Język wykładowy</b>			
	do wyboru				polski			
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>								
<b>Wymagania wstępne</b>								
brak								
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		4
						MCSM	Szpital	
						120		
<b>Cele przedmiotu</b>								
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.								
Miejsce praktyk: Poradnie dietetyki w sporcie, miejsca zorganizowanego treningu sportowego z poradnictwem żywieniowym.								
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>								
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>								
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>							
	P_U01	prowadzić edukację żywieniową sportowców i udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego K_U01, K_U02						
	P_U02	identyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i dyscypliny sportowej/rodzaju aktywności sportowej K_U06						
	P_U03	wskazać wzajemne relacje pomiędzy zapotrzebowaniem energetycznym a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do dyscypliny sportowej K_U07						
	P_U04	wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia pacjentów K_U11						
	P_U05	przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia K_U13						
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>							
	P_K01	korzystania z porad innych specjalistów i konsultowania z nimi własnych poglądów, w celu pogłębienia własnej wiedzy i rozwijania umiejętności zawodowych K_K02						
	P_K02	przestrzegania szeroko pojętych praw pacjenta K_K03						
<b>Treści programowe</b>								<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>
PRAKTYKI ZAWODOWE 1. Podstawy działania poradni dietetycznej w sporcie, zapoznanie się z zasadami funkcjonowania poradni dietetycznej.								P_K02
2. Wyposażenie techniczne poradni dietetycznej w sporcie.								P_K02

3. Etapy przyjmowania pacjentów (zakładanie kartoteki), prowadzenie dokumentacji podejmowanych czynności.	P_K02
4. Prowadzenie pomiarów antropometrycznych, analizy składu ciała.	P_U02, P_U04, P_U05
5. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia pacjenta z uwzględnieniem analizy składu ciała, jak również badań laboratoryjnych.	P_U02, P_U03, P_U05
6. Ustalanie zapotrzebowania energetycznego oraz zapotrzebowania na mikro- i makroelementy, z uwzględnieniem rozkładu treningowego i uprawianej dyscypliny.	P_U02, P_U03, P_U05
7. Przygotowywanie indywidualnych planów dietetycznych, wskazówek oraz zaleceń żywieniowych pacjentów dostosowanych do dyscypliny sportu i planu treningowego.	P_U01, P_U03
8. Przeprowadzanie edukacji żywieniowej dla sportowców.	P_U01
9. Monitorowanie przestrzegania zaleceń dietetycznych oraz ocena wpływu przekazanych zaleceń na stan zdrowia.	P_U01, P_U03
10. Interpretacja dzienników żywieniowych, współpraca z zespołem poradni.	P_U02, P_K01
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Praktyki zawodowe	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. GAJEWSKI P. (2016). <i>Interna Szczeklika</i> . Medycyna Praktyczna, Cholerzyn.	
2. GRZYMIŚLAWSKI M, GAWĘCKI J. (2012). <i>Żywność człowieka zdrowego i chorego</i> . T.2, wyd. 2. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.	
3. GRZYMIŚLAWSKI M. (2019). <i>Dietetyka kliniczna</i> . Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.	
4. SZAJEWSKA H, HORVATH A. (2017). <i>Żywność i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży</i> . Medycyna Praktyczna, Kraków.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). <i>Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka</i> . Wyd. 4. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.	
2. GERTIG H, PRZYŚLAWSKI J. (2015). <i>Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu</i> . Wydawnictwo Lekarskie PZWL.	
3. EUGSTER G. (2018). <i>Żywność dzieci</i> . Wyd. 2. Edra Urban & Partner, Wrocław.	
4. 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	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04 P_U05	Zaliczenie na ocenę. Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.
P_K01 P_K02	Zaliczenie na ocenę. Bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.
<b>Nakład pracy studenta</b>	
<b>Liczba godzin</b>	
Zajęcia dydaktyczne	120
Przygotowanie dokumentacji i rozmowa z opiekunem praktyk	10
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	130
<b>Liczba punktów ECTS</b>	4
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>		
	Praktyka zawodowa 7a Student internship 7a						D.MVII.67a.P.Z.7a		
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>								
	Moduł VII Praktyka zawodowa								
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>								
	rok III, semestr 6								
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>						<b>Język wykładowy</b>		
	do wyboru						polski		
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>									
<b>Wymagania wstępne</b>									
brak									
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>	
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	2
						MCSM	Szpital	60	
<b>Cele przedmiotu</b>									
<p>Nabywanie 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>									
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>									
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>									
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>								
	P_U01	przeprowadzić zaawansowany wywiad żywieniowy, badania antropometryczne oraz dokonać analizy sposobu odżywiania							
		K_U13							
	P_U02	zaplanować tygodniowy jadłospis wraz z doбором odpowiednich produktów spożywczych oraz z wyczeniem wartości odżywczej i energetycznej, dostosowany do indywidualnych schorzeń pacjenta							
		K_U05, K_U06							
	P_U03	sformułować w formie ustnej i pisemnej zalecenia dietetyczne dla pacjenta z konkretną jednostką chorobową							
	K_U06								
P_U04	zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową dla pacjenta z konkretną jednostką chorobową								
	K_U01								
P_U05	zaproponować rozwiązania dietetyczne w konkretnych przypadkach klinicznych								
	K_U06								
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>								
	P_K01	przestrzegania zasad BHP i bezpieczeństwa sanitarnego w placówkach opieki medycznej							
		K_K07							
P_K02	przestrzegania tajemnicy obowiązującej zawody medyczne i postawienia dobra pacjenta na pierwszym miejscu								
	K_K06, K_K04								
<b>Treści programowe</b>								<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
PRAKTYKI ZAWODOWE									

1. Organizacja pracy, przepisy BHP i regulamin pracy obowiązujący w placówce medycznej.	P_K01, P_K02
2. Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności poradni/oddziału.	P_K01, P_K02
3. Współpraca z zespołem specjalistów zajmujących się chorymi w poradni/na oddziale.	P_U05, P_K01, P_K02
4. Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia pacjentów (podstawowe badania antropometryczne: masa ciała, wzrost, BMI) w celu zaplanowania prawidłowego postępowania dietetycznego.	P_U01, P_K01, P_K02
5. Zapoznanie się z podstawową dokumentacją pacjenta dotyczącą leczenia i przebiegu choroby, w celu opracowania diety dostosowanej do powstałych problemów zdrowotnych wywołanych chorobą.	P_U01, P_U03, P_U05
6. Udział w formułowaniu zaleceń dietetycznych dla osób skierowanych do poradni/na oddział szpitalny.	P_U02, P_K01, P_K02
7. Skomponowanie tygodniowego jadłospisu wraz z doбором odpowiednich produktów spożywczych, z wyliczeniem wartości odżywczej oraz energetycznej, jak również pisemne ustalenie zaleceń dietetycznych dla pacjenta.	P_U04, P_K01, P_K02
8. Przeprowadzanie edukacji żywieniowej dotyczącej profilaktyki i leczenia danej jednostki chorobowej wśród pacjentów kierowanych do poradni/oddziału.	
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Praktyki zawodowe	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. GAJEWSKI P. (2016). <i>Interna Szczeklika</i> . Medycyna Praktyczna, Cholerzyn.	
2. GRZYMIŚLAWSKI M. (2019). <i>Dietetyka kliniczna</i> . Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.	
3. CHOJNACKI J. (2017). <i>Dietetyka i żywienie kliniczne</i> . Edra Urban & Partner, Wrocław.	
4. PONIEWIERKA E. (2016). <i>Dietetyka Kliniczna</i> . WUM Wrocław.	
<b>Uzupelniająca</b>	
1. GAWĘCKI J. (2012). <i>Żywność człowieka. T.1. Podstawy nauki o żywieniu</i> . Wyd. 3. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.	
2. CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). <i>Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka</i> . Wyd. 4. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.	
3. GERTIG H, PRZYŚLAWSKI J. (2015). <i>Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu</i> . Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04 P_U05	Zaliczenie na ocenę. Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.
P_K01 P_K02	Zaliczenie na ocenę. Bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie dokumentacji i rozmowa z opiekunem praktyk	10
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	70
<b>Liczba punktów ECTS</b>	2
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>		
	Praktyka zawodowa 7b Student internship 7b						D.MVII.67b.P.Z.7b		
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>								
	Moduł VII Praktyka zawodowa								
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>								
	rok III, semestr 6								
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>				<b>Język wykładowy</b>				
	do wyboru				polski				
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>									
<b>Wymagania wstępne</b>									
brak									
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>	
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	2
						MCSM	Szpital	60	
<b>Cele przedmiotu</b>									
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. Miejsce praktyk: Szpitalne, kliniczne, sanatoryjne i innego typu ośrodki rehabilitacyjne.									
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>									
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>									
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>								
	P_U01	przeprowadzić zaawansowany wywiad żywieniowy, badania antropometryczne oraz dokonać analizy sposobu odżywiania							
	K_U13								
	P_U02	zaplanować tygodniowy jadłospis wraz z doбором odpowiednich produktów spożywczych oraz z wyczeniem wartości odżywczej i energetycznej, dostosowany do indywidualnych potrzeb pacjenta							
	K_U05, K_U06								
	P_U03	sformułować w formie ustnej i pisemnej zalecenia dietetyczne dla pacjenta podlegającego rehabilitacji							
K_U06									
P_U04	zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową dotyczącą metod żywieniowego wspierania rehabilitacji								
K_U01									
P_U05	współpracować z personelem jednostki rehabilitacyjnej								
K_U31									
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>								
	P_K01	przestrzegania zasad BHP i bezpieczeństwa sanitarnego w placówkach opieki medycznej							
	K_K07								
	P_K02	przestrzegania tajemnicy obowiązującej zawody medyczne i postawienia dobra pacjenta na pierwszym miejscu							
K_K06, K_K04									
<b>Treści programowe</b>								<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
<b>PRAKTYKI ZAWODOWE</b> 1. Organizacja pracy, przepisy BHP i regulamin pracy obowiązujący w placówce rehabilitacyjnej. 2. Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności ośrodka.								P_K01 P_K01, P_K02	

<p>3. Współpraca z zespołem specjalistów zajmujących się chorymi w ośrodku.</p> <p>4. Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia rehabilitantów (podstawowe badania antropometryczne: masa ciała, wzrost, BMI) w celu zaplanowania prawidłowego postępowania dietetycznego.</p> <p>5. Zapoznanie się z podstawową dokumentacją pacjenta dotyczącą przebiegu rehabilitacji.</p> <p>6. Udział w formułowaniu zaleceń dietetycznych dla osób skierowanych na rehabilitację.</p> <p>7. Skomponowanie tygodniowego jadłospisu wraz z doбором odpowiednich produktów spożywczych, z wyliczeniem wartości odżywczej oraz energetycznej, jak również pisemne ustalenie zaleceń dietetycznych dla pacjenta.</p> <p>8. Przeprowadzanie edukacji żywieniowej na temat postępowania żywieniowego wspomagającego rehabilitację.</p>	<p>P_U01 P_U01, P_U05, P_K02</p> <p>P_U01, P_U05, P_K02 P_U01, P_U02, P_U03 P_U02, P_U03, P_K02</p> <p>P_U04</p>
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Praktyki zawodowe	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
<p>1. GAJEWSKI P. (2016). <i>Interna Szczeklika</i>. Medycyna Praktyczna, Cholerzyn.</p> <p>2. GRZYMISŁAWSKI M. (2019). <i>Dietetyka kliniczna</i>. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.</p> <p>3. CHOJNACKI J. (2017). <i>Dietetyka i żywienie kliniczne</i>. Edra Urban &amp; Partner, Wrocław.</p> <p>4. PONIEWIERKA E. (2016). <i>Dietetyka Kliniczna</i>. WUM Wrocław.</p>	
<b>Uzupełniająca</b>	
<p>1. GAWĘCKI J. (2012). <i>Żywność człowieka. T.1. Podstawy nauki o żywieniu</i>. Wyd. 3. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.</p> <p>2. CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). <i>Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka</i>. Wyd. 4. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.</p> <p>3. GERTIG H, PRZYSŁAWSKI J. (2015). <i>Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu</i>. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.</p>	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04 P_U05	Zaliczenie na ocenę. Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.
P_K01 P_K02	Zaliczenie na ocenę. Bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie dokumentacji i rozmowa z opiekunem praktyk	10
<b>Łączny nakład pracy studenta w godz.</b>	<b>70</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>2</b>
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl



## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>							<b>Kod przedmiotu</b>		
	Praktyka zawodowa 8a Student internship 8a							D.MVII.68a.P.Z.8a		
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Moduł VII Praktyka zawodowa									
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok III, semestr 6									
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>					<b>Język wykładowy</b>				
	do wyboru					polski				
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>										
<b>Wymagania wstępne</b>										
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>		
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	Inne, jakie?	2
						MCSM	Szpital	60		
<b>Cele przedmiotu</b>										
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.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>									
	P_U01	w zaawansowanym stopniu rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta hospitalizowanego i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego K_U06, K_U07								
	P_U02	przeprowadzić szczegółowy wywiad żywieniowy i dokonać oceny sposobu odżywienia w oparciu o odpowiednie kwestionariusze K_U13								
	P_U03	układać jadłospisy i realizować diety specjalistyczne w żywieniu klinicznym oraz sformułować zalecenia dietetyczne dla pacjentów opuszczających szpital K_U06, K_U07, K_U10, K_U16								
	P_U04	prowadzić dokumentację czynności podejmowanych w żywieniu pacjentów ze szczególnymi wymaganiami klinicznymi i prowadzić wewnętrzną edukację żywieniową K_U02								
	P_U05	współpracować z zespołami specjalistów odpowiedzialnych za holistyczną opiekę nad pacjentem K_U30, K_U31								
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>									
	P_K01	przestrzegania zasad BHP i bezpieczeństwa sanitarnego w placówkach opieki medycznej K_K07								
	P_K02	przestrzegania tajemnicy obowiązującej zawody medyczne i postawienia dobra pacjenta na pierwszym miejscu K_K06, K_K04								
<b>Treści programowe</b>								<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>		
PRAKTYKI ZAWODOWE 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.								P_K01, P_K02  P_K01		

3. Branie udziału w wizytach lekarskich. Współpraca z zespołem specjalistów zajmujących się chorymi na danym oddziale.	P_U01, P_K02
4. Zapoznanie z dokumentacją szpitalną dotyczącą żywienia chorych na oddziale.	P_U01, P_K02
5. Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia pacjentów hospitalizowanych.	P_U01, P_U02
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.	P_U03, P_U05
7. Nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów (indywidualnych, dekadowych), realizacji diet specjalistycznych, planowana żywienia zbiorowego i indywidualnego.	P_U03, P_U05
8. Udział w wydawaniu posiłków dla chorych hospitalizowanych.	P_K01
9. Planowanie i wdrażanie edukacji żywieniowej na terenie oddziału.	P_U04
10. Udział w formułowaniu zaleceń dietetycznych dla pacjentów opuszczających szpital.	P_U01, P_K02
11. Wdrażanie w codziennej pracy zasad bezpieczeństwa żywności i przepisów sanitarnych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi.	P_K01
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Praktyki zawodowe	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. GAJEWSKI P. (2016). <i>Interna Szczeklika</i> . Medycyna Praktyczna, Cholezryn.	
2. GRZYMIŚLAWSKI M. (2019). <i>Dietetyka kliniczna</i> . Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.	
3. CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). <i>Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka</i> . Wyd. 4, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. GERTIG H, PRZYŚLAWSKI J. (2015). <i>Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu</i> . Wydawnictwo Lekarskie PZWL.	
2. 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	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04 P_U05	Zaliczenie na ocenę. Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.
P_K01 P_K02	Zaliczenie na ocenę. Bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.
<b>Nakład pracy studenta</b>	
	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie dokumentacji i rozmowa z opiekunem praktyk	10
<b>łącznie nakład pracy studenta w godz.</b>	70
<b>Liczba punktów ECTS</b>	2
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>						<b>Kod przedmiotu</b>		
	Praktyka zawodowa 8b Student internship 8b						D.MVII.68b.P.Z.8b		
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>								
	Moduł VII Praktyka zawodowa								
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>								
	rok III, semestr 6								
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>				<b>Język wykładowy</b>				
	do wyboru				polski				
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>									
<b>Wymagania wstępne</b>									
brak									
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>								<b>Liczba punktów ECTS</b>	
Wykłady	Ćwiczenia	Lektoraty	Laboratoria	Warsztaty	Seminaria	Zajęcia praktyczne		Praktyki zawodowe	2
						MCSM	Szpital	60	
<b>Cele przedmiotu</b>									
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.									
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>									
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>									
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>								
	P_U01	sformułować zalecenia dietetyczne wspierające procesy odnowy biologicznej							
		K_U06							
	P_U02	przeprowadzić szczegółowy wywiad żywieniowy i dokonać oceny sposobu odżywienia w oparciu o odpowiednie kwestionariusze							
		K_U13							
	P_U03	układać jadłospisy i realizować diety specjalistyczne w żywieniu klinicznym oraz sformułować zalecenia dietetyczne dla pacjentów opuszczających szpital							
	K_U06, K_U07, K_U10, K_U16								
P_U04	prowadzić dokumentację czynności podejmowanych w żywieniu pacjentów ze szczególnymi wymaganiami klinicznymi i wdrażać wewnętrzną edukację żywieniową								
	K_U02								
P_U05	współpracować z personelem zajmującym się odnową biologiczną klienta								
	K_U31								
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>								
	P_K01	przestrzegania zasad BHP i bezpieczeństwa sanitarnego w placówkach opieki medycznej							
		K_K07							
	P_K02	przestrzegania tajemnicy obowiązującej zawody medyczne i postawienia dobra pacjenta na pierwszym miejscu							
	K_K06, K_K04								
<b>Treści programowe</b>								<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
PRAKTYKI ZAWODOWE									
1. Zapoznanie się z organizacją, przepisami BHP i regulaminem pracy obowiązującym w placówce. Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności placówki.								P_U04, P_K01	
2. Zapoznanie się z organizacją żywienia na terenie placówki.								P_U04, P_K01	
3. Współpraca z zespołem specjalistów zajmujących się procesami odnowy biologicznej.								P_U03, P_U05, P_K02	

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.	P_U02, P_K02 P_U01, P_U03, P_K02  P_U04 P_K01
<b>Metody dydaktyczne</b>	
Praktyki zawodowe	
<b>Zalecana literatura</b>	
<b>Podstawowa</b>	
1. GAJEWSKI P. (2016). <i>Interna Szczeklika</i> . Medycyna Praktyczna, Cholerzyn. 2. GRZYMIŚLAWSKI M. (2019). <i>Dietetyka kliniczna</i> . Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa. 3. CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). <i>Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka</i> . Wyd. 4, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.	
<b>Uzupełniająca</b>	
1. GERTIG H, PRZYSŁAWSKI J. (2015). <i>Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu</i> . Wydawnictwo Lekarskie PZWL. 2. 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	
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>	
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04 P_U05	Zaliczenie na ocenę. Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.
P_K01 P_K02	Zaliczenie na ocenę. Bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie dokumentacji i rozmowa z opiekunem praktyk	10
<b>łącznie nakład pracy studenta w godz.</b>	70
<b>Liczba punktów ECTS</b>	2
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Instytut:</b> Zdrowia	<b>Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim</b>		<b>Kod przedmiotu</b>							
	Bezpieczeństwo i higiena pracy Occupational Health and Safety		D.69.B.H.P.							
<b>Kierunek:</b> Dietetyka	<b>Nazwa modułu w języku polskim</b>									
	Inne									
<b>Poziom studiów:</b> I stopnia	<b>Rok studiów, semestr</b>									
	rok 1, semestr 1									
<b>Profil studiów:</b> Praktyczny	<b>Status przedmiotu</b>		<b>Język wykładowy</b>							
	obowiązkowy		polski							
<b>Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia</b>										
<b>Wymagania wstępne</b>										
brak										
<b>Formy zajęć i liczba godzin</b>				<b>Liczba punktów ECTS</b>						
<b>Wykłady</b>	<b>Ćwiczenia</b>	<b>Lektoraty</b>	<b>Laboratoria</b>	<b>Warsztaty</b>	<b>Seminaria</b>	<b>Zajęcia praktyczne</b>		<b>Praktyki zawodowe</b>	<b>Inne, jakie?</b>	<b>1</b>
4						MCSM	Szpital			
<b>Cele przedmiotu</b>										
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.										
Ewentualne prowadzenie zajęć w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów wszystkich zakładanych przedmiotowych efektów uczenia się.										
<b>Zakładane efekty uczenia się</b>										
<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>										
<b>Wiedza:</b>	<b>Student zna i rozumie:</b>									
	P_W01	podstawy systemu bezpieczeństwa i zasady higieny pracy w Uczelni oraz podczas praktyk, ich praktyczne uwarunkowania oraz realizacje								
		K_W11, K_W20								
	P_W02	zasady postępowania w sytuacji zagrożenia								
	K_W11, K_W20									
<b>Umiejętności:</b>	<b>Student potrafi:</b>									
	P_U01	efektywnie wykorzystywać wiedzę, procedury i środki do wykonywania obowiązków studenta w sposób bezpieczny i ergonomiczny								
		K_U31, K_U32								
	P_U02	identyfikować zagrożenia i sytuacje potencjalnie wypadkowe								
		K_U31, K_U32								
P_U03	przygotować swoje stanowisko pracy zgodnie z wymogami ergonomii									
	K_U32									
<b>Kompetencje społeczne:</b>	<b>Student jest gotów do:</b>									
	P_K01	wykonywania obowiązków studenta zgodnie z przepisami i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy								
		K_K07								
<b>Treści programowe</b>									<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	
<b>WYKŁADY</b> 1. Czym jest bezpieczeństwo i higiena pracy? Podstawowe regulacje prawne: Ustawa z dnia 26 czerwca 1974 Kodeks Pracy, Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 5 lipca 2007 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w uczelniach. Podstawowe zasady bezpiecznej i higienicznej pracy. Porządek i czystość w miejscu pracy i nauki: ich wpływ na zdrowie i bezpieczeństwo pracownika i studenta. Zagrożenia wypadkowe i zagrożenia dla zdrowia występujące									P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01	

w Uczelni i podstawowe środki zapobiegawcze. Postępowanie w sytuacji zagrożenia. Podstawowe zasady ochrony przeciwpożarowej oraz postępowania w razie pożaru. Pojęcie ergonomii. Podstawowe zasady ergonomii. Przygotowanie stanowiska pracy zgodnie z wymogami ergonomii. Organizacja i zasady udzielania pomocy przedlekarskiej w razie wypadku.		
<b>Metody dydaktyczne</b>		
Wykład: Wykład informacyjny, wykład problemowy, studium przypadku.		
<b>Zalecana literatura</b>		
<b>Podstawowa</b>		
1. Ustawa z dnia 26 czerwca 1974 Kodeks Pracy. 2. Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy. 3. Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 1 grudnia 1998 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowiskach wyposażonych w monitory ekranowe.		
<b>Uzupełniająca</b>		
1. 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. 3. Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 14 marca 2000 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy ręcznych pracach transportowych.		
<b>Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji</b>		
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Forma zaliczenia</b>	
P_W01 P_W02	Zaliczenie na ocenę, test. Liczba punktów przypadająca na kolejne oceny: 8 (bdb), 7 (+db), 6 (db), 5 (+dst), 4 (dst), 3-0 (ndst).	
P_U01 P_U02 P_U03		
P_K01		
<b>Nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b>	
Zajęcia dydaktyczne	4	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	6	
Przygotowanie się do zajęć	5	
Studiowanie literatury	15	
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	-	
Samokształcenie	-	
<b>łącznie nakład pracy studenta w godz.</b>	30	
<b>Liczba punktów ECTS</b>	1	
<b>Kontakt</b>	iz@ans.edu.pl	