

Katalog ECTS

Kierunek: *Dietetyka*
studia pierwszego stopnia,
profil praktyczny

MODUŁ I - OGÓLNOUCZELNIANY

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia Kierunek: Dietetyka Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu
	Język obcy I - angielski I rok, semestr 1		D. MI.1.J.O. 1
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim		
	Moduł Ogólnouczelniany General Subjects		
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim		
	English Language 1		
	Status przedmiotu		Język wykładowy
	Obowiązkowy		angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
	Wymagania wstępne		
	Student posiada podstawy wiedzy z zakresu gramatyki języka obcego, potrafi komunikować się w stopniu podstawowym w danym języku oraz ma świadomość znaczenia posługiwania się językiem obcym we współczesnym świecie.		
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS
Lektoraty: s.: 30, ns.: 15			2
Cele przedmiotu			
Celem przedmiotu jest poszerzenie kompetencji językowych w zakresie danego języka obcego, które odnoszą się do form gramatycznych, leksykalnych, sprawnej komunikacji oraz otwartości na wyzwania współczesnego rynku pracy. Student poznaje słownictwo i wyrażenia z zakresu języka ogólnego, które umożliwiają swobodną komunikację. Stopień opanowania materiału zależy od przynależności studenta do rodzaju grupy (początkująca, średnio-zaawansowana, zaawansowana).			
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 student identyfikuje podstawowe struktury gramatyczno – leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie prostych tekstów czytanych i słuchanych		K_W24
	P_W02 rozpoznaje formy pozwalające na przedstawienie własnej osoby i najbliższego otoczenia		K_W24
Umiejętności:	P_U01 student dyskutuje na tematy związane z własną osobą oraz najbliższym otoczeniem		K_U24
	P_U02 używa poprawnie podstawowych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego;		K_U24
	P_U03 konstruuje krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki		K_U25

	P_U04 przygotowuje wypowiedzi ustne, pisemne na zadany temat np. potrafi nawiązać kontakt telefoniczny używając języka zarówno formalnego jak i potocznego	K_U25
Kompetencje społeczne:	P_K01 współpracuje w zespole rozwiązując proste zadania z zakresu rozumienia tekstu pisemnego, ćwiczeń ze słuchania, rozwiązywania zadań gramatyczno-leksykalnych oraz uczestniczy w tworzeniu scenek sytuacyjnych, postępuje zgodnie z zasadami etyki	K_K09
	P_K02 ma świadomość poziomu swojej wiedzy i znaczenia języka obcego we współczesnym świecie (wykształcenie, praca zawodowa, podróże, itp.)	K_K01
Treści programowe		
Przegląd czasów gramatycznych (czasy teraźniejsze, przeszłe).Tworzenie zdań pytających ogólnych i szczegółowych, zdań oznajmujących i przeczeń w czasach teraźniejszych i przeszłych. Konstrukcja „Used to” oraz inne czasy przeszłe. Relacjonowanie wydarzeń z przeszłości. Sytuacje językowe przewidziane materiałem w semestrze I. Podstawowe słownictwo, wyrażenia z zakresu języka ogólnego. Stopień trudności zależy od przynależności do określonej grupy zaawansowania (początkująca, średnio- zaawansowana i zaawansowana.		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
1. Oxenden C., Seligson P., Latham- Koenig Ch., <i>New English File, Elementary</i> , Oxford University Press, 2006.		
2. Oxenden C., Seligson P., Latham- Koenig Ch., <i>New English File, Pre- Intermediate</i> , Oxford University Press, 2006.		
3. Oxenden C., Seligson P., Latham- Koenig Ch., <i>New English File, Intermediate</i> , Oxford University Press, 2006.		
Uzupełniająca		
1. Murphy R., <i>English Grammar In Use</i> , Cambridge University Press, 1992.		
2. Redman S., <i>English Vocabulary in Use: Pre-intermediate & intermediate</i> , Cambridge University Press, 2003.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Ćwiczenia:		
– kolokwia pisemne (testy) – P_W01, P_W03, P_U04, P_K02		
– wypowiedź ustna – P_W02, P_W03, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K02, P_K03		
– słuchanie - P_K02, P_W01, P_K01		
Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z prac pisemnych, odpowiedzi ustnych i sprawdzianów ze słuchu.		
	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 15	
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10, ns.: 15	

Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 10, ns.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu	
	Język obcy II - angielski I rok, semestr 2		D.MI.2.J.O. 2	
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim			
	Moduł Ogólnouczelniany General Subjects			
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim			
	English Language II			
	Status przedmiotu		Język wykładowy	
	obowiązkowy		angielski	
Poziom studiów: studia pierwszego stopnia	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia			
	Wymagania wstępne			
	materiał z semestru 1			
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS	
Lektorat: s.: 30, ns.: 15			2	
Cele przedmiotu				
Poszerzenie kompetencji językowych w zakresie danego języka obcego, które odnoszą się do form gramatycznych, leksykalnych, sprawnej komunikacji oraz otwartości na wyzwania współczesnego rynku pracy. Student poznaje słownictwo oraz wyrażenia, doskonali i rozwija sprawności językowe. Stopień opanowania powyższych treści jest zależny od przynależności studenta do odpowiedniej grupy zaawansowania (początkująca, średnio zaawansowana, zaawansowana).				
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
Wiedza:	P_W01 student zna podstawowe struktury gramatyczno-leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie prostych tekstów czytanych i słuchanych		K_W24	
	P_W02 konstruuje proste wypowiedzi adekwatne do konkretnych sytuacji typowych dla dnia codziennego;		K_W24	
	P_W03 rozpoznaje formy pozwalające na przedstawienie własnej opinii na temat osób i najbliższego otoczenia		K_W24	
	P_W04 student zna podstawowe słownictwo i wyrażenia z zakresu kosmetyologii;			
Umiejętności:	P_U01 używa poprawnie podstawowych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego;		K_U24	
	P_U02 konstruuje krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki		K_U24	

	<p>P_U03 przygotowuje wypowiedzi ustne, pisemne na zadany temat</p> <p>P_U04 potrafi przeprowadzić rozmowę z klientem na temat problemu kosmetycznego, odpowiedniej terapii;</p>	<p>K_U25</p> <p>K_U24</p>
Kompetencje społeczne:	<p>P_K01 współpracuje w zespole rozwiązując proste zadania z zakresu rozumienia tekstu pisemnego, ćwiczeń ze słuchania, rozwiązywania zadań gramatyczno-leksykalnych oraz uczestniczy w tworzeniu scenek sytuacyjnych;</p> <p>P_K02 ma świadomość poziomu swojej wiedzy i znaczenia języka obcego we współczesnym świecie (podróże, praca, itp.).</p>	<p>K_K09</p> <p>K_K01</p>
Treści programowe		
Przegląd czasów przeszłych i przyszłych: tworzenie zdań pytających ogólnych i szczegółowych, zdań oznajmujących oraz przeczeń w wybranych czasach teraźniejszych, przeszłych i przyszłych; Czasowniki frazowe – ich zastosowanie; Pytania o podmiot; Sytuacje językowe przewidziane materiałem dla semestru II. Stopień trudności zależy od grupy zaawansowania, do której student przynależy (początkująca, średnio- zaawansowana, zaawansowana).		
Zalecana literatura		
Podstawowa: <ol style="list-style-type: none"> 1. Oxenden C., Seligson P., Latham- Koenig Ch., <i>New English File, Elementary</i>, Oxford University Press, 2006. 2. Oxenden C., Seligson P., Latham- Koenig Ch., <i>New English File, Pre- Intermediate</i>, Oxford University Press, 2006. 3. Oxenden C., Seligson P., Latham- Koenig Ch., <i>New English File, Intermediate</i>, Oxford University Press, 2006. 		
Uzupełniająca: <ol style="list-style-type: none"> 1. Murphy R., <i>English Grammar in Use</i>, Cambridge University Press 1992. 2. Redman S., <i>English Vocabulary in Use: Pre-intermediate & intermediate</i>, Cambridge University Press 2003. 3. Artykuły z czasopism branży TSL. 		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Ćwiczenia – testy – P_W01, P_W03, P_U04, P_K01 - wypowiedź ustna – P_W02, P_W03, P_W01, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K02 , - słuchanie - P_W01, P_W03, P_K01 Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z prac pisemnych, odpowiedzi ustnych i sprawdzianów ze słuchu.		
Nakład pracy studenta	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 15	
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10, ns.: 15	
Studiowanie literatury	s.: 10, ns.: 15	
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 5, ns.: 5	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 10	
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60	
Liczba punktów ECTS	2	

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia Kierunek: Dietetyka Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu
	Język obcy III - angielski II rok, semestr 3		D.MI.3.J.0. 3
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim		
	Moduł Ogólnouczelniany General Subjects		
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim		
	English Language 1		
	Status przedmiotu		Język wykładowy
	obowiązkowy		angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
	Wymagania wstępne		
	Student posiada podstawy wiedzy z zakresu gramatyki języka obcego, potrafi komunikować się w stopniu podstawowym w danym języku oraz ma świadomość znaczenia posługiwania się językiem obcym we współczesnym świecie. Zakres materiału z pierwszego roku.		
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS
Lektoraty- s.: 30, ns.: 15			2
Cele przedmiotu			
Celem przedmiotu jest poszerzenie kompetencji językowych w zakresie danego języka obcego, które odnoszą się do form gramatycznych, leksykalnych, sprawnej komunikacji oraz otwartości na wyzwania współczesnego rynku pracy. Student poznaje słownictwo i wyrażenia z zakresu języka ogólnego, które umożliwiają swobodną komunikację. Ponadto rozwija i doskonali umiejętności językowe niezbędne do sprawnego poruszania się na rynku pracy. Stopień opanowania materiału zależy od przynależności studenta do rodzaju grupy (początkująca, średnio- zaawansowana, zaawansowana).			
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 student identyfikuje podstawowe struktury gramatyczno – leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie prostych tekstów czytanych i słuchanych;		K_W24
	P_W02 rozpoznaje formy pozwalające na przedstawienie własnej osoby i najbliższego otoczenia;		K_W24
Umiejętności:	P_U01 student dyskutuje na tematy związane z własną osobą oraz najbliższym otoczeniem		K_U24
	P_U02 używa poprawnie podstawowych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego;		K_U25

	<p>P_U03 konstruuje krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki;</p> <p>P_U04 przygotowuje wypowiedzi ustne, pisemne na zadany temat np. potrafi nawiązać kontakt telefoniczny używając języka zarówno formalnego jak i potocznego;</p>	K_U25
Kompetencje społeczne:	<p>P_K01 współpracuje w zespole rozwiązując proste zadania z zakresu rozumienia tekstu pisemnego, ćwiczeń ze słuchania, rozwiązywania zadań gramatyczno-leksykalnych oraz uczestniczy w tworzeniu scenek sytuacyjnych, postępuje zgodnie z zasadami etyki;</p> <p>P_K02 ma świadomość poziomu swojej wiedzy i znaczenia języka obcego we współczesnym świecie (wykształcenie, praca zawodowa, podróże, itp.);</p>	<p>K_K09</p> <p>K_K01</p>
Treści programowe		
Przegląd czasów gramatycznych (czasy teraźniejsze, przeszłe). Tworzenie zdań pytających ogólnych i szczegółowych, zdań oznajmujących i przeczeń w czasach teraźniejszych i przeszłych. Zdania warunkowe, strona bierna. Sytuacje językowe, słownictwo, wyrażenia przewidziane materiałem w semestrze I. Podstawowe słownictwo, wyrażenia z zakresu języka ogólnego. Stopień trudności zależy od przynależności do określonej grupy zaawansowania (początkująca, średnio- zaawansowana i zaawansowana).		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Oxenden C., Seligson P., Latham- Koenig Ch., <i>New English File, Elementary</i>, Oxford University Press, 2006. 2. Oxenden C., Seligson P., Latham- Koenig Ch., <i>New English File, Pre- Intermediate</i>, Oxford University Press, 2006. 3. Oxenden C., Seligson P., Latham- Koenig Ch., <i>New English File, Intermediate</i>, Oxford University Press, 2006. 		
Uzupełniająca		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Murphy R., <i>English Grammar In Use</i>, Cambridge University Press, 1992. 2. Redman S., <i>English Vocabulary in Use: Pre-intermediate & intermediate</i>, Cambridge University Press, 2003. 		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
<p>Ćwiczenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> – kolokwia pisemne (testy) – P_W01, P_W03, P_U04, P_K02 – wypowiedź ustna – P_W02, P_W03, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K02, P_K03 – słuchanie - P_K02, P_W01, P_K01 <p>Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z prac pisemnych, odpowiedzi ustnych i sprawdzianów ze słuchu.</p>		
	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 15	
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10, ns.: 15	

Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 10, ns.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia Kierunek: Dietetyka Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu
	Język obcy IV - angielski II rok, semestr 4		D.MI.4.J.O. 4
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim		
	Moduł Ogólnouczelniany General Subjects		
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim		
	English Language 4		
	Status przedmiotu		Język wykładowy
	obowiązkowy		angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
	Wymagania wstępne		
	Student posiada podstawy wiedzy z zakresu gramatyki języka obcego, potrafi komunikować się w stopniu podstawowym w danym języku oraz ma świadomość znaczenia posługiwania się językiem obcym we współczesnym świecie. Zakres materiału z semestru III.		
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS
Lektoraty: s.: 30, ns.: 15			2
Cele przedmiotu			
Celem przedmiotu jest poszerzenie kompetencji językowych w zakresie danego języka obcego, które odnoszą się do form gramatycznych, leksykalnych, sprawnej komunikacji oraz otwartości na wyzwania współczesnego rynku pracy. Student poznaje słownictwo i wyrażenia z zakresu języka ogólnego, które umożliwiają swobodną komunikację. Ponadto rozwija i doskonali umiejętności językowe niezbędne do sprawnego poruszania się na rynku pracy. Student poznaje również zagadnienia medyczne, które wprowadzają do nauki języka branżowego. Stopień opanowania materiału zależy od przynależności studenta do rodzaju grupy (początkująca, średnio- zaawansowana, zaawansowana).			
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 student identyfikuje podstawowe struktury gramatyczno – leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie prostych tekstów czytanych i słuchanych;		K_W24
	P_W02 rozpoznaje formy pozwalające na przedstawienie własnej osoby i najbliższego otoczenia;		K_W24
Umiejętności:	P_U01 student dyskutuje na tematy związane z własną osobą oraz najbliższym otoczeniem;		K_U24
	P_U02 używa poprawnie podstawowych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego;		K_U24

	<p>P_U03 konstruuje krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki;</p> <p>P_U04 przygotowuje wypowiedzi ustne, pisemne na zadany temat np. potrafi nawiązać kontakt telefoniczny używając języka zarówno formalnego jak i potocznego;</p>	<p>K_U25</p> <p>K_U25</p>
Kompetencje społeczne:	<p>P_K01 współpracuje w zespole rozwiązując proste zadania z zakresu rozumienia tekstu pisemnego, ćwiczeń ze słuchania, rozwiązywania zadań gramatyczno-leksykalnych oraz uczestniczy w tworzeniu scenek sytuacyjnych, postępuje zgodnie z zasadami etyki;</p> <p>P_K02 ma świadomość poziomu swojej wiedzy i znaczenia języka obcego we współczesnym świecie (wykształcenie, praca zawodowa, podróże, itp.);</p>	<p>K_K09</p> <p>K_K01</p>
Treści programowe		
Przegląd czasów gramatycznych (czasy teraźniejsze, przeszłe, przyszłe), czasowniki złożone, frazowe, wyrażenia gerundialne. Sytuacje językowe, słownictwo, wyrażenia przewidziane materiałem w semestrze I. Podstawowe słownictwo, wyrażenia z zakresu języka ogólnego oraz podstawowe zagadnienia z zakresu języka medycznego. Stopień trudności zależy od przynależności do określonej grupy zaawansowania (początkująca, średnio- zaawansowana i zaawansowana.		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
1. Oxenden C., Seligson P., Latham- Koenig Ch., <i>New English File, Elementary</i> , Oxford University Press, 2006. 2. Oxenden C., Seligson P., Latham- Koenig Ch., <i>New English File, Pre- Intermediate</i> , Oxford University Press, 2006. 3. Oxenden C., Seligson P., Latham- Koenig Ch., <i>New English File, Intermediate</i> , Oxford University Press, 2006.		
Uzupełniająca		
1. Murphy R., <i>English Grammar In Use</i> , Cambridge University Press, 1992. 2. Redman S., <i>English Vocabulary in Use: Pre-intermediate & intermediate</i> , Cambridge University Press, 2003.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Ćwiczenia: – kolokwia pisemne (testy) – P_W01, P_W03, P_U04, P_K02 – wypowiedź ustna – P_W02, P_W03, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K02, P_K03 – słuchanie - P_K02, P_W01, P_K01 Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z prac pisemnych, odpowiedzi ustnych i sprawdzianów ze słuchu.		
	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 15	
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10, ns.: 15	

Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 10, ns.: 10
Inne	
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu
	Język obcy w branży dietetycznej - angielski III rok, semestr 5		D. MI.5..J.0.D
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim		
	Moduł Ogólnouczelniany General Subjects		
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim		
	English in Dietetics		
	Status przedmiotu		Język wykładowy
	obowiązkowy		angielski
Kierunek: Dietetyka			
	Wymagania wstępne		
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Student posiada podstawy wiedzy z zakresu gramatyki języka obcego, potrafi komunikować się w danym języku oraz ma świadomość znaczenia posługiwania się językiem obcym we współczesnym świecie.		
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS
Ćwiczenia: s.: 30, ns.: 15; praca własna/praca zdalna: s.: 15, ns.: 15			2
Cele przedmiotu			
Celem przedmiotu jest poszerzenie kompetencji językowych w zakresie danego języka obcego, które odnoszą się do form gramatycznych, leksykalnych, sprawnej komunikacji oraz otwartości na wyzwania współczesnego rynku pracy. Student poznaje słownictwo i wyrażenia z zakresu języka 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.			
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 student identyfikuje podstawowe struktury gramatyczno – leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych		K_W24
	P_W02 rozpoznaje formy pozwalające na sprawne poruszanie się w branży dietetycznej		K_W24
	P_W03 zna podstawowe wyrazy, wyrażenia dotyczące branży dietetycznej		K_W24
Umiejętności:	P_U01 używa poprawnie podstawowych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji w branży dietetycznej		K_U24
	P_U02 konstruuje krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki		K_U25
			K_U25

	P_U04 przygotowuje wypowiedzi ustne, pisemne na zadany temat np. potrafi nawiązać kontakt telefoniczny używając języka zarówno formalnego jak i potocznego	
Kompetencje społeczne:	<p>P_K01 współpracuje w zespole rozwiązując proste zadania z zakresu rozumienia tekstu pisemnego, ćwiczeń ze słuchania, rozwiązywania zadań gramatyczno-leksykalnych oraz uczestniczy w tworzeniu scenek sytuacyjnych, postępuje zgodnie z zasadami etyki</p> <p>P_K02 ma świadomość poziomu swojej wiedzy i znaczenia języka obcego we współczesnym świecie (wykształcenie, praca zawodowa, podróże, itp.)</p>	<p>K_K09</p> <p>K_K01</p>
Treści programowe		
Słownictwo i struktury gramatyczne, które pozwolą przeprowadzić wywiad żywieniowy i ogólnomedyczny, dokonać oceny żywienia i odżywienia pacjenta, omawiać diety i wyrażać poglądy na tematy zawodowe związane z leczeniem dietetycznym. Słownictwo z zakresu: budowy ludzkiego ciała, układów i ich funkcji, ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego, procesów trawienia, chemii i biochemii medycznej.		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
1. Stefańska E., Gorbacz- Gancarz B., Ostrowska L., Ostrowska E., Supińska E., <i>English for Dietetics</i> , Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2016.		
Uzupełniająca		
1. Murphy R., <i>English Grammar In Use</i> , Cambridge University Press, 1992. 2. Redman S., <i>English Vocabulary in Use: Pre-intermediate & intermediate</i> , Cambridge University Press, 2003.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Ćwiczenia:		
– kolokwia pisemne (testy) – P_W01, P_W03, P_U04, P_K02		
– wypowiedź ustna – P_W02, P_W03, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K02, P_K03		
– słuchanie - P_K02, P_W01, P_K01		
Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z prac pisemnych, odpowiedzi ustnych.		
	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 30	
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 10	
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 10	
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 5, ns.: 5	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 5	
Inne	-	
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60	
Liczba punktów ECTS	2	

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Społeczno - Prawny Kierunek: Zarządzanie Poziom studiów: studia pierwszego stopnia Profil: praktyczny	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu
	Język obcy I, A2 - angielski Rok I semestr 1		D.MI.JO.1-N
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim		
	Moduł ogólnouczelniany General Subjects		
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim		
	German Language		
	Status przedmiotu		Język wykładowy
	do wyboru		polski/niemiecki
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
Wymagania wstępne			
Student posiada umiejętności w zakresie uczenia się języków obcych i ma świadomość znaczenia posługiwania się językiem obcym we współczesnym świecie.			
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS
Lektorat: s.: 30 godz., ns.: 15 godz.			2
Cele przedmiotu			
Stopniowe rozwijanie kompetencji językowych w zakresie języka niemieckiego, które odnoszą się do form gramatycznych, leksykalnych, sprawnej komunikacji oraz otwartości na wyzwania współczesnego rynku pracy.			
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 student identyfikuje podstawowe struktury gramatyczno-leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych		K_W24
	P_W02 wie jak konstruować proste wypowiedzi adekwatne do konkretnych sytuacji typowych dla dnia codziennego		K_W24
	P_W03 rozpoznaje i stosuje formy pozwalające na przedstawienie własnej osoby i najbliższego otoczenia		K_W24
Umiejętności:	P_U01 student przedstawia tematy związane z własną osobą oraz najbliższym otoczeniem		K_U24
	P_U02 używa poprawnie podstawowych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego		K_U24
	P_U03 konstruuje krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki		K_U24 K_U25
	P_U04 przygotowuje wypowiedzi ustne na zadany temat np. potrafi nawiązać kontakt telefoniczny używając języka zarówno formalnego jak i potocznego		K_U24
Kompetencje społeczne:	P_K01 student pracuje samodzielnie nad wypowiedziami ustnymi i krótkimi formami pisemnymi		K_K03

	P_K02 współpracuje 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		
Prezentowanie siebie w relacjach z rodziną, przyjaciółmi, sąsiadami oraz współpracownikami w pracy. Przedmioty codziennego użytku. Nawyki żywieniowe, komunikacja w restauracji, pubie, stołówce studenckiej, itp. Czas wolny - możliwości spędzania czasu wolnego, umawianie się na spotkanie, odwołanie spotkań. Mieszkanie - opis mieszkania, pokoju w akademiku, pokoju w hotelu. Wynajmowanie mieszkania, pokoju, zamawianie pobytu w hotelu. Wrażenia z pobytu na urlopie. Odmiana czasowników regularnych i nieregularnych w czasie teraźniejszym. Czasowniki rozdzielnie i nierozdzielnie złożone, rzeczowniki w liczbie pojedynczej i mnogiej, deklinacja rzeczowników, liczebniki, rodzajnik określony i nieokreślony, przeczenie, zdania proste oznajmujące i pytające. Czasowniki modalne.		
Zalecana literatura		
Podstawowa Aufderstraße H., Bock H., Gerdes M., Müller J., Müller H., <i>Tehmen 1 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Kursbuch</i> , Hueber Verlag, Ismaning 2003. Bock H., Eisfeld K.-H., Holthaus H., Schütze- Nöhmke U., <i>Tehmen 1 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Übungen</i> , Hueber Verlag, Ismaning 2003.		
Uzupełniająca Bęza S., <i>Nowe repetytorium z gramatyki języka niemieckiego</i> , Wydawnictwo Szkolne PWN, Warszawa 2003.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Ćwiczenia – testy: P_W01, P_W03, P_U04, P_K01 , Wypowiedź ustna: P_W02, P_W03, P_W01, P_U01, P_U02, P_U03, P_K02, P_K03 , Słuchanie: P_K03, P_W01, P_W03, P_K01 . Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z prac pisemnych, odpowiedzi ustnych, zadań, aktywności na zajęciach oraz frekwencji.		
Nakład pracy studenta	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	30/15	
Przygotowanie się do zajęć	10/15	
Studiowanie literatury	5/10	
Przygotowanie ustnych wypowiedzi na zadany temat	7/10	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	8/10	
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60/60	
Liczba punktów ECTS	2	
Kontakt	iz@pwsz.com.pl	

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Społeczno - Prawny	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Język obcy II, poziom A2/B1 - niemiecki Rok I semestr 2	D.MI.JO.2-N
Kierunek: Zarządzanie	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł ogólnouczelniany General Subjects	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
Poziom studiów: studia pierwszego stopnia	German Language	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	do wyboru	polski/niemiecki
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny	Wymagania wstępne	
	Student posiada podstawy wiedzy z zakresu gramatyki języka niemieckiego, potrafi komunikować się w języku niemieckim oraz ma świadomość znaczenia posługiwania się językiem obcym we współczesnym świecie.	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Lektorat – s: 30, ns.: 15		2
Cele przedmiotu		
Poszerzenie kompetencji językowych w zakresie języka niemieckiego, które odnoszą się do wszystkich sprawności językowych, ze szczególnym naciskiem na rozwijanie sprawności mówienia i rozumienia ze słuchu.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 student identyfikuje i poszerza znajomość podstawowych struktur gramatyczno-leksykalnych, w stopniu umożliwiającym rozumienie bardziej złożonych tekstów czytanych i słuchanych na temat życia codziennego	K_W24
	P_W02 wie jak konstruować wypowiedzi ustne adekwatne do konkretnych sytuacji typowych dla dnia codziennego	K_W24
	P_W03 rozpoznaje i stosuje formy pozwalające na porozumiewanie się w sytuacjach codziennych	K_W24
	P_W04 posiada wiedzę z zakresu podstawowych informacji realioznawczych Niemiec (warunki życia, zwyczaje, najciekawsze miejsca, znane osobistości)	K_W24
Umiejętności:	P_U01 student rozmawia na tematy związane ze swoim otoczeniem	K_U24
	P_U02 używa poprawnie różnorodnych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego	K_U24
	P_U03 konstruuje krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki.	K_U24
	P_U04 relacjonuje wydarzenia z przeszłości, opisuje przebieg swojego dnia	K_U25

Kompetencje społeczne:	<p>P_K01 student pracuje samodzielnie nad wypowiedziami ustnymi i krótkimi formami pisemnymi</p> <p>P_K02 współpracuje w zespole rozwiązując proste zadania z zakresu rozumienia tekstu pisemnego, ćwiczeń ze słuchania, rozwiązywania zadań gramatyczno-leksykalnych oraz uczestniczy w tworzeniu scenek sytuacyjnych.</p>	<p>K_K03</p> <p>K_K09</p>
Treści programowe		
<p>Choroby i dolegliwości, nieszczęśliwe wypadki. Dzień powszedni i dzień wolny od zajęć- relacjonowanie przebiegu dnia, opis czynności w czasie przeszłym. Obowiązki w pracy zawodowej. Orientacja w mieście, pytanie o drogę, opis miejscowości. Zakupy, prezenty, życzenia- redagowanie zaproszeń, opis przedmiotów. Kraje niemieckojęzyczne- ciekawe miejsca, kultura, kulinaria, ciekawi ludzie. Zaimki osobowe i dzierżawcze. Czas przeszły <i>Perfekt</i>. Czas przeszły –<i>Präteritum</i> czasowników modalnych i posiłkowych. Stopniowanie przymiotników.</p>		
Zalecanaliteratura		
<p>Podstawowa:</p> <p>Aufderstraße H., Bock H., Gerdes M., Müller J., Müller H., <i>Tehmen 1 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Kursbuch</i>, Hueber Verlag, Ismaning 2003.</p> <p>Bock H., Eisfeld K-H., Holthaus H., Schütze- Nöhmke U., <i>Tehmen 1 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Ćwiczenia</i>, Hueber Verlag, Ismaning 2003.</p>		
<p>Uzupełniająca:</p> <p>Bęza S., <i>Nowe repetytorium z gramatyki języka niemieckiego</i>, Wydawnictwo Szkolne PWN, Warszawa 2003.</p>		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
<p>Ćwiczenia – testy: P_W01, P_W03, P_U04, P_K01, Wypowiedź ustna: P_W02, P_W03, P_W04, P_W01, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K02, P_K03, Słuchanie: P_K03, P_W01, P_W03, P_K01. Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z prac pisemnych, odpowiedzi ustnych, zadań, aktywności na zajęciach oraz frekwencji.</p>		
	Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne	
Zajęcia dydaktyczne	30/15	
Przygotowanie się do zajęć	12/15	
Studiowanie literatury	5/10	
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	5/10	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	8/10	
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60/60	
Liczba punktów ECTS	2	
Kontakt	iz@pwsz.com.pl	

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Społeczno - Prawny	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Język obcy III, poziom B1/B2 - niemiecki Rok II semestr 3	D.MI.JO.3-N
Kierunek: Zarządzanie	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł ogólnouczelniany General Subjects	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
Poziom studiów: studia pierwszego stopnia	German Language	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	do wyboru	niemiecki/polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny		
	Wymagania wstępne	
	Student posiada wiedzę z zakresu gramatyki języka niemieckiego, potrafi komunikować się w języku niemieckim oraz ma świadomość znaczenia posługiwania się językiem obcym we współczesnym świecie.	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Lektorat: s.: 30 godz., ns.: 15 godz.		2
Cele przedmiotu		
Dalsze poszerzenie kompetencji językowych w zakresie języka niemieckiego, które odnoszą się do wszystkich sprawności językowych oraz systematyczne powtarzanie i utrwalanie poznanych form leksykalno-gramatycznych.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 student poszerza znajomość struktur gramatyczno-leksykalnych, w stopniu umożliwiającym rozumienie bardziej złożonych tekstów czytanych i słuchanych na temat życia codziennego, zawodowego i społecznego.	K_W24
	P_W02 wie jak skonstruować złożone wypowiedzi ustne adekwatne do konkretnych sytuacji komunikacyjnych.	K_W24
	P_W03 stosuje zróżnicowane konstrukcje pozwalające na porozumiewanie się w sytuacjach codziennych.	K_W24
	P_W04 poszerza wiedzę z zakresu podstawowych informacji realioznawczych Niemiec (system edukacyjny, ekonomiczny)	K_W24
Umiejętności:	P_U01 student dyskutuje na tematy związane ze swoim bliższym i dalszym otoczeniem.	K_U24
	P_U02 używa poprawnie konstrukcji gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnej sytuacji komunikacyjnej	K_U24
	P_U03 konstruuje złożone wypowiedzi argumentacyjne na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki.	K_U24
	P_U04 opisuje wygląd osób, zainteresowania, relacje panujące między nimi i otoczeniem	K_U25

Kompetencje społeczne:	<p>P_K01 student pracuje samodzielnie nad wypowiedziami ustnymi i pisemnymi</p> <p>P_K02 współpracuje 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</p>	<p>K_K03</p> <p>K_K09</p>
Treści programowe		
<p>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 współzależne złożone. Zdania poboczne z <i>weil</i> i <i>obwohl</i>. Tryb przypuszczający <i>Konjunktiv II</i>, strona bierna w czasie teraźniejszym i przeszłym <i>Präteritum</i>, Konstrukcje bezokolicznikowe.</p>		
Zalecana literatura		
<p>Podstawowa</p> <p>H. Aufderstraße, H. Bock, J. Müller, H. Müller, <i>Tehmen 2 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Kursbuch</i>, Hueber Verlag, Ismaning 2003.</p> <p>H. Aufderstraße, H. Bock, J. Müller, <i>Tehmen 2 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Ćwiczenia</i>, Hueber Verlag, Ismaning 2003.</p>		
<p>Uzupełniająca</p> <p>S. Bęza, <i>Nowe repetytorium z gramatyki języka niemieckiego</i>, Wydawnictwo Szkolne PWN, Warszawa 2003.</p>		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
<p>Ćwiczenia – testy: P_W01, P_W03, P_U04, P_K01,</p> <p>Wypowiedź ustna: P_W02, P_W03, P_W01, P_W04, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K02, P_K03,</p> <p>Słuchanie: P_K03, P_W01, P_W03, P_K01.</p> <p>Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z prac pisemnych, odpowiedzi ustnych, zadań, aktywności na zajęciach oraz frekwencji.</p>		
Nakład pracy studenta	Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne	
Zajęcia dydaktyczne	30/15	
Przygotowanie się do zajęć	12/15	
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	8/15	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	10/15	
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60/60	
Liczba punktów ECTS	2	
Kontakt	isp@pwsz.com.pl	

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Społeczno - Prawny	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Język IV, poziom B2 - niemiecki Rok II semestr 4	D.MI.JO.4-N
Kierunek: Zarządzanie	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł ogólnouczelniany General Subjects	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
Poziom studiów: studia pierwszego stopnia	German Language	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	do wyboru	niemiecki/polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny		
	Wymagania wstępne	
	Student posiada wiedzę z zakresu gramatyki i leksyki języka niemieckiego w stopniu umożliwiającym komunikowanie się w języku niemieckim na poziomie B1 oraz ma świadomość znaczenia posługiwania się językami obcymi we współczesnym świecie.	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Lektorat: s.: 30 godz., ns.: 15 godz.		2
Cele przedmiotu		
Rozwijanie umiejętności swobodnego wypowiadania się w języku niemieckim oraz systematyczne powtarzanie i utrwalanie poznanych form leksykalno-gramatycznych, a także poszerzenie wiedzy dotyczącej stosowania różnorodnych strategii komunikacyjnych.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 student zna różnorodne struktury gramatyczno-leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych na poziomie B2	K_W24
	P_W02 zna różnorodne techniki ułatwiające zrozumienie tekstów, wypowiedzi i konstruowanie własnych tekstów ustnych i pisemnych	K_W24
	P_W03 poszerza wiedzę z zakresu podstawowych informacji realioznawczych Niemiec (system polityczny, socjalny)	K_W24
		K_W24
Umiejętności:	P_U01 student dyskutuje na tematy związane ze swoim bliższym i dalszym otoczeniem	K_U24
	P_U02 używa poprawnie złożonych konstrukcji gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnej sytuacji komunikacyjnej	K_U24
	P_U03 konstruuje złożone wypowiedzi argumentacyjne na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki	K_U24
	P_U04 opisuje, relacjonuje, argumentuje, porównuje i zestawia informacje w języku niemieckim	K_U25

Kompetencje społeczne:	<p>P_K01 student pracuje samodzielnie nad wypowiedziami ustnymi i pisemnymi</p> <p>P_K02 współpracuje w zespole rozwiązując złożone zadania z zakresu rozumienia tekstu pisemnego, ćwiczeń ze słuchania i czytania, rozwiązywania zadań gramatyczno-leksykalnych oraz uczestniczy w tworzeniu scenek sytuacyjnych</p>	<p>K_K03</p> <p>K_K09</p>
Treści programowe		
<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 <i>dass, damit, ob., wenn, als</i>. Przyimki. Rekcja czasownika, przymiotnika i rzeczownika.</p>		
Zalecana literatura		
<p>Podstawowa</p> <p>H. Aufderstraße, H. Bock, J. Müller, H. Müller, <i>Tehmen 2 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Kursbuch</i>, Hueber Verlag, Ismaning 2003.</p> <p>H. Aufderstraße, H. Bock, J. Müller, <i>Tehmen 2 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Übungen</i>, Hueber Verlag, Ismaning 2003.</p>		
<p>Uzupełniająca</p> <p>S. Bęza, <i>Nowe repetytorium z gramatyki języka niemieckiego</i>, Wydawnictwo Szkolne PWN, Warszawa 2003.</p>		
Formyzaliczenia/sposoby weryfikacji		
<p>Ćwiczenia – testy: P_W01, P_W03, P_U04, P_K01, Wypowiedź ustna: P_W02, P_W03, P_W01, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K02, P_K03, Słuchanie: P_K03, P_W01, P_W03, P_K01. Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen częściowych zdobytych w ciągu semestru z prac pisemnych, odpowiedzi ustnych, zadań, aktywności na zajęciach oraz frekwencji.</p>		
	Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne	
Zajęcia dydaktyczne	30/15	
Przygotowanie się do zajęć	12/15	
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	6/15	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	12/15	
łączy nakład pracy studenta w godz.	60/60	
Liczba punktów ECTS	2	
Kontakt	iz@pwsz.com.pl	

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Społeczno - Prawny	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Język obcy w branży dietetycznej - niemiecki Rok III semestr 5	D.MI.JOB1.5-N
Kierunek: Zarządzanie	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł ogólnouczelniany General Subjects	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim w języku angielskim	
Poziom studiów: studia pierwszego stopnia	German in Business 2	
	Status przedmioty	Język wykładowy
	do wyboru	niemiecki
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny	Wymagania wstępne	
	Student zna podstawowe struktury gramatyczne i stosuje je w typowych sytuacjach komunikacyjnych i kontekstach (B1/2).	
Ćwiczenia – 30 godzin		Liczba punktów ECTS
Ćwiczenia: s.:30 godz., ns.: 15 godz.		2
Cele przedmiotu		
Kurs ma na celu wzbogacenie wiedzy studenta na temat leksyki stosowanej zwłaszcza w biznesie, ekonomii i administracji publicznej.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna i rozumie podstawowe pojęcia i niemieckie terminy związane z żywieniem/ dietetyką	K_W24
	P_W02 zna strategie rozumienia nieznanych lub niezwykłych wyrażen i zastosowań, które pojawiają się w tekstach w języku niemieckim	K_W24
	P_W03 wie o konkretnych zagadnieniach niemieckojęzycznych w branży dietetycznej	K_W24
		K_W24
Umiejętności:	P_U01 potrafi zidentyfikować, w tekstach pisanych i mówionych, podstawową leksykę języka niemieckiego w branży dietetycznej	K_U24
	P_U02 wykorzystuje sposoby zrozumienia bardziej złożonych lub niezwykłych wyrażen i zastosowań, które pojawiają się w tekstach niemieckojęzycznych	K_U24
	P_U03 potrafi posługiwać się podstawowym językiem niemieckim w branży dietetycznej	K_U24
		K_U25
		K_U25
Kompetencje społeczne	P_K01 docenia potrzebę ciągłego uczenia się leksyki związanej potrzebą komunikacji w branży dietetycznej	K_K01
Treści programowe		
Słownictwo dot. branży dietetycznej w tym zagadnień związanych z żywieniem, aktywnością fizyczną. Słownictwo i struktury gramatyczne, które pozwolą przeprowadzić wywiad żywieniowy i ogólnomedyczny, dokonać oceny żywienia i odżywienia pacjenta, omawiać diety i wyrażać poglądy na tematy zawodowe związane z leczeniem dietetycznym. Słownictwo z zakresu: budowy ludzkiego ciała, układów i ich funkcji, ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego, procesów trawienia, chemii i biochemii medycznej.		

Zalecana literatura	
Podstawowa: D.Cieślak-Pólkowska , <i>W biznesie po niemiecku ?Żaden problem!</i> Warszawa 2015. M.Ganczar, B. Rogowska, <i>Niemiecki w praktyce ratownika medycznego</i> , Warszawa 2019 Uzupełniająca: Artykuły I inne materiały dostarczone przez instruktora.	
Formy zaliczenia/Sposoby weryfikacji	
Testy ze słownictwa: P_W01, P_W03, P_U02, P_U03, P_K01, Testy z czytania, prezentacje, projekty: P_W01, P_W02, P_U1, P_U03, P_K01.	
Nakład pracy studenta	Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne
Zajęcia dydaktyczne	30/15
Studiowanie materiałów	10/15
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5/10
Przygotowanie prac pisemnych itp.	10/15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	55/55
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Technologia informacyjna I rok, semestr 1	D.MI.6. T.I.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł Ogólnouczelniany General Subjects	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Information Technology	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	obowiązkowy	polski/angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	podstawowa znajomość obsługi komputera i korzystania z Internetu	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
ćwiczenia - s.: 30, ns.: 15		2
Cele przedmiotu		
Wykształcenie umiejętności praktycznego wykorzystania wybranego oprogramowania komputerowego oraz przygotowanie do aktywnego funkcjonowania w tworzącym się społeczeństwie informacyjnym.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 charakteryzuje problemy związane z bezpieczeństwem i przetwarzaniem danych.	K_W25
	P_W02 posiada znajomość rozumienia i interpretowania komunikatów oraz sygnałów generowanych przez oprogramowanie komputerowe	K_W25
Umiejętności:	P_U01 korzysta z wybranych usług internetowych i programów;	K_U22
	P_U02 efektywnie wykorzystuje popularne oprogramowanie systemowe i użytkowe (opracowuje dokumenty zgodnie z zasadami edycji tekstu i wizualizacji danych);	K_U22
	P_U03 efektywnie wykorzystuje popularne oprogramowanie systemowe i użytkowe (wykorzystuje arkusz kalkulacyjny do obliczeń i graficznej prezentacji danych liczbowych, przygotowuje efektywne prezentacje multimedialne);	K_U22
	P_U04 wykorzystuje komputer zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy	K_U22, K_U23 K_K08

Kompetencje społeczne:	<p>P_K01 konsekwentnie przestrzega praw autorskich podczas korzystania z ogólnodostępnych zasobów informacyjnych</p> <p>P_K02 ma świadomość korzyści i zagrożeń związanych z pracą w sieci komputerowej</p>	<p>K_K08</p> <p>K_K01</p>
Treści programowe		
<p>Wybrane problemy bezpieczeństwa danych, informacji i systemów. Ergonomia i organizacja stanowiska pracy. Główne założenia technologii informacyjnej i komunikacyjnej /ICT/-prawne aspekty (Prawa autorskie, Netykieta). Praca z dokumentami w różnych formatach plików. Szybkość i efektywność pracy. Wstawianie do dokumentów tabel, obrazów i rysunków. Zasady tworzenia i redagowania dokumentów. Zapisywanie i odczytywanie dokumentów. Organizacja widoku strony. Redagowanie podstawowych dokumentów urzędowych. Warstwa graficzna edytora. Formularze. Ustawianie strony, sprawdzanie i poprawianie napisanego tekstu. Posługiwanie się siecią dla zbierania materiałów na zadany temat. Zasady udostępniania plików i folderów. Komunikacja w lokalnej sieci komputerowej. Funkcje przeglądarek internetowych. Metody i sposoby korzystania z serwisów WWW. Poczta elektroniczna: zakładanie konta poczty e-mail oraz konfiguracja aplikacji klienckich. Usługi komunikacyjne w sieci Internet. Podstawy HTML. Organizacja skoroszytów i arkuszy. Adresowanie komórek i bloków. Graficzna interpretacja danych. Wykonanie prezentacji w Power Point na wybrany temat. Praktyczne zastosowanie arkusza kalkulacyjnego. Wprowadzanie danych do komórek. Tworzenie nowej prezentacji, wstawianie do prezentacji obiektów w tym wykresów, ustawianie animacji dla slajdów. Projektowanie slajdów. Przegląd i zasady stosowania efektów multimedialnych. Wykonanie prezentacji w Power Point na wybrany temat.</p>		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Walkenbach J., <i>Microsoft Excel 2016 PL. Biblia</i>, Helion, Gliwice 2016. 2. Frye C., <i>Microsoft Excel 2016. Krok po kroku</i>, APN Promice, Warszawa 2016. 3. Sinchak S., <i>Windows 7 PL. Optymalizacja i dostosowywanie systemu</i>, Helion, Gliwice 2011. 4. Danowski B., <i>ABC tworzenia stron www</i>, wyd. 2, Helion, Gliwice 2006. 		
Uzupełniająca		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Kowalczyk G., <i>Word 2016 PL. Ćwiczenia praktyczne</i>, Helion, Gliwice 2016. 2. Langer M., <i>Po prostu Excel</i>, Helion, Gliwice 2004. 3. Tomaszewska-Adamarek A., <i>ABC Worda</i>, Helion, Gliwice 2007. 		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Ćwiczenia - kolokwium praktyczne (ocena na podstawie wykonanych zadań z poszczególnych treści programowych) – P_W01-P_W02; P_U01-P_U04; P_K01-P_K02		
Nakład pracy studenta	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 15	
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 10	
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 10	
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 10, ns.: 15	
Inne	-	
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 50, ns.: 50	
Liczba punktów ECTS	2	

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu	
	Działalność gospodarcza III rok, semestr 5		D.M I.7.Dz.G	
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim			
	Moduł Ogólnouczelniany General Subjects			
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim			
	Entrepreneurship			
	Status przedmiotu		Język wykładowy	
	do wyboru		polski	
Poziom studiów:	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia			
Studia				
pierwszego stopnia	Wymagania wstępne			
	Brak			
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS	
Ćwiczenia: s.: 30, ns.: 12			2	
Cele przedmiotu				
Celem zajęć dydaktycznych jest zapoznanie studentów z zasadami i metodami organizacji i prowadzenia działalności gospodarczej w aktualnych warunkach ekonomicznych. W toku zajęć student zgromadzi niezbędne informacje dotyczące możliwości pozyskiwania środków finansowych na działalność gospodarczą, a także sposobów rozliczeń bieżących z instytucjami otoczenia zewnętrznego.				
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
Wiedza:	P_W01 Wskazuje zaawansowane metody i narzędzia opisu, w tym techniki pozyskiwania danych ekonomicznych do projektowania związanego z podejmowaniem działalności gospodarczej.		K_W27	
	P_W02 identyfikuje procesy indywidualnej przedsiębiorczości		K_W27	
Umiejętności:	P_U01 Posługuje się procedurami i standardami w procesie analizy złożonych zagadnień związanych z planowaniem i wdrażaniem działalności gospodarczej.		K_U27	
	P_U02 Samodzielnie analizuje przydatność rozwiązań problemów gospodarczych i społecznych w działalności gospodarczej.		K_U27	
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest otwarty na pracę zespołową i sukces grupowy		K_K09	
	P_K02 Jest otwarty na potrzebę ciągłego poznawania zmieniających się warunków		K_K01	

	gospodarowania, szczególnie w obliczu dynamicznych zmian otoczenia.	
Treści programowe		
Proces gospodarowania i racjonalne gospodarowanie. Problematyka przedsiębiorczości w teorii i praktyce 4 2 Przedsiębiorstwo, jako uczestnik procesu gospodarowania. Obszary działalności przedsiębiorstw. Elementy planu przedsięwzięcia gospodarczego. Źródła finansowania działalności gospodarczej. Procedura otwarcia działalności gospodarczej na własny rachunek. Wybór formy opodatkowania oraz rozliczenia podmiotu gospodarczego z instytucjami otoczenia (ZUS, Urząd Skarbowy itd.). Cechy osobowościowe osób prowadzących działalność gospodarczą. Konkurencja i konkurencyjność w działalności gospodarczej. Innowacyjność w działalności gospodarczej. Czynniki ułatwiające i ograniczające podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej. Znaczenie działalności gospodarczej w procesie rozwoju społeczno-gospodarczego. Strategie rozwoju przedsiębiorstw.		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Zakrzewska-Bielawska A., <i>Strategie rozwoju przedsiębiorstw</i>, PWE, Warszawa 2018. 2. Jeleńska A., Czernecka M., <i>Prowadzę własną firmę</i>, Forum Doradców Podatkowych, Kraków 2016. 3. Strużycki M. (red.), <i>Przedsiębiorczość w teorii i praktyce</i>, SGH, Warszawa 2007. 4. Wolak-Tuzimek A., <i>Spółeczna odpowiedzialność przedsiębiorstwa a konkurencyjność przedsiębiorstw</i>, CeDeWu, Warszawa 2019. 5. Samborska A., Sawula S., <i>Jak założyć firmę i prowadzić działalność gospodarczą</i>, Centrum Rozwoju Edukacji Edicon, Poznań 2015. 		
Uzupełniająca		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Godecki T.(red.), <i>Polityka wsparcia konkurencyjności gospodarki</i>, PWE, Warszawa 2016. 2. Filip P., Grzebyk M. (red.), <i>Nowoczesne koncepcje finansowania działalności gospodarczej</i>, Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów 2012. 3. Kirk R.W., <i>Prowadzenie małej firmy w XXI wieku. Poradnik dla przedsiębiorców</i>, Wydawnictwo MT Biznes, Warszawa 2008. 		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Test na koniec semestru (pytania otwarte i zamknięte) – P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_K01, P_K02		
	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 15	
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10, ns.: 10	
Studiowanie literatury	s.: 10, ns.: 10	
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 5, ns.: 10	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 15	
Inne		
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60	
Liczba punktów ECTS	2	
Kontakt	iz@pwsz.com.pl	

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Podstawy organizacji i zarządzania III rok, semestr 5	D. M I.7.P.O.Z
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł Ogólnouczelniany General Subjects	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Basis of organisation and management	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Ćwiczenia: s.: 30, ns.: 12		2
Cele przedmiotu		
Celem realizacji zajęć wykładowych z „Podstawy organizacji i zarządzania” jest zapoznanie studentów z wybranymi zagadnieniami teoretycznymi i praktycznymi z dziedziny racjonalnego zarządzania przedsiębiorstwem, wypracowanie przez studentów nawyków umiejętnego doboru najsprawniejszych metod zarządzania organizacjami.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 student ma podstawową wiedzę z wybranych zagadnień stosowanej ekonomii W/ć	K_W27
	P_W02 Student ma podstawową wiedzę o metodach i instrumentach zarządzania przedsiębiorstwem wykorzystywanych w nowoczesnych podmiotach gospodarczych	K_W27
Umiejętności:	P_U01 Student umie wyjaśnić podstawowe terminologie, pojęcia oraz metody zarządzania przedsiębiorstwem	K_U27
	P_U02 Student umie zastosować instrumenty oraz metody zarządzania w celu ujawnienia efektów i efektywności przedsiębiorstwa	K_U27
	P_U03 Student umie sporządzić rachunek kosztów, przeprowadzić wstępną analizę ekonomiczną działań inżynierskich	K_U27
Kompetencje społeczne:	P_K01 Student rozumie inne (pozatechniczne) aspekty działalności przedsiębiorstwa, ma	K_K12

	świadomość ich wpływu na podejmowane decyzje gospodarcze	
Treści programowe		
<p>Wprowadzenie do przedmiotu, założenia i pojęcia podstawowe Prawa ekonomiczne dla potrzeb działalności przedsiębiorstwa Mikro-, makrootoczenia przedsiębiorstwa Środowisko konkurencyjne i technologiczne przedsiębiorstwa. Podstawowy model przedsiębiorstwa Input-Output Analiza elementów systemu przedsiębiorstwa na podstawie modelu Input-Output (wejście i wyjście do sytemu) Transformacja czynników produkcji Działalność podstawowa, działalność pomocnicza przedsiębiorstwa na podstawie modelu M. Portera. Elementy marketingu w przedsiębiorstwie. Wizerunek firmy Elementy promocji przedsiębiorstwa Misja, rola, cele, zadania Reklama Design przedsiębiorstwa Zachowanie firmy Public relations. Plasowanie produktu. System wytwórczy w przedsiębiorstwie System produkcyjny i jego otoczenie Proces produkcyjny i wytwórczy Typy, formy i odmiany organizacji produkcji. Struktura organizacyjna przedsiębiorstwa Typy struktur organizacyjnych Struktura dynamiczna, struktura statyczna Udoskonalenie struktur organizacyjnych w procesie zachodzących zmian. Etapy procesu zarządzania Planowanie operacyjne, planowanie strategiczne w przedsiębiorstwie Organizowanie działalności gospodarczej Motywowanie pracowników Kontrolowanie działalności gospodarczej</p>		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Griffin R., <i>Podstawy zarządzania organizacjami</i>, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2018. 2. Koźmiński A., Piotrowski W. (red.), <i>Zarządzanie. Teoria i praktyka</i>, wyd. 5 zm., Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2013. 3. Błaszczak W. (red.), <i>Metody organizacji i zarządzania</i>, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2013. 4. Smolarek M. (red.), <i>Współczesne koncepcje zarządzania w organizacjach</i>, Humanitas, Sosnowiec 2016. 5. Hojny M., Kral Z. (red.), <i>Współczesne metody zarządzania w teorii i praktyce</i>, Oficyna Wydawnicza Politechniki Wrocławskiej, Wrocław 2011. 		
Uzupełniająca		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Stoner J.A.F., Freeman R.E., Gilbert D., <i>Kierowanie</i>, wyd. 2 zm., PWE, Warszawa 2011. 2. Robbins S., Judge T., <i>Zachowania w organizacji</i>, PWE, Warszawa 2012. 3. Cameron K., <i>Kultura organizacyjna – diagnoza i zmiana</i>, Wolters Kluwer, Warszawa 2015. 4. Zimniewicz K., <i>Współczesne koncepcje i metody zarządzania</i>, wyd. 3 zm., PWE, Warszawa 2009. 5. Wirkus M., <i>Zarządzanie przedsięwzięciami innowacyjnymi w dynamicznym środowisku wieloprojektowym</i>, Wydawnictwo Politechniki Gdańskiej, Gdańsk 2006. 6. Zawadzka A., <i>Psychologia zarządzania w organizacji</i>, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010. 7. Zbiegień-Maciąg L., <i>Kultura organizacji</i>, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2008. 		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Test na koniec semestru (pytania otwarte i zamknięte) - P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02		
	Liczba godzin	

Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 12
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 12
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 11
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 15
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Podstawy pedagogiki I rok, semestr 1	D.MI.8.P.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł I – Ogólnouczelniany General Subjects	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Basics of pedagogy	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Ćwiczenia: s.: 30, ns.: 15; praca własna/praca zdalna: s.: 15; ns.: 15		2
Cele przedmiotu		
Wprowadzenie studentów w istotę pedagogiki jako nauki o wychowaniu człowieka. Aktywizowanie do samodzielnej pracy oraz wyrażania własnych myśli, opinii i krytycznego podejścia do różnych problemów natury wychowawczej.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 rozumie i zna terminologię pedagogiczną, w tym w dyscyplinach naukowych pokrewnych z uwzględnieniem studiowanej specjalności	K_W28
	P_W02 analizuje różne koncepcje wychowania/edukacji - ich źródła, uwarunkowania, następstwa w pozytywnym i negatywnym aspekcie	K_W28
Umiejętności:	P_U01 diagnozuje problemy pedagogiczne w odniesieniu do działalności praktycznej	K_U28
	P_U02 prognozuje, wybiera i podejmuje działania edukacyjne, indywidualizuje zadania, dostosowuje metody, zasady i treści nauczania do potrzeb i możliwości wychowanka	K_U28
	P_U03 dobiera i stosuje procedury adekwatne do zaplanowanych zadań pedagogicznych i rozwiązywania problemów natury dydaktyczno-wychowawczej i opiekuńczej	K_U28
Kompetencje społeczne:	P_K01 Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	K_K01
	P_K02 Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje	K_K04

	szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych	
Treści programowe		
Pedagogika jako nauka (geneza) na początku XX wieku. Przedmiot badań pedagogiki, funkcje i zadania. Metody badań pedagogicznych. Pedagogika a pedagogia. Sposoby uprawiania pedagogiki – pedagogika teoretyczna, prakseologiczna, normatywna. Współczesne (wybrane) kierunki pedagogiczne. Aparat pojęciowy pedagogiki: wychowanie, nauczanie, kształcenie, edukacja, socjalizacja, enkulturacja, samowychowanie. Aksjologiczne podstawy wychowania: normy, wartości i cele wychowania. Triada aksjologiczna (piękno, prawda i dobro). Pedagogika a antypedagogika. Antypedagogika jako krytyka pedagogiki i kategorii „homo educandus”.		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Bińczycka J., <i>Między przemocą a swobodą w wychowaniu</i>, Kraków 1997 . 2. <i>Edukacja – jest w niej ukryty skarb. Raport dla UNESCO</i> 1998. 3. <i>Humanistyka przełomu wieków</i>, pod red. J. Kozielskiego, Kraków 1999, cz.III, ss 241 – 342. 4. Gordon T., <i>Wychowanie bez porażek</i>, Warszawa 1991 lub: <i>Wychowanie bez porażek w praktyce</i> , Warszawa 1994. 5. Kunowski S., <i>Podstawy współczesnej pedagogiki</i>, Warszawa 1993. Cz. I. 6. Melosik Z., Szkudlarek T., <i>Kultura, tożsamość, edukacja – migotanie znaczeń</i>, Kraków 1998. 7. <i>Pedagogika. Podręcznik akademicki</i>, red. Z. Kwieciński, B. Śliwerski, cz. 1 Warszawa 2003 (Cz. I s. 18 - 69); cz.2 Warszawa 2004 (Cz. II S. 240 – 320). 8. Śliwerski B., <i>Podstawowe prawidłowości pedagogiki</i>, Wydawnictwo APS, Warszawa, 2011. 		
Uzupełniająca		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Biała księga. <i>Nauczanie i uczenie się. Na drodze do uczącego się społeczeństwa</i>. Warszawa 1995. 2. Fromm E., <i>Mieć czy być</i>, Poznań 1997, <i>Czym jest modus posiadania</i> (s. 123 –141) Czym jest modus bycia (s.146 – 173). 3. Gadacz T., <i>O umiejętności życia</i>, „Znak”, Kraków 2003, s 38 – 62. 4. Gutek G., <i>Filozoficzne i ideologiczne podstawy edukacji</i>, Gdańsk 2003. 5. Jaworska T., Leppert R., <i>Wprowadzenie do pedagogiki</i>, Kraków 1998. 6. Leppert R., <i>Pedagogika - poszukiwanie pewności</i>, Kraków 1997. 7. Melosik Z.: <i>Edukacja globalna: nadzieje i kontrowersje</i>. W: H. Kwiatkowska, <i>Ewolucja tożsamości pedagogiki</i>. Warszawa 1994, s. 165 – 175 lub: T. Jaworska, R. Leppert: <i>Wprowadzenie do pedagogiki</i>. Kraków 1998, s. 53 – 64. 8. Ostrowska K., <i>W poszukiwaniu wartości</i>, Gdańsk 1994. 9. Pachociński R., <i>Oświata XXI wieku</i>, Warszawa 1999, rozdz. <i>Cywilizacja a postęp</i> (s. 5 – 38), <i>Oświata w społeczeństwie informacyjnym</i> (s. 71 – 94). 10. B.Suchodolski, <i>Edukacja permanentna</i>, Warszawa 2003. 		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Wykład: zaliczenie ustne: pytania problemowe; P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02		
Nakład pracy studenta		Liczba godzin (stacjonarne/niestacjonarne)

Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 30
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 3, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju/prezentacji, itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 7, ns.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu	
	Socjologia, I rok, semestr 1		D.MI.8.S.	
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim			
	Moduł Ogólnouczelniany General Subjects			
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim			
	Sociology			
	Status przedmiotu		Język wykładowy	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	do wyboru		polski	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia			
	Wymagania wstępne			
	brak			
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS	
wykład: s.: 30, ns.: 15; praca własna/praca zdalna: s.: 15, ns.: 15			2	
Cele przedmiotu				
Rozumienie podstawowych pojęć, teorii socjologicznych oraz podstaw analizy społecznej.				
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
Wiedza:	P_W01 opisuje rolę człowieka w społeczeństwie		K_W28	
	P_W02 charakteryzuje mikro- i makrostruktury społeczne		K_W28	
Umiejętności:	P_U01 wyjaśnia przyczyny i skutki zachowań zbiorowych i ruchów społecznych		K_U28	
	P_U02 wyjaśnia znaczenie mikro- i makrostruktur społecznych		K_U28	
	P_U03 charakteryzuje proces socjalizacji, wskazując jego znaczenie dla funkcjonowania społeczeństw		K_U28	
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest otwarty na poglądy innych osób		K_K09	
	P_K02 ma świadomość ważności prawidłowego funkcjonowania społeczeństw		K_K04	
Treści programowe				
Podstawy socjologii. Kultura, jako przedmiot badań socjologii. Mikro- i makrostruktury społeczne (grupy społeczne, organizacje, społeczności, zbiorowości, naród, społeczeństwa). Proces socjalizacji. Ruchy społeczne. Stratyfikacja. Stygmatyzm. Tendencje zmian ludności (przyrost ludności, polityka ludnościowa, społeczeństwa starzejące się). Metody badań socjologicznych.				
Zalecana literatura				
Podstawowa				

1. Babbie E., <i>Badania społeczne w praktyce</i> , Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2019. 2. Kłoskowska A., <i>Socjologia kultury</i> , wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2007. 3. Szacka B., <i>Wprowadzenie do socjologii</i> , wyd. 2, Oficyna Naukowa, Warszawa 2008.	
Uzupełniająca	
1. Goffman E., <i>Człowiek w teatrze życia codziennego</i> , Aletheia, Warszawa 2011. 2. <i>Ludność. Największe bogactwo świata</i> , Prohibita, Warszawa 2010. 3. Nowak S., <i>Metodologia badań społecznych</i> , wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Wykład – dyskusja w trakcie wykładu – P_W01, P_W02, P_U03, P_K01, P_K02; prezentacja multimedialna – P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02.	
Nakład pracy studenta	Liczba godzin (stacjonarne/niestacjonarne)
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 30
Przygotowanie się do zajęć	s.: 3, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 3, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju/prezentacji, itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 9, ns.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	mbabinska@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu	
	Komunikacja społeczna I rok, semestr 2		D.MI.9.K.S.	
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim			
	Moduł Ogólnouczelniany General Subjects			
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim			
	Social Communications			
	Status przedmiotu		Język wykładowy	
	do wyboru		polski	
Poziom studiów:	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia			
Studia pierwszego stopnia	Wymagania wstępne			
	brak			
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS	
wykład: s.: 30, ns.: 15; praca własna/praca zdalna: s.: 15, ns.: 15			3	
Cele przedmiotu				
Opanowanie wiedzy w zakresie istoty i roli komunikacji społecznej; kształtowanie umiejętności radzenia sobie w trudnych, konfliktowych sytuacjach oraz pogłębienie świadomości na temat zasad skutecznej komunikacji i negocjacji.				
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
Wiedza:	P_W01 zna podstawowe pojęcia z zakresu komunikacji społecznej		K_W28	
	P_W02 rozumie istotę metod: perswazji, manipulacji i perfidii oraz formy i techniki negatywnej komunikacji interpersonalnej		K_W28	
Umiejętności:	P_U01 ocenia skuteczność różnych technik komunikacji społecznej w sytuacjach życia codziennego,		K_U28	
	P_U02 wybiera optymalne sposoby - formy i techniki komunikacji interpersonalnej		K_U28	
Kompetencje społeczne:	P_K01 ma świadomość przestrzegania zasad komunikacji społecznej, jako gwarant prawidłowych relacji międzyludzkich		K_K04	
Treści programowe				
Komunikowanie społeczne, jako proces. Sposoby, formy i typy komunikowania społecznego. Tradycje w dziedzinie teorii komunikacji. Komunikacja językowa. Perswazja, manipulacja i perfidia w komunikacji społecznej. Formy i techniki negatywnej komunikacji interpersonalnej. Sztuka słuchania. Główne problemy komunikowania masowego. Stereotypy społeczne w komunikacji społecznej. Komunikowanie międzykulturowe. Komunikowanie w sytuacjach				

konfliktu, kryzysu i agresji. Emocje i stres w komunikacji społecznej. Obiektywne i subiektywne determinanty efektywnej komunikacji społecznej. Determinizm technologiczny.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Cialdini R., *Wywieranie wpływu na ludzi*, wyd. 6, GWP, Gdańsk 2015.
2. Dobek-Ostrowska B., *Podstawy komunikowania społecznego*, wyd. 2, Astrum, Wrocław 2007.

Uzupełniająca

1. Filipiak M., *Homo communicans. Wprowadzenie do teorii masowego komunikowania*, Wydawnictwo Uniwersytetu M. Curie-Skłodowskiej, Lublin 2005.
2. Jarco J., Lewandowska B., Stasiu J., *Socjologia i komunikacja społeczna. Wykłady*, Wydawnictwo Wyższej Szkoły Zarządzania, Wrocław 2000.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

wykłady - test, projekt – **P_W01; P-W02; P_U01; P_U02; P_K01**

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 30
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 10
Warsztaty	
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	mbabinska@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia Kierunek: Dietetyka Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu	
	Umiejętności interpersonalne I rok, semestr 1		D.MI.9.U.I.	
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim			
	Moduł Ogólnouczelniany General Subjects			
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim			
	Interpersonal Skills			
	Status przedmiotu		Język wykładowy	
	do wyboru		polski	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia			
Wymagania wstępne				
Podstawowe umiejętności interpersonalne.				
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS	
wykład: s.: 30, ns.: 15, praca własna/praca zdalna: s.: 15, ns.: 15			3	
Cele przedmiotu				
Nabycie podstawowych umiejętności miękkich, umiejętność współpracy w grupie.				
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
Wiedza:	P_W01 używa specjalistycznej terminologii;		K_W28	
	P_W02 opisuje różne przestrzenie komunikowania się;		K_W28	
	P_W03 charakteryzuje kultury komunikacyjne, wskazując na podobieństwa i różnice.		K_W28	
Umiejętności:	P_U01 wprowadza kulturę współistnienia i współdziałania w pracy grupowej;		K_U28	
	P_U02 rozpoznaje kultury komunikacyjne;		K_U28	
	P_U03 planuje działania, wykorzystujące umiejętności miękkie.		K_U28	
Kompetencje społeczne:	P_K01 ma przekonanie o potrzebie doskonalenia i samokształcenia;		K_K01	
	P_K02 świadomie wybiera typy zachowań w zależności od sytuacji.		K_K09	
Treści programowe				
Werbalne i niewerbalne wyrażanie uczuć i emocji. Rozpoznawanie blokad komunikacji. Komunikaty typu „ja” i „ty”. Aktywne i bierne słuchanie. Odzwierciedlanie i parafrazowanie. Informacje zwrotne. Komunikacja jedno, dwu i wielokierunkowa. Zniekształcenia komunikacji, zasady poprawnego komunikowania się. Wybiórcze postrzeganie w słuchaniu i odpowiadaniu. Mapa asertywności. Umiejętność odmawiania. Asertywne wyrażanie opinii.				
Zalecana literatura				
Podstawowa				

1. Hartley P., *Komunikacja w grupie*, Zys i S-ka, Poznań 2000.
2. Benedykt A., *Asertywność, jako proces skutecznej komunikacji*, Astrum, Wrocław 2013.
3. Retter H., *Komunikacja codzienna w pedagogice*, GWP, Gdańsk 2005.

Uzupełniająca

1. Chełpa S., Witkowski T., *Psychologia konfliktów*, wyd. 4, Wydawnictwo Bez Maski, Wrocław 2015.
2. Zubrzycka-Maciąg T., *Trening asertywności w kształceniu pedagogicznym*, WUMCS, Lublin 2011.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykłady - kolokwium pisemne – P_W01, P_W02, P_W03, P_U02, P_U03, projekt indywidualny i zespołowy – P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02

Nakład pracy studenta	Liczba godzin (stacjonarne/niestacjonarne)
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 30
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju/prezentacji, itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	mbabinska@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu
	Wychowanie fizyczne I rok I, semestr 1		D.MI.10.WF
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim		
	Moduł Ogólnouczelniany General Subjects		
Kierunek: Dietetyka	Nazwa przedmiotu w języku angielskim		
	Physical Education		
	Status przedmiotu		Język wykładowy
	obowiązkowy		polski
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
	Wymagania wstępne		
	Podstawowy poziom sprawności fizycznej, brak przeciwwskazań zdrowotnych do aktywnego uczestnictwa w programowych zajęciach wychowania fizycznego		
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS
Ćwiczenia: s.: 30			0
Cele przedmiotu			
Celem zajęć jest doskonalenie sprawności fizycznej. Rozwijanie umiejętności ruchowych i technicznych w formach aktywności fizycznej oraz kształtowanie i wyrabianie niezbędnych nawyków do systematycznej aktywności fizycznej.			
Zakładane efekty kształcenia			Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
Wiedza:	P_W01 opisuje zasady ćwiczeń fizycznych, kształtujących postawę ciała, wytrzymałość i siłę P_W02 charakteryzuje zasady zdrowego trybu życia i żywienia człowieka		K_W08
Umiejętności:	P_U01 kontroluje poziom własnej sprawności fizycznej, wykonując podstawowe testy sprawdziany; P_U02 wykonuje podstawowe elementy techniczne ćwiczeń indywidualnych i zespołowych P_U03 podejmuje działania prozdrowotne i edukacyjne, wykorzystując w praktyce wiedzę w zakresie różnych form aktywności ruchowej		K_U04
Kompetencje społeczne:	P_K01 współpracuje w zespole, stosując zasady „fair play” P_K02 kształtuje samodyscyplinę i samoocenę oraz poczucie odpowiedzialności za zdrowie i bezpieczeństwo własne i innych		K_K01 K_K04

Treści programowe	
Wzmacnianie grup mięśniowych. Praca nad siłą, wytrzymałością, szybkością, zwinnością, skocznością i gibkością organizmu. Podniesienie ogólnej sprawności motorycznej. Utrwalenie zdrowych wzorców zachowań, dbałości o własny organizm i sprawność. Zapoznanie z nowoczesnymi formami ruchu – fitness, siłownia.	
Zalecana literatura	
Podstawowa	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Drabik J., Aktywność fizyczna w treningu zdrowotnym osób dorosłych, Gdańsk 1996. 2. Huciński T., Metodyka nauczania i doskonalenia postaw, Wrocław 2006. 3. Jasiak H., Tajemnice ciała, Warszawa 1991. 	
Uzupełniająca	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Osiński W., Zarys teorii wychowania fizycznego, Wydawnictwo AWF Poznań, 2002. 2. Pokora T., Gimnastyka korekcyjno-kompensacyjna, Wydawnictwo PWSZ Wałbrzych, 2002. 	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Ćwiczenia – praca indywidualna, praca w grupach, ćwiczenia praktyczne, testy czynnościowe kontrolujące postępy w zajęciach – P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02.	
Nakład pracy studenta	Liczba godzin (stacjonarne)
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	-
Przygotowanie projektu/eseju/prezentacji, itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	-
inne	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	40
Liczba punktów ECTS	0
Kontakt	pwsz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Wychowanie fizyczne II I rok, semestr 2	D.MI.11.WF
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł Ogólnouczelniany General Subjects	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Physical Education	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Podstawowy poziom sprawności fizycznej, brak przeciwwskazań zdrowotnych do aktywnego uczestnictwa w programowych zajęciach wychowania fizycznego	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Ćwiczenia: s.: 30		0
Cele przedmiotu		
Celem zajęć jest doskonalenie sprawności fizycznej. Rozwijanie umiejętności ruchowych i technicznych w formach aktywności fizycznej oraz kształtowanie i wyrabianie niezbędnych nawyków do systematycznej aktywności fizycznej. Kształtowanie postaw wychowawczych i społecznych związanej z działalnością sportową. Promowanie aktywnego i zdrowego stylu życia oraz postaw prozdrowotnych.		
Zakładane efekty kształcenia		Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
Wiedza:	P_W01 opisuje różne formy ruchu i aktywnego wypoczynku w czasie wolnym; P_W02 charakteryzuje zasady zdrowego trybu życia i żywienia człowieka.	K_W08
Umiejętności:	P_U01 wprowadza zasady podtrzymywania pozytywnych postaw społecznych poprzez współzawodnictwo, rywalizację i odpowiedzialność; P_U02 wykonuje podstawowe elementy techniczne ćwiczeń indywidualnych i zespołowych; P_U03 podejmuje działania prozdrowotne i edukacyjne, wykorzystując w praktyce wiedzę w zakresie różnych form aktywności ruchowej.	K_U04
Kompetencje społeczne:	P_K01 współpracuje w zespole, stosując zasady „fair play”;	K_K01 K_K04

	<p>P_K02 kształtuje samodyscyplinę i samoocenę oraz poczucie odpowiedzialności za zdrowie i bezpieczeństwo własne i innych;</p> <p>P_K03 afirmuje zdrowy tryb życia.</p>	
Treści programowe		
<p>Aktywność ruchowa jako forma relaksu fizycznego i psychicznego. Promowanie pozytywnych postaw prozdrowotnych wpływających na sprawność funkcjonalną w dorosłym życiu człowieka. Praca nad siłą, wytrzymałością, szybkością, zwinnością, skocznością i gibkością organizmu. Podniesienie ogólnej sprawności motorycznej. Utrwalenie zdrowych wzorców zachowań, dbałości o własny organizm i sprawność. Zapoznanie z nowoczesnymi formami ruchu – fitness, siłownia.</p>		
Zalecana literatura		
<p>Podstawowa</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Drabik J., Aktywność fizyczna w treningu zdrowotnym osób dorosłych, Gdańsk 1996. 2. Huciński T., Metodyka nauczania i doskonalenia postaw, Wrocław 2006. 3. Jasiak H., Tajemnice ciała, Warszawa 1991. 		
<p>Uzupełniająca</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Osiński W., Zarys teorii wychowania fizycznego, Wydawnictwo AWF Poznań, 2002. 2. Pokora T., Gimnastyka korekcyjno-kompensacyjna, Wydawnictwo PWSZ Wałbrzych, 2002. 		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
<p>Ćwiczenia – praca indywidualna, praca w grupach, ćwiczenia praktyczne, testy czynnościowe kontrolujące postępy w zajęciach – P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02, P_K03.</p>		
Nakład pracy studenta	Liczba godzin (stacjonarne/niestacjonarne)	
Zajęcia dydaktyczne	30	
Przygotowanie się do zajęć	-	
Studiowanie literatury	-	
Przygotowanie projektu/eseju/prezentacji, itp.	-	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	-	
inne	10	
Łączny nakład pracy studenta w godz.	40	
Liczba punktów ECTS	0	
Kontakt	iz@pwsz.com.pl	

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Organizacja i zarządzanie gabinetem dietetycznym III rok, semestr 5	D.MI.12.Z.G.D.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł Ogólnouczelniany General Subjects	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Diet room Management	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	do wyboru	polski/angielski
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Podstawowa wiedza z zakresu nauk ekonomicznych, świadomość ważności marketingu w działalności gospodarczej	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
wykład: s.: 15, ns.: 12; praca własna/praca zdalna: s.: 15, ns.: 15		1
Cele przedmiotu		
1. Praktyczne zastosowanie umiejętności interpersonalnych na rynku usług dietetycznych. 2. Nabycie wiedzy niezbędnej dla prawidłowego stosowania marketingu bezpośredniego na przykładzie gabinetu dietetycznego. 3. Rozwinięcie umiejętności komunikacji niewerbalnej. 4. Zapoznanie z najnowszymi możliwościami reklamy i promocji gabinetu dietetycznego		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	K_W01 Zna prawno-ekonomiczne podstawy działalności gospodarczej, zwłaszcza uzdrowskiej, zasady: etyki zawodowej, komunikacji społecznej, bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	K_W27
	K_W02 Zna i rozumie zasady organizacji i zarządzania laboratorium/gabinetem dietetycznym	K_W27

Umiejętności:	<p>K_U01 Czyta krytycznie i ze zrozumieniem literaturę fachową w języku polskim i angielskim (na poziomie B2), wykorzystując różne źródła informacji, w tym elektroniczne do ustnych i pisemnych opracowań</p> <p>K_U02 Prowadzi działalność gospodarczą stosując zasady etyki zawodowej, techniki informatyczne, komunikacyjne, statystyczne, przepisy prawne, finansowe, ekonomiczne oraz przepisy określające wymagania sanitarnohigieniczne i zdrowotne, zasady BHP i ergonomii, z uwzględnieniem specyfiki miejscowości uzdrowiskowych</p> <p>K_U03 Wykorzystuje informacje o nowościach i trendach rozwojowych w dietetyce i wskazuje ewentualne obszary wymagające modyfikacji w przyszłym działaniu</p>	<p>K_U24, KU_25</p> <p>K_U28</p> <p>K_U22</p>
Kompetencje społeczne:	<p>K_K01 Ma świadomość poziomu swojej wiedzy i umiejętności, rozumie potrzebę ciągłego doskonalenia się zawodowego i interdyscyplinarnego rozwoju osobistego</p> <p>K_K02 Ma przekonanie o sensie, wartości i potrzebie podejmowania działań promujących aktywny styl życia służących poprawie wyglądu, zdrowia i dobrego samopoczucia, zarówno fizycznego jak i psychicznego</p>	<p>K_K02</p> <p>K_K04</p>
Treści programowe		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Metody formułowania pytań w zależności od subpopulacji klientów. Sposoby i kierunki argumentowania. 2. Trudności językowe podczas komunikacji na drodze klient-kosmetolog. techniki słuchania i rozpoznawania komunikatów werbalnych. słuchanie taktyczne – najczęściej popełniane błędy. bariery komunikacyjne – metody ich przewyższania. 3. Komunikacja masowa na rynku usług dietetycznych. cele komunikacji marketingowej. Rodzaje i działanie reklamy w zależności od zastosowania i czasu emisji. 3. Marketing bezpośredni i na podstawie baz danych klientów. sprzedaż osobista a marketing interaktywny. Internet alternatywą dla poczty pantoflowej. 4. 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). 5. Zarządzanie logistyką i zakupami. 6. Zarządzanie zasobami ludzkimi (istota zarządzania zasobami ludzkimi, planowanie zasobów ludzkich, rekrutacja). 		
Zalecana literatura		
<p>Podstawowa</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Griffin R.W., <i>Podstawy zarządzania organizacjami</i>, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2018. 		

2. Koźmiński A.K., Piotrowski W. (red.), *Zarządzanie. Teoria i praktyka*, wyd. 5 zm., Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2013.
3. Hollins B., Shinkins S., *Zarządzanie usługami. Projektowanie i wdrażanie*, PWE, Warszawa 2009.
4. Michalski E., *Marketing. Podręcznik akademicki*, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2017.
5. Rogoziński K., Panasiuk A., *Zarządzanie organizacjami usługowymi*, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Poznań 2010.

Uzupełniająca

1. Stoner J.A.F., Freeman R.E., Gilbert D., *Kierowanie*, wyd. 2, PWE, Warszawa 2011.
2. Niedzielski P., Downar W. (red.), *Zarządzanie i ekonomika usług*, Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Szczecińskiego, Szczecin 2010.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Zaliczenie – Test w formie zamkniętej i pytań półotwartych (zaliczenie na ocenę dst 50% możliwych do uzyskania punktów - **P_W01-P_W02, P_U01-P_U04; P_K01-P_K02**)

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 27
Przygotowanie się do zajęć	s.: 2, ns.: 3
Studiowanie literatury	s.: 3, ns.: 5
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 5
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 40, ns.: 40
Liczba punktów ECTS	1
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu
	Etyka zawodu dietetyka III rok, semestr 5		D.MI.12.Z.E.Z.D.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim		
	Moduł Ogólnouczelniany General Subjects		
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim		
	The ethics of dietetician		
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu		Język wykładowy
	do wyboru		polski/angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
	Wymagania wstępne		
brak			
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS
Wykład: s.: 15, ns.: 12; praca własna/praca zdalna: s.: 15, ns.: 15			1
Cele przedmiotu			
Zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami etyki filozoficznej oraz z zagadnieniami etyki zawodowej; ze szczególnym uwzględnieniem norm poszanowania własności intelektualnej.			
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	K_W01 Zna i rozumie podstawowe zagadnienia etyki filozoficznej, etyki zawodu dietetyka oraz normy etyki zawodowej ze szczególnym uwzględnieniem poszanowania własności intelektualnej.		K_W20
	K_W02 zna etyczne normy postępowania w pracy zawodowej		K_W20
Umiejętności:	K_U01 Potrafi, wykorzystując podstawowe ujęcia teoretyczne i korzystając z różnorodnych źródeł, samodzielnie przygotować typową, opartą na merytorycznej argumentacji wypowiedź ustną i pracę pisemną dotyczącą kwestii etycznych.		K_U12
	K_U02 umie odnieść ogólną wiedzę z zakresu etyki do problematyki moralności podejmowanej w dyskusjach.		K_U12
Kompetencje społeczne:	K_K01 Prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka, charakteryzując się przy tym wrażliwością etyczną, empatią, otwartością,		K_K10

	refleksyjnością oraz postawą prospołeczną i poczuciem odpowiedzialności K_K02 Dostrzega i prawidłowo rozstrzyga dylematy etyczne związane z wykonywaniem zawodu, ma świadomość znaczenia profesjonalizmu, refleksji na tematy etyczne i przestrzegania zasad etyki zawodowej,	K_K10
Treści programowe		
Etyka a moralność. Metaetyka, etyka normatywna i opisowa. Deontologia a aksjologia. Etyka ogólna a etyki zawodowe. Problem kodyfikacji norm etyki zawodowej. Zarys głównych nurtów i koncepcji etycznych – starożytność, średniowiecze, nowożytność współczesność. Wybrane problemy współczesnej etyki środowiskowej. Etyka zawodowa – wymagania stawiane dietetykowi we współczesnej szkole. Kodeks etyczny dietetyka.		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
<ol style="list-style-type: none"> 1. MacIntyre A., <i>Krótką historia etyki</i>, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2013. 2. Burkiewicz Ł., Kucharski J. (red.), <i>Etyka w organizacji</i>, Akademia Ignatianum, Kraków 2016. 3. Styczeń T., Marecki J., <i>ABC etyki</i>, Wydawnictwo KUL, Lublin 2005. 4. Klimek J., <i>Etyka biznesu</i>, Difin, Warszawa 2014. 		
Uzupełniająca		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Hartman J., Woleński J., <i>Wiedza o etyce</i>, wyd. 2 uzupeł., Wydawnictwo Szkolne PWN, Warszawa 2009. 2. Sarapata A., <i>Etyka zawodowa</i>, Książka i Wiedza, Warszawa 1980. 		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Zaliczenie – Test w formie zamkniętej i pytań półotwartych (zaliczenie na ocenę dst 50% możliwych do uzyskania punktów, - P_W01-P_W02, P_U01-P_U04; P_K01-P_K02		
Nakład pracy studenta	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 27	
Przygotowanie się do zajęć	s.: 2, ns.: 3	
Studiowanie literatury	s.: 3, ns.: 5	
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 5	
Inne	-	
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 40, ns.: 40	
Liczba punktów ECTS	1	
Kontakt	iz@pwsz.com.pl	

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia I rok, semestr 1	D.MI.13.PiE.O.Z.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany General Subjects	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Law and economics in Public Healthcare	
Poziom studiów: studia Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykłady: s.: 30, ns.: 15		2
Cele przedmiotu		
W wyniku realizacji przedmiotu student uzyska wiedzę z zakresu podstaw ekonomiki zdrowia, analiz ekonomicznych w ochronie zdrowia. Student pozna sposoby finansowania opieki zdrowotnej i metody płatności za wykonane świadczenia zdrowotne oraz nabędzie umiejętność stosowania analizy ekonomicznej w ochronie zdrowia oraz pozyskanie kompetencji rozwiązywania problemów i podejmowania odpowiedzialnych decyzji w sektorze ochrony zdrowia		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 Zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.	K_W21 K_W22 K_W21
	P_W02 zna podstawowe regulacje prawne z zakresu ubezpieczeń zdrowotnych obowiązujące w Rzeczypospolitej Polskiej i innych państwach członkowskich Unii Europejskiej oraz wybrane trendy w polityce ochrony zdrowia w Rzeczypospolitej Polskiej i innych państwach członkowskich Unii Europejskiej	
	P_W03 zna prawa człowieka, prawa dziecka i prawa pacjenta	
Umiejętności:	P_U01 Potrafi w podstawowym zakresie posługiwać się systemami normatywnymi oraz wybranymi normami i regułami (prawnymi, zawodowymi, moralnymi) w celu rozwiązania konkretnego zadania z zakresu ochrony.	K_U27
		K_U25

	P_U02 Umie wyrazić swoją wiedzę pisemnie i ustnie (m.in. poprzez przeprowadzenie prezentacji) na poziomie akademickim.	
Kompetencje społeczne:	P_K01 kieruje się dobrem pacjenta, szanuje godność i autonomię osób powierzonych opiece, okazuje zrozumienie dla różnic światopoglądowych i kulturowych oraz empatię w relacji z pacjentem i jego rodziną P_K02 dostrzega i rozpoznaje własne ograniczenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonuje samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych	K_K04 K_K02
Treści programowe		
<p>Ekonomika zdrowia – podstawowe definicje, zakres przedmiotu i jego znaczenie. . Struktura finansowania ochrony zdrowia. Podmioty w opiece zdrowotnej i możliwe relacje między nimi. Źródła finansowania ochrony zdrowia. Koszty w opiece zdrowotnej. Analizy ekonomiczne w ochronie zdrowia. System ochrony zdrowia w Polsce i na świecie. Uczestnicy systemu opieki zdrowotnej - podstawowe zadania i funkcje w ujęciu ekonomicznym. Mierniki zdrowia. Planowanie budżetu programu polityki zdrowotnej finansowanego ze środków publicznych. Analiza efektywności kosztów.</p>		
Zalecana literatura		
Podstawowa: <ol style="list-style-type: none"> 1. Getzen T. Ekonomia zdrowia. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2000 2. Morris S., Devlin 2. N., Parkin D., Ekonomia w ochronie zdrowia, Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa 2011 		
Uzupełniająca: <ol style="list-style-type: none"> 1. Suchecka J (red.): Finansowanie ochrony zdrowia, Wybrane zagadnienia. ABC, Warszawa, 2011 		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Wykłady: zaliczenie z oceną na podstawie kolokwium końcowego oraz aktywności na zajęciach - P_W01, P_W02, P_W03, P_W04, P_W05, P_U01 Ćwiczenia: zaliczenie z oceną na podstawie kolokwium częściowych, obecności na zajęciach - P_W01, P_W02, P_W03, P_W04, P_W05, P_U01, P_K01, P_K02 Samokształcenie: zaliczenie na ocenę na podstawie przygotowanej prezentacji P_W01, P_W02, P_W03, P_W04, P_W05, P_U01		
Nakład pracy studenta	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	s.:30; ns.: 15	
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10; ns.: 15	
Studiowanie literatury	s.: 5; ns.:10	
Przygotowanie projektu/eseju itp.	s.: 5; ns.: 5	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 10; ns.:15	
Inne	-	
Liczba godzin razem:	s.: 60; n.: 60	
Liczba punktów ECTS	2	
Kontakt	iz@pwsz.com.pl	

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia Kierunek: Dietetyka Poziom studiów: studia pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Prawo medyczne I rok, semestr 1	D.MI.13.P.M.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany General Subjects	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Medical law	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Znajomość podstawowych pojęć z zakresu funkcjonowania państwa i prawa, systemu opieki zdrowotnej, zawodów medycznych i ochrony praw pacjenta	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykłady: s.: 30, ns.: 15		2
Cele przedmiotu		
Poznanie regulacji prawa medycznego		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna podstawowe pojęcia z zakresu prawa i rolę prawa w życiu społeczeństwa, ze szczególnym uwzględnieniem praw człowieka i prawa pracy	K_W21
	P_W02 zna podstawowe regulacje prawne z zakresu ubezpieczeń zdrowotnych obowiązujące w Rzeczypospolitej Polskiej i innych państwach członkowskich Unii Europejskiej oraz wybrane trendy w polityce ochrony zdrowia w Rzeczypospolitej Polskiej i innych państwach członkowskich Unii Europejskiej	K_W22
	P_W03 zna podstawy prawne wykonywania zawodu dietetyka	K_W20
	P_W04 zna zasady odpowiedzialności karnej, cywilnej, pracowniczej i zawodowej związanej z wykonywaniem zawodu pielęgniarki	K_W21
	P_W05 zna prawa człowieka, prawa dziecka i prawa pacjenta	
Umiejętności:	P_U01 umie stosować przepisy prawa dotyczące praktyki zawodowej dietetyka	K_U27
		K_U27

	P_U02 potrafi posługiwać się terminologią z zakresu prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia	
Kompetencje społeczne:	P_K01 kieruje się dobrem pacjenta, szanuje godność i autonomię osób powierzonych opiece, okazuje zrozumienie dla różnic światopoglądowych i kulturowych oraz empatię w relacji z pacjentem i jego rodziną	K_K04
	P_K02 dostrzega i rozpoznaje własne ograniczenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonuje samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych	K_K02
Treści programowe		
Wykłady: <ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawowe pojęcia z zakresu prawa, system prawa, struktura aktów prawnych, wykładnia prawa 2. Wybrane zagadnienia z zakresu prawa wspólnotowego 3. Elementy prawa cywilnego – podstawowe definicje 4. Podstawowe pojęcia z zakresu administracji publicznej 5. Prawo wykonywania zawodów medycznych 6. Forma prawna wykonywania zawodu pielęgniarki 7. Kodeks Etyki Zawodowej Pielęgniarki i Położnej Rzeczypospolitej Polskiej 8. Tworzenie, prowadzenie, przechowywanie i udostępnianie dokumentacji medycznej Ćwiczenia: <ol style="list-style-type: none"> 1. Systematyka i struktura prawa 2. Źródła prawa wspólnotowego 3. Prawa człowieka według konwencji międzynarodowych 4. Odpowiedzialność w zawodach medycznych 5. Zasady finansowania świadczeń opieki zdrowotnej ze środków publicznych 6. Karta Praw Pacjenta 7. Karta Praw Człowieka 8. Karta Praw Dziecka Samokształcenie: <ol style="list-style-type: none"> 1. Kształcenie o doskonalenie zawodowe pielęgniarek w Polsce 2. Podstawy prawne wykonywania zawodów medycznych – procedura prawna uzyskiwania prawa wykonywania zawodu 		
Zalecana literatura		
Podstawowa: <ol style="list-style-type: none"> 1. Kubiak R., Prawo medyczne, C.H. Beck, Warszawa 2014 2. Paszkowska M., System ubezpieczenia zdrowotnego w Polsce, Difin, Warszawa 2015 		
Uzupełniająca: <ol style="list-style-type: none"> 1. Ustawa z dnia 22 lipca 2014 r. o zmianie ustawy o zawodzie pielęgniarki i położnej (Dz.U. 2014, poz. 1136). 2. Ustawa z dnia 1 lipca 2011 r. o samorządzie pielęgniarek i położnych (Dz.U. 2011 r., nr 174, poz. 1038 z późn. zm.). 3. Ustawa z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej (Dz.U. 2011, nr 112, poz. 654 z późn. zm.). 		

4.Ustawa z dnia 27 kwietnia 2004 r. o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych (Dz.U. z 2004 r., nr 210, poz. 2135 z późn. zm.).

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykłady: zaliczenie z oceną na podstawie kolokwium końcowego oraz aktywności na zajęciach - **P_W01, P_W02, P_W03, P_W04, P_W05, P_U01**

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.:30; ns.: 15
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10; ns.: 15
Studiowanie literatury	s.: 5; ns.:10
Przygotowanie projektu/eseju itp.	s.: 5; ns.: 5
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 10; ns.:15
inne	-
Liczba godzin razem:	s.: 60; ns.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Zdrowie publiczne I rok, semestr 1	D.MI.14.Z.P.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany General Subjects	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Public Health	
Poziom studiów: studia Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
wykłady: s.: 30, ns.: 15; praca własna/praca zdalna: s.: 15, ns.: 15		2
Cele przedmiotu		
<p>Celem kształcenia jest przybliżenie koncepcji i zadań zdrowia publicznego oraz różnych aspektów definiowania zdrowia. Ukazanie czynników warunkujących stan zdrowia. Przedstawienie współczesnych zagrożeń zdrowia oraz organizacji systemu ochrony zdrowia w Polsce. Wykształcenie umiejętności projektowania pielęgniarskich działań prozdrowotnych w środowisku zamieszkania, edukacji i pracy. Zapoznanie z pojęciem jakości opieki zdrowotnej i pielęgowaniu oraz z kryteriami opieki zdrowotnej. Wykształcenie umiejętności przeprowadzenia oceny jakości opieki pielęgniarskiej dla potrzeb doskonalenia pielęgowania. Zapoznanie z definicją obciążenia pracą, chorobą zawodową i wypadkiem przy pracy. Wykształcenie umiejętności kontrolowania czynników obciążających w pracy pielęgniarki oraz sprzyjających występowaniu chorób zawodowych. Zapoznanie studenta z pojęciami: stanowisko pracy, odpowiedzialność, obowiązki, i uprawnienia, czas pracy, praca zmianowa, rozkład czasu pracy, standard opieki, procedura. Wykształcenie umiejętności różnicowania uprawnień, obowiązków zawodowych i powinności moralnych w zindywidualizowanej sytuacji podmiotu opieki.</p>		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
Wiedza:	P_W01 przedstawia zadania z zakresu zdrowia publicznego	K_W22
	P_W02 wskazuje kulturowe, społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia publicznego	K_W23
	P_W03 zna podstawowe pojęcia dotyczące zdrowia i choroby	
	P_W04 zna istotę profilaktyki i prewencji chorób	K_W22
	P_W05 omawia zasady funkcjonowania rynku usług medycznych w Rzeczypospolitej Polskiej i	

	wybranych państwach członkowskich Unii Europejskie	
Umiejętności:	<p>P_U01 ocenia światowe trendy dotyczące ochrony zdrowia w aspekcie najnowszych danych epidemiologicznych i demograficznych</p> <p>P_U02 potrafi analizować i oceniać funkcjonowanie różnych systemów opieki medycznej oraz identyfikować źródła ich finansowania</p> <p>P_U03 stosuje międzynarodowe klasyfikacje statystyczne, w tym chorób i problemów zdrowotnych (ICD-10), procedur medycznych (ICD-9) oraz funkcjonowania niepełnosprawności i zdrowia (ICF)</p>	<p>K_U12</p> <p>K_U12</p> <p>K_U21</p>
Kompetencje społeczne:	<p>P_K01 kieruje się dobrem pacjenta, szanuje godność i autonomię osób powierzonych opiece, okazuje zrozumienie dla różnic światopoglądowych i kulturowych oraz empatię w relacji z pacjentem i jego rodziną</p> <p>P_K02 dostrzega i rozpoznaje własne ograniczenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonuje samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych</p>	<p>K_K04</p> <p>K_K01</p>
Treści programowe		
<p>Wykłady: 1. Koncepcja zdrowia w medycynie i w naukach społecznych. 2. Zakres i zadania zdrowia publicznego oraz medycyny społecznej. 3. Założenia systemu ochrony zdrowia w Polsce 4. Polityka społeczna a polityka zdrowotna. 5. Rozwój polityki zdrowotnej Wspólnoty Europejskiej. 6. Międzynarodowa polityka zdrowotna światowej Organizacji Zdrowia (WHO). 7. Promocja zdrowia i profilaktyka: jej znaczenie dla współczesnej koncepcji zdrowia. 8. Współczesne strategie opieki zdrowotnej i programy zdrowotne w realizacji zdrowia. 9. Organizacja pielęgniarskiego stanowiska pracy oraz pracy własnej. Dokumentacja opieki pielęgniarskiej. 10. Obciążenia na pielęgniarskich stanowiskach pracy. Praca zmianowa. 11. Ergonomiczna analiza pracy na pielęgniarskich stanowiskach pracy. 12. Ocena jakości i standardy praktyki pielęgniarskiej.</p> <p>Ćwiczenia: 1. Typy uzależnień i ich wpływ na stan zdrowia. 2. Wpływ palenia tytoniu na zdrowie. 3. Choroby układu krążenia i ich profilaktyka. 4. Choroby nowotworowe i ich profilaktyka. 5. Zaburzenia zdrowia psychicznego i promocja zdrowia psychicznego. 6. Urazy, wypadki i zatrucia oraz ich profilaktyka. 7. Zagrożenia zdrowia rodziny. 8. Problemy zdrowotne i społeczne osób starszych. 10. Działania prewencyjne w opiece zdrowotnej. 11. Cele i zadania Narodowego Programu Zdrowia. 12. Krajowe Programy Profilaktyczne. 13. Geriatryczna opieka zdrowotna. 14. Zdrowie publiczne – udział społeczeństwa w jego koncepcji. Zagadnienia wprowadzające do przedmiotu zdrowie publiczne. Koncepcja Lalonda. Wielkie równanie Wildawskiego. 15. Czynniki determinujące korzystanie z opieki zdrowotnej.</p>		
Zalecana literatura		
Podstawowa:		

1. Kulik T.B., Latański M. (red.), Zdrowie publiczne – podręcznik dla studentów i absolwentów wydziałów pielęgniarstwa i nauki o zdrowiu akademii medycznych, Wydawnictwo Czelej, Lublin 2002.
2. Kulik T.B., Latański M., Zdrowie publiczne, PZWL, Warszawa 2015.
3. Zdrowie publiczne, red. A. Selińczak, Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2010.

Uzupełniająca:

1. Nosko J. (red.), Zdrowie publiczne w zmieniającej się Europie i Polsce, Instytut Medycyny Pracy im. prof. J. Nofera, Łódź 2004.
2. Leowski J., Polityka zdrowotna a zdrowie publiczne, Wydawnictwo CeDeWu, Warszawa 2009.
3. Felińczuk A., Fal A.M. (red.), Zdrowie publiczne, Akademia Medyczna im. Piastów Śląskich, Wrocław 2010.
4. Wojtczak A., Zdrowie publiczne, PZWL, Warszawa 2009.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykłady: zaliczenie wykładów na ocenę w formie pisemnej: test wielokrotnego wyboru: min. 60% poprawnych odpowiedzi = ocena pozytywna - **P_W01, P_W02, P_W03, P_W04, P_W05, P_W06, P_W07**; kolokwium w formie opisowej: 5 pytań otwartych - **P_W01, P_W02, P_W03, P_W04, P_W05, P_W06, P_W07**

Ćwiczenia: wykonanie projektu na wybrany temat związany z szeroko ujętą problematyką zdrowia publicznego (efekty z zakresu wiedzy w zależności od wyboru tematu projektu; - **P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02**

Kryteria oceny pracy pisemnej (projektu):

1. Wykazanie wiedzy i zrozumienia tematu.
2. Zgodność formułowanych wypowiedzi ze stanem aktualnej wiedzy pielęgniarstwa i innej.
3. Poprawność terminologiczna i językowa.
4. Logiczny układ treści.
5. Dobór literatury.

Każda z kategorii punktowana w skali 0p.-5p. Maksymalna ilość punktów do uzyskania: 25p.

Ocena projektu wystawiona według zasady:

60%-75% dostateczny

76%-80% plus dostateczny

81%-85% dobry

86%-90% plus dobry

91%-100% bardzo dobry

Samokształcenie: wykazanie się znajomością literatury przedmiotu, wykorzystywanej m.in. do przygotowania projektu i przygotowania się do zaliczenia (efekty z zakresu wiedzy w zależności od wyboru tematu projektu; (**P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02**))

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.:45; ns.: 30
Przygotowanie się do zajęć	s.: 2; ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 5; ns.:5
Przygotowanie projektu/eseju itp.	s.: 2; ns.: 5
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 6; ns.:5
inne	-
Liczba godzin razem:	s.: 60; n.: 60
Liczba punktów ECTS	2

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Ochrona własności intelektualnej z przysposobieniem bibliotecznym I rok, semestr 1	D.MI.15.O.W.I.iP.B.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł Ogólnouczelniany General Subjects	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Protection of Intellectual Property and the Adoption Library	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących	
	Wymagania wstępne	
	Brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: s.: 15, ns.: 12		2
Cele przedmiotu		
<p>Zdobycie umiejętności efektywnego korzystania z biblioteki oraz wyszukiwania i selekcji informacji naukowych, a także krytycznej oceny źródeł. Ogólne zapoznanie z pojęciami i podstawowymi instytucjami prawa autorskiego i prawa własności intelektualnej oraz ich zastosowaniem i ochroną, w szczególności w działalności organów administracji. Scharakteryzowanie głównych instytucji prawnych prawa autorskiego, praw pokrewnych i prawa własności przemysłowej. Przedstawienie wpływu innowacji i rozwoju techniki oraz środków komunikacji (np. internetu) na prawa własności intelektualnej oraz instrumenty ochrony tych praw. Zapoznanie studentów z zasadami odpowiedzialności związanej z naruszeniem praw własności intelektualnej, w tym z popełnieniem plagiatu.</p>		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 student potrafi określić podstawowe zasady korzystania z systemu biblioteczno-informacyjnego, wyszukiwania i selekcji informacji naukowej	K_W26
	P_W02 student zna podstawowe pojęcia prawa autorskiego i prawa własności przemysłowej	K_W26
	P_W03 rozróżnia różne modele ochrony praw własności intelektualnej, w tym modele ochrony własności przemysłowej oraz prawa autorskiego	K_W26
Umiejętności:	P_U01 posiada umiejętność pogłębiania wiedzy z zakresy prawa autorskiego w zakresie potrzebnym do wykonywania swojego zawodu	K_U12
		K_U12

	P_U02 posługuje się poznanymi pojęciami prawnymi do oceny stanów faktycznych związanych z wykorzystaniem prawa podczas pisania prac zaliczeniowych, dyplomowych oraz projektów	
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest świadomy znaczenia przestrzegania praw własności intelektualnej podczas studiów i w trakcie pracy zawodowej	K_K13
	P_K02 jest świadomy znaczenia pogłębiania wiedzy z zakresu prawa autorskiego i prawa własności przemysłowej podczas studiowania i pracy zawodowej	K_K13
Treści programowe		
Organizacja systemu biblioteczno-informacyjnego uczelni. Charakterystyka zbiorów. Charakterystyka i zasady korzystania z katalogów bibliotecznych oraz zbiorów i źródeł informacji. Pojęcie i historia własności intelektualnej. Prawa własności intelektualnej, jako dobra niematerialne. Prawo autorskie i jego przedmiot. Pojęcie utworu. Pojęcie plagiatu. Odpowiedzialność karna i cywilna z tytułu plagiatu. Odpowiedzialność dyscyplinarna studenta związana z popełnieniem plagiatu. 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. Pojęcie topografii układów scalonych. Pojęcie oznaczeń odróżniających. Znak towarowy: pojęcie, funkcje, prawo ochronne na znak towarowy. Oznaczenie geograficzne: pojęcie, funkcje, prawo z rejestracji na oznaczenie geograficzne. Utwory audiowizualne. Programy komputerowe. Prawna ochrona baz danych. Projekty racjonalizatorskie. Prawo do odmiany roślin. Ochrona know-how i tajemnice przedsiębiorstwa.		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
1. Stec P. (red.), <i>Ochrona własności intelektualnej</i> , Oficyna Wydawnicza Branta, Bydgoszcz – Opole – Gliwice 2011.		
2. Podrecki P., <i>Środki ochrony praw własności intelektualnej</i> , LexisNexis, Warszawa 2010.		
3. Sieńczyło-Chlabicz J. (red.), <i>Prawo własności intelektualnej</i> , Wolters Kluwer, Warszawa 2018.		
Uzupełniająca		
1. Barta J., Markiewicz R., <i>Prawo autorskie i prawa pokrewne</i> , wyd. 8, Wolters Kluwer, Warszawa 2019.		
2. Matlak A., <i>Prawo autorskie w społeczeństwie informacyjnym</i> , Zakamycze, Kraków 2004.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Zaliczenie (kolokwium pisemne) - P_W01, P_W02, P_W03; P_U01, P_U02, P_K01, P_K02.		
Nakład pracy studenta	Liczba godzin (stacjonarne/niestacjonarne)	
Zajęcia dydaktyczne	s.: 15, ns.: 12	
Przygotowanie się do zajęć	-	
Studiowanie literatury	s.: 15, ns.: 15	
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-	

Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 20, ns.: 23
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 50, ns.: 50
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

MODUŁ II – BIOLOGICZNE I BIOCHEMICZNE PODSTAWY ŻYWIENIA I DIETETYKI

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Psychologia ogólna I rok, semestr 1	D.M II.16.P.O
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia człowieka	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Psychology	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	obowiązkowy	Polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień prowadzącej/prowadzących zajęcia	naukowy osoby/osób
	Wymagania wstępne	
	Brak wymagań	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: s.: 30, ns.: 15		2
Cele przedmiotu		
Opisać zjawiska psychiczne i mechanizmy leżące u ich podstaw; wytłumaczyć i zilustrować przykładami jak inni ludzie oddziałują na myśli, uczucia i zachowania pojedynczego człowieka i jak ten człowiek oddziałuje na tych, z którymi się kontaktuje.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 student opisuje procesy emocjonalno-motywacyjne, strukturę i funkcje świadomości, inteligencję i osobowość, charakteryzuje stres	K_W28
	P_W02 objaśnia, jak sytuacja społeczna wpływa na zachowanie człowieka; tłumaczy, co wpływa na nasze oceny innych	K_W28
Umiejętności:	P_U01 analizuje, co sprawia, że zachowujemy się tak, jak się zachowujemy; dobiera strategie radzenia sobie ze stresem;	K_U28
	P_U02 wyjaśnia, w jaki sposób jedni ludzie wpływają na innych lub inni im ulegają; prezentuje, w jaki sposób konstruujemy nasze subiektywne interpretacje cech i postępowania innych ludzi i naszych relacji z nimi.	K_U28
Kompetencje społeczne:	P_K01 jest świadomy, że rozwój osobowości i doskonalenie zawodowe trwa przez całe życie;	K_K01
	P_K02 myśli i działa w sposób twórczy, krytyczny i przedsiębiorczy.	K_K12
Treści programowe		
Psychologia, jako nauka. Świadomość. Wpływ nieświadomości na życie świadome. Emocje. Osobowość. Inteligencja. Motywacja. Stres. Atrakcyjność fizyczna i interpersonalna. Techniki		

manipulacji. Zjawisko hiperuległości. Konformizm. Prawidłowości spostrzegania innych ludzi. Agresja.	
Zalecana literatura	
Podstawowa	
1. Wojciszke B., <i>Człowiek wśród ludzi</i> , wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe Scholar, Warszawa 2009.	
2. Zimbardo P., <i>Psychologia i życie</i> , wyd. 4, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.	
3. Wosińska W., <i>Psychologia życia społecznego</i> , GWP, Gdańsk 2004.	
Uzupełniająca	
1. Diener E., Biswas –Diener R., <i>Szczęście, Smak Słowa</i> , Sopot 2010.	
2. Kosslyn S., Rosenberg R., <i>Psychologia. Mózg – człowiek – świat</i> , Znak, Kraków 2006.	
3. Łukaszewski W., <i>Wielkie pytania psychologii</i> , wyd. 2, GWP, Sopot 2011.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Wykład – praca pisemna na ocenę P_W01, P_W02, P_U01, P_U02 P_K01, P_K02	
Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 15
Przygotowanie się do zajęć	-
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 15
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 15, ns.: 20
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 50, ns.: 50
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Anatomia człowieka I rok, semestr 1	D.MII.17.A.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki Biological and biochemical aspects of nutrition and dietetics.	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Anatomy	
Poziom studiów: studia Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Podstawowa wiedzy z zakresu anatomii człowieka na poziomie szkoły ponadgimnazjalnej z zakresu biologii, poziom rozszerzony.	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykłady: s.: 30; ns.: 24; ćwiczenia: s.: 30, ns.: 24		3
Cele przedmiotu		
Celem jest przekazanie studentom wiedzy o budowie ciała ludzkiego, wskazanie ważności nauki anatomii w odniesieniu do sytuacji praktycznych oraz wyrobienie umiejętności rozpoznawania zasadniczych struktur na fantomach i w atlasach, jak i w odniesieniu do topografii żywego człowieka.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 posługuje się mianownictwem anatomicznym	K_W01
	P_W02 omawia budowę ciała ludzkiego w podejściu topograficznym (kończyna górna i dolna, klatka piersiowa, brzuch, miednica, grzbiet, szyja, głowa) oraz czynnościowym (układ kostnowstawowy, układ mięśniowy, układ krążenia, układ oddechowy, układ pokarmowy, układ moczowy, układy płciowe, układ nerwowy i narządy zmysłów, powłoka wspólna)	K_W01, K_W02
Umiejętności:	P_U01 posługuje się w praktyce mianownictwem anatomicznym oraz wykorzystuje znajomość topografii narządów ciała ludzkiego;	K_U29
	P_U02 wykazuje różnice w budowie i charakteryzuje funkcje życiowe człowieka dorosłego i dziecka	K_U29

Kompetencje społeczne:	P_K01 systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności, dążąc do profesjonalizmu	K_K01, K_K11
Treści programowe		
<p>Wykłady: Ogólna budowa ciała. Kości i ich połączenia: ogólna budowa kości i ich rola biologiczna. Umiejętność nazwania i zlokalizowania poszczególnych kości szkieletu ludzkiego. Ogólna budowa mięśni i ich narządów pomocniczych. Układ mięśniowy człowieka. Budowa stawów i ich mechanika, ramienny, łokciowy, promieniowo-nadgarstkowy, biodrowy, kolanowy, stawy stopy. Układ nerwowy. Morfologia centralnego układu nerwowego. Układ naczyniowy. Serce. Krążenie małe. Tętnice krążenia dużego. Żyły. Krążenie płodowe. Szpik kostny. Śledziona. Układ oddechowy. Układ trawienny. Układ moczowy. Układ płciowy żeński, układ płciowy męski. Układ pokarmowy: części składowe. Budowa, położenie i czynność jelit: cienkiego i grubego Budowa, położenie i czynność dużych gruczołów trawiennych: wątroby i trzustki. Otrzewna jej znaczenie. Układ moczowy, budowa i położenie nerek.</p> <p>Ćwiczenia: Ciało człowieka i jego budowa. Topografia układu biernego ruchu. Układ czynny ruchu: ogólna budowa mięśni, znaczenie układu mięśniowego dla ustroju. Grupy czynnościowe mięśni w powiązaniu z poszczególnymi częściami ciała i stawami. Podział układu nerwowego. Ogólny podział mózgowia, ukształtowanie kory mózgowej, jądra podkorowe. Ośrodki pnia mózgu. Rdzeń kręgowy: budowa i ośrodki. Układ nerwowy obwodowy, nerwy czaszkowe i rdzeniowe. Układ nerwowy wegetatywny. Budowa serca, definicje tętnic i żył. Znajomość czynności zastawek serca, krążenie wieńcowe, układ przewodzący serca. Krwiobieg duży, krwiobieg płucny. Układ chłonny – węzły chłonne, duże naczynia chłonne. Budowa układu oddechowego, budowa płuc: płaty, segmenty, naczynia krwionośne, czynność. Opłucna i jej znaczenie. Jama nosowa, gardło i krtani. Nerka. Układ moczowy. Układ płciowy męski. Układ płciowy żeński. Dno miednicy. Przełyk, żołądek, ich budowa położenie i czynność. Budowa nefronu. Przebieg dróg moczowych.</p>		
Zalecana literatura		
<p>Podstawowa</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bochenek A., <i>Anatomia człowieka</i>. T. 1-5, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2009. 2. Gołąb B., <i>Podstawy anatomii człowieka. Podręcznik dla studentów</i>, wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014. 3. Michajlik A., Ramotowski W., <i>Anatomia i fizjologia człowieka</i>, wyd. 5, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016. 4. Maciejewski R., Torres K. (red.), <i>Anatomia czynnościowa</i>, Wydawnictwo Czelej, Lublin 2007. 5. Wojtowicz Z. (red.), <i>Podstawy anatomii człowieka</i>, wyd. 2 zm., Wydawnictwo Czelej, Lublin 2009. 		
<p>Uzupełniająca</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Drake R., Vogl A. W., Mitchell A. W., <i>Gray anatomia. Podręcznik dla studentów</i>. T 1-3, wyd. 2 pol., Edra Urban & Partner 2016. 2. Gielecki J., Ruszowski W., <i>Anatomia człowieka. Interaktywny egzamin testowy</i>, Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław 2011 (CD-ROM). 3. Aleksandrowicz R. (red.), <i>Wolfa-Heideggera atlas anatomii człowieka. Indeksy, słowniki: łacińsko-polsko-angielski, polsko-łacińsko-angielski, angielsko-łacińsko</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2003. 4. <i>Atlas of Human Anatomy</i>, www.anatomyatlases.org 		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		

Wykłady: egzamin w formie pisemnej: test wielokrotnego wyboru: min. 60% poprawnych odpowiedzi = ocena pozytywna - **P_W01, P_W02**

Ćwiczenia: kolokwium praktyczne (ćwiczenia na fantomach) - **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01**; kolokwium ustne z układu ruchu i pokrycia ciała, z użyciem szkieletu, schematów układu mięśniowego i modelu skóry, anatomia miękka - **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01**; kolokwium pisemne - test jednokrotnego wyboru: min. 60% odpowiedzi = ocena pozytywna - **P_W01, P_W02**

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 60, ns.: 48
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10, ns.: 12
Studiowanie literatury	s.: 10; ns.: 15
Przygotowanie się do zaliczenia i egzaminu	s.: 10, ns.: 15
Przygotowanie projektu/eseju/prezentacji, itp.	-
Inne	-
Liczba godzin razem:	s.: 90, ns.: 90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia Kierunek: Dietetyka Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu
	Fizjologia i patofizjologia I rok, semestr 2		D.MII.18. F.i.P.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim		
	Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki Biology and Human Ecology		
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim		
	Physiology and Pathophysiology		
	Status przedmiotu		Język wykładowy
	obowiązkowy		polski/angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
	Wymagania wstępne		
	Student posiada wiedzę z zakresu biologii szkoły średniej oraz z anatomii człowieka. Potrafi przeanalizować ryzyko wystąpienia zmian patologicznych pod wpływem działania różnych czynników środowiskowych. Potrafi współdziałać w grupie i prezentuje postawę prozdrowotną.		
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS
Wykład- s.: 30, ns.: 21; ćwiczenia – s.: 30, ns.: 21			3
Cele przedmiotu			
Zaznajomienie studentów z podstawowymi pojęciami, funkcjami i procesami z zakresu fizjologii i patofizjologii człowieka, metodami ich oceny oraz możliwościami modyfikacji.			
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna procesy fizjologiczne i patofizjologiczne zachodzące w organizmie człowieka		K_W03, K_W01
	P_W02 zna mechanizmy utrzymujące homeostazę ustroju i czynniki ją zaburzające		K_W01, K_W03, K_W13
	P_W03 zna metody kontroli procesów fizjologicznych i metody ochrony przed wpływem czynników patofizjologicznych na organizm człowieka		K_W01, K_W03
Umiejętności:	P_U01 potrafi współpracować ze specjalistami z dziedziny dermatologii oraz medycyny estetycznej		K_U02
	P_U02 przeprowadza odpowiednie testy umożliwiające ocenę wybranych procesów fizjologicznych		K_U06
	P_U03 potrafi posługiwać się technikami obserwacyjnymi i pomiarowymi w celu oceny stanu zdrowia		K_U09

Kompetencje społeczne:	P_K01 potrafi samodzielnie ocenić stan zdrowia pacjenta na podstawie przeprowadzonego wywiadu.	K_K10
	P_K02 rozumie potrzebę promowania działań promujących zdrowie i aktywny tryb życia	K_K10
Treści programowe		
Nerwowa regulacja funkcji fizjologicznych – adaptacja organizmu do środowiska zewnętrznego. Funkcje układu krążenia, oddechowego i wewnątrzwydzielniczego. Równowaga kwasowo-zasadowej i gospodarka wodno-elektrolitowa. Fizjologiczne przystosowanie do wysiłku. Testy czynnościowe. Wpływ środowiska na procesy fizjologiczne. Mechanizmy starzenia się. Patofizjologia układu krążenia, oddechowego i wewnątrzwydzielniczego. Wpływ czynników patologicznych na procesy fizjologiczne. Metody modyfikowania wpływu czynników patofizjologicznych na organizm człowieka.		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Jaskólski A., Jaskólska A., <i>Podstawy fizjologii wysiłku fizycznego z zarysem fizjologii człowieka</i>, wyd. 3, Wydawnictwo AWF, Wrocław, 2009. 2. Traczyk W. Z., <i>Fizjologia człowieka w zarysie</i>, wyd. 8, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017. 3. Górski J., <i>Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego</i>, wyd. 2, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019. 4. Michajlik A., Ramotowski W., <i>Anatomia i fizjologia człowieka</i>, wyd. 5, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016. 5. Maśliński M., Ryżewski J.(red.), <i>Patofizjologia</i>, T. 1-2, wyd. 4, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014. 		
Uzupełniająca		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Borodulin -Nadzieja L. (red.), <i>Fizjologia człowieka</i>, Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław 2011. 2. Damjanov I., <i>Patofizjologia</i>, Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2010. 3. Monteiro-Riviere, HV DeBuys, LC Walker, Y Wang, M Levine; <i>DermatolSurg</i>, 27(2), Feb 2001, 137-142. Oxidants and Antioxidants in Cutaneous Biology, J Thiele and P Elsner (eds); <i>Current Problems in Dermatology</i>, G Burg (ed), Vol. 29, 4. Karger: Basel, London, NY, 2001. <i>The Biology of the Skin</i>, RK ? 		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Wykład: pisemne kolokwium (pytania otwarte) - P_W01, P_W02, P_W03 Ćwiczenia: odpowiedź ustna, prezentacja P_U01-P-U03; K_K01-K_K02		
Nakład pracy studenta	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	s.: 60, ns.: 42	
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10, ns.: 18	
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 10	
Przygotowanie projektu/eseju itp.	s.: 5, ns.: 10	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 10, ns.: 10	
Inne	-	
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 90, ns.: 90	
Liczba punktów ECTS	3	
Kontakt	iz@pwsz.com.pl	

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Parazytologia II rok, semestr 2	D.MII.19. P.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki Biology and Human Ecology	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Parazytology	
Poziom studiów: studia Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykłady: s.: 15, ns.: 12		2
Cele przedmiotu		
Zapoznanie z ogólną charakterystyką bakterii, wirusów, grzybów i pasożytów czynników etiologicznych chorób człowieka; poznanie zasad postępowania wobec pacjenta z zakażeniem bakteryjnym, wirusowym, grzybiczym i zarażeniem pasożytniczym w zakresie planowania działań przeciw epidemiologicznych oraz edukacyjnych w wybranych zakażeniach i zarażeniach.		
Zakładane efekty kształcenia		Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
Wiedza:	P_W01 zna klasyfikację drobnoustrojów z uwzględnieniem mikroorganizmów chorobotwórczych i obecnych w mikrobiocie fizjologicznej człowieka	K_W01 K_W03
	P_W02 zna podstawowe pojęcia z zakresu mikrobiologii i parazytologii oraz metody stosowane w diagnostyce mikrobiologicznej	K_W13
Umiejętności:	P_U01 rozpoznaje najczęściej spotykane pasożyty człowieka na podstawie ich budowy, cykli życiowych oraz wywoływanych przez nie objawów chorobowych	K_U04 K_U12
	P_U02 szacuje niebezpieczeństwo toksykologiczne w określonych grupach wiekowych oraz w różnych stanach klinicznych	
Kompetencje społeczne:	P_K01 dostrzega i rozpoznaje własne ograniczenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonuje samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych	K_K02

Treści programowe

Wykłady: 1. Podstawy mikrobiologii, wirusologii, bakteriologii i parazytologii. 2. Systematyka drobnoustrojów chorobotwórczych. 3. Elementy immunologii. 4. Uodpornienie czynne i bierne człowieka. 5. Mechanizm alergii i autoagresji. 6. Morfologia, anatomia, fizjologia drobnoustrojów chorobotwórczych dla człowieka: bakterie, wirusy, chlamydie, riketsje, mikoplazmy, grzyby, pasożyty. 7. Mikroflora ciała ludzkiego i otoczenia. 8. Zakażenia bakteryjne i wirusowe dróg oddechowych, przewodu pokarmowego, układu moczowo-płciowego, skóry i układu nerwowego. 9. Grzyby chorobotwórcze dla człowieka. 10. Diagnostyka mikrobiologiczna zakażeń grzybiczych. 11. Drobnoustroje wywołujące choroby odzwierzęce. Zakażenia szpitalne.

Ćwiczenia:

Przepisy BHP i organizacja pracy, wyposażenie laboratorium mikrobiologicznego; mikroskop mikroskopowanie; sporządzanie preparatów mikrobiologicznych; hodowle mikrobiologiczne: podstawowe typy podłoży i ich zastosowanie w badaniach mikrobiologicznych; wysiew materiału mikrobiologicznego na podłoża stałe, wpływ czynników fizycznych i chemicznych na wyizolowane drobnoustroje, sterylizacja i dezynfekcja.

Definicja pasożytnictwa i podstawowa terminologia parazytologiczna. Drogi i mechanizmy wnikania pasożyta do żywiciela. Wpływ zachowań człowieka na szerzenie się chorób pasożytniczych. Charakterystyka najczęstszych pasożytów i parazytoz układu pokarmowego, krwi, tkanek, narządów oraz skóry. Przegląd systematyczny pasożytów wewnętrznych i zewnętrznych człowieka (tasiemce, nicienie, przywry, pasożyty zewnętrzne), patogenеза, profilaktyka.

Samokształcenie: studiowanie literatury wykorzystywanej na ćwiczeniach i podczas przygotowywania eseju.

Zalecana literatura

Podstawowa:

Baumann-Popczyk A., Sadkowska-Todys M., Zieliński A., *Choroby zakaźne i pasożytnicze – epidemiologia i profilaktyka*, Wydawnictwo Alfa Medica Press, Bielsko-Biała 2014.

Dziubek Z., *Choroby zakaźne i pasożytnicze*, PZWL, Warszawa 2010.

Heczko P. B., *Mikrobiologia. Podręcznik dla pielęgniarek, położnych i ratowników medycznych*, PZWL, Warszawa 2006.

Kayser F. H., Zaremba M. L., Bienz K. A., *Mikrobiologia lekarska*, PZWL, Warszawa 2007.

Mrozek-Budzyń D., *Wakcynologia praktyczna*, Wydawnictwo Alfa Media Press, Bielsko-Biała 2015.

Uzupełniająca:

Ustawa o zapobieganiu i zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.

Baran W., Baranowska A., Batura-Garyel H., *Zarys mikologii dla pielęgniarek*, Wydawnictwo Czelej, Lublin 2005.

Cianciara J., Juszczyk J. (red.), *Choroby zakaźne i pasożytnicze*, Wydawnictwo Czelej, Lublin 2012.

Irving W., Boswell T., *Krótkie wykłady. Mikrobiologia medyczna*, PWN, Warszawa 2014.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykłady: zaliczenie z oceną; test jednokrotnego wyboru - P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_K01;

Ćwiczenia: zaliczenie z oceną na podstawie obecności na zajęciach, sporządzenia wymaganych sprawozdań z zajęć oraz zaliczenia dwóch kolokwium pisemnych (P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_K01.)

Samokształcenie: studiowanie literatury przedmiotowej (P_W01, P_W02, P_K01)	
Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Wykłady i ćwiczenia	
Zajęcia dydaktyczne	s.: 15 ns.: 12
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10; ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 10; ns.: 10
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 10; ns.: 9
Studiowanie literatury	s.: 5; ns.: 9
Inne	-
Liczba godzin razem:	s.: 50; ns.: 50
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu	
	Genetyka I rok, semestr 1		D.MII.20.G.	
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim			
	Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki Biology and Human Ecology			
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim			
	Biology and Genetics			
Poziom studiów: studia Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu		Język wykładowy	
	obowiązkowy		polski	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień prowadzącej/prowadzących zajęcia		naukowy	osoby/osób
	Wymagania wstępne			
Podstawowa wiedza z zakresu systematyki organizmów żywych, cytologii, genetyki, ekologii i ewolucjonizmu na poziomie szkoły ponadgimnazjalnej, poziom rozszerzony.				
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS	
Wykłady: s.: 15, ns.: 12; ćwiczenia: s.: 15, ns.: 12			2	
Cele przedmiotu				
Celem kształcenia jest przekazanie studentom wiedzy o strukturze i funkcjonowaniu świata organizmów żywych, miejscu człowieka w systemie organizmów żywych, podstawowych procesów ewolucyjnych zachodzących w naszym świecie oraz poznanie zasad funkcjonowania zmienności i systemów dziedziczenia cech, ze szczególnym uwzględnieniem szeroko pojętej genetyki człowieka.				
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
Wiedza:	P_W01 student zna cykl życia komórki i przebieg podziałów komórkowych		K_W04	
	P_W02 klasyfikuje organizmy żywe i zna główne trendy ewolucyjne w świecie organizmów żywych		K_W04	
	P_W03 charakteryzuje zmiany ewolucyjne, główne etapy ewolucji człowieka i jego ontogenezy		K_W01, KW_04	
	P_W04 zna organizację materiału genetycznego, procesy genetyki molekularnej, główne rodzaje dziedziczenia, podstawy i konsekwencje mutacji oraz choroby genetyczne człowieka		K_W04	
	P_W05 charakteryzuje współczesne metody badań w inżynierii genetycznej		K_W03	
Umiejętności:	P_U01 rozpoznaje etapy podziałów komórkowych i przedstawia schematy podziału dowolnej komórki w formie rysunku		K_U29	
			K_U29	

	P_U02 sporządza schemat translacji łańcucha polipeptydowego P_U03 rozwiązuje krzyżówki genetyczne z podstawowych rodzajów dziedziczenia	K_U29
Kompetencje społeczne:	P_K01 potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i organizować własną pracę	K_K07
Treści programowe		
Biogeneza, cykl komórkowy, podziały komórkowe, śmierć komórki, wirusy a organizmy żywe, podstawy klasyfikacji organizmów, podłoże zmian ewolucyjnych, dobór naturalny, dowody ewolucji, specjacja, koewolucja, człowiek na tle naczelnych, najbliżsi przodkowie człowieka, rozwój prenatalny i postnatalny, nośniki informacji genetycznej, budowa DNA i RNA, zasada komplementarności, organizacja materiału genetycznego w komórce, karyotyp człowieka, replikacja DNA, kod genetyczny, procesy transkrypcji i translacji, ekspresja genów, podstawowe pojęcia genetyczne, dziedziczenie mendlowskie, odstępstwa od praw Mendla, geny sprzężone z płcią i ze sobą, chromosomowo-genowa teoria dziedziczenia, zmienność, mutacje, choroby genetyczne człowieka, manipulacje materiałem genetycznym, klonowanie <i>in vivo</i> i <i>in vitro</i> , GMO, terapia genowa, klonowanie organizmów.		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
1. Węgleński P. (red.), <i>Genetyka molekularna</i> , wyd. 6, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2015. 2. Tobias E., Connor M., Ferguson-Smith M., <i>Genetyka medyczna</i> , wyd. 3, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014. 3. Sawicki W., Malejczyk J. <i>Histologia</i> , wyd. 6, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016.		
Uzupełniająca		
1. Bartel H., <i>Embriologia medyczna</i> , wyd. 5, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017. 2. Cichocki T., Litwin J., Mirecka J., <i>Kompendium histologii</i> , wyd. 4, Wydaw. UJ, Kraków 2009. 3. Bradley J., Johnson D., Pober B., <i>Genetyka medyczna</i> , Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Wykłady: test zamknięty (jedna odpowiedź prawidłowa), próg zdawalności 51% - P_W01, P_W02, P_W03, P_W04, P_W05 . Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę, wynikającą z sumy zdobytych punktów za wykonanie kart pracy, prezentacji multimedialna i kolokwium pisemnego - P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, K_K01		
Nakład pracy studenta	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 24	
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10, ns.: 16	
Studiowanie literatury	s.: 10, ns.: 10	
Przygotowanie się do zaliczenia i egzaminu	s.: 10, ns.: 10	
Inne	-	
Liczba godzin razem	s.: 60, ns.: 60	
Liczba punktów ECTS	2	

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Chemia ogólna I rok, semestr 1	D.M II.21.Ch.O
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki Biology and Human Ecology	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Chemistry	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	obowiązkowy	polski/angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień prowadzącej/prowadzących zajęcia	naukowy osoby/osób
	Wymagania wstępne	
	Wiedza z chemii na poziomie szkoły ponadgimnazjalnej	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład – s.: 30, ns.: 18; ćwiczenia s.: 30, ns.: 18		3
Cele przedmiotu		
Przekazanie wiedzy nt. budowy materii i rodzajów wiązań chemicznych. Wyjaśnienie znaczenia wielu metalicznych i niemetalicznych pierwiastków występujących w układach biologicznych. Zapoznanie z procesami chemicznymi takimi jak: hydroliza, utlenianie i redukcja, tworzenie i trwałość związków kompleksowych. Nabycie umiejętności posługiwania się podstawowym sprzętem laboratoryjnym.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 ma podstawową wiedzę z zakresu biologii, chemii, matematyki, fizyki i nauk pokrewnych dostosowaną do studiowanego kierunku studiów P_W02 Student posiada wiedzę w zakresie podstaw chemii ogólnej obejmującą: - podstawowe prawa chemiczne - typy i naturę reakcji chemicznych - budowę atomu i cząsteczki - prawidłowości reakcji w roztworach	K_W03 K_W03 K_W13
Umiejętności:	P_U01 student potrafi: wyjaśnić przebieg procesów chemicznych i zapisywać poznane reakcje chemiczne w postaci równań - przeprowadzać obliczenia chemiczne P_U02 posiada umiejętność dostrzegania zależności pomiędzy budową substancji a jej właściwościami fizycznymi i chemicznymi	K_U04 K_U04
Kompetencje społeczne:	P_K01 Student potrafi: - współpracować w grupie i angażować się w dyskusję także z	K_K09

	prowadzącym zajęcia i określić priorytety służące realizacji postawionego przed nim zadania	K_K12
Treści programowe		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawowe pojęcia chemii. Przedmiot chemii: zjawiska chemiczne i fizyczne, substancje proste i złożone, pierwiastki i związki chemiczne, mieszaniny fizyczne. 2. Atom, jako najmniejsza, chemicznie niepodzielna część pierwiastka: podstawowe składniki – jądro (protony i neutrony), elektrony. Względna masa atomowa. Nuklid, liczba atomowa i masowa, symbol nuklidu. Izotopy – średnia masa atomowa. 3. Częsteczka, jako najmniejsza część związku chemicznego: masa cząsteczkowa, prawo stałości składu. Mol, jako jednostka licznosci, liczba Avogadra. Masa molowa. Symbole i wzory chemiczne. Symbole pierwiastków, zasady pisowni. Wzory związków chemicznych: empiryczne, cząsteczkowe i strukturalne. Wzory jonów. Modele cząsteczek. Podstawowe prawa chemiczne (zachowania masy, stosunków stałych, stosunków wielokrotnych). Stechiometria. Budowa atomu. Dualizm korpuskularno-falowy (falowe i korpuskularne własności materii). Hipoteza Plancka, relacja de Broglie’a. Fotony i elektrony – cząstki czy fale? Opis materii za pomocą równania falowego. Falowy opis elektronu w atomie. Sens fizyczny funkcji falowej (część radialna i część kątowna). Warunki dla funkcji falowej. Atom wodoru. Kwantowy model atomu, zasada nieoznaczoności Heisenberga, równanie Schrödingera. Liczby kwantowe. Spin elektronowy. Sens liczb kwantowych. Pojęcie orbitalu, jego kształt i energia, zasada wypełniania orbitali. Zakaz Pauliego. Reguła Hunda. Powłoki, podpowłoki. Atom wieloelektronowy. Konfiguracje elektronowe atomów. 4. Układ okresowy pierwiastków. Budowa układu okresowego. Parametry atomowe pierwiastków. Okresowość właściwości fizycznych (promień atomowy, gęstość, potencjał jonizacji) i chemicznych pierwiastków. Powiązanie układu okresowego z kwantowym modelem budowy atomu. Konfiguracje elektronowe pierwiastków (blok s, p, d). Konfiguracja powłok walencyjnych. Podział pierwiastków ze względu na konfigurację elektronową. 5. Budowa cząsteczki. Mechanizm wiązania chemicznego. 6. Stany skupienia i stany materii. Stany skupienia a uporządkowanie. Fazy: gazowa, ciekła i stała oraz ich elementarne właściwości. 7. Stany materii w granicach gazowego stanu skupienia. Gaz doskonały i gazy rzeczywiste. Kinetyczna teoria gazów. Równanie stanu gazu doskonałego. Podstawowe cech stanu ciekłego. Drogi od stanu ciekłego do stanu stałego. Ciało stałe. Stan amorficzny i krystaliczny. Ciała izotropowe i anizotropowe. Symetria kryształów, sieć przestrzenna kryształów, komórka elementarna, typy sieci krystalicznych, wiązanie w sieci przestrzennej kryształów. 8. Reakcje chemiczne i elementy kinetyki chemicznej. Klasyfikacja reakcji chemicznych według: schematu reakcji, rodzaju reagentów, efektu energetycznego, składu fazowego reagentów, odwracalności reakcji, wymiany elektronów. Efekt energetyczny reakcji. Prawo Hessa. 9. Równowagi w roztworach elektrolitów. Definicja elektrolitu, stopień dysocjacji, podział na elektrolity mocne i słabe. 9. Reakcje jonów w roztworach (hydratacja – struktura kationów i anionów w roztworach wodnych). Entalpia rozpuszczania. Woda, jako słaby elektrolit. Autodysocjacja wody, iloczyn jonowy wody. Definicje kwasów i zasad według Arrheniusa, Broensteda i Lewisa. Reakcje zobojętniania – sole, wodorosole. Inne niż zobojętnianie metody otrzymywania soli. Skala pH. Chemiczne wskaźniki pH roztworu. Stała dysocjacji. Związek pomiędzy stałą 		

dysocjacji, stężeniem roztworu i stopniem dysocjacji. Prawo rozcieńczeń Ostwalda. Dysocjacja kwasów wielozasadowych. Dysocjacja słabych kwasów i zasad. Równowagi w wodnych roztworach słabych kwasów i zasad. Reguła przekory w dysocjacji słabych elektrolitów.

10. Reakcje utleniania i redukcji. Definicja stopnia utlenienia. Reakcje oksydacyjno-redukcyjne – utleniacz i reduktor. Utlenianie i redukcja, jako proces wymiany elektronów. Metale i jony metali, jako reduktory i utleniacze. Metody dobierania współczynników stechiometrycznych w reakcjach redoks. Uszeregowanie utleniaczy (jakościowo „szereg elektrochemiczny”). Roztworzenie metali w kwasach – metale szlachetne i nieszlachetne. Elektrochemia: potencjały utleniająco-redukujące, reakcje elektrochemiczne, ogniwa galwaniczne i elektrolityczne, szereg napięciowy metali, akumulatory, prawa elektrolizy Faraday’a. Korozja chemiczna i elektrochemiczna.
11. Cel i zadania chemii analitycznej. Teoretyczne podstawy chemii analitycznej. Podział reakcji analitycznych. Sztuczna systematyka analityczna substancji chemicznych. Systematyczny tok analizy kationów i anionów. Zastosowanie odczynników organicznych do analizy związków nieorganicznych. Wykorzystanie związków kompleksowych w chemii nieorganicznej. Maskowanie jonów przeszkadzających. Podział ilościowej analizy chemicznej. Dokładność i precyzja pomiarów. Błędy w analizie chemicznej i przyczyny ich powstawania. Zasady i technika analizy wagowej. Podstawowe czynności w analizie wagowej. Rozpuszczalność i fizyczna postać osadów. Zanieczyszczenie osadów analitycznych. Podstawy analizy objętościowej. Zasady i klasyfikacja metod analizy miareczkowej. Punkt równoważnikowy i punkt końcowy miareczkowania. Wskaźniki punktu równoważnikowego miareczkowania. Sposób obliczania wyników w analizie ilościowej.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Bielański A., *Podstawy chemii nieorganicznej*, t. 1-2, wyd. 6, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010.
2. Jones L., Atkins P., *Chemia ogólna*, T. 1-2, Wydawnictwo naukowe PWN, Warszawa 2009.
3. Minczewski J., Marczenko Z., *Chemia analityczna*, T. 1-2, wyd. 9,10, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2019.
4. Sienko M.J., Plane R.A., *Chemia – podstawy i zastosowania*, wyd. 6, WNT, Warszawa 2002.
5. Cox P.A., *Chemia nieorganiczna*, seria: Krótkie Wykłady, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.

Uzupełniająca

1. Cotton F.A., Wilkinson G., Gaus P.L., *Chemia nieorganiczna – podstawy*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2002.
2. Pajdowski L., *Chemia ogólna*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2002.
3. Sarbak Z., *Chemia nieorganiczna dla studiów licencjackich*, FOCHE, Rzeszów, 2009.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład – praca pisemna na ocenę - P_W01, P_W02, P_U01, P_U02 P_K01, P_K02

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 60, ns.: 36
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10, ns.: 14
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp.	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 10, ns.: 20

Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 90, ns.: 90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu	
	Chemia żywności I rok, semestr 1		D. MII.22.Z.B.C	
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim			
	Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki Biology and Human Ecology			
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim			
	Food Chemistry			
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu		Język wykładowy	
	obowiązkowy		polski	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia			
	Wymagania wstępne			
	Wiedza z zakresu chemii (głównie organicznej) i biologii na poziomie szkoły średniej.			
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS	
Wykład: s.: 15, ns.: 12; ćwiczenia - s.: 15, ns.: 12			2	
Cele przedmiotu				
Celem kształcenia jest osiągnięcie wiedzy pozwalającej na połączeniu właściwości chemicznych produktów diety z podstawowymi związkami chemicznymi wchodzącymi w skład organizmu człowieka oraz ich roli biologicznej.				
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
Wiedza:	P_W01 student zna struktury i funkcje biologiczne związków chemicznych wchodzących w skład organizmu człowieka: aminokwasy, węglowodany, kwasy nukleinowe i tłuszcze		K_W03 K_W05	
	P_W02 zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakres chemii żywności;		K_W13	
	P_W03 zna podstawowe zasady tworzenia oddziaływań w związkach chemicznych i wykorzystywanych w procesach biochemicznych			
Umiejętności:	P_U01 potrafi przygotować rozcieńczenia roztworów i obliczyć wartości końcowe roztworów		K_U04	
	P_U02 przewidzieć kierunek reakcji chemicznej i kierunek procesów biochemicznych		K_U04	
	P_U03 student potrafi odróżnić różne węglowodany i przeprowadzić reakcje chemiczne dla grup funkcyjnych		K_U04	
	P_U04 student umie posługiwać się podstawowymi technikami laboratoryjnymi, takimi jak spektrofotometria, elektroforeza		K_U04	

	bibułowa, technikami do izolacji związków np. kwasów nukleinowych z produktów spożywczych	
Kompetencje społeczne:	P_K01 Student potrafi współpracować w grupie i angażować się w dyskusję także z prowadzącym zajęcia i określić priorytety służące realizacji postawionego przed nim zadania	K_K09 K_K10
Treści programowe		
<p>Woda i jej właściwości. Gospodarka wodno-elektrolitowa organizmu. Roztwory koloidowe. Micele i liposomy. Woda w żywności. Woda pitna i ścieki. Podstawowe normy żywieniowe – zasady postępowania w chorobach metabolicznych. Żywnienie w chorobach wynikających z niedoboru wybranych składników pokarmowych. Choroby spowodowane brakiem lub nadmiarem podstawowych składników mineralnych – analiza parametrów. Podstawowe pojęcia w chemii organicznej: izomeria, konfiguracja, konformacja; wolne rodniki, karbokationy i karboaniony. Węglowodory i ich pochodne (alkohole, fenole, aldehydy, ketony, kwasy, aminy, kwasy organiczne). Związki siarki, związki heterocykliczne i wielofunkcyjne. Typy reakcji w chemii organicznej: substytucja rodnikowa, nukleofilowa i elektrofilowa; reakcje addycji. Lipidy i błony biologiczne; płynność błon; transportery błonowe. Steroidy. Cukry proste i złożone. Heteroglikany. Grupy krwi. – znaczenie węglowodanów w diecie. Nukleotydy – budowa, dieta „młodości”. Aminokwasy i peptydy – znaczenie aminokwasów w budowaniu składników w przemianach metabolicznych. Chemiczne dodatki do żywności. Barwniki i substancje zapachowe. Reakcje chemiczne przebiegające podczas przechowywania i przetwórstwa. Skażenie żywności. Charakterystyczne właściwości chemiczne grup funkcyjnych związków organicznych. Wykrywanie cukrów, aminokwasów i peptydów. Analiza przebiegu reakcji chemicznej; biokatalizatory. Analiza spektropolarymetryczna, spektrofotometryczna i spektrofluorymetryczna cukrów, nukleotydów, aminokwasów, peptydów i pochodnych hemu. Chromatografia bibułowa i kolumnowa mieszanin. Zasady pobierania próbek żywności do analiz; mineralizacja i ekstrakcja próbek pochodzenia naturalnego.</p>		
Zalecana literatura		
<p>Podstawowa</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kędryna T., <i>Chemia ogólna z elementami biochemii</i>, wyd. 3, Wydawnictwo ZamKor, Kraków 2013. 2. Hart H. (i in.), <i>Chemia organiczna</i>, wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008. 3. Gawęcki J. (red.), <i>Żywnienie człowieka. T.1. Podstawy nauki o żywieniu</i>, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 4. Sikorski Z., Staroszczyk H. (red.), <i>Chemia żywności</i>, T.1-2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2019. 5. Mastalerz P., <i>Chemia organiczna</i>, Wydawnictwo Chemiczne, Wrocław 2016. 6. Bronkowska M. (red.), <i>Wybrane zagadnienia z zakresu toksykologii żywności oraz wpływu pokarmu na farmakoterapię</i>, MedPharm, Wrocław 2016. 		
<p>Uzupełniająca</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ciborowska H., Rudnicka A., <i>Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka</i>, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018. 		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Ćwiczenia: kolokwia pisemne- P_W01, P_W02,		

Wykład: zaliczenie na ocenę na podstawie testu końcowego **P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01, P_K02**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 24
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 5, ns.: 6
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 10, ns.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Związki biologicznie czynne w żywności II rok, semestr 4	D. MII.23.Z.B.C
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki Biology and Human Ecology	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Biologically active substances in food	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	obowiązkowy	polski/angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Wiedza z zakresu chemii (głównie organicznej) i biologii na poziomie szkoły średniej.	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: s.: 30, ns.: 18; ćwiczenia: s.: 30, ns.: 18		3
Cele przedmiotu		
Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów ze związkami biologicznie czynnymi występującymi w żywności, ziołach, suplementach diety i środkach specjalnego przeznaczenia żywieniowego, zaliczanymi do wtórnych metabolitów roślinnych.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 Zna grupy związków biologicznie czynnych oraz indywidualne składniki występujące w roślinach spożywczych, przyprawowych oraz wykorzystywanych do produkcji suplementów diety lub środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego; P_W02 zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu chemii żywności; P_W03 Zna i rozumie podstawy farmakologii i farmakoterapii wybranych substancji pochodzenia roślinnego oraz ich interakcji z lekami;	K_W03 K_W05 K_W05 K_W13 K_W12
Umiejętności:	P_U01 Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców roślinnych do przygotowania potraw stosowanych w dietoterapii oraz wskazać odpowiednie techniki ich sporządzania; P_U02 potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjentów	K_U15 K_U01

Kompetencje społeczne:	P_K01 ma potrzebę ciągłego poszerzania i aktualizowania zdobytej wiedzy	K_K01 K_K11
Treści programowe		
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; Rola metabolitów pierwotnych i wtórnych w tkankach roślinnych; Czynniki zewnętrzne i wewnętrzne wpływające na powstanie związków biologicznie czynnych w roślinach; Części rośliny zawierające związki biologicznie czynne. Rodzaje surowców roślinnych. Metody badań związków biologicznie czynnych występujących w żywności, suplementach diety i ziołach. Ekstrakcja, izolacja, ustalanie struktury związków naturalnych. Toksykologia roślin spożywczych i przyprawowych – reakcje alergiczne, objawy zatrucia ostrego, działanie kancerogenne.		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Kączkowski J., <i>Podstawy biochemii</i>, wyd. 15, Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 2017. 2. Lammer-Zarawska E., Kowal-Gierczak B., Niedworok J. (red.), <i>Fitoterapia i leki roślinne</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014. 3. Sikorski Z., Staroszczyk H. (red.), <i>Chemia żywności</i>, T.1-2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2019. 4. Matławska I. (red.), <i>Farmakognozja</i>, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Medycznego, Poznań 2008. 5. Mancini P., Poletti B., <i>Zioła. Nowa encyklopedia. Właściwości i zastosowanie w odżywianiu, leczeniu i kosmetyce</i>, Jedność, Kielce 2019. 		
Uzupełniająca		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Molski M., <i>Nowoczesna kosmetologia. T. 1. Detoksykacja, dieta, ruch</i>, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2015. 2. Zachwieja Z. (red.), <i>Leki i pożywienie – interakcje</i>, MedPharm, Wrocław 2008. 3. Grajek W. (red.), <i>Przeciwutleniacze w żywności</i>, Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 2007. 		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Ćwiczenia – kolokwia pisemne - P_W01, P_W02, P_K01, P_K02		
Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z prac pisemnych, odpowiedzi ustnych - P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01, P_K02		
	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	s.: 60, ns.: 36	
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10, ns.: 14	
Studiowanie literatury	s.: 8, ns.: 10	
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 5, ns.: 10	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 15	
Inne	s.: 2, ns.: 5	
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 90, ns.: 90	
Liczba punktów ECTS	3	
Kontakt	iz@pwsz.com.pl	

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu
	Dodatki w żywności II rok, semestr 3		D. MII.24.D.Ż
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim		
	Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki Biology and Human Ecology		
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim		
	Food additives		
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu		Język wykładowy
	obowiązkowy		polski/angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
	Wymagania wstępne		
Wiedza z zakresu chemii (głównie organicznej) i biologii na poziomie szkoły średniej.			
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS
Wykład: s.: 30, ns.: 12; ćwiczenia - s.: 15, ns.: 12			3
Cele przedmiotu			
Zapoznanie z regulacjami prawnymi stosowania dodatków. Klasyfikacja i charakterystyka substancji dodawanych do żywności Technologie stosowania substancji dodatkowych w przetwórstwie żywności.			
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 Ma podstawową wiedzę ekonomiczną, prawną i społeczną w zakresie funkcjonowania zakładów przemysłu spożywczego w uwarunkowaniach gospodarczych i środowiskowych		K_W11
	P_W02 charakteryzuje przydatność różnych metod utrwalania i przetwarzania żywności i wyjaśnia ich wpływ na trwałość i bezpieczeństwo żywności		K_W11 K_W14
Umiejętności:	P_U01 posługuje się wybranymi normami, standardami i aktami prawa żywnościowego		K_U21
	P_U02 Dobiera odpowiednie metody, techniki, technologie, narzędzia i materiały do produkcji i utrwalania żywności		K_U15
Kompetencje społeczne:	P_K01 wykazuje aktywną postawę w rozwiązywaniu problemów związanych z realizacją różnych zadań w gospodarce żywnościowej oraz w żywieniu człowieka		K_K01 K_K10

Treści programowe	
Ustawodawstwo regulujące stosowanie substancji utrwalających i dodatków funkcjonalnych. Klasyfikacja i charakterystyka substancji: konserwujących, stabilizujących, emulgujących, zagęszczających, klarujących, smakowych i aromatyzujących, barwiących, przeciwutleniających, preparatów białkowych, kultur startowych i preparatów enzymatycznych. Technologie stosowania substancji dodatkowych w przetwórstwie żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.	
Zalecana literatura	
Podstawowa	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Puchalski C., Dżugan M., Augustyńska-Prejsnar A., <i>Bezpieczeństwo żywności</i>, Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów 2015. 2. Gawęcki J. (red.), <i>Żywnie człowieka. T.1. Podstawy nauki o żywieniu</i>, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 3. Cygan-Szczegieliński D., Janicki B., Roślewska A. (i in.), <i>Dodatki do żywności</i>, Wydawnictwa Uczelniane Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego, Bydgoszcz 2015. 4. Sikorski Z., Staroszczyk H. (red.), <i>Chemia żywności. T.1-2</i>, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2019. 5. Grimm H., <i>Chemia w pożywieniu</i>, Wydawnictwo Vital, Białystok 2014. 6. Bronkowska M. (red.), <i>Wybrane zagadnienia z zakresu toksykologii żywności oraz wpływu pokarmu na farmakoterapię</i>, MedPharm, Wrocław 2016. 	
Uzupełniająca	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Fechner N. A., Misterska E. (red.), <i>Bezpieczeństwo zdrowotne – ujęcie interdyscyplinarne. Bezpieczeństwo w żywności i w żywieniu – szanse i zagrożenia</i>, Wydawnictwo Wyższej Szkoły Bezpieczeństwa, Poznań 2015. 2. Cichoń Z. (red.), <i>Towaroznawstwo żywności. Podstawowe metody analityczne</i>, wyd. 2, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Kraków 2009. 3. Rutkowski A., Gwiazda, S., Dąbrowski K., <i>Substancje dodatkowe i składniki funkcjonalne żywności</i>, Wydawnictwo Agro Food Technology, Czeladź 1997. 	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Ćwiczenia – kolokwia pisemne P_W01, P_W02, P_K01, P_K02	
Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z prac pisemnych, odpowiedzi ustnych P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01, P_K02	
	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 24
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10, ns.: 16
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 10, ns.: 15
Inne	s.: 5, ns.: 5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 80, ns.: 80
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia Kierunek: Dietetyka Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu
	Biochemia ogólna i żywności I rok, semestr 2		D. MII.25.B.O.Ż
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim		
	Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki Biology and Human Ecology		
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim		
	General and Food Chemistry		
	Status przedmiotu		Język wykładowy
	Obowiązkowy		polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
	Wymagania wstępne		
	Podstawowa wiedza z fizyki i chemii dotycząca termodynamiki, elektrochemii, o budowie i właściwościach monosacharydów, aminokwasów, kwasów tłuszczowych oraz posiadać umiejętność pracy w laboratorium chemicznym.		
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS
Wykład: s.: 30, ns.: 15; ćwiczenia: s.: 15, ns.: 15			3
Cele przedmiotu			
Zapoznanie studentów z budową, właściwościami, podziałem oraz podstawowymi reakcjami węglowodanów, białek i lipidów, będących podstawą do zrozumienia przemian i procesów metabolicznych zachodzących w organizmie. Poznanie podstawowych przemian metabolicznych zachodzących w organizmie człowieka.			
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 Posiada wiedzę na temat budowy, właściwości i podziału białek, lipidów, węglowodanów i kwasów nukleinowych. Dzięki znajomości budowy potrafi zrozumieć przejścia w przemianach tych związków.		K_W05 K_W03
	P_W02 posiada wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie człowieka z wykorzystaniem tych związków.		K_W13 K_W03
Umiejętności:	P_U01 potrafi pokazać budowę związku, określić wiązania i zależności związków bardziej złożonych.		K_U04
	P_U02 potrafi zastosować wiedzę z zakresu żywienia człowieka i dietetyki w połączeniu z wiedzą z biochemii ogólnej i żywności.		K_U04

Kompetencje społeczne:	P_K01 potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając bezpieczeństwo sobie i otoczeniu.	K_K07 K_K08
Treści programowe		
<p>Molekularne podstawy procesów życiowych, struktura komórki, katabolizm i anabolizm. Energetyka procesów biochemicznych. Organiczne związki azotu, aminokwasy egzogenne. Peptydy i białka: budowa i klasyfikacja. Budowa, działanie i znaczenie enzymów. Rola kofaktorów enzymów witamin składników mineralnych w organizmach żywych. Metabolizm związków azotowych: rozkład białek, przemiany aminokwasów, cykl mocznikowy. Węglowodany: charakterystyka i funkcje. Metabolizm węglowodanów: glikoliza, fermentacje. cykl fosforanów pentoz, glukoneogeneza. Biosynteza i degradacja polisacharydów. Kwasy nukleinowe budowa i funkcje. Ekspresja genów, biosynteza białka, metody biotechnologiczne stosowane w naukach biologicznych. Lipidy charakterystyka i funkcje. Budowa i dynamika błony komórkowej, kanały i pompy. Metabolizm lipidów. Etapy utleniania biologicznego. Przegląd wybranych hormonów, ich budowy i działania. Regulacja i integracja metabolizmu w organizmach żywych. Podłoże molekularne wybranych chorób metabolicznych.</p> <p>Ćwiczenia: Właściwości aminokwasów i białek oraz metody ich ilościowego oznaczania. Wpływ wybranych czynników na działanie enzymów, wyznaczanie stałej K_m i typu inhibicji reakcji enzymatycznej. Ilościowe oznaczanie zawartości witaminy C. Reakcje charakterystyczne węglowodanów. Oznaczanie zawartości azotanów w materiale biologicznym. Metody oznaczania aktywności enzymów występujących w układzie pokarmowym człowieka: amylaz, proteaz oraz lipaz.</p>		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Tymoczko J.L., Berg J. M., Stryer L., <i>Biochemia</i>, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2018. 2. Hames B.D., Hooper N.M., <i>Biochemia</i>, seria: Krótkie Wykłady, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 3. Ciborowska H., Rudnicka A., <i>Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka</i>, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018. 4. Bielawski W., Zagdańska B. (red.), <i>Przewodnik do ćwiczeń z biochemii</i>, wyd. 3, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2018. 		
Uzupełniająca		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Bańkowski E., <i>Biochemia</i>, wyd. 2, MedPharm, Warszawa 2014. 2. Kączkowski J., <i>Podstawy biochemii</i>, wyd. 15, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2017. 3. Mathews Ch.K., Van Holde K.E., Appling D.R., Anthony-Cahill S.J. (2013): <i>Biochemistry</i>. Pearson Canada Inc 4 Devlin T.M. (2002): <i>Textbook of Biochemistry with Clinical Correlations</i>. 		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Ćwiczenia – kolokwia pisemne P_W01, P_W02		
Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z prac pisemnych, odpowiedzi ustnych P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01, P_K02		
	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 30	

Przygotowanie się do zajęć	s.: 10, ns.: 15
Studiowanie literatury	s.: 10, ns.: 15
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 10, ns.: 10
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 10, ns.: 15
Inne	s.: 5, ns.: 5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 90, ns.: 90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu
	Mikrobiologia ogólna i żywności I rok, semestr 2		D. MII.26.M.O.Ż
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim		
	Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki Biology and Human Ecology		
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim		
	General and Food Microbiology		
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu		Język wykładowy
	Obowiązkowy		polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
	Wymagania wstępne		
	Przed przystąpieniem do zajęć student powinien posiadać wiedzę z biologii szkoły średniej.		
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS
Wykład: s.: 15, ns.: 15; Ćwiczenia - s.: 30, ns.: 15			3
Cele przedmiotu			
Student poznaje bakterie, wirusy i grzyby, ich budowę morfologiczną, właściwości biochemiczne i czynniki wirulencji. W trakcie zajęć studenci zostają zapoznani z cechami drobnoustrojów odpowiedzialnych za zatrucia pokarmowe u ludzi i metodami ich wykrywania w produktach spożywczych.			
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 Student zna drobnoustroje mające znaczenie w mikrobiologii produktów spożywczych.		K_W03 K_W13
	P_W02 student zna podstawowe pojęcia mikrobiologiczne.		K_W03
	P_W03 Student zna drogi transmisji zakażeń drogą pokarmową.		K_W03
Umiejętności:	P_U01 Student potrafi posłużyć się podstawowymi metodami identyfikacji i drobnoustrojów.		K_U04
	P_U02 Student potrafi pracować z zachowaniem zasad aseptyki oraz wykorzystuje praktycznie działania antyseptyczne.		K_U04
	P_U03 Student potrafi posługiwać się tezą, oceniać morfologię drobnoustrojów na podstawie badań mikroskopowych i makroskopowych.		K_U11
	P_U04 Student umie pobrać próbki żywności przeznaczone do badań mikrobiologicznych.		K_U04

Kompetencje społeczne:	P_K01 Student potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	K_K09
Treści programowe		
<p>Historia mikrobiologii. Klasyfikacja i taksonomia drobnoustrojów; Budowa komórki bakteryjnej, jej czynności życiowe i czynniki wirulencji. Klasyfikacja ważniejszych w mikrobiologii medycznej bakterii, grzybów i wirusów. Zapoznanie studentów z pojęciami dotyczącymi mikrobiologii artykułów spożywczych i higieny produkcji. Najczęstsze zakażenia i zatrucia pokarmowe; Znaczenie grzybów pleśniowych i ich toksyn w mikrobiologii środków spożywczych.</p> <p><i>Ćwiczenia:</i> opanowanie techniki mikroskopowania i przygotowywania preparatów drobnoustrojów, wypracowanie umiejętności pobierania, transportu i przechowywania próbek żywności, opis, prezentacji mikro- i makroskopowej i metod najczęstszych patogenów bakteryjnych i grzybiczych występujących w produktach spożywczych, przedstawienie metod hodowli i identyfikacji wirusów odpowiedzialnych za zatrucia pokarmowe u ludzi, wypracowanie umiejętności pracy w grupie i dbałości o stanowisko pracy.</p>		
Zalecana literatura		
<p>Podstawowa</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Heczko P., Wróblewska M., Pietrzyk A. (red.), <i>Mikrobiologia lekarska</i>, PZWL, Warszawa 2016. 2. Kurnatowski P., Kurnatowska A. (red.), <i>Mykologia medyczna</i>, Edra Urban & Partner, Wrocław 2018. 3. Błaskowska J., Ferenc T., Kurnatowski P. (red.), <i>Zarys parazytologii medycznej</i>, Edra Urban & Partner, Wrocław 2017. 4. Burbianka M., Pliszka A., Burzyńska H., <i>Mikrobiologia żywności</i>, PZWL, Warszawa 1983. 5. Duszkiewicz-Reinhard W., Grzybowski R., Sobczak E., <i>Teoria i ćwiczenia z mikrobiologii ogólnej i technicznej</i>, wyd. 5, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2003. 6. Jagielski M. (red.), <i>Etiologia, obraz kliniczny i diagnostyka ostrych zakażeń i zarażeń przewodu pokarmowego oraz zatruc pokarmowych</i>, Fundacja Pro Pharmacia Futura, Warszawa 2010. 		
<p>Uzupełniająca</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dziubek Z. (red.), <i>Choroby zakaźne i pasożytnicze</i>, wyd. 4, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016. 2. Januszkiewicz J., Kassur B. (red.), <i>Choroby zakaźne i inwazyjne</i>, wyd. 4, PZWL, Warszawa 1988. 3. Salyers A.A., Whitt D.D., <i>Mikrobiologia. Różnorodność, chorobotwórczość i środowisko</i>, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 4. Hryniewicz W., Mészáros J. (red.), <i>Antybiotyki w profilaktyce i leczeniu zakażeń</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2002. 5. Kędzia W., <i>Diagnostyka mikrobiologiczna w medycynie</i>, wyd. 3, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 1990. 		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
<p>Posiadanie wiedzy zdobytej podczas wykładów i z obowiązującego piśmiennictwa. Obecność i aktywność na ćwiczeniach.</p>		

Posiadanie wiedzy wymaganej na ćwiczeniach, sprawdzane poprzez:
ocenę ciągłą (bieżące przygotowanie do zajęć i aktywność), karty pracy, kolokwia- **P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01, P_K02**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 30
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 10, ns.: 15
Inne	s.: 5, ns.: 5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 80, ns.: 80
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu	
	Kwalifikowana pierwsza pomoc I rok, semestr 1		D.MII.27.K.P.P.	
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim			
	Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki Biology and Human Ecology			
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim			
	Premedical First Aid			
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu		Język wykładowy	
	Obowiązkowy		polski/angielski	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień prowadzącej/prowadzących zajęcia		naukowy osoby/osób	
	Wymagania wstępne			
Podstawowa wiedza na poziomie szkoły średniej z zakresu Biologii chemii i fizyki.				
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS	
Ćwiczenia: s.: 30, ns.: 15			2	
Cele przedmiotu				
Zapoznanie z wiedzą nt. zagrożeń życia i postępowania w sytuacjach zagrożenia życia człowieka, w tym zasad działania i wykorzystania sprzętu medycznego. Rozwijanie umiejętności samodzielnego postępowania w sytuacjach zagrożenia. Kształtowanie postaw zapewniających bezpieczeństwo swoje i pacjenta.				
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
Wiedza:	P_W01 student umie ocenić oddziaływanie czynników chorobotwórczych szkodliwych dla organizm; P_W02 objaśnia stany nagłego zagrożenia życia.		K_W08 K_W18	
Umiejętności:	P_U01 wykorzystuje podstawowy sprzęt do udzielenia pierwszej pomocy, P_U02 ocenia stan zdrowia chorego na podstawie objawów podmiotowych i przedmiotowych, P_U03 udziela, zgodnie z kompetencjami zawodowymi, pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia.		K_U03 K_U03 K_U03	
Kompetencje społeczne:	P_K01 ma świadomość do podejmowania działań o charakterze prewencyjnym, służących poprawie wyglądu, zdrowia i dobrego samopoczucia, zarówno fizycznego jak i psychicznego		K_K10	
Treści programowe				
Stany zagrożenia życia – okoliczności występowania. Zagrożenia i profilaktyka w miejscu pracy. Organizacja pomocy doraźnej. Reanimacja krążeniowo-oddechowa (RKO). Zmiany zachodzące				

w organizmie człowieka poddanego działaniu mechanizmów uszkodzających – niedotlenienie, niedokrwienie, uraz fizyczny, zatrucie. Niedrożność dróg oddechowych, ostra niewydolność oddechowa, zatrzymanie krążenia krwi – rozpoznawanie. Zasady udzielania pierwszej pomocy w przypadku ciała obcego w oku, uchu, nosie, przełyku. Odczyny alergiczne zagrażające życiu. Postępowanie z osobami w stanie utraty przytomności. Przyczyny utraty przytomności. ABC resuscytacji. Pomoc doraźna osobom z ciężkimi obrażeniami ciała. Odpowiedzialność prawna.

Zalecana literatura

Podstawowa

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

Uzupełniająca

1. Konieczny J. (red.), *Bezpieczeństwo w środowisku pracy. Postępy medycyny pracy, ratownictwa medycznego i inżynierii bezpieczeństwa pracy*, Garmond Oficyna Wydawnicza, Poznań 2011.
2. Andres J. (red.), *Pierwsza pomoc i resuscytacja krążeniowo-oddechowa*, wyd.3, Polska Rada Resuscytacji, Kraków 2011.
3. Łukasik-Głębocka M. (red.), *Ostre zatrucia w praktyce ratownika medycznego*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2018.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Ćwiczenia – kolokwium praktyczne z umiejętności udzielania pierwszej pomocy – **P_W01 - P_W02; P_U01 - P_U03; P_K01;**

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.:15
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 15
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 10, ns.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 50, ns.: 50
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	psawaryn@pwsz.com.pl

MODUŁ III - PODSTAWY ŻYWIENIA I DIETETYKI

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Podstawy żywienia człowieka I rok, semestr 2	D.MIII.28. P.Ż.Cz
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Podstawy żywienia człowieka Basics of Nutrition and Dietetics	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Basics of Human Nutrition	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: s.: 30, ns.: 21; ćwiczenia - s.: 30, ns.: 21; praca własna/praca zdalna: s.: 15, ns.: 15		4
Cele przedmiotu		
Celem kształcenia studentów w ramach przedmiotu "Podstawy żywienia człowieka" jest zdobycie podstawowych wiadomości na temat budowy i znaczenia białek, tłuszczów oraz węglowodanów, jak również na temat konsekwencji z nadmiaru i niedoboru składników mineralnych i witamin. Celem jest również uzyskanie wiadomości na temat zasad przeprowadzenia wywiadu żywieniowego 24-godzinnego, całkowitego wydatku energetycznego z czynnikami na niego wpływającymi.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 rozumie znaczenie witamin i składników mineralnych w żywieniu człowieka,	K_W05
	P_W02 wie, jakie są źródła witamin i składników mineralnych w pożywieniu.	K_W05 K_W13
	P_W03 zna zasady przeprowadzania wywiadu żywieniowego 24-godzinnego	K_W09
Umiejętności:	P_U01 potrafi scharakteryzować budowę, rolę i znaczenie białek, tłuszczów i węglowodanów oraz błonnika w żywieniu człowieka	K_U04
	P_U02 potrafi obliczyć całkowite zapotrzebowanie energetyczne i podstawową przemianę materii	K_U09 K_U13
	P_U03 potrafi przedstawić podstawowe zasady pomiaru tłuszczowej i beztłuszczowej masy ciała	K_U09

Kompetencje społeczne:	P_K01 wykazuje umiejętność samodzielnej pracy nad zadaniem problemem oraz doskonali umiejętność pracy w grupie	K_K09 K_K10
Treści programowe		
<p>Podstawowe pojęcia i terminologia stosowana w dietetyce. Białka – budowa chemiczna, trawienie, wchłanianie i metabolizm w organizmie człowieka; źródła białka; wartość odżywcza białek; zapotrzebowanie na białko. Węglowodany – budowa chemiczna, trawienie, wchłanianie i metabolizm w organizmie człowieka; źródła węglowodanów; zapotrzebowanie na węglowodany. Tłuszcze – budowa chemiczna, trawienie, wchłanianie i metabolizm w organizmie człowieka; źródła tłuszczów; zapotrzebowanie na tłuszcze; rola tłuszczu w organizmie. Rola błonnika pokarmowego w żywieniu człowieka. Żywność a rozwój osobniczy. Zasady prawidłowego żywienia dzieci, młodzieży, osób dorosłych i osób w wieku podeszłym. Zagrożenia zdrowotne wynikające z niewłaściwego odżywiania. Głód i niedożywienie a konsekwencje zdrowotne. Nadwaga i otyłość a konsekwencje zdrowotne. Dieta podstawowa i łatwostrawna</p> <p>Ćwiczenia:</p> <p>Podstawowe pojęcia i definicje, czym jest dieta, na czym polegają zasady racjonalnego żywienia, mity i fakty związane z dietami, podział składników odżywczych, biodostępność i jej znaczenie, najczęstsze błędy żywieniowe w praktyce, podział energetyczny a zapotrzebowanie energetyczne organizmu, bilans energetyczny organizmu, piramida zdrowego żywienia i 10 zasad racjonalnego żywienia. Etykiety. Zamienniki pokarmowe. Tabele wartości odżywczej. Praktyczna ocena stosowania się do zasad racjonalnego żywienia. Otyłość, styl życia, czynniki mogące mieć związek z wystąpieniem otyłości, Sposoby zbierania wywiadów żywieniowych; Normy żywienia - zapotrzebowanie energetyczne na składniki odżywcze; Wykonywanie wywiadu 24-godzinnego – omówienie trudności i najczęstszych błędów. Obliczanie całkowitego wydatku energetycznego, podstawowej przemiany materii. Obliczanie zawartości niektórych składników mineralnych w konkretnych dietach.</p>		
Zalecana literatura		
<p>Podstawowa</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ciborowska H., Rudnicka A., <i>Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka</i>, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018. 2. Gertig H., Przysławski J., <i>Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2015. 3. Gawęcki J. (red.), <i>Żywność człowieka. T.1. Podstawy nauki o żywieniu</i>, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 4. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.), <i>Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015. 5. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K., <i>Tabele składu i wartości odżywczej żywności</i>, wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2018. 6. Jabłoński M., <i>Vademecum żywienia człowieka</i>, Medyk, Warszawa 2016. 7. Sikorski Z., Staroszczyk H. (red.), <i>Chemia żywności. T.1-2</i>, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2019. 		
<p>Uzupełniająca</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Flis K., Konaszewska W., <i>Podstawy żywienia człowieka</i>, wyd. 16, WSiP, Warszawa 2009. 2. Grzymiśławski M., Gawęcki J. (red.), <i>Żywność człowieka zdrowego i chorego. T.2</i>, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 		

3. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.), *Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne*. T.3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009.
4. Gawęcki J. (red.), *Współczesna wiedza o węglowodanach*, Wydawnictwo Akademii Rolniczej im. A. Cieszkowskiego, Poznań 2001.
5. Zalewski S. (red.), *Podstawy technologii gastronomicznej*, wyd. 4, Wydawnictwa Naukowo- Techniczne, Warszawa 2010.
6. Gołąb S., Chrzanowska M., *Przewodnik do ćwiczeń z antropologii*, wyd. 3, Wydawnictwo AWF, Kraków 2014.
7. Wieczorek-Chełmińska Z., *Nowoczesna dietetyczna książka kucharska*, wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Moduł ten kończy się egzaminem po ukończonych zajęciach -

Formą sprawdzenia efektów uczenia się są ćwiczenia praktyczne, dyskusja na dany temat, prace pisemne, kolokwia - **P_W01 - P_W02, P_W03; P_U01 - P_U03; P_K01;**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 75, ns.: 57
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10, ns.: 15
Studiowanie literatury	s.: 10, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 5, ns.: 12
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 10, ns.: 16
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 110, ns.: 110
Liczba punktów ECTS	4
Kontakt	<u>iz@pwsz.com.pl</u>

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu	
	Podstawy ziołolecznictwa III rok, semestr 6		D.MIII.29.P.Z.	
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim			
	Podstawy żywienia człowieka Basics of Nutrition and Dietetics			
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim			
	The Basis of Herbalism			
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu		Język wykładowy	
	obowiązkowy		polski	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia			
	Wymagania wstępne			
	brak			
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS	
Wykład: s.: 15, ns.: 12; ćwiczenia - s.: 30, ns.: 12			2	
Cele przedmiotu				
Dostarczenie studentom wiedzy o najistotniejszych zagadnieniach dotyczących surowców leczniczych pochodzenia naturalnego. Obejmują one przedstawienie aktualnego stanu wiedzy na temat ich składu chemicznego, aktywności farmakologicznej, a szczególnie zastosowania ziół i preparatów w leczeniu schorzeń.				
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
Wiedza:	P_W01 zna wybrane surowce naturalne, ich substancje czynne.		K_W05	
	P_W02 Zna mechanizmy działania wybranych składników czynnych surowców i leków naturalnych		K_W12	
Umiejętności:	P_U01 Potrafi porozmawiać na temat wybranych dolegliwości i stosowanych leków naturalnych.		K_U02 K_U04	
	P_U02 Potrafi poleci surowiec i lek naturalny w prostych schorzeniach		K_U12	
Kompetencje społeczne:	P_K01 Dostrzega konieczność podnoszenia swoich kompetencji przez systematyczne doskonalenie.		K_K11	
Treści programowe				
Wprowadzenie do przedmiotu: nazewnictwo, metody pozyskiwania surowców leczniczych. Formy leku roślinnego Surowce mineralne, cukrowe i śluzowe. Pojęcie glikozydów; surowce roślinne zawierające saponozydy i glikozydy nasercowe. Rośliny zawierające glikozydy fenolowe; Surowce flawonoidowe i antocyjanowe. Rośliny zawierające garbniki, gorycze i				

irydoidy. Rośliny zawierające antranoidy. Rośliny zawierające kumaryny, furanochromony i piranokumaryny. Alkaloidy - właściwości fizykochemiczne, farmakologia; najważniejsze surowce alkaloidowe. Olejki eteryczne. Ziołolecznictwo schorzeń: dróg moczowych, przewodu pokarmowego, układu oddechowego i krążenia; surowce o działaniu uspokajającym. Surowce stosowane w dermatologii; surowce o działaniu immunostymulującym i przeciwnowotworowym

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Lammer-Zarawska E., Kowal-Gierczak B., Niedworok J. (red.), *Fitoterapia i leki roślinne*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014.
2. Romer M., (red. wyd. pol.) Brud W.S., *Aromaterapia. Leksykon roślin leczniczych*, MedPharm, Wrocław 2009.
3. Kaczmarczyk-Sedlak I., Ciołkowski A., *Zioła w medycynie. Choroby układu pokarmowego*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017.
4. Samochowiec L., *Kompendium ziołolecznictwa*, wyd. 2, Urban & Partner, Wrocław 2002.
5. Mancini P., Poletini B., *Zioła. Nowa encyklopedia. Właściwości i zastosowanie w odżywianiu, leczeniu i kosmetyce*, Jedność, Kielce 2019.
6. Matławska I. (red.), *Farmakognozja*, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Medycznego, Poznań 2008.

Uzupełniająca

1. Nawrot J., Nowak G. (red.), *Leki pochodzenia naturalnego*, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Medycznego, Poznań 2018.
2. Noculak-Palczewska A. (red.), *Fitoterapia*, MedPharm Polska, Wrocław 2007.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Egzamin pisemny, referat - P_W01 - P_W02; P_U01, P_U02; P_K01;

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 24
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 12
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 14
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 5, ns.: 5
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 65, ns.: 65
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu	
	Dietetyka 1 II rok, semestr 3		D.MIII.30.D.01	
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim			
	Podstawy żywienia człowieka Basics of Nutrition and Dietetics			
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim			
	Dietetics 1			
	Status przedmiotu		Język wykładowy	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	obowiązkowy		polski	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia			
	Wymagania wstępne			
	brak			
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS	
ćwiczenia - s.: 30, ns.: 24; praca własna/praca zdalna: s.: 30, ns.: 30			2	
Cele przedmiotu				
Zapoznanie studentów z zasadami postępowania dietetycznego w określonych jednostkach chorobowych, wyjaśnienie znaczenia poszczególnych składników pokarmowych w etiologii, jak i w przebiegu leczenia wybranych chorób oraz ich powikłań. Wyrobienie umiejętności podejmowania decyzji odnośnie prawidłowego żywienia i krytycznej oceny sposobu żywienia. Zapoznanie ze skutkami błędów żywieniowych dla zdrowia człowieka i możliwościami ich przewidywania.				
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
Wiedza:	P_W01 Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.		K_W02	
	P_W02 Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.		K_W11	
	P_W03 Potrafi rozpoznać i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).		K_W17 K_W09	
Umiejętności:	P_U01 Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.		K_U01 K_U09 K_U13	
	P_U02 Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości		K_U14	

	odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych. P_U03 potrafi ułożyć dietę dla pacjenta z uwzględnieniem jego potrzeb (choroby, niedobory etc.)	K_U20
Kompetencje społeczne:	P_K01 Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej	K_K03
Treści programowe		
Zasady planowania żywienia ludzi chorych. System dietetyczny w Polsce - nomenklatura diet. Charakterystyka modelowych diet leczniczych (zastosowanie i cel diety, charakterystyka, ewentualna modyfikacja diety): dieta podstawowa, dieta bogato resztkowa, dieta łatwo strawna, dieta łatwo strawna z ograniczoną zawartością tłuszczu, dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego, dieta o zmienionej konsystencji, dieta ubogo energetyczna, dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych, dieta bogato białkowa; dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, dieta łatwo strawna niskobiałkowa. Zalecenia i standardy postępowania dietetycznego w różnych jednostkach chorobowych (choroby układu krążenia, choroby metaboliczne, choroby przewodu pokarmowego, choroby układu moczowego, żywienie chorych ze zwiększonym katabolizmem, choroby układu kostno-stawowego). Żywienie dojelitowe i pozajelitowe.		
Zalecana literatura		
Podstawowa <ol style="list-style-type: none"> 1. Ciborowska H., Rudnicka A., <i>Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka</i>, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018. 2. Chevallier L., <i>60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych</i>, wyd. 2 pol., Edra Urban & Partner, Wrocław 2015. 3. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), <i>Żywienie człowieka zdrowego i chorego</i>. T.2, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 4. Bujko J. (red.), <i>Podstawy dietetyki</i>, wyd. 3, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2015. 5. Grzymisławski M. (red.), <i>Dietetyka kliniczna</i>, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019. 6. Włodarek D., Lange E. , Kozłowska L., Głąbska D., <i>Dietoterapia</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015. 7. Spodaryk M., <i>Podstawy leczenia żywieniowego</i>, Scientifica, Kraków 2019. 		
Uzupełniająca <ol style="list-style-type: none"> 1. Width M., Reinhard T., (red. wyd. pol.) Chojnacki J., Klupińska G., <i>Dietetyka kliniczna</i>, Edra Urban & Partner, Wrocław 2017. 2. Jabłoński M., <i>Vademecum żywienia człowieka</i>, Medyk, Warszawa 2016. 3. Payne A., Barker H. (red.), Chojnacki J. (red. wyd. pol.), <i>Dietetyka i żywienie kliniczne</i>, Edra Urban & Partner, Wrocław 2017. 4. Peckenpaugh N.J., (red. wyd. pol.) Gajewska D., <i>Podstawy żywienia i dietoterapia</i>, Edra Urban & Partner, Wrocław 2015. 5. Jarosz M. (red.), <i>Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach</i>, Instytut Żywienia i Żywności, Warszawa 2011. 6. Jarosz M. (red.), <i>Praktyczny podręcznik dietetyki</i>, Instytut Żywienia i Żywności, Warszawa 2010. 		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		

Kolokwia zaliczeniowe obejmujące daną tematykę zajęć- **P_W01, P_W02;**
Praca na zajęciach, jadłospisy z uwzględnieniem chorób oraz potrzeb pacjentów – **P_U01, P_U02, P_U03, P_01K**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 60, ns.: 54
Przygotowanie się do zajęć	s.: 2, ns.: 4
Studiowanie literatury	s.: 2, ns.: 2
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 2, ns.: 5
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 4, ns.: 5
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 70, ns.: 70
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu	
	Dietetyka 2 II rok, semestr 4		D. M III.31.D.02	
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim			
	Podstawy żywienia człowieka Basics of Nutrition and Dietetics			
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim			
	Dietetics 2			
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu		Język wykładowy	
	obowiązkowy		polski	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia			
	Wymagania wstępne			
		brak		
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS	
ćwiczenia - s.: 30, ns.: 24; praca własna/praca zdalna: s.: 30, ns.: 30			2	
Cele przedmiotu				
Zapoznanie studentów z zasadami postępowania dietetycznego w określonych jednostkach chorobowych, wyjaśnienie znaczenia poszczególnych składników pokarmowych w etiologii, jak i w przebiegu leczenia wybranych chorób oraz ich powikłań. Wyrobienie umiejętności podejmowania decyzji odnośnie prawidłowego żywienia i krytycznej oceny sposobu żywienia. Zapoznanie ze skutkami błędów żywieniowych dla zdrowia człowieka i możliwościami ich przewidywania.				
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
Wiedza:	P_W01 Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.		K_W02	
	P_W02 Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.		K_W11	
	P_W03 Potrafi rozpoznać i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).		K_W09	
Umiejętności:	P_U01 Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.		K_U01	
	P_U02 Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości		K_U13	

	odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych. P_U03 potrafi ułożyć dietę dla pacjenta z uwzględnieniem jego potrzeb (choroby, niedobory etc.)	K_U14 K_U20
Kompetencje społeczne:	P_K01 Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej	K_K03
Treści programowe		
<p>Ustalanie zapotrzebowania na energię osób chorych. Zasady komponowania jadłospisów dietetycznych oraz konstruowania racji pokarmowych, z wykorzystaniem technik i narzędzi komputerowych. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych w mawianych na wykładach i seminariach schorzeniach obejmująca: modyfikacje zawartości energii oraz proporcji makro- i mikroskładników pokarmowych, dobór zalecanych produktów, wybór odpowiedniej techniki kulinarnej, modyfikacje konsystencji. Praktyczna realizacja żywienia dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych, w tym chorobach: skóry, tarczycy, neurologicznych, alergiach, nietolerancjach pokarmowych oraz zespole złego wchłaniania. Sporządzanie potraw z wykorzystaniem różnych technik kulinarnych odpowiednio dostosowanych do danej jednostki chorobowej. Wady żywieniowe w Polsce i na świecie. Żywienie człowieka w różnych okresach życia. Rola i zadania dietetyka w systemie ochrony zdrowia.</p>		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ciborowska H., Rudnicka A., <i>Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka</i>, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018. 2. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), <i>Żywienie człowieka zdrowego i chorego</i>. T.2, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 3. Bujko J. (red.), <i>Podstawy dietetyki</i>, wyd. 3, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2015. 4. Grzymisławski M. (red.), <i>Dietetyka kliniczna</i>, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019. 5. Jarosz M. (red.), <i>Praktyczny podręcznik dietetyki</i>, Instytut Żywienia i Żywności, Warszawa 2010. 6. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D., <i>Dietoterapia</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015. 7. Spodaryk M., <i>Podstawy leczenia żywieniowego</i>, Scientifica, Kraków 2019. 		
Uzupełniająca		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Width M., Reinhard T., (red. wyd. pol.) Chojnacki J., Klupińska G., <i>Dietetyka kliniczna</i>, Edra Urban & Partner, Wrocław 2017. 2. Payne A., Barker H. (red.), Chojnacki J. (red. wyd. pol.), <i>Dietetyka i żywienie kliniczne</i>, Edra Urban & Partner, Wrocław 2017. 3. Peckenpaugh N.J., (red. wyd. pol.) Gajewska D., <i>Podstawy żywienia i dietoterapia</i>, Edra Urban & Partner, Wrocław 2015. 4. Jarosz M. (red.), <i>Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach</i>, Instytut Żywienia i Żywności, Warszawa 2011. 		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
<p>Kolokwia zaliczeniowe obejmujące daną tematykę zajęć. Praca na zajęciach, jadłospisy z uwzględnieniem chorób oraz potrzeb pacjentów:P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01</p>		

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 60, ns.: 54
Przygotowanie się do zajęć	s.: 3, ns.: 5
Studiowanie literatury	s.: 2, ns.: 3
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 2, ns.: 3
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 3, ns.: 5
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 70, ns.: 70
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Podstawy dietetyki I rok, semestr 2	D. MIII.32. P.D.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Podstawy żywienia człowieka Basics of Nutrition and Dietetics	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Basis of Dietetics	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Znajomość podstaw anatomii, fizjologii i patologii	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: s.: 30, ns.: 21; praca własna/praca zdalna: s.: 30; ns.: 30		2
Cele przedmiotu		
Celem przedmiotu jest nabycie umiejętności i kompetencji w zakresie oceny stanu odżywienia z wykorzystaniem metod antropometrycznych i biochemicznych; przeprowadzania wywiadu żywieniowego; wyjaśnienia rodzaju i następstw niedożywienia; dostosowywania żywienia do potrzeb i wymagań chorych z różnymi schorzeniami; monitorowania chorego żywionego dojelitowo i pozajelitowo; przekazywania choremu informacji dotyczących żywienia, poznanie właściwości i zastosowań różnych rodzajów diet stosowanych w systemie szpitalnym.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 Definiuje zapotrzebowanie (ilościowe i jakościowe) organizmu na składniki pokarmowe niezbędne do utrzymania życia w warunkach zdrowia i choroby;	K_W17
	P_W02 Wymienia zasady żywienia osób zdrowych w różnym wieku i charakteryzuje istotę żywienia dojelitowego i pozajelitowego;	K_W17 K_W18
	P_W03 Zna zasady profilaktyki i leczenia dietetycznego oraz powikłania dietoterapii;	K_W09
Umiejętności:	P_U01 Ocenia stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego;	K_U13 K_U09
	P_U02 Prowadzi poradnictwo w zakresie żywienia dorosłych oraz dzieci zdrowych;	K_U01
	P_U03 Stosuje wybrane diety terapeutyczne w otyłości, niedożywieniu, cukrzycy, hiperlipidemii,	K_U05

	nadciśnieniu tętniczym, chorobach serca i naczyń krwionośnych, trzustki i wątroby;	K_U16
Kompetencje społeczne:	P_K01 Systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności, dążąc do profesjonalizmu;	K_K01 K_K09
Treści programowe		
Charakterystyka niedożywienia i jego następstw. Podstawowe składniki odżywcze, zapotrzebowanie energetyczne. Omówienie trzech wybranych diet. Żywność dojelitowa i pozajelitowa - standardy postępowania. Warunki prawidłowego żywienia - piramidy żywieniowe. Metody oceny stanu odżywienia Zasady żywienia i propozycje jadłospisów w trzech wybranych jednostkach chorobowych. Postępowanie dietetyczne z pacjentem otyłym. Klasyfikacja diet. Znaczenie nauki o żywieniu zdrowego i chorego człowieka.		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ciborowska H., Rudnicka A., <i>Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka</i>, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018. 2. Gawęcki J. (red.), <i>Żywność człowieka. T.1. Podstawy nauki o żywieniu</i>, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 3. Grzymiński M., Gawęcki J. (red.), <i>Żywność człowieka zdrowego i chorego. T.2</i>, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 4. Flis K., Konaszewska W., <i>Podstawy żywienia człowieka</i>, wyd. 16, WSiP, Warszawa 2009. 5. Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T. (red.), <i>Kompilacja wiedzy o żywności i żywieniu</i>, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2008. 		
Uzupełniająca		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Gertig H., Przysławski J., <i>Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2015. 2. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.), <i>Żywność człowieka a zdrowie publiczne. T.3</i>, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009. 3. Biernat J., <i>Żywność, żywność a zdrowie człowieka</i>, Astrum, Wrocław 2016. 		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Kolokwia zaliczeniowe obejmujące daną tematykę zajęć - P_W01 - P_W03; P_U01 - P_U03; P_K01;		
	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	s.: 60, ns.: 51	
Przygotowanie się do zajęć	s.: 3, ns.: 5	
Studiowanie literatury	s.: 2, ns.: 4	
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 2, ns.: 5	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 3, ns.: 5	
Inne	-	
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 70, ns.: 70	
Liczba punktów ECTS	2	
Kontakt	iz@pwsz.com.pl	

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Kształtowanie sylwetki i postawy ciała I rok, semestr 2	D.MIII.33.K.S.P.C.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Podstawy żywienia człowieka Basics of Nutrition and Dietetics	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Body Shaping	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Podstawowa znajomość budowy ciała i funkcjonowania układów czynnościowych	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykłady: s.: 15, ns.: 12; ćwiczenia: (zajęcia w salach umiejętności zawodowych) s.: 30, ns.: 12		2
Cele przedmiotu		
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.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna działania promujące zdrowie ze szczególnym uwzględnieniem zdrowego stylu życia	K_W01,K_W19
Umiejętności:	P_U01 potrafi prowadzić działania profilaktyczne i prozdrowotne	K_U06
Kompetencje społeczne:	P_K01 prezentuje postawę promującą zdrowie i wprowadza działania w zakresie aktywności fizycznej i zdrowego stylu życia	K_K03
Treści programowe		
Przepisy BHP na obiektach sportowych, regulamin zajęć. Typy sylwetki, pomiar składu ciała metodą BIA. Wskaźniki prawidłowej masy ciała, ocena prawidłowej postawy, test mięśniowy. Wpływ wysiłku fizycznego na organizm, test wysiłkowy. Ćwiczenia modelujące poszczególne partie ciała. Dieta, suplementy i odżywki. Ćwiczenia ułatwiające spalanie tkanki tłuszczowej. Kształtowanie postawy ciała w terenie, nordic walking.		
Zalecana literatura		
Podstawowa		

1. Delavier F., *Atlas treningu siłowego*, wyd. 2, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018.
2. Delavier F., *Modelowanie sylwetki. Atlas ćwiczeń dla kobiet*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018.
3. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.), *Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015.
4. Bator A., T. Kasperczyk T., *Trening zdrowotny z elementami fizjoterapii*, AWF, Kraków 2000.
5. Orzech J., *Kształtowanie sylwetki ciała*, „Sport i Rehabilitacja”, Tarnów 1998.

Uzupełniająca

1. Buck I., *Gimnastyka izometryczna dla zdrowia i urody*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018.
2. Molski M., *Nowoczesna kosmetologia. T. 1. Detoksykacja, dieta, ruch*, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2015.
3. Osiński W., *Nadwaga i otyłość. Aktywność fizyczna w profilaktyce i terapii*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016.
4. Frohn B., *Jak ćwiczyć prawidłowo i osiągnąć najlepsze efekty*, Wiedza i Praktyka, Warszawa 2019.
5. Stefaniak T., *Atlas uniwersalnych ćwiczeń siłowych. Cz. 1-2*, BK, Wrocław 1997, 2006.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład - egzamin testowy (pytania jednokrotnego wyboru), 50% możliwych do uzyskania pkt
ocena dst - **P_W01**

Ćwiczenia - ocena zaangażowania i aktywności na zajęciach, sprawdzian praktyczny - wykonanie zadań związanych z doбором ruchu do postawionego celu w formie ćwiczeń
P_U01; P_K01

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 24
Przygotowanie się do zajęć	s.: 2, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 3, ns.: 6
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 15
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 55, ns.: 55
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu
	Kosmetologia w dietetyce II rok, semestr 4		D.MIII.34.K.D.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim		
	Podstawy żywienia człowieka Basics of Nutrition and Dietetics		
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim		
	Cosmetology in Dietetics		
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu		Język wykładowy
	do wyboru		polski/angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
	Wymagania wstępne		
	brak		
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS
Wykłady: s.: 30, ns.: 12; ćwiczenia: s.: 30, ns.: 12			3
Cele przedmiotu			
Zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami kosmetologii (zabiegami inwazyjnymi, nieinwazyjnymi, pielęgnacyjnymi) mające na celu wspomaganie działań dietetycznych.			
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	K_W01 Zna miejsce kosmetologii w dyscyplinach biologiczno-chemicznych, medycznych, społecznych oraz kategorie pojęciowe i terminologię używaną w kosmetologii i naukach przyrodniczych, naukach o zdrowiu i kulturze fizycznej		K_W13
	K_W02 zna zabiegi kosmetyczne, które mogą wspomagać działania dietetyczne		K_W19
Umiejętności:	K_U01 Potrafi, wykorzystując podstawowe ujęcia teoretyczne i korzystając z różnorodnych źródeł doradzić wybór odpowiednich zabiegów kosmetycznych		K_U12
	K_U02 Rozumie wpływ nowych technologii, w tym biochemicznych oraz ich praktyczne zastosowanie w kosmetologii		K_U22 K_U22
Kompetencje społeczne:	K_K01 Ma świadomość poziomu swojej wiedzy i umiejętności, rozumie potrzebę ciągłego kształtowania się zawodowego i interdyscyplinarnego rozwoju osobistego		K_K01
Treści programowe			

Podstawowe zagadnienia i definicje kosmetologii. Skóra a odżywianie.
Wpływ zabiegów kosmetycznych oraz nowoczesnych technologii kosmetycznych w postępowaniu dietetycznym. Miejsce kosmetologii w dietetyce (analiza trendów)

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Dylewska-Grzelakowska, *Kosmetyka stosowana*, WSiP, 2009
2. Monika Maciąg, Kamil Maciąg, *Medyczne aspekty kosmetologii i dietetyki*, Lublin 2018

Uzupełniająca

3. Beauty Forum, Heath and Beauty Group

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Zaliczenie – Kolokwia cząstkowe (testy, pytania otwarte), dyskusja na zajęciach(zaliczenie na ocenę dst 50% możliwych do uzyskania punktów - P_W01-P_W02, P_U01-P_U04; P_K01-P_K02

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 60, ns.: 24
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 16
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 15
Przygotowanie projektu/eseju itp.	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 15
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 80, ns.: 80
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności II rok, semestr 3	D.MIII.35.H.TiB.Ż.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Podstawy żywienia człowieka Basics of Nutrition and Dietetics	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Hygiene, toxicology and food safety	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Wiedza z zakresu żywienia człowieka oraz mikrobiologii ogólnej i żywności.	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: s.: 30, ns.: 12; ćwiczenia - s.: 15, ns.: 12		4
Cele przedmiotu		
Zapoznanie studentów z zagadnieniami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności, kontroli, jakości żywności Zapoznanie studentów z metodami oznaczania zanieczyszczeń w żywności, substancji antyodżywczych, z zagadnieniami dotyczącymi mikrobiologii żywności oraz tematyką dotyczącą bezpieczeństwa dodatków stosowanych do żywności.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biologii, biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.	K_W03
	P_W02 Zna organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	K_W11
	P_W03 Zna wpływ czynników szkodliwych dla zdrowia i życia człowieka w najbliższym otoczeniu (środowisko naturalne). Zna nawyki propagujące zachowaniu zasobów przyrody, stylu życia oraz podnoszeniu świadomości ekologicznej.	K_W08

Umiejętności:	<p>P_U01 Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.</p> <p>P_U02 Potrafi w podstawowym zakresie posługiwać się systemami normatywnymi oraz wybranymi normami i regułami (prawnymi, zawodowymi, moralnymi) w celu rozwiązania konkretnego zadania z zakresu ochrony zdrowia.</p>	<p>K_U01 K_U02</p> <p>K_U12</p>
Kompetencje społeczne:	<p>P_K01 Efektywnie prezentuje własne pomysły, wątpliwości i sugestie, popierając je argumentacją w kontekście wybranych perspektyw teoretycznych, poglądów różnych autorów, kierując się przy tym zasadami etycznymi.</p>	<p>K_K12</p> <p>K_K10</p>
Treści programowe		
<p>Woda w żywności i bezpieczeństwo jej stosowania. Zagrożenie związane ze stosowaniem substancji dodatkowych w żywności. Barwniki, substancje słodzące. Zagrożenie związane ze stosowaniem substancji dodatkowych w żywności. Konserwanty, przeciwutleniacze. Grzyby i przyprawy lecznicze. Zafałszowania żywności ze szczególnym uwzględnieniem zafałszowań preparatów białkowych. Ocena żywności pochodzącej z upraw ekologicznych pod względem zawartości azotanów w porównaniu do produktów z uprawy tradycyjnej.</p>		
Zalecana literatura		
<p>Podstawowa</p> <ol style="list-style-type: none"> Gawęcki J. (red.), <i>Żywność człowieka. T.1 Podstawy nauki o żywieniu</i>, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. Gertig H., Przysławski J., <i>Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2015. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.), <i>Żywność człowieka a zdrowie publiczne. T.3</i>, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009. Kączkowski J., <i>Podstawy biochemii</i>, wyd. 15, Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 2017. Sikorski Z., Staroszczyk H. (red.), <i>Chemia żywności. T.1-2</i>, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2019. Krauss H. (red.), <i>Fizjologia żywienia</i>, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019. 		
<p>Uzupełniająca</p> <ol style="list-style-type: none"> Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), <i>Żywność człowieka zdrowego i chorego. T.2</i>, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
<p>Kolokwia zaliczeniowe obejmujące daną tematykę zajęć – P_W01, P_W02, P_W03</p> <p>Praca na zajęciach, aktywność – P_U01, P_U02, P_K01</p>		
	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 24	
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10, ns.: 16	
Studiowanie literatury	s.: 15, ns.: 15	
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 15, ns.: 15	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 10, ns.: 20	

Inne	s.: 5, ns.: 10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 100, ns.: 100
Liczba punktów ECTS	4
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu	
	Technologia żywności i potraw III rok, semestr 5		D. MIII.36T.ŻiP.	
kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim			
	Podstawy żywienia człowieka Basics of Nutrition and Dietetics			
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim			
	Food and meals technology			
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu		Język wykładowy	
	obowiązkowy		polski	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia			
	Wymagania wstępne			
Wiedza z zakresu żywienia człowieka oraz mikrobiologii ogólnej i żywności.				
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS	
Ćwiczenia - s.: 30, ns.: 24; praca własna/praca zdalna: s.: 15, n.: 15			2	
Cele przedmiotu				
Celem kształcenia jest poznanie technologii tworzenia niektórych produktów spożywczych, jak również nabycie umiejętności oznaczania np. konserwantów, niektórych witamin czy kwasów w konkretnych produktach.				
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
Wiedza:	P_W01 zna rodzaje i zastosowanie środków spulchniających wykorzystywanych przy produkcji potraw.		K_W14	
	P_W02 zna skład i zastosowanie różnych rodzajów miodu i produktów pszczelich.		K_W14	
	P_W03 zna podstawowe formy i zasady obsługi konsumenta,			
	P_W04 zna zastosowanie mąki i przetworów zbożowych w produkcji potraw.		K_W07	
	P_W05 zna możliwości wykorzystania niekonwencjonalnych źródeł żywności		K_W07	
Umiejętności:	P_U01 otrzymać podstawowe estry, rozumie przebieg reakcji		K_U04	
	P_U02 potrafi oznaczyć obecność konserwantów (kwas benzoowy, salicylowy, siarczany) w sokach, winach.			
	P_U03 potrafi oznaczyć obecność skrobi w kawie, karmelu w herbacie, wolnych kwasów tłuszczowych w olejach		K_U04	

Kompetencje społeczne:	P_K01 umiejętność pracy w grupie oraz zdolność samodzielnego rozwiązywania zagadnień problemowych	K_K09 K_K10
Treści programowe		
Technologia owoców i warzyw. Produkcja jaj i przetworów jajecznych. Znaczenie wody w żywności i żywieniu. Technologia mięsa i jego przetworów. Znaczenie i technologia kawy i herbaty. Technologia mąki i produktów zbożowych Technologia produktów tłuszczowych. Rodzaje i wyrób alkoholi nisko i wysokoprocentowych. Technologia mleka i przetworów mlecznych. Podstawowe informacje o kuchni molekularnej. Sposoby oznaczania pierwiastków w produktach spożywczych. Oznaczanie konserwantów w żywności, oznaczanie obecności wolnych kwasów tłuszczowych, cholesterolu w żywności, oznaczanie rozpuszczonego błonnika pokarmowego, sposoby zafałszowania żywności na przykładzie kawy, herbaty, mleka, oznaczanie obecności szczawianów, oznaczanie obecności słodzików i soli w żywności oznaczanie obecność kwasów w produktach warzywno-owocowych, oznaczanie obecności witaminy C w produktach spożywczych: przed i po gotowaniu.		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Flis K., Konaszewska W., <i>Podstawy żywienia człowieka</i>, wyd. 16, WSiP, Warszawa 2009. 2. Cichoń Z. (red.), <i>Towaroznawstwo żywności. Podstawowe metody analityczne</i>, wyd. 2, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Kraków 2009. 3. Mitek M, Słowiński M. (red), <i>Wybrane zagadnienia z technologii żywności</i>, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2006. 4. Mitek M., Leszczyński K. (red.), <i>Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego</i>, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2014. 5. Sikorski Z., Staroszczyk H. (red.), <i>Chemia żywności</i>. T.1-2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2019. 		
Uzupełniająca		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Kączkowski, J., <i>Podstawy biochemii</i>, wyd. 15, Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 2017. 2. Pacholek B., Zmudziński W., Podsiadłowska J., <i>Towaroznawstwo żywności</i>, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Poznań 2009. 3. Szulc T., <i>Tajemnice mleka</i>, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, Wrocław 2012. 4. Fortuna T. (red.), <i>Podstawy analizy i oceny jakości żywności</i>, wyd. 3, Wydawnictwo Uniwersytetu Rolniczego, Kraków 2018. 5. Fortuna T., Rożnowski J. (red.), <i>Wybrane zagadnienia z chemii żywności</i>, Wydawnictwo Uniwersytetu Rolniczego, Kraków 2012. 		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Kolokwia zaliczeniowe obejmujące daną tematykę zajęć - P_W01 - P_W05 ; Praca na zajęciach, aktywność - P_U01 - P_U03; P_K01 ;		
	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 39	
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 8	
Studiowanie literatury	s.: 2, ns.: 3	
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 3, ns.: 5	

Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 5
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Analiza i ocena jakości żywienia II rok, semestr 3	D. MIII.37.A.J.Ż.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Podstawy żywienia człowieka Basics of Nutrition and Dietetics	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Analysis and nutrition quality assessment	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Wiedza z zakresu żywienia człowieka oraz mikrobiologii ogólnej i żywności.	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: s.: 15, ns.: 15; ćwiczenia - s.: 30, ns.: 15		3
Cele przedmiotu		
Nabycie umiejętności przygotowania prób do analizy żywności, oznaczania suchej masy i wilgotności, oceny jakości wody pitnej. Nabycie umiejętności oznaczania podstawowych składników odżywczych w żywności: białka, sacharydów, tłuszczów, witamin, składników mineralnych. Przygotowanie studentów do oceny sposobu żywienia na poziomie indywidualnym i wybranych grup ludności.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu analizy żywności, chemii żywności.	K_W03
	P_W02 Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.	K_W05
	P_W03 Potrafi dokonać oceny sposobu żywienia oraz jego korekty u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).	K_W09
Umiejętności:	P_U01 Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia	K_U01
	P_U02 Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	K_U14
	P_U03 Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w	K_U10

	żywności – białka, tłuszczu, węglowodanów oraz witamin i składników mineralnych	
Kompetencje społeczne:	P_K01 Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną	K_K07
Treści programowe		
Zapoznanie się z przepisami BHP. Zapoznanie się z wyposażeniem laboratorium analizy żywności. Podstawowa przemiana materii. Przemiany energetyczne w organizmie człowieka w odniesieniu do diety i stylu życia. Wykorzystanie bilansu energetycznego w ocenie sposobu żywienia. Przygotowanie prób do analizy żywności. Rola i znaczenie białka w żywieniu człowieka; metody oznaczeń. Rola i znaczenie węglowodanów, jako składników energetycznych żywności. Metody oceny ilościowej i jakościowej tłuszczów w żywności. Rola i znaczenie witamin w żywieniu człowieka; wybrane metody oznaczeń, cz. I. Witaminy i składniki mineralne w racjach pokarmowych różnych grup ludności.		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Gertig H., Przysławski J., <i>Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2015. 2. Gawęcki J. (red.), <i>Żywność człowieka. T.1. Podstawy nauki o żywieniu</i>, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 3. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.), <i>Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015. 4. Pacholek B., Zmudziński W., Podsiadłowska J., <i>Towaroznawstwo żywności</i>, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Poznań 2009. 5. Małecka M. (red.), <i>Towaroznawstwo w zapewnieniu jakości żywności i bezpieczeństwa konsumenta</i>, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Poznań 2011. 6. Cichoń Z. (red.), <i>Towaroznawstwo żywności. Podstawowe metody analityczne</i>, wyd. 2, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Kraków 2009. 		
Uzupełniająca		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), <i>Żywność człowieka zdrowego i chorego. T.2</i>, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 2. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.), <i>Żywność człowieka a zdrowie publiczne. T.3</i>, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009. 3. Świderski F. (red.), <i>Żywność wygodna i żywność funkcjonalna</i>, wyd. 3, Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 2006. 4. Jarosz M. (red.), <i>Normy żywienia dla populacji Polski</i>, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2017. 		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
W: egzamin pisemny – P_W01 – P_W03		
Ćw: Kolokwia zaliczeniowe obejmujące daną tematykę zajęć. Praca na zajęciach ćwiczeniowych- P_U01 – P_W03, P_K01		
	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 30	
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10, ns.: 10	
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 10	
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 5, ns.: 5	

Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 10, ns.: 15
Inne	s.: 5, ns.: 10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 80, ns.: 80
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia Kierunek: Dietetyka Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu
	Doustna suplementacja pokarmowa III rok, semestr 6		D. MIII.38.D.S.P
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim		
	Podstawy żywienia człowieka Basics of Nutrition and Dietetics		
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim		
	Dietary supplements		
	Status przedmiotu		Język wykładowy
	obowiązkowy		polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
	Wymagania wstępne		
	Student zna: podstawy anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem przewodu pokarmowego. Zna i rozumie rolę oraz skutki zdrowotne zarówno niedoboru, jak i nadmiaru witamin i składników mineralnych, wody, białek, tłuszczu i węglowodanów. Potrafi wskazać naturalne źródła poszczególnych składników odżywczych w diecie człowieka		
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS
Wykład: s.: 30, ns.: 15; ćwiczenia - s.: 30, ns.: 15			3
Cele przedmiotu			
Omówienie roli suplementacji mineralno-witaminowej, wskazań i przeciwwskazań do stosowania suplementów diety. Poruszony zostanie problem niebezpieczeństw związanych z przedawkowaniem witamin, szczególnie rozpuszczalnych w tłuszczach. Ponadto omówione zostaną rodzaje suplementów oraz żywności fortyfikowanej dostępnej na rynku.			
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna definicję suplementacji, wskazania i przeciwwskazania do jej stosowania P_W02 zna rodzaje suplementów dostępnych na rynku oraz normy żywieniowe na witaminy i składniki mineralne dla różnych grup ludności P_W03 różnicuje grupy żywności fortyfikowanej dostępnej na rynku		K_W03 K_W05 K_W07
Umiejętności:	P_U01 właściwie dobiera żywność wzbogacaną w ustalaniu menu dla niedoborowego pacjenta P_U02 posługuje się normami żywienia na witaminy i składniki mineralne w planowaniu diety dla człowieka wymagającego suplementacji		K_U06 K_U08

	P_U03 poprawnie odczytuje informację żywieniową na opakowaniu żywności wzbogacanej i suplemente aptecznym	K_U12
Kompetencje społeczne:	P_K01 potrafi zwrócić uwagę pacjentowi na konieczność specjalistycznych konsultacji medycznych i skierować go do specjalisty	K_K03 K_K04
Treści programowe		
Definicja i cel suplementacji .Wskazania i przeciwwskazania do suplementacji mineralno-witaminowej. Drogi podaży preparatów witaminowych . Rodzaje suplementów doustnych i bezpieczeństwo ich stosowania .Hiperwitaminozy a suplementy diety. Żywność fortyfikowana dostępna na rynku. Analiza składu żywności fortyfikowanej		
Zalecana literatura		
Podstawowa <ol style="list-style-type: none"> 1. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.), <i>Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015. 2. Gertig H., Przysławski J., <i>Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2015. 3. Jarosz. M (red.), <i>Praktyczny podręcznik dietetyki</i>, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2010. 4. Jarosz M. (i in.), <i>Suplementy diety a zdrowie</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015. 5. Pałasz M., Petzke E., <i>Atlas witamin</i>, SBM, Warszawa 2018. 6. Szczegielniak B., Szczegielniak J., <i>Leki i suplementy współczesnej diety</i>, Elamed, Katowice 2016. 		
Uzupełniająca <ol style="list-style-type: none"> 1. Ciborowska H., A., <i>Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka</i>, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018. 2. Flis K., Konaszewska W., <i>Podstawy żywienia człowieka</i>, wyd. 16, WSiP, Warszawa 2009. 3. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.), <i>Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. T.3</i>, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009. 4. Shane E., <i>Zdrowa i naturalna suplementacja</i>, Vital, Białystok 2018. 5. <i>Witaminy. Zdrowie na talerzu</i>, Olimp Media, Poznań 2019. 6. Danysz A., <i>Bakterie, które leczą</i>, wyd. 2, Krotex –Poland, Warszawa 2007. 		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Ćw: Kolokwia zaliczeniowe obejmujące daną tematykę zajęć. P_W01 – P_W03; Praca na zajęciach ćwiczeniowych - P_U01 – P_W03, P_K01		
	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	s.: 60, ns.: 30	
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 10	
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 15	
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 5, ns.: 10	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 15	
Inne	-	
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 80, ns.: 80	
Liczba punktów ECTS	3	

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia Kierunek: Dietetyka Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu
	Marketing żywnościowy I rok, semestr 1		D. MIII.39.M.Ż.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim		
	Podstawy żywienia człowieka Basics of Nutrition and Dietetics		
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim		
	Food marketing		
	Status przedmiotu		Język wykładowy
	obowiązkowy		polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
	Wymagania wstępne		
	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawową wiedzą z zakresu marketingu produktów żywnościowych oraz wykształcenie umiejętności doboru i stosowania metod analizy marketingowej w odniesieniu do podmiotów branży spożywczej.		
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS
Wykłady: s.: 30, ns.: 15; praca własna/praca zdalna: s.: 15, ns.: 15			2
Cele przedmiotu			
Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawową wiedzą z zakresu marketingu produktów żywnościowych oraz wykształcenie umiejętności doboru i stosowania metod analizy marketingowej w odniesieniu do podmiotów branży spożywczej.			
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 Zna specyfikę marketingu produktów żywnościowych		K_W03
	P_W02 Posiada wiedzę odnośnie zachowanie się konsumentów i producentów na rynku żywności		
	P_W03 posiada wiedzę na temat instrumentów marketingu w odniesieniu do artykułów żywnościowych		K_W19 K_W13
Umiejętności:	P_U01 Potrafi poprawnie zaprojektować plan marketingowy dla podmiotu działającego w branży spożywczej		K_U12
	P_U02 Posiada zdolność doboru metod wykorzystywanych w analizie marketingowej		K_U22
	P_U03 Potrafi formułować wnioski z przeprowadzonych analiz		K_U12
Kompetencje społeczne:	P_K01 potrafi myśleć w sposób przedsiębiorczy		K_K12
	P_K02 potrafi pracować w grupie		K_K09

Treści programowe

Specyfika marketingu produktów żywnościowych. Zachowanie się konsumentów i producentów na rynku żywności. Rola marketingu w kształtowaniu konsumpcji żywności. Produkt. Klasyfikacja produktów konsumpcyjnych. Marka – proces budowania marki produktów żywnościowych. Cena, jako instrument marketingu żywności. Dystrybucja żywności. Marketing w handlu żywnością. Promocja artykułów żywnościowych. Reklama i jej znaczenie na rynku produktów żywnościowych. Organizacja marketingu w przedsiębiorstwie. Strategia i taktyka marketingu produktów żywnościowych. Marketing wybranych produktów żywnościowych.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Michalski E., *Marketing*, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2017.
2. Kowalska A., Olszańska A, Urban S., *Marketing produktów spożywczych gastronomii*, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Wrocław 2016.
3. Domański T., Bryła P., *Marketing produktów żywnościowych*, PWE, Warszawa 2010.
4. Górską-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K., *Marketing żywności*, Wolters Kluwer, Warszawa 2013.

Uzupełniająca

1. Jeznach M. (red.), *Podstawy marketingu żywności*, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2007.
2. Urban S., *Marketing produktów spożywczych*, wyd. 5, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Wrocław 2008.
3. Szwać-Mokrzycka J., *Marketing. Mechanizmy gry rynkowej*, SGGW, Warszawa 2012.
4. Mruk H., *Marketing. Satysfakcja klienta i rozwój przedsiębiorstwa*, Wydawnictwo naukowe PWN, Warszawa 2012.
5. Hultén B., Broweus N., Dijk M., *Marketing sensoryczny*, PWE, Warszawa 2011.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Oceny cząstkowe z zaliczeń i prac pisemnych **P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 30
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 2, ns.: 5
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 3, ns.: 5
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu	
	Towaroznawstwo III rok, semestr 5		D. MIII.40.T.	
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim			
	Podstawy żywienia człowieka Basics of Nutrition and Dietetics			
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim			
	Commodity science			
	Status przedmiotu		Język wykładowy	
	obowiązkowy		polski	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia			
	Wymagania wstępne			
		Brak		
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS	
Wykład: s.: 30, ns.: 18; praca własna/praca zdalna: s.: 15, ns.: 15			2	
Cele przedmiotu				
Zapoznanie studentów z zagadnieniami dotyczącymi żywności genetycznie modyfikowanej, nutrigenomiki i nutrikosmetyki oraz żywności ekologicznej i produktów regionalnych Nabycie umiejętności oznaczania parametrów jakościowych w żywności oraz składników świadczących o jej bezpieczeństwie, w tym oznaczanie jakości miodów pszczelich, wody pitnej, produktów mięsnych. Zapoznanie się z procesem produkcyjnym żywności.				
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
Wiedza:	P_W01 Zna metody produkcji, przechowywania i analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie.		K_W07	
	P_W02 Zna zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej, potrafi analizować i wyjaśnić związki pomiędzy żywieniem a wskaźnikami stanu zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju choroby i występowaniem chorób.		K_W03	
	P_W03 Zna przepisy dotyczące urzędowej kontroli żywności i przestrzega ich w pracy zawodowej		K_W11	
Umiejętności:	P_U01 w pracy zawodowej wykorzystuje wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności.		K_U15	
	P_U02 potrafi określić zmiany w wartości odżywczej surowców i potraw w zależności od warunków i czasu przechowywania oraz sposobu przetworzenia.		K_U14	
			K_U15	

	P_U03 wie, co to jest żywność funkcjonalna i żywność genetycznie modyfikowana i potrafi wykorzystać tę wiedzę w edukacji i poradnictwie żywieniowym.	
Kompetencje społeczne:	P_K01 potrafi myśleć w sposób przedsiębiorczy P_K02 potrafi pracować w grupie	K_K12 K_K09
Treści programowe		
Towaroznawstwo, jako dziedzina nauki w produkcji żywności. Charakterystyka przedmiotu, zakresu i definicji dla obszaru towaroznawstwa. Towaroznawstwo mięsa i drobiu. – Skład chemiczny mięsa i drobiu. Towaroznawstwo ryb i przetworów rybnych. Towaroznawstwo mleka, śmietany, śmietanki i napojów mlecznych fermentowanych. Regulacje, normy i dyrektywy dla substancji dodawanych w celu poprawy procesów technologicznych		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
1. Pacholek B., Zmudziński W., Podsiadłowska J., <i>Towaroznawstwo żywności</i> , Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Poznań 2009.		
2. Małecka M. (red.), <i>Towaroznawstwo w zapewnieniu jakości żywności i bezpieczeństwa konsumenta</i> , Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Poznań 2011.		
3. Świderski F., Waszkiewicz-Robak B. (red) ., <i>Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii</i> , wyd. 3, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2010.		
4. Zalewski S. (red.), <i>Podstawy technologii gastronomicznej</i> , wyd. 4, WNT, Warszawa 2010.		
5. Jurczak M., <i>Towaroznawstwo produktów zwierzęcych. Ocena jakości mięsa</i> , wyd. 4, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2005.		
Uzupełniająca		
1. Łatka U. (red.), <i>Technologia i towaroznawstwo</i> , wyd. 5, WSiP, Warszawa 2008.		
2. Cichoń Z. (red.), <i>Towaroznawstwo żywności. Podstawowe metody analityczne</i> , wyd. 2, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Kraków 2009.		
3. Lempka A. (red.), <i>Produkty spożywcze</i> , seria: Towaroznawstwo, PWE, Warszawa 1985.		
4. Świderski F. (red.), <i>Żywność wygodna i żywność funkcjonalna</i> , wyd. 3, WNT, Warszawa 2006.		
5. Jurczak M., <i>Mleko - produkcja, badanie, przerób</i> , wyd. 5, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2005.		
6. Kołożyn-Krajewska D., <i>Towaroznawstwo żywności</i> , wyd. 9, WSiP, Warszawa 2011.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Oceny cząstkowe z zaliczeń i prac pisemnych.		
	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 33	
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 8	
Studiowanie literatury	s.: 3, ns.: 5	
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 2, ns.: 5	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 9	
Inne	-	
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60	
Liczba punktów ECTS	2	

MODUŁ IV - ŻYWIENIE I DIETETYKA W ZDROWIU I CHOROBI

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Kliniczny zarys chorób II rok, semestr 4	D.MIV.41.K.Z.C.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Żywnienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie Nutrition and nutritionist in health and disease	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Clinical Outline Diseases	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: s: 15, ns: 21; ćwiczenia: s: 30, ns: 21; praca własna/praca zdalna: s.: 15, ns.: 15		4
Cele przedmiotu		
Zapoznanie studentów z chorobami wewnętrznymi, neurologicznymi, chirurgicznymi, ginekologicznymi oraz pediatrycznymi.		
Zakładane efekty kształcenia		Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
Wiedza:	P_W01 opisuje najczęstsze rodzaje chorób wewnętrznych, neurologicznych, chirurgicznych, ginekologicznych i pediatrycznych (w tym onkologicznych)	K_W02
	P_W02 omawia przyczyny powstawania chorób	K_W04
Umiejętności:	P_U01 analizuje procesy fizjopatologiczne chorych; przeprowadza wywiad środowiskowy i epidemiologiczny	K_U05, K_U08, K_U09
	P_U02 opiekuje się pacjentami w przewlekłych stanach chorobowych	K_U05, K_U08, K_U09
Kompetencje społeczne:	P_K01 trafnie postrzega zagrożenia możliwości wystąpienia choroby i/lub nasilenia się jej objawów	K_K02, K_K04
	K-K02 ma świadomość potrzeby empatii oraz poświęcenia, motywowania pacjentów do rehabilitacji, przezwyciężania trudności:	K_K02, K_K04
Treści programowe		
Stan zdrowia i choroby. Podstawowa terminologia medyczna. Wywiad lekarski. Badanie przedmiotowe. Badania diagnostyczne: laboratoryjne, mikrobiologiczne, czynnościowe, endoskopowe, obrazowe. Zaburzenia gospodarki wodno-elektrolitowej i kwasowo-		

zasadowej. Zaburzenia odżywiania (wpływ chorób na stan odżywienia). Zaburzenia gospodarki węglowodanowej. Choroby gruczołów wydzielania wewnętrznego. Choroby metaboliczne. Otyłość i niedożywienie. Choroby przewodu pokarmowego. Cukrzyca. Choroby wątroby, dróg żółciowych i trzustki. Choroby układu krążenia (profilaktyka chorób sercowo-naczyniowych, choroba niedokrwienna serca, nadciśnienie tętnicze). Choroby układu krwiotwórczego. Choroby układu oddechowego- patofizjologia i obraz kliniczny. Choroby alergiczne i zaburzenia immunologiczne. Choroby nerek i układu moczowego. Choroby reumatyczne, choroby narządu ruchu. Osteoporoza. Choroby zakaźne i pasożytnicze. Uzależnienia. Zatrucia.

Choroby nowotworowe (profilaktyka, badania przesiewowe). Opieka paliatywna. Patofizjologia starzenia się. Patologie wieku starszego-geriatria. Fizjologia i patologia ciąży. Podstawowe schorzenia ginekologiczne. Najczęstsze schorzenia neurologiczne i psychiatryczne.

Zalecana literatura

Podstawowa:

Herold B. (red). *Medycyna wewnętrzna. Repetytorium dla studentów medycyny i lekarzy*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005.

Seller R. H., *Diagnostyka różnicowa najczęstszych dolegliwości*, Elsevier Urban&Partner, Wrocław 2009.

Uzupełniająca:

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykłady – dyskusja, zaliczenie pisemne - **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_K01, P_K02**;
Ćwiczenia – aktywność, prezentacja i wystąpienie - **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_K01, P_K02**

Nakład pracy studenta	Liczba godzin (stacjonarne/niestacjonarne)
Zajęcia dydaktyczne	75/51
Przygotowanie się do zajęć	5/15
Studiowanie literatury	5/14
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	5/10
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	10/10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	100/100
Liczba punktów ECTS	4
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Wstęp do psychodietetyki III rok, semestr 5	D.MIV.42.W.D.P.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie Nutrition and nutritionist in health and disease	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Introduction to psychology of dietetics	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Znajomość podstawowych zagadnień związanych ze studiowaną specjalnością, których problematyka będzie przydatna podczas odbywania praktyki zawodowej	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykłady: s.: 30, ns.: 18; ćwiczenia: s.: 30, ns.: 18; praca własna/praca zdalna: s.: 15, ns.: 15		3
Cele przedmiotu		
Zapoznanie z podstawowymi zagadnieniami z zakresu psychodietetyki oraz wpływu odżywiania na aspekty psychiczne człowieka.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 posiada podstawową wiedzę z zakresu psychodietetyki P_W02 nabywa wiedzę o procesie odżywiania i jego związku ze zdrowiem fizycznym i psychicznym P_W03 ma elementarną wiedzę dotyczącą procesów komunikowania interpersonalnego i społecznego, ich prawidłowości i zakłóceń	K_W28 K_W16 K_W28
Umiejętności:	P_U01 Potrafi analizować i stosować procedury żywienia z uwzględnieniem zasad zdrowego odżywiania P_U02 Posiada umiejętności praktyczne niezbędne do nawiązania kontaktu z osobami w kontekście rozwoju personalnego	K_U05 K_W06 K_U05
Kompetencje społeczne:	P_K01 potrafi pracować w grupie	K_K09

Treści programowe

Zdobycie praktycznych umiejętności związanych z zagadnieniem psychodietetyki, tj.: zdobycie praktycznej wiedzy o źródłach, charakterze i skutkach zagrożeń wynikających z nieprawidłowej diety, odżywiania, problemów psychologicznych o podłożu żywieniowym. Zapoznanie z przepisami i zasadami kontaktu z osobami ze schorzeniami/ zaburzeniami psychologicznymi o podłożu żywieniowym. Identyfikowanie i ocenianie skutków zagrożeń w obszarze psychodietetyki, zdobycie umiejętności rozpoznawania schorzeń/ zaburzeń psychologicznych o podłożu żywieniowym i sposobów ich zwalczania/ terapii. Obserwacja stosowania metod wykorzystywanych w treningach rozwoju personalnego w aspekcie podniesienia jakości zdrowego życia.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.), *Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015.
2. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018.
3. Maine M., McGilley B.H., Bunnell D. W.(red.), Rajewski A. (red. wyd. pol.), *Leczenie zaburzeń odżywiania*, Edra Urban & Partner, Wrocław 2019.
4. Ogden J., *Psychologia odżywiania się*, Wydawnictwo UJ, Kraków 2011.
5. Jarosz M., Kłosiewicz-Latoszek L., *Otyłość. Zapobieganie i leczenie*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2019.
6. Peckenpaugh N.J., (red. wyd. pol.) Gajewska D., *Podstawy żywienia i dietoterapia*, Edra Urban & Partner, Wrocław 2015.
7. Krauss H. (red.), *Fizjologia żywienia*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.

Uzupełniająca

1. Woynarowska B. (red.), *Edukacja zdrowotna*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2017.
2. Włodarek D., Lange E. , Kozłowska L., Głąbska D., *Dietoterapia*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015.
3. Skrzypek M., *Obesitologia w ujęciu interdyscyplinarnym*, Uniwersytet Medyczny, Lublin 2018.
4. Kucharska K. (red.), *Profilaktyka i leczenie zaburzeń odżywiania*, Instytut Psychiatrii i Neurologii, Warszawa 2017.
5. Bogucki J., *Między genem a kulturą? Wybrane genetyczne i psychospołeczne uwarunkowania nadwagi i otyłości dzieci i młodzieży*, Polihymnia, Lublin 2018.
6. Piłska M., Jeżewska-Zychowicz M., *Psychologia żywienia*, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2008.
7. Ogińska-Bulik N., *Psychologia nadmiernego jedzenia*, Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź 2004.
8. Chojnacka-Szawłowska G., *Psychologiczne aspekty przewlekłych chorób somatycznych*, Vizja Press&IT, Warszawa 2012.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Oceny cząstkowe z zaliczeń i prac pisemnych - P_U01 – P_W03, P_K01

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 75, ns.: 51
Przygotowanie się do zajęć	s.: 2, ns.: 15

Studiowanie literatury	s.: 2, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 5, ns.: 5
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 6, ns.: 9
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 90, ns.: 90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu	
	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa II rok, semestr 4		D. MIV.43.FiF.Ż.	
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim			
	Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie Nutrition and nutritionist in health and disease			
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim			
	Pharmacology and food pharmacotherapy			
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu		Język wykładowy	
	obowiązkowy		polski	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia			
	Wymagania wstępne			
		Brak		
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS	
Wykład: s.: 15, ns.: 15; ćwiczenia: s.: 30, ns.: 15			3	
Cele przedmiotu				
Podstawowym celem nauczania przedmiotu: Farmakologia i farmakoterapia żywienia oraz interakcja leków z żywnością jest poznanie działania leków: efektów korzystnych, działań niepożądanych i interakcji leków oraz ich toksyczności. Wpływ żywności na efekty leków.				
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
Wiedza:	P_W01 Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej		K_W12 K_W03	
	P_W02 zna skutki interakcji leków z żywnością.		K_W12	
	P_W03 zna działania niepożądane i toksyczne najważniejszych leków			
Umiejętności:	P_U01 Potrafi w podstawowym zakresie posługiwać się wiedzą o efektach leków i ich interakcji z żywnością		K_U12	
	P_U02 Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.		K_U01	
Kompetencje społeczne:	P_K01 Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.		K_K03	
Treści programowe				
1. Elementy farmakologii ogólnej. 2. Farmakokinetyka. 3. Podstawy farmakologii autonomicznego układu nerwowego. 4. Podstawy farmakologii ośrodkowego układu nerwowego. 5. Podstawy współczesna farmakoterapia bólu. 6. Wprowadzenie do farmakoterapii schorzeń układu krążenia. 7. Farmakologia krwi i układu krwiotwórczego. 8.				

Farmakologia układu oddechowego. 9. Leki modulujące czynność przewodu pokarmowego. 10. Wybrane zagadnienia z farmakologii chorób infekcyjnych i pasożytniczych. a) antybiotykoterapia b) Farmakoterapia zakażeń grzybiczych, wirusowych i inwazji pasożytniczych. 11. Farmakologia układów hormonalnych i witamin. Ćwiczenia: Interakcje leków 2. Przykłady interakcji leków i ich kliniczne następstwa 3. Działania niepożądane leków 4. Interakcje leków z żywnością na poziomie wchłaniania 5. Składniki pokarmowe zwiększające i zmniejszające wchłanianie leków 6. Wpływ żywności na proces biotransformacji leków 7. Działanie synergistyczne leków i składników żywności 8. Wpływ leków na wchłanianie składników pokarmowych i stan odżywienia 9. Interakcje pomiędzy lekami i alkoholem 10. Wpływ leków na metabolizm alkoholu 11. Przykłady najczęstszych interakcji pomiędzy lekami a żywnością 12. Metody oceny narażenia na wystąpienie interakcji pomiędzy lekami a składnikami żywności 13. Podstawy farmakologii wieku rozwojowego.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Rajtar-Cynke G. (red.), *Farmakologia*, wyd. 3, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016.
2. Janiec W. (red.), *Kompendium farmakologii*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016.
3. Gertig H., Przysławski J., *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2015.
4. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), *Żywnienie człowieka zdrowego i chorego*. T.2, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
5. Jarosz M., Wolnicka K., Ryżko-Skiba M., Respondek W., Rychlik E, *Jak uniknąć interakcji pomiędzy lekami a żywnością?*, Wydawnictwo Medyczne Borgis, Warszawa 2005.
6. Bronkowska M. (red.), *Wybrane zagadnienia z zakresu toksykologii żywności oraz wpływu pokarmu na farmakoterapię*, MedPharm, Wrocław 2016.
7. Zachwieja Z. (red.), *Leki i pożywienie – interakcje*, MedPharm Polska, Wrocław 2016.
8. Jarosz M., Dzieniszewski J., *Uważaj, co jesz, gdy zażywasz leki. Interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami. Porady lekarzy i dietetyków*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016.

Uzupełniająca

1. Kostowski W., Herman Z. (red.), *Farmakologia. Podstawy farmakoterapii*. T.1-2, wyd. 3, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016.
2. Buczek W., Danysz A., *Kompendium farmakologii i farmakoterapii*, wyd. 6, Edra Urban & Partner, Wrocław 2016.
3. Mutschler E. (i in.), *Mutschler – farmakologia i toksykologia*, wyd. 4, MedPharmPolska, Wrocław 2016.
4. Orzechowska-Juzwenko K. (red.), *Farmakologia kliniczna*, Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Warszawa 2018.
5. Jarosz M., Dzieniszewski J., *Interakcje leków z żywnością i alkoholem*, Wydawnictwo Medyczne Borgis, Warszawa 2004.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Oceny częściowe z zaliczeń i prac pisemnych - **P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_K01;**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 30

Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 10, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 10, ns.: 10
Inne	s.: 5, ns.: 10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 80, ns.: 80
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	<u>iz@pwsz.com.pl</u>

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu
	Psychogenne zaburzenia odżywiania II rok, semestr 4		D. MIV.44.P.Z.O.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim		
	Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie Nutrition and nutritionist in health and disease		
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim		
	Psychological eating disorders		
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu		Język wykładowy
	Obowiązkowy		polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
	Wymagania wstępne		
	Brak		
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS
Wykład: s.: 15, ns.: 12; ćwiczenia: s.: 15, ns.: 12; praca własna/praca zdalna: s.: 15, ns.: 15			2
Cele przedmiotu			
Zapoznanie studenta z wiedzą teoretyczną i praktyczną dotyczącą psychogennych zaburzeń odżywiania. Przekazanie umiejętności współpracy z zespołem specjalistów oraz rozumienia własnej roli w zespole leczącym.			
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna kliniczne rozumienie zaburzeń odżywiania		K_W02 K_W09
	P_W02 zna i rozumie zasady etyczne obowiązujące w psychoterapii		K_W15 K_W28
	P_W03 dokonuje analizy teorii podejść psychoterapeutycznych, ich tworzenia i funkcjonowania w zaburzeniach odżywiania		
Umiejętności:	P_U01 potrafi wykorzystać techniki i strategie terapeutyczne mające na celu modyfikacje wzorów myślenia, emocji i zachowań dobranych w stosunku do celu i mechanizmów podtrzymujących problemy		K_U06 K_U16
	P_U02 stosuje zachowania terapeutyczne w ramach interwencji dietetycznych, z wykorzystaniem zasad psychoterapeutycznych		K_U01
	P_U03 omawia podstawowe problemy związane z psychogennymi zaburzeniami odżywiania i potrafi przeprowadzić edukację pacjenta		K_U02

Kompetencje społeczne:	<p>P_K01 Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.</p> <p>P_K02 krytycznie ocenia własne i cudze działania, przy zachowaniu szacunku dla różnic światopoglądowych i kulturowych</p>	<p>K_K03</p> <p>K_K04</p>
Treści programowe		
<p>Kliniczne podstawy rozumienia występujących zaburzeń łaknienia. Merytoryczna oraz praktyczna wiedza na temat modeli terapii w leczeniu zaburzeń odżywiania. Warsztat w zakresie terapii poznawczo-behawioralnej. Nauka praktycznych zasad oraz technik terapii osób dotkniętych problemem zaburzeń odżywiania. Zaburzenia odżywiania w chorobach somatycznych. Wsparcie pacjentów w chorobach przewlekłych oraz terminalnie chorych. Kliniczne przykłady, praca nad opisem przypadku.</p>		
Zalecana literatura		
<p>Podstawowa</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Butcher J., Hooley J., Mineka S., <i>Psychologia zaburzeń</i>, Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, Sopot 2017. 2. Maine M., McGilley B.H., Bunnell D. W.(red.), Rajewski A. (red. wyd. pol.), <i>Leczenie zaburzeń odżywiania</i>, Edra Urban & Partner, Wrocław 2019. 3. Kucharska K. (red.), <i>Profilaktyka i leczenie zaburzeń odżywiania</i>, Instytut Psychiatrii i Neurologii, Warszawa 2017. 4. Józefik B. (red.), <i>Anoreksja i bulimia psychiczna. Rozumienie i leczenie zaburzeń odżywiania się</i>, wyd. 2, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2013. 5. Lawrence M., <i>Anorektyczny umysł. Psychoanalityczna perspektywa w leczeniu zaburzeń odżywiania</i>, Imago, Warszawa 2015. 6. Faiburn C., <i>Terapia poznawczo-behawioralna i zaburzenia odżywiania</i>, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2013. 7. Chojnacka-Szałowska G., <i>Psychologiczne aspekty przewlekłych chorób somatycznych</i>, Vizja Press&IT, Warszawa 2012. 		
<p>Uzupełniająca</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ziółkowski B., <i>Anoreksja od A do Z. Poradnik dla nauczycieli i wychowawców</i>, Scholar, Warszawa 2005. 2. Bomba J., Józefik B. (red.), <i>Leczenie anoreksji i bulimii psychicznej. T. 1. Co, kiedy, komu</i>, Polskie Towarzystwo Psychiatryczne, Kraków 2003. 3. Józefik B., Pilecki M. (red.), <i>Leczenie anoreksji i bulimii psychicznej. T. 2. Podejścia, metody, techniki</i>, Polskie Towarzystwo Psychiatryczne, Kraków 2005. 4. Chrzastowski Sz., <i>Nie tylko schemat. Praktyka systemowej terapii rodzin</i>, Paradygmat, Warszawa 2014. 5. Middleton K., <i>Zaburzenia odżywiania</i>, eSPe, Kraków 2016. 6. Ogińska-Bulik N., <i>Psychologia nadmiernego jedzenia</i>, Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź 2004. 7. Pilska M., Jeżewska-Zychowicz M., <i>Psychologia żywienia</i>, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2008. 		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
<p>Test na koniec semestru (pytania otwarte i zamknięte) - P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02</p>		
		Liczba godzin

Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 39
Przygotowanie się do zajęć	s.: 3, ns.: 5
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 6
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 2, ns.: 2
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 8
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	<u>iz@pwsz.com.pl</u>

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu	
	Żywienie i dietetyka pediatria III rok, semestr 5		D. MIV.45.ŻiD.P.	
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim			
	Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie Nutrition and nutritionist in health and disease			
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim			
	Nutrition and paediatric dietetics			
Poziom studiów:	Status przedmiotu		Język wykładowy	
	obowiązkowy		polski	
Studia pierwszego stopnia	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia			
	Wymagania wstępne			
Podstawy anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem przewodu pokarmowego.				
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS	
Wykłady: s.: 15, ns.: 15; ćwiczenia: s.: 30, ns.: 15; praca własna/praca zdalna: s.: 15, ns.: 15			2	
Cele przedmiotu				
Celem przedmiotu jest zdobycie wiedzy z zakresu żywienia dzieci i młodzieży w zdrowiu i różnych stanach chorobowych.				
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
Wiedza:	P_W01 posiada wiedzę z zakresu etiologii, patomechanizmów oraz przebiegu zaburzeń funkcjonalnych organizmu wpływających na trawienie, wchłanianie i metabolizm składników odżywczych		K_W01 K_W02	
	P_W02 Zna i rozumie mechanizmy regulujące łaknienie u dzieci oraz metabolizm podstawowych składników odżywczych		K_W05 K_W10	
	P_W03 posiada wiedzę na temat problemów żywieniowych występujących u dzieci i młodzieży w chorobach układu krążenia, układu moczowego, w gastroenterologii i hepatologii, chorobach onkologicznych, chirurgicznych, endokrynologicznych, zakaźnych, alergicznych		K_W13	
Umiejętności:	P_U01 Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjentów występujące w chorobach układu krążenia, układu moczowego, w gastroenterologii i hepatologii, chorobach onkologicznych, chirurgicznych, endokrynologicznych, zakaźnych, alergicznych,		K_U07 K_U08	

	uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego P_U02 posiada umiejętność planowania żywienia w u dzieci zdrowych, oraz w profilaktyce różnych chorób w odniesieniu do dzieci, kobiet w ciąży i karmiących P_U03 potrafi wykorzystać i zinterpretować wyniki badań laboratoryjnych w biochemicznej diagnostyce chorób żywieniowo-zależnych dzieci i młodzieży	K_U05 K_U06 K_U11
Kompetencje społeczne:	P_K01 rozumie potrzebę doskonalenia swej wiedzy i konieczność ciągłej edukacji z dziedziny dietetyki, umie również inspirować innych do korzystania z bieżących zdobyczy naukowych	K_K01 K_K11
Treści programowe		
<p>Żywienie kobiety ciężarnej a przebieg ciąży i stan zdrowia dziecka. Programowanie żywieniowe. Rozwój dziecka w odniesieniu do umiejętności jedzenia. Karmienie piersią. Schemat żywienia niemowląt. Preparaty specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Produkty zastępujące mleko kobiece. Postępowanie dietetyczne z dzieckiem ulewającym i w refluksie żołądkowo-przełykowym. Alergia pokarmowa na przykładzie alergii na białko mleka krowiego. Postępowanie dietetyczne w chorobie trzewnej. Nieswoiste zapalne choroby jelit postępowanie terapeutyczne. Nietolerancje pokarmowe postępowanie dietetyczne. Dyslipidemie w postępowaniu dietetycznym.</p> <p>Ćw: Normy żywienia dzieci zdrowych w spoczynku i podczas wysiłku. Wprowadzanie pokarmów uzupełniających. Rozwój dziecka praktyczny aspekt oceny stanu odżywienia dziecka –siatki centylowe. Probiotyki i prebiotyki, suplementy diety w żywieniu dzieci. Otyłość prosta u dzieci uwarunkowania, diagnostyka, postępowanie dietetyczne. Żywienie dzieci z biegunką ostrą i przewlekłą. Zasady żywienia dziecka w zaburzeniach karmienia.</p>		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ciborowska H., Rudnicka A., <i>Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka</i>, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018. 2. Szostak-Węgierek D., Cichocka A., <i>Żywienie kobiet w ciąży. Porady lekarzy i dietetyków</i>, wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2012. 3. Langley-Evans S., (red. wyd. pol.) Jarosz M., <i>Żywienie. Wpływ na zdrowie człowieka</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014. 4. Szajewska H. Horvath A. (red.), <i>Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży</i>, Medycyna Praktyczna, Kraków 2017. 5. Suskind D.L., Lenssen P. (red.), Jeszka J., Krawczyński M. (red. wyd. pol.), <i>Algorytmy żywienia dzieci</i>, Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2013. 6. Staszewska-Kwak A., Woś H., <i>Żywienie dzieci</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015. 7. Książek J., <i>Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii 2017</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017. 		
Uzupełniająca:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Lissauer T., Clayden G. (red.), Milanowski A. (red. wyd. pol.), <i>Pediatrics</i>, wyd. 2, Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2013. 		

2. Eugster G., *Żywnienie dzieci*, wyd. 2, Edra Urban & Partner, Wrocław 2018.
3. Oblacińska A., Weker H. (red.), *Profilaktyka otyłości u dzieci i młodzieży. Od urodzenia do dorosłości*, Help-Med, Kraków 2008.
4. Krawczyński M. (red.), *Żywnienie dzieci w zdrowiu i chorobie*, wyd. 2, Wydawnictwo Help-Med, Kraków 2015.
5. Krauss H. (red.), *Fizjologia żywienia*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.
6. „Standardy Medyczne. Pediatria” , wybrane numery

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Oceny częściowe zaliczeń i prac pisemnych - **P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 60, ns.: 45
Przygotowanie się do zajęć	s.: 2, ns.: 6
Studiowanie literatury	s.: 2, ns.: 5
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 1, ns.: 4
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 70, ns.: 70
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu
	Żywienie i dietetyka geriatryczna III rok, semestr 6		D. MIV.46.ŻiD.G.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim		
	Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie Nutrition and nutritionist in health and disease		
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim		
	Nutrition and geriatric dietetics		
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu		Język wykładowy
	Obowiązkowy		polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
	Wymagania wstępne		
	Wiedza na temat żywienia człowieka i postępowania dietetycznego w zdrowiu i chorobie.		
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS
Wykłady: s.: 15, ns.: 15; ćwiczenia: s.: 30, ns.: 15; praca własna/praca zdalna: s.: 15, ns.: 15			2
Cele przedmiotu			
Zapoznanie ze zmianami fizjologicznymi związanymi ze starzeniem się organizmu. Omówienie przesłanek warunkujących prawidłowe zaspokajanie potrzeb żywieniowych człowieka w kontekście starzenia się organizmu. WYROBIENIE UMIEJĘTNOŚCI podejmowania decyzji odnośnie prawidłowego żywienia i krytycznej oceny sposobu żywienia ludzi starszych oraz wykorzystania wskaźników somatycznych w ocenie stanu odżywienia.			
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 Charakteryzuje zmiany w składzie organizmu i jego czynności dotyczące ludzi starszych		K_W06
	P_W02 Objaśnia zasady prawidłowego żywienia osób starszych. Definiuje i charakteryzuje wpływ sposobu odżywiania na rozwój chorób dietozależnych wieku podeszłego		K_W08
	P_W03 Rozpoznaje i objaśnia zaburzenia stanu odżywiania ludzi starszych. Definiuje podstawowe pojęcia związane z żywnością i żywieniem osób w podeszłym wieku		K_W13
Umiejętności:	P_U01 , Przeprowadza prawidłowe obliczenia dotyczące zapotrzebowania starszego człowieka na podstawowe składniki odżywcze		K_U05 K_U08
	P_U02 Stosuje prawidłowo zamianę produktów spożywczych w grupach. Zaplanuje tygodniowy		K_U17

	<p>jadłospis zgodny z zasadami prawidłowego żywienia ludzi starszych (zdrowych i chorych).</p> <p>P_U03 Przeprowadza prawidłowo ocenę żywienia i odżywiania się. Inicjuje właściwe nawyki żywieniowe we własnym środowisku.</p> <p>P_U04 Wyszukuje i właściwie interpretuje informacje dotyczące stanu odżywienia i sposobu żywienia osób starszych</p>	<p>K_U09</p> <p>K_U17</p>
Kompetencje społeczne:	P_K01 Demonstruje kreatywność przy opracowywaniu całodziennych jadłospisów dla starszych ludzi (zdrowych i chorych)	K_K12

Treści programowe

Wykłady:

Sytuacja demograficzna w Polsce i na świecie osób w wieku starszym. Zmiany w składzie organizmu starszego człowieka i jego czynności. Przyczyny niedoborów składników odżywczych, witamin i składników mineralnych u osób w wieku starszym. Zmiany w zapotrzebowaniu na energię i składniki odżywcze. Wykrywanie niedożywienia. Konsekwencje nieprawidłowego żywienia i małej aktywności fizycznej. Praktyczne wskazówki do realizacji zaleceń żywieniowych dla osób w wieku podeszłym. Znaczenie wody, zażywanie suplementów. Zalecane postępowanie dietetyczne w typowych chorobach wieku starczego.

Ćwiczenia:

Metody oceny stanu odżywienia osób starszych. Postępowanie dietetyczne w chorobach dietozależnych wieku podeszłego. Planowanie postępowania dietetycznego w chorobach przewodu pokarmowego i chorobach oczu. Planowanie postępowania dietetycznego w chorobach kostno-stawowych i chorobach układu krążenia. Planowanie postępowania dietetycznego w wybranych chorobach neurologicznych.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Gawęcki J. (red.), *Żywnienie człowieka. T.1. Podstawy nauki o żywieniu*, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
2. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), *Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. T.2*, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
3. Jarosz M., *Żywnienie osób w wieku starszym. Porady lekarzy i dietetyków*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016.
4. Menebröcker C., Smoliner Ch. (red.), Schlegel-Zawadzka M. (red. wyd. pol.), *Żywnienie w opiece nad osobami w starszym wieku*, Edra Urban & Partner, Wrocław 2018.
5. Langley-Evans S., (red. wyd. pol.) Jarosz M., *Żywnienie. Wpływ na zdrowie człowieka*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014.
6. Jarosz E., *Dieta seniora*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.
7. Grzymisławski M. (red.), *Dietetyka kliniczna*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.

Uzupełniająca

1. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K., *Tabele składu i wartości odżywczej żywności*, wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2018.
2. Width M., Reinhard T., (red. wyd. pol.) Chojnacki J., Klupińska G., *Dietetyka kliniczna*, Edra Urban & Partner, Wrocław 2017.

3. Wieczorowska-Tobis K., Talarska D. (red.), *Geriatra i pielęgniarstwo geriatryczne*, wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017.
4. Roszkowski W., *Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń*, wyd. 2, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2008.
5. Jarosz M. (red.), *Normy żywienia dla populacji Polski*, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2017.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

W: egzamin pisemny w formie testu **P_W01, P_W02, P_W03**

Ćw: Oceny częściowe z zaliczeń i prac pisemnych - **P_U01, P_U02, P_U03, P_K01**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 60, ns.: 45
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 5, ns.: 5
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 80, ns.: 80
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu
	Analiza trendów dietetycznych III rok, semestr 6		D.MIV.47.A.T.D
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim		
	Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie Nutrition and nutritionist in health and disease		
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim		
	Alternative diets and trends in dietetics.		
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu		Język wykładowy
	Obowiązkowy		polski/angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
	Wymagania wstępne		
	Podstawowa wiedza z zakresu żywienia i dietetyki.		
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS
Wykład: s.: 30, ns.: 18; ćwiczenia: s.:30, ns.: 18			2
Cele przedmiotu			
Dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu niekonwencjonalnego sposobu żywienia oraz znaczenia diet alternatywnych w żywieniu i dietetyce. Zapoznanie studentów z korzyściami oraz zagrożeniami związanymi ze stosowaniem niekonwencjonalnego sposobu żywienia u osób zdrowych oraz w różnych jednostkach chorobowych.			
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	K_W01 posiada wiedzę z zakresu aktualnie popularnych i promowanych w masmediach diet niekonwencjonalnych K_W02 wykazuje pogłębioną znajomość efektów stosowania niebilansowanych diet alternatywnych		K_W01 K_W17
Umiejętności:	K_U01 analizuje krytycznie zasady diet niekonwencjonalnych oraz potrafi wykorzystać wyniki i wnioski do edukacji żywieniowej i dietetycznej K_U02 rozumie konieczność korzystania wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji i krytycznej oceny promowanych w mediach diet niekonwencjonalnych		K_U12 K_U05 K_U09
Kompetencje społeczne:	K_K01 potrafi planować pracę w zespole i umie w nim współdziałać		K_K02 K_K03
Treści programowe			

Charakterystyka diety Atkinsa i Kwaśniewskiego. Dieta dr Haya – zasada nie łączenia makroskładników. Charakterystyka diety Kopenhaskiej. Zasadność eliminacji wybranych grup produktów/półproduktów/składników – dieta zgodna z grupą krwi. Wykorzystanie testów alergicznych do formułowania zaleceń dietetycznych. Diety wegetariańskie i ich odmiany – bezpieczeństwo ich stosowania w różnych grupach populacyjnych. Charakterystyka popularnych diet redukujących masę ciała: dieta wolumetryczna, Kliniki Mayo, ZONE. Wykorzystanie indeksu glikemicznego oraz ładunku glikemicznego w odchudzaniu. Podstawowe zasady diety makrobiotycznej. Charakterystyka diety chronometrycznej.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Jeszka J., Woźniewicz M., Gawęcki J., 2010. *Diety alternatywne w świetle nauki o żywieniu. Wegetarianizm*. [W:] *Żywność człowieka a zdrowie publiczne*. Gawęcki J. (red.). PWN, Warszawa, 501-510.
2. Kołtajtis-Dołowy A., 2005. Wartość odżywcza diet alternatywnych. [W:] *Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń*.
3. Gertig H., Przysławski J. *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*, wyd. PZWL, Warszawa 2015.

Uzupełniająca

1. Dukan P. (2011): *Dukan Diet Life Plan. The Bestselling Dukan Weight-loss Programme Made Easy*. Hodder & Stoughton, London.
2. Adamo P., C. Whitney C. (1999): *Gotuj zgodnie z grupą krwi*. Wyd. Mada, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Zaliczenie – Kolokwia częściowe (testy, pytania otwarte), dyskusja na zajęciach (zaliczenie na ocenę dst 50% możliwych do uzyskania punktów - **P_W01-P_W02, P_U01-P_U04; P_K01-P_K02**

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 60, ns.: 36
Przygotowanie się do zajęć	s.: 2, ns.: 18
Studiowanie literatury	s.: 3, ns.: 6
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 70, ns.: 70
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu
	Edukacja i poradnictwo żywieniowe II rok, semestr 3		D. MIV.48.EiP.Ż.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim		
	Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie Nutrition and nutritionist in health and disease		
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim		
	Nutrition education and dietary counseling		
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu		Język wykładowy
	obowiązkowy		polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
	Wymagania wstępne		
	Wiedza na temat żywienia człowieka i postępowania dietetycznego w zdrowiu i chorobie.		
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS
Wykłady: s.: 30, ns.: 21, ćwiczenia: s.: 30, ns.: 21; praca własna/praca zdalna: s.: 30, ns.: 30			3
Cele przedmiotu			
Celem zajęć jest zapoznanie studenta z organizacją poradnictwa żywieniowego. Edukacja żywieniowa obejmuje zagadnienia: zadania dietetyka w ochronie zdrowia, poradnictwo indywidualne i grupowe, pokazy żywieniowe, czynniki ekonomiczne w planowaniu prawidłowego żywienia, zagrożenia zdrowotne wynikające z niewłaściwego odżywiania, profilaktyka chorób cywilizacyjnych na tle wadliwego żywienia, wpływ środków masowego przekazu na żywienie człowieka.			
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania		K_W15 K_W08
	P_W02 Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.		K_W19
Umiejętności:	P_U01 Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.		K_U01
	P_U02 Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.		K_U01
	P_U03 potrafi definiować pojęcia związane ze zdrowiem i stylem życia.		K_U02
Kompetencje społeczne:	P_K01 Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów		K_K02

Treści programowe

Wykłady:

Podstawy teoretyczne edukacji zdrowotnej i żywieniowej. Metodyka edukacji żywieniowej. Edukacja żywieniowa dzieci i młodzieży. Kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych. Komunikowanie interpersonalne w edukacji żywieniowej i poradnictwie dietetycznym. Edukacja żywieniowa w jednostkach opieki zdrowotnej. Edukacja żywieniowa w profilaktyce i terapii przewlekłych chorób niezakaźnych.

Ćw:

Budowanie programu profilaktycznego. Opracowanie programu edukacji żywieniowej z zakresu profilaktyki wybranych chorób układu krążenia. Opracowanie programu edukacji żywieniowej z zakresu profilaktyki chorób nowotworowych. Opracowanie programu edukacji żywieniowej skierowanego do kobiet ciężarnych z zakresu profilaktyki nadmiernego przyrostu masy ciała. Edukacja żywieniowa – symulacja zajęć edukacyjnych z dziećmi. Pacjent w gabinecie dietetyka – symulacja porady dietetycznej.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Woynarowska B. (red.), *Edukacja zdrowotna*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2017.
2. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018.
3. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.), *Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne*. T.3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009.
4. Sierakowska M., Wrońska I.(red.), *Edukacja zdrowotna w praktyce pielęgniarstwa*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015.
5. Karski J.B., *Praktyka i teoria promocji zdrowia*, wyd. 4, CeDeWu, Warszawa 2009.
6. Gromadzka-Ostrowska J. (red.), *Edukacja prozdrowotna i promocja zdrowia*, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2019.
7. Kasperczyk T., Mucha D. (red.), *Promocja zdrowia i żywienie w zapobieganiu chorobom cywilizacyjnym*, Krakowska Wyższa Szkoła Promocji Zdrowia, Kraków 2014.

Uzupełniająca

1. Woynarowska B. (red.), *Profilaktyka w pediatrii*, wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016.
2. Andruszkiewicz A., Banaszkiewicz M. (red.), *Promocja zdrowia*. T. 1. *Teoretyczne podstawy promocji zdrowia*, Wydawnictwo Czelej, Warszawa 2008.
3. Andruszkiewicz A., Banaszkiewicz M. (red.), *Promocja zdrowia*. T. 2. *Promocja zdrowia w praktyce pielęgniarstwa i położnictwa*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2010.
4. Chruściel P., Ciechaniewicz W. (red.), *Edukacja zdrowotna z elementami teorii wychowania*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018.
5. Woynarowska B. (red.), *Uczniowie z chorobami przewlekłymi. Jak wspierać ich rozwój, zdrowie i edukację*, Wydawnictwo Naukowe PWN? 2010.
6. Jarosz M., *Nowotwory złośliwe. Jak zmniejszyć ryzyko zachorowania? Porady lekarzy i dietetyków*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015.
7. Jarosz M., Sajór I., Kowalska K., Podymniak E. (red.), *Żywnienie a choroba nowotworowa*, Primopro, Warszawa 2018.
8. Bergman M., *Dieta dla serca i układu krążenia*, Astrum, Wrocław 2014.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

W: egzamin pisemny w formie testu - P_W01, P_W02,

Ćw: Oceny częściowe z zaliczeń i prac pisemnych - P_U01, P_U02, P_U03, P_K01	
	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 90, ns.: 72
Przygotowanie się do zajęć	s.: 2, ns.: 8
Studiowanie literatury	s.: 2, ns.: 5
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 2, ns.: 5
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 4, ns.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 100, ns.: 100
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Badania fizykalne i antropometryczne w dietetyce II rok, semestr IV	D. MIV.49.B.FiA.D.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie Nutrition and nutritionist in health and disease	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Phisical and anthropometric examinations in dietetics	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
Wiedza na temat żywienia człowieka i postępowania dietetycznego w zdrowiu i chorobie.		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
wykłady: s.: 15, ns.: 15; ćwiczenia: s.: 30, ns.: 15;		2
Cele przedmiotu		
Kształtowanie umiejętności opracowania ankiety badawczej i prawidłowej organizacji oraz przeprowadzenia badań antropometrycznych, fizykalnych oraz właściwego doboru pomiarów i metod badawczych do zrealizowania zaplanowanych problemów badawczych		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 posiada wiedzę związaną z rozwojem organizmu człowieka, wie jak diagnozować i prognozować rozwój fizyczny	K_W06
	P_W02 Zna fachowe nazewnictwo i terminologię związaną z antropologią	K_W13
Umiejętności:	P_U01 posiada umiejętności diagnostyki budowy somatycznej i poziomu zdolności motorycznych	K_U09
	P_U02 potrafi obliczyć wskaźniki antropologiczne i na ich podstawie określić typ budowy	K_U12
Kompetencje społeczne:	P_K01 Ma przekonanie o konieczności dbałości o zdrowie i budowę własnego ciała i innych.	K_K04
Treści programowe		
Wykład: Antropologia - definicja, klasyfikacja, rys historyczny ; antropologia fizyczna i jej związek z innymi naukami. Problemy współczesnej antropologii fizycznej. Systematyka i charakterystyka Naczelných, cechy specyficznie ludzkie. Morfologiczne konsekwencje pionizacji Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania procesu ontogenezy, mechanizm kształtowania się cech fenotypowych w ontogenezie (rozwój i jego składowe, czynniki rozwoju, kinetyka i dynamika zjawisk rozwojowych,) Okresy rozwoju osobniczego - kryteria podziału ontogenezy na okresy, charakterystyka okresów : zróżnicowanie płciowe (przebieg		

dojrzwiania płciowego, regulacja hormonalna), młodzieńczego, dorosłego, dojrzałego, starości (zjawiska klimakterium i andropauzy). Próby wyjaśnienia procesów starzenia. Metody kontroli i oceny przebiegu rozwoju- wiek rozwojowy , kalendarzowy, metody graficzne, morfogramy, siatki centylowe, wsk. oceny dojrzałości biologicznej Zmienność morfologiczna człowieka klasyfikacje typologiczne zróżnicowanie budowy ciała, zmienność konstytucjonalna, zmienność dymorficzna

Ćw: Antropometria- def. cele i zadania. Punkty antropometryczne Przyrządy pomiarowe stosowane w antropometrii, płaszczyzny i linie ciała.

Dokumentacja badań antropometrycznych, zasady opracowania kart badawczych oraz wywiadu środowiskowego. Pomiary antropometryczne Konstrukcja ankiety pomiarowej, organizacja i wykonanie pomiarów antropometrycznych. Wiek biologiczny i metody jego oceny.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Kaczmarek M., Wolański N., *Rozwój biologiczny człowieka*, wyd. 9, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2018.
2. Drozdowski Z., *Antropometria w wychowaniu fizycznym*, wyd. 4, AWF, Poznań 1998.
3. Raczek J., *Antropomotoryka. Teoria motoryczności człowieka w zarysie*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017.
4. Bernard A., *Antropologia. Zarys teorii i historii*, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 2008.
5. Chrzanowska M, Gołąb S., *Przewodnik do ćwiczeń z antropologii*, wyd. 3, AWF, Kraków 2014.
6. Perenc L., *Wybrane problemy auksologii i antropometrii rozwojowej*, Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów 2019.

Uzupełniająca

1. Malinowski A., Strzałko J.(red), *Antropologia*, wyd. 2, Państwowe Wydawnictwo Naukowe, Warszawa; Poznań, 1989.
2. Malinowski A., Bożiłow W., *Podstawy antropometrii. Metody, techniki, normy*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa; Łódź 1997.
3. Malinowski A., Tatarczuk J., Asienkiewicz R., *Antropologia dla pedagogów*, Oficyna Wydawnicza Uniwersytetu Zielonogórskiego, Zielona Góra 2014.
4. Malinowski A. (red.), *Antropologia i jej miejsce wśród nauk o człowieku*, Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza, Poznań 1991.
5. Milicer H. (red.), *Zarys antropologii*, wyd. 3, Wydawnictwo AWF, Warszawa 2003.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

W: egzamin pisemny w formie testu (pytania otwarte i zamknięte) - **P_W01, P_W02**

Ćw : Oceny cząstkowe z zaliczeń i prac pisemnych - **P_U01, P_U02, P_K01**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 30
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 3, ns.: 5
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 2, ns.: 5
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 10
Inne	-

Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu
	Podstawy diagnostyki laboratoryjnej II rok, semestr 3		D. M IV.50.P.D.L.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim		
	Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie Nutrition and nutritionist in health and disease		
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim		
	Basics of laboratory diagnostics		
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu		Język wykładowy
	obowiązkowy		polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
	Wymagania wstępne		
	Posiada wiedzę z zakresu biochemii i genetyki i fizjologii człowieka		
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS
Wykład: s.: 30, ns.: 21; ćwiczenia: s.: 30, ns.: 21			3
Cele przedmiotu			
Zapoznanie studentów z podstawami diagnostyki laboratoryjnej stanowiącej istotny czynnik w formowaniu ostatecznego rozpoznania choroby u pacjenta. Przygotowanie studentów do diagnostyki różnicowej badań laboratoryjnych poprzez umiejętność porównywania uzyskanych wyników.			
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 Analizuje jakość wyników laboratoryjnych oznaczonych w różnych jednostkach chorobowych.		K_W02
	P_W02 Klasyfikuje zasady postępowania diagnostycznego w chorobach metabolicznych zakaźnych i dziedzicznych.		K_W03
	P_W03 interpretuje wyniki badań laboratoryjnych w celu zróżnicowania stanów fizjologicznych i patologicznych organizmu		K_W08
Umiejętności:	P_U01 Wykorzystuje wyniki badań laboratoryjnych dla potwierdzenia diagnozy, a także śledzenia zmian w przebiegu choroby, w tym wyników dietoterapii i rehabilitacji.		K_U11
	P_U02 Interpretuje wpływ leków i diety i sportu na wyniki oznaczeń określonych parametrów diagnostycznych.		K_U12
	P_U03 potrafi analizować wyniki pod kątem odpowiedniej suplementacji, czy dietoterapii		K_U11
			K_U02

Kompetencje społeczne:	P_K01 Przestrzega zasad etyki zawodowej w relacji z pacjentem i zespołem terapeutycznym oraz w pracy badawczej	K_K04 K_K10 K_K06
Treści programowe		
<p>Morfologia krwi diagnoza niedoborów. Inne badania POCT. Analizy dla oceny gospodarki wodno-elektrolitowej i równowagi kwasowo-zasadowej. Monitorowanie poziomu glukozy na oddziałach szpitalnych i w domu pacjenta. Testy obciążeniowe. Diagnostyka laboratoryjna związana ze specyfiką wieku. Specyfika diagnostyki prenatalnej oraz pediatricznej. Diagnostyka laboratoryjna kobiet w okresie reprodukcyjnym, w przebiegu ciąży oraz w okresie pomenopauzalnym. Diagnostyka laboratoryjna mężczyzn z uwzględnieniem męskiego układu rozrodczego</p> <p>Ćw.:</p> <p>Badania laboratoryjne w ocenie zagrożenia chorobą. Badania hematologiczne przydatne dla dietetyków . Diagnostyka hematologiczna niedokrwistości . Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu zaburzeń gospodarki węglowodanowej i cukrzycy i interpretacja ich wyników. Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu zaburzeń gospodarki lipidowej i interpretacja ich. Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu chorób nerek i interpretacja ich wyników. Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu chorób przewodu pokarmowego i interpretacja ich wyników. Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu chorób wątroby i trzustki i interpretacja ich wyników. Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu zaburzeń obrotu kostnego i osteoporozy oraz interpretacja ich wyników oraz badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce alergii i interpretacja ich.</p>		
Zalecana literatura		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Kokot F., Hyla-Klekt L., Kokot S., <i>Badania laboratoryjne. Zakres norm i interpretacja</i>, wyd. 5, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015. 2. Solnica B., (red.), <i>Diagnostyka laboratoryjna</i>, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019. 3. Ostrowska L. (red.), <i>Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce</i>, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018. 4. Dembińska-Kieć A., Naskalski J., Solnica B. (red.), <i>Diagnostyka laboratoryjna z elementami biochemii klinicznej</i>, wyd. 4, Edra Urban & Partner, Wrocław 2018. 		
Uzupełniająca		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Tobias E, Connor M., Ferguson-Smith, M.(red.), <i>Genetyka medyczna</i>, wyd. 3, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014. 2. Neumeister B., Besenthal I., LiebichH. (red.), <i>Diagnostyka laboratoryjna. Poradnik kliniczny</i>, wyd. 2 pol., Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2013. 3. Bal J. (red.), <i>Genetyka medyczna i molekularna</i>, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2018. 		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
W: egzamin pisemny w formie testu (pytania otwarte i zamknięte) - P_W01, P_W02, P_W03 , Ćw: Oceny cząstkowe z zaliczeń i prac pisemnych - P_U01, P_U02, P_U03, P_K01		
	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	s.: 60, ns.: 42	
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10, ns.: 13	
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 10	

Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 10, ns.: 15
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 90, ns.: 90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	<u>iz@pwsz.com.pl</u>

MODUŁ V - DIETETYKA KLINICZNA (MODUŁ DYPLOMUJĄCY)

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Żywienie i postępowanie dietetyczne w chorobach metabolicznych II rok, semestr 3	D. MV.51.ŻiP.D.C.M.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Dietetyka kliniczna Clinical Nutrition	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Nutrition and Dietotherapy of Metabolic Syndrome	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Moduł dyplomujący – do wyboru	polski/angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Podstawowa wiedza z zakresu anatomii, fizjologii oraz podstaw żywienia człowieka.	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykłady: s.: 30, ns.: 24; ćwiczenia: s.: 30, ns.: 24; praca własna/praca zdalna: s.: 15, ns.: 15		4
Cele przedmiotu		
Poznanie wiedzy dotyczącej zasad żywienia w chorobach metabolicznych, ze szczególnym uwzględnieniem miażdżycy, choroby niedokrwiennej serca, nadciśnienia tętniczego, cukrzycy, nadwagi i otyłości. Studenci poznają również zasady żywienia w chorobach przewodu pokarmowego, ze szczególnym uwzględnieniem chorób wątroby i dróg żółciowych, chorób trzustki, jamy ustnej i przełyku, zaburzeń czynnościowych przewodu pokarmowego.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 rozumie patomechanizm chorób metabolicznych i chorób przewodu pokarmowego.	K_W01
	P_W02 klasyfikuje i omawia założenia diet stosowanych w różnych stanach chorobowych przewodu pokarmowego i w chorobach metabolicznych.	K_W08
		K_W17
Umiejętności:	P_U01 planuje, wdraża i ocenia jadłospisy stosowane w żywieniu osób z chorobami przewodu pokarmowego i z chorobami metabolicznymi	K_U02
	P_U02 ocenia indywidualne zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze u osoby z chorobami przewodu pokarmowego i z chorobami metabolicznymi. Wykazuje postawę	K_U05
		K_U08
		K_U16

	poszanowania praw pacjenta i bezpieczeństwa pracy.	
Kompetencje społeczne:	P_K01 Wykazuje postawę poszanowania praw pacjenta i bezpieczeństwa pracy.	K_K05
Treści programowe		
<p>Żywienie w chorobach jamy ustnej i przełyku; zastosowanie diet o zmiennej konsystencji; żywienie w chorobach żołądka. Dobór produktów zalecanych i zabronionych. Zasady żywienia w chorobach jelita cienkiego. Zasady żywienia w chorobach jelita grubego. Żywienie w chorobach pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych Żywienie w ostrym zapaleniu trzustki. Żywienie w przewlekłym zapaleniu trzustki. Profilaktyka chorób sercowo- naczyniowych. Miażdżyca i choroba niedokrwienna serca.</p>		
Zalecana literatura		
<p>Podstawowa</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ciborowska H., Rudnicka A., <i>Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka</i>, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018. 2. Grzymiśławski M., Gawęcki J. (red.), <i>Żywienie człowieka zdrowego i chorego. T.2</i>, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 3. Chevallier L., <i>60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych</i>, wyd. 2 pol., Edra Urban & Partner, Wrocław 2015. 4. Jarosz M., Kłosiewicz-Latoszek L., <i>Cukrzyca. Zapobieganie i leczenie. Porady lekarzy i dietetyków</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2018. 5. Laughin A., <i>Zdrowa wątroba. Dieta, profilaktyka</i>, Wydawnictwo Astrum, Wrocław 2019. 6. Grzymiśławski M. (red.), <i>Dietetyka kliniczna</i>, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019. 7. Włodarek D., Lange E. , Kozłowska L., Głąbska D., <i>Dietoterapia</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015 . 8. Spodaryk M., <i>Podstawy leczenia żywieniowego</i> , Scientifica, Kraków 2019. 		
<p>Uzupełniająca</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dzieniszewski J., <i>Poradnik dla chorych ze schorzeniami narządu trawienia</i>, Państwowy Zakład Wydawnictw Lekarskich, Warszawa 1988. 2. Kaczmarczyk-Sedlak I., Ciołkowski A., <i>Zioła w medycynie. Choroby układu pokarmowego</i>, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2017. 3. Jarosz M., Respondek W., <i>Nadciśnienie tętnicze. Porady lekarzy i dietetyków</i>, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa, 2018. 4. Bętkowska T., Rożnowska K., <i>Diety w różnych chorobach</i>, wyd. 5, Agencja Wydawniczo-Usługowa Emilia, Kraków 2010. 5. Stobnicka-Szczygłowa H., <i>System dietetyczny dla zakładów służby zdrowia</i>, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 1992. 6. Tatoń J., Czech A., Bernas M., <i>Otyłość. Zespół metaboliczny</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2006. 7. Wieczorek-Chełmińska Z., <i>Nowoczesna dietetyczna książka kucharska</i>, wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014. 8. Jarosz M. (red.), <i>Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach</i>, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2011. 9. Szurkowska M. (red.), <i>Leczenie otyłości i towarzyszących zaburzeń metabolicznych</i>, Wydawnictwo Medyczne, Kraków 2006. 		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		

Ćwiczenia – kolokwia pisemne - **P_W01, P_W02**

Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z prac pisemnych, odpowiedzi ustnych - **P_U01, P_U02, P_K01**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 75, ns.: 61
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10, ns.: 13
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 12
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 10, ns.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 110, ns.: 110
Liczba punktów ECTS	4
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Postępowanie dietetyczne w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych II rok, semestr 3	D. MV.52.P.D.P.L.C.D.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Dietetyka kliniczna Clinical Nutrition	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Dietotherapy and prevention diet- related diseases	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Moduł dyplomujący – do wyboru	polski/angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Podstawowa wiedza z zakresu anatomii, fizjologii, podstaw żywienia i dietetyki.	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Ćwiczenia: s.: 30, ns.: 24; praca własna/praca zdalna: s.: 15, ns.: 15		2
Cele przedmiotu		
Profilaktyka i leczenie chorób dietozależnych. Poznanie wiadomości na temat etiopatogenezy i czynników ryzyka żywieniowo zależnych chorób cywilizacyjnych oraz zasad prewencji wtórnej, ze szczególnym uwzględnieniem leczenia dietą.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 rozumie patomechanizm chorób dietozależnych	K_W13
	P_W02 klasyfikuje i omawia założenia diet stosowanych w różnych stanach chorobowych przewodu pokarmowego i w chorobach metabolicznych.	K_W17
	P_W03 posiada wiadomości na temat etiopatogenezy i czynników ryzyka żywieniowo zależnych chorób cywilizacyjnych oraz zna zasady prewencji wtórnej, ze szczególnym uwzględnieniem leczenia dietą.	K_W18
Umiejętności:	P_U01 posiada umiejętność prowadzenia wywiadu żywieniowego oraz oceny sposobu żywienia osoby badanej w oparciu o uzyskany wywiad żywieniowy	K_U01
	P_U02 posiada umiejętność planowania prawidłowego żywienia stosownie do wieku w profilaktyce chorób dietozależnych.	K_U02 K_U16

Kompetencje społeczne:	P_K01 Wykazuje postawę poszanowania praw pacjenta i bezpieczeństwa pracy.	K_K04
Treści programowe		
Żywnienie w chorobach metabolicznych - aspekt kliniczny. Produkty zamiennie. Indeks glikemiczny. Wpływ żywienia na występowanie chorób żywieniowo zależnych i nowotworów. Zespół metaboliczny Objawy i leczenie zespołu policystycznych jajników (PCOS). Cukrzyca, zaburzenia cukrzycowe i powikłania.		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ciborowska H., Rudnicka A., <i>Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka</i>, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018. 2. Jarosz M., Kłosiewicz-Latoszek L., <i>Cukrzyca. Zapobieganie i leczenie. Porady lekarzy i dietetyków</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2018. 3. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), <i>Żywnienie człowieka zdrowego i chorego</i>. T.2, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 4. Chevallier L., <i>60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych</i>, wyd. 2 pol., Edra Urban & Partner, Wrocław 2015. 5. Bergman M., <i>Dieta dla serca i układu krążenia</i>, Astrum, Wrocław 2014. 6. Jarosz M. (i in.), <i>Otyłość. Zapobieganie i leczenie. Porady lekarzy i dietetyków</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2015. 7. Jarosz M., Respondek W., <i>Nadciśnienie tętnicze. Porady lekarzy i dietetyków</i>, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa, 2018. 8. Jarosz M., <i>Nowotwory złośliwe. Jak zmniejszyć ryzyko zachorowania? Porady lekarzy i dietetyków</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015. 		
Uzupełniająca		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.), <i>Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015. 2. Pańkowska E. (red.), <i>Cukrzyca. Personalizacja terapii i opieki nad pacjentem</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017. 3. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K., <i>Tabele składu i wartości odżywczej żywności</i>, wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2018. 4. <i>Nadciśnienie. Zdrowa dieta</i>, Wydawnictwo Literat, Toruń 2016. 5. Tatoń J., Czech A., Bernas M., <i>Otyłość. Zespół metaboliczny</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2006. 6. Tatoń J., Czech A., Idaszak D., <i>Żywnienie w cukrzycy</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2010. 7. Itsopoulos C., <i>Dieta śródziemnomorska. Książka kucharska</i>, ITEM Publishing, Warszawa 2018. 8. Włodarek D., Lange E. , Kozłowska L., Głąbska D., <i>Dietoterapia</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015. 		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
<p>Ćwiczenia – kolokwia pisemne: P_W01, P_W02, P_W03</p> <p>Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z prac pisemnych, odpowiedzi ustnych: P_U01, P_U02, P_K01</p>		
		Liczba godzin

Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 39
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 5
Studiowanie literatury	s.: 2, ns.: 5
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 3, ns.: 5
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 6
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Żywienie i postępowanie przy niewydolności nerek II rok, semestr IV	D.MV.53.ŻiP.N.N.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Dietetyka kliniczna Clinical Nutrition	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Nutrition and diethoterpy in kidney failure	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Moduł dyplomujący – do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Podstawowe wiadomości z anatomii, fizjologii i patologii nerek. Nabycie wiedzy i umiejętności z zakresu rozpoznawania, leczenia i opieki nad chorymi w różnych stadiach choroby nerek.	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Ćwiczenia: s.: 30, ns.: 18; praca własna/praca zdalna: s.: 15, ns.: 15		2
Cele przedmiotu		
Celem przedmiotu jest poszerzenie wiedzy z zakresu anatomii, fizjologii i patologii nerek oraz właściwego postępowania żywieniowego, dietetycznego pacjentów z chorobami nerek.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 student rozpoznaje objawy towarzyszące chorobom nerek	K_W17 K_W18
	P_W02 zna zasady dietoterapii w chorobach nerek, zna wskazania i zasady komponowania jadłospisów w chorobach nerek na różnych etapach, w tym w schyłkowej niewydolności nerek.	K_W08
Umiejętności:	P_U01 potrafi sporządzić zalecenia żywieniowe w różnych chorobach nerek w stanie ostrym i przewlekłym oraz w trakcie dializoterapii i dializy otrzewnowej.	K_U01 K_U02
	P_U02 wykorzystuje wiedzę w prawidłowej kwalifikacji pacjentów do dietoterapii z ograniczeniem wybranych składników odżywczych.	K_U16
	P_U03 potrafi prawidłowo modyfikować dobowy rozkład posiłków u chorych dializowanych.	K_U10 K_U07
	P_U04 potrafi prowadzić umiejętnie edukację terapeutyczną w zakresie dietoterapii chorych z problemami nerkowymi i ich rodzin	K_U01 K_U02

Kompetencje społeczne:	P_K01 postępuje zgodnie z zasadami etyki w czasie porad dietetycznych z chorymi nefrologicznie i ich rodzinami.	K_K05 K_K10
Treści programowe		
Anatomia, fizjologia i patologia nerek oraz choroby nerek; zasady postępowania żywieniowego z chorymi na nerki w tym pacjentów dializowanych, modyfikacja składników odżywczych, układanie planu żywieniowego dla pacjentów nefrologicznych; edukacja żywieniowa pacjentów nefrologicznych oraz ich rodzin.		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Chevallier L., <i>60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych</i>, wyd. 2 pol., dra Urban & Partner, Wrocław 2015. 2. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), <i>Żywnie człowieka zdrowego i chorego</i>. T.2, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 3. Width M., Reinhard T., (red. wyd. pol.) Chojnacki J., Klupińska G., <i>Dietetyka kliniczna</i>, Edra Urban & Partner, Wrocław 2017. 4. Wieczorek-Chełmińska, <i>Żywnie w chorobach nerek</i>, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019. 5. Włodarek D., Lange E. , Kozłowska L., Głąbska D., <i>Dietoterapia</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015. 6. Sobotka L. (red.), <i>Podstawy żywienia klinicznego</i>, wyd.2 pol., Scientifica, Kraków 2013. 7. Dębska -Ślizień A., Król E., Rutkowski B. (red.), <i>Przewlekła choroba nerek. Poradnik dla pacjentów i ich rodzin</i>, wyd. 2, Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2013. 		
Uzupełniająca		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ciborowska H., Rudnicka A., <i>Dietetyka. Żywnie zdrowego i chorego człowieka</i>, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018. 2. Białobrzaska B., Dębska-Ślizień A. (red.), <i>Pielęgniarstwo nefrologiczne</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016. 3. <i>Zdrowe nerki</i>, Wydawnictwo Literat, Toruń 2016. 4. Grzymisławski M. (red.), <i>Dietetyka kliniczna</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2019. 5. Rutkowski B., <i>Dializoterapia w codziennej praktyce</i>, wyd. 3, Wydawnictwo Medyczne Makmed, Gdańsk 2004. 		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Ćwiczenia – kolokwia pisemne (testy) – P_W01, P_W02		
Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z prac pisemnych, odpowiedzi ustnych – P_U01- P_U04, P_K01		
	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 33	
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 7	
Studiowanie literatury	s.: 3, ns.: 5	
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 2, ns.: 5	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 10	
Inne	-	
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60	

Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Żywienie w chorobach autoimmunologicznych II rok semestr IV	D. MV.54.Ż.C.A.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Dietetyka kliniczna Clinical Nutrition	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Nutrition in autoimmune diseases	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Moduł dyplomujący – do wyboru	polski/angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Podstawowa wiedza z zakresu anatomii, fizjologii, podstaw żywienia i dietetyki.	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
wykłady: s.: 30, ns.: 15; ćwiczenia: s.: 30, ns.: 15; praca własna/praca zdalna: s.: 15, ns.: 15		3
Cele przedmiotu		
Celem nauczania przedmiotu jest przybliżenie studentowi charakteru chorób z autoagresji ich etiopatogenezy, leczenia farmakologicznego, oraz postępowania żywieniowego i dietetycznego wobec pacjentów.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna choroby o podłożu autoimmunizacyjnych oraz sposoby ich leczenia	K_W03
	P_W02 zna najczęstsze problemy związane z występowaniem chorób autoimmunologicznych	K_W18
	P_W03 zna zasady planowania żywienia dla osób z chorobami o podłożu autoimmunologicznym.	K_W17
Umiejętności:	P_U01 potrafi zaplanować sposób żywienia pacjenta z chorobami autoimmunologicznymi	K_U01
	P_U02 potrafi rozpoznać niedobory żywieniowe oraz dobrać doustne suplementy pokarmowe.	K_U06
Kompetencje społeczne:	P_K01 ma potrzebę ciągłego poszerzania i aktualizowania zdobytej wiedzy	K_K11
	P_K02 Posiada kompetencje do pracy w zespole żywieniowym, w którego skład wchodzi lekarze, farmaceuci, pielęgniarki, dietetycy	K_K09
Treści programowe		

Choroby autoimmunologiczne- etiopatogeneza, leczenie. Choroby tarczycy (Hashimoto Gravesa- Basedowa); choroby jelit, reumatoidalne zapalenie stawów, toczeń, sarkoidoza, bielactwo, cukrzyca insulinozależna; postępowanie żywieniowe, dietetyczne; planowanie żywienia z uwzględnieniem modyfikacji składników odżywczych; suplementacja

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Chevallier L., *60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych*, wyd. 2 pol., Edra Urban & Partner, Wrocław 2015.
2. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), *Żywnienie człowieka zdrowego i chorego*. T.2, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
3. Gołąb J., Jakóbisiak M., Lasek W., Stokłosa T., *Immunologia*, wyd. 7, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2018.
4. Ptak M., Ptak W. , Szczepanik M., *Podstawy immunologii*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.
5. Müller S., Pfeuffer Ch., *Właściwe i smaczne żywienie korzystne dla tarczycy*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2003.
6. Gałęcka M., *Dieta w chorobach autoimmunologicznych. Co jeść, by czuć się lepiej?*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.
7. Kunahowicz H. (red.), *Dieta bezglutenowa*, wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015.
8. O'Bryan T., *Uszkodzenia autoimmunologiczne. Ukryta przyczyna chorób. Jak wyeliminować otyłość, chroniczne zmęczenie i inne groźne objawy*, Vital, Warszawa 2018.

Uzupełniająca

1. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018.
2. Szaciłło K., Szaciłło M., *Zdrowa tarczyca*, Wydawnictwo Zwierciadło, Warszawa 2018.
3. Lydyard P.M., Whelan A., Fanger M.W., *Immunologia*, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
4. Socha J. (red.), *Choroby autoimmunologiczne u dzieci*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005.
5. Berriedale-Johnson, M., *Dieta bezglutenowa*, Wydawnictwo RM, Warszawa 2012.
6. Lewandowska A., *Dieta w chorobie Hashimoto*, Wydawnictwo RM, Warszawa 2018.
7. Stępień M., Bogdański P., *Nadwrażliwość na gluten - fakty i kontrowersje*, „Forum Zaburzeń Metabolicznych” 2013 T. 4 nr 4, s.183–191.
8. Obtułowicz K., Waga J., Dyga W., *Gluten - mechanizmy nietolerancji, objawy i możliwości lecznicze IgE-zależnej alergii na gluten w świetle aktualnych badań kliniczno-immunologicznych*, „Przegląd Lekarski” 2015, T.72(12), s.747–753.
9. Koning F., *Adverse Effects of Wheat Gluten*, „Ann Nutr Metab.” 2015; 67 Suppl 2, s.8–14.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Ćwiczenia – kolokwia pisemne - **P_W01, P_W02, P_W03**

Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z prac pisemnych, odpowiedzi ustnych - **P_U01, P_U02, P_K01, P_K02**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 75, ns.: 45

Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 15
Studiowanie literatury	s.: 3, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 2, ns.: 10
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 15
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 90, ns.: 90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Żywienie kobiet w ciąży i w okresie laktacji III rok, semestr 5	D. MV.55.Ż.K.C.O.L.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Dietetyka kliniczna Clinical Nutrition	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Nutrition for pregnant and lactating women	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Moduł dyplomujący – do wyboru	polski/angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Wiedza z zakresu anatomii, fizjologii, żywienia człowieka oraz podstaw dietetyki.	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Ćwiczenia: s.: 30, ns.: 18; praca własna/praca zdalna: 15, ns.: 15		2
Cele przedmiotu		
Celem przedmiotu jest przekazanie wiadomości o zasadach i znaczeniu żywienia w okresie przed planowaną ciążą, w czasie ciąży i podczas karmienia piersią. Zapoznanie z zasadami żywienia ciężarnych z różnymi powikłaniami i niedoborami.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna zasady i znaczenie żywienia w okresie przed planowaną ciążą, w czasie ciąży i podczas karmienia piersią	K_W06 K_W10
	P_W02 Zna zasady żywienia ciężarnych z różnymi powikłaniami i niedoborami.	K_W10
	P_W03 Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego	K_W08
Umiejętności:	P_U01 student potrafi zaplanować żywienie kobiet w ciąży i w okresie karmienia piersią oraz żywienie niemowląt zgodnie z współczesną wiedzą w tym zakresie	K_U02 K_U19
	P_U02 potrafi uzasadnić wpływ prawidłowego żywienia kobiet w ciąży oraz karmienia piersią na rozwój fizyczny i intelektualny dziecka	K_U19
Kompetencje społeczne:	P_K01 postępuje zgodnie z zasadami etyki w czasie porad dietetycznych dla kobiet w ciąży oraz w okresie laktacji	K_K05 K_K04

Treści programowe

Żywienie w okresie planowania ciąży, podczas jej trwania oraz w okresie laktacji. Odpowiedni dobór składników odżywczych; zasady planowania jadłospisu dla kobiet ciężarnych oraz w czasie laktacji; odpowiednia edukacja żywieniowa; postępowanie żywieniowe w przypadku niedoborów składników odżywczych;

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018.
2. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), *Żywienie człowieka zdrowego i chorego*. T.2, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
3. Szostak-Węgierek W., Cichocka A., *Żywienie kobiet w ciąży. Porady lekarzy i dietetyków*, wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2012.
4. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B., *Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw*, wyd. 6, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016.
5. Langley-Evans S., (red. wyd. pol.) Jarosz M., *Żywienie. Wpływ na zdrowie człowieka*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014.
6. Szajewska H., Albertch P., *Jak żywić niemowlęta i małe dzieci*, wyd. 3, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016.
7. Woś H., Staszewska-Kwak A., *Żywienie dzieci*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015.

Uzupełniająca

1. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.), *Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015.
2. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.), *Żywienie człowieka a zdrowie publiczne*. T.3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009.
3. Bręborowicz G. (red.), *Położnictwo. Podręcznik dla położnych i pielęgniarek*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2018.
4. Socha J. (red.), *Żywienie dzieci zdrowych i chorych*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 1998.
5. Frieze K. (i in.), (red. wyd. pol.) Fuchs T., *Leki w ciąży i laktacji. Przewodnik dla lekarzy i farmaceutów*, Medpharm Polska, Wrocław 2010.
6. Durka A., *Żywienie kobiet ciężarnych*, „Położna. Nauka i Praktyka” 2008, nr 2, s.697-700.
7. Danko M., Banaś E., Książek J., *Suplementowanie żywienia noworodków i diety kobiet ciężarnych*, „Klinika Pediatria” 2007, nr 15 (1), s. 43-47.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Ćwiczenia – kolokwia pisemne (testy)- **P_W01 – P_W03**

Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z prac pisemnych, odpowiedzi ustnych – **P_U01, P_U02, P_K01**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 33
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 3, ns.: 6
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 2, ns.: 6

Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 5
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Żywienie niemowląt i dzieci III rok, semestr 5	D. MV.56.Ż.NiD.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Dietetyka kliniczna Clinical Nutrition	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Pediatic Nutrition	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Moduł dyplomujący – do wyboru	polski/angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Wiedza z zakresu anatomii, fizjologii, żywienia człowieka oraz podstaw dietetyki.	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykłady: s.: 30, ns.: 18; ćwiczenia: s.: 30, ns.: 18; praca własna/praca zdalna: s.: 15, ns.: 15		3
Cele przedmiotu		
Zdobycie wiedzy z zakresu żywienia noworodków, niemowląt, dzieci małych, w okresie przedszkolnym, szkolnym i nastolatków umożliwiające wykorzystanie tej wiedzy w praktyce. Opanowanie zasad układania posiłków dla dzieci zdrowych i chorych w wybranych stanach chorobowych.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 student posiada aktualną wiedzę z zakresu żywienia kobiet ciężarnych, niemowląt i dzieci	K_W10
	P_W02 zna wybrane czynniki chorobowe wpływające na zmiany w układzie pokarmowym, krążenia i oddychania.	K_W02 K_W10
Umiejętności:	P_U01 rozpoznaje objawy chorobowe spowodowane niewłaściwym żywieniem, ocenia stan odżywienia dziecka i stan niedożywienia.	K_U05 K_U06
	P_U02 potrafi z wykorzystaniem zasad układania posiłków sporządzić jadłospis dla dziecka zdrowego i chorego w wybranych stanach chorobowych	K_U19
	P_U03 potrafi rozpoznać schorzenia z kręgu niedoboru witamin i minerałów i dobrać niezbędną suplementację.	K_U19

Kompetencje społeczne:	P_K01 potrafi nawiązać prawidłowy kontakt z dzieckiem wymagającym opracowania dietetycznego, taktownie zwrócić uwagę rodzicom na właściwą opiekę dietetyczną chorego dziecka i zaproponować właściwą dietę.	K_K04 K_K03
Treści programowe		
Zapoznanie studentów z wpływem wybranych czynników chorobowych na układ pokarmowy, krążenia, oddychania i dokrewny w różnych okresach życia dziecka.; postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach dzieci; wiadomości z zakresu żywienia kobiet ciężarnych, noworodków, niemowląt, dzieci małych, w okresie przedszkolnym, szkolnym i nastolatów; zasady układania posiłków dla dzieci zdrowych i chorych w wybranych stanach chorobowych.		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ciborowska H., Rudnicka A., <i>Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka</i>, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018. 2. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), <i>Żywienie człowieka zdrowego i chorego</i>. T.2, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 3. Lissauer T., Carrol W. (red.), Milanowski A. (red. 3 wyd. pol.), <i>Pediatrics</i>, Edra Urban & Partner, Wrocław 2019. 4. Langley-Evans S., (red. wyd. pol.) Jarosz M., <i>Żywienie. Wpływ na zdrowie człowieka</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014. 5. Szajewska H., Albertch P., <i>Jak żywić niemowlęta i małe dzieci</i>, wyd. 3, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016. 6. Woś H., Staszewska-Kwak A., <i>Żywienie dzieci</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015. 7. Suskind D., Lenssen P. (red.), Jeszka J., Krawczyński M. (red. wyd. pol.), <i>Algorytmy żywienia dzieci</i>, Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2015. 8. Iwańczak F., <i>Gastroenterologia dziecięca. Wybrane zagadnienia</i>, „Borgis”, Warszawa 2003. 9. Książek J., <i>Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii 2017</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017. 		
Uzupełniająca		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Szczapa J. (red.), <i>Neonatologia</i>, wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2018. 2. Albrecht P., Szajewska H. (red.), <i>Choroby przewodu pokarmowego u dzieci</i>, Oficyna Wydawnicza Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego, Warszawa 2011. 3. Socha P., Lebensztejn D., Kamińska D., <i>Gastroenterologia dziecięca. Podręcznik do specjalizacji</i>, Wydawnictwo Media-Press, Warszawa 2016. 4. Szajewska H., Horvath A. (red.), <i>Poradnik żywienia niemowląt. Krok po kroku od narodzin do pierwszych urodzin</i>, Medycyna Praktyczna, Kraków 2014. 5. Socha J. (red.), <i>Gastroenterologia praktyczna</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 1999. 6. Krauss H. (red.), <i>Fizjologia żywienia</i>, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019. 7. <i>Zasady żywienia zdrowych niemowląt. Zalecenia Polskiego Towarzystwa Gastroenterologii, Hepatologii i Żywienia Dzieci</i>, „Standardy Medyczne. Pediatria” 2014, T. 11, s. 321-336. 		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Ćwiczenia – kolokwia pisemne (testy) - P_W01, P_W02 , Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z prac pisemnych, odpowiedzi ustnych - P_U01 – P_U03, P_K01		

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 75, ns.: 51
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 3, ns.: 12
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 2, ns.: 7
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 90, ns.: 90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Żywienie medyczne i leczenie żywieniowe pacjenta III rok, semestr 5	D. MV.57.Ż.MiL.Ż.P.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Dietetyka kliniczna Clinical Nutrition	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Medical Nutrition and nutritional treatments for patients	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Moduł dyplomujący – do wyboru	polski/angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Wiedza z zakresu anatomii, fizjologii, żywienia człowieka oraz podstaw dietetyki.	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykłady: s.: 30, ns.: 15; ćwiczenia: s.: 30, ns.: 15; praca własna/praca zdalna: s.: 15, ns.: 15		3
Cele przedmiotu		
Celem kształcenia jest: przygotowanie studenta do prawidłowego żywienia pacjentów z jednostkami chorobowymi wymagającymi specjalistycznej terapii żywieniowej, poznanie zasad planowania i stosowania diet w leczeniu wspomaganych dietą, zrozumienie niezbędności stosowania terapii żywieniowej w określonych jednostkach klinicznych,		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 student posiada aktualną wiedzę z zakresu żywienia medycznego oraz leczenia żywieniowego pacjenta	K_W01 K_W13
	P_W02 zna wybrane czynniki chorobowe wpływające na zmiany w układzie pokarmowym	K_W17
	P_W03 zna różne drogi odżywiania pacjenta	K_W18
Umiejętności:	P_U01 Opisuje zasady planowania i stosowania diet w leczeniu wspomaganych dietą.	K_U02
	P_U02 Potrafi opisać budowę i funkcjonowanie układu immunologicznego przewodu pokarmowego (GALT) oraz istotę immunożywienia.	K_U05 K_U07
	P_U03 Opracowuje indywidualne zalecenia żywieniowe dla pacjentów z nietolerancją lub alergią na pokarm.	K_U06

	P_U04 Opracowuje indywidualne zalecenia żywieniowe dla pacjentów z chorobami o podłożu autoimmunologicznym.	
Kompetencje społeczne:	P_K01 potrafi nawiązać prawidłowy kontakt z pacjentem wymagającym opracowania dietetycznego.	K_K04
Treści programowe		
Metody interwencji żywieniowej w stanach klinicznych wymagających żywienia sztucznego. Żywienie dojelitowe i pozajelitowe: wskazania, przeciwwskazania, techniki karmienia, powikłania. Substraty stosowane w żywieniu dojelitowym i pozajelitowym. Immunożywienie w leczeniu żywienia. Budowa układu immunologicznego przewodu pokarmowego (GALT). Rola GALT w procesach immunologicznych. Mechanizm homeostazy immunologicznej przewodu pokarmowego. Oddziaływanie poszczególnych składników pokarmowych oraz probiotycznej żywności funkcjonalnej na sprawność układu odpornościowego w tym GALTu. Zalety i ograniczenia immunożywienia. Oddziaływanie poszczególnych składników pokarmowych na sprawność układu immunologicznego.		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), <i>Żywienie człowieka zdrowego i chorego</i>. T.2, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 2. Sobotka L. (red.), <i>Podstawy żywienia klinicznego</i>, wyd. 2 pol., Scientifica, Kraków 2013. 3. Szajewska H. Horvath A. (red.), <i>Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży</i>, Medycyna Praktyczna, Kraków 2017. 4. Spodaryk M., <i>Podstawy leczenia żywieniowego</i>, Scientifica, Kraków 2019. 5. <i>Standardy żywienia dojelitowego i pozajelitowego</i>, Polskie Towarzystwo Żywienia Pozajelitowego, Dojelitowego i Metabolizmu (red.), Scientifica, Kraków 2014. 6. Grzymisławski M. (red.), <i>Dietetyka kliniczna</i>, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019. 7. Jarosz M. (red.), <i>Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach</i>, Instytut Żywienia i Żywności, Warszawa 2011. 		
Uzupełniająca		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ciborowska H., Rudnicka A., <i>Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka</i>, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018. 2. Dzieniszewski J.(red.), <i>Podstawy naukowe żywienia w szpitalach</i>, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2001. 3. Pertkiewicz M., Korta T. (red.), <i>Standardy żywienia pozajelitowego i żywienia dojelitowego</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005. 4. Jarosz M., Dzieniszewski J., <i>Alergie pokarmowe</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2004. 5. Szczygieł B., <i>Niedożywienie związane z chorobą. T.1-2</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2012, 2017. 		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Ćwiczenia – kolokwia pisemne (testy) P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U01, P_U01, P_U01, P_K01		
Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z prac pisemnych, odpowiedzi ustnych.		

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 75, ns.: 45
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 3, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 2, ns.: 10
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 15
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 90, ns.: 90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu
	Analiza programów dietetycznych III rok, semestr 6		D. MV.58.A.P.D.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim		
	Dietetyka kliniczna Clinical Nutrition		
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim		
	The analysis of dietary programmes.		
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu		Język wykładowy
	Moduł dyplomujący – do wyboru		polski/angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
	Wymagania wstępne		
Podstawowa wiedza z zakresu technologii informacyjnej oraz żywienia i postępowania dietetycznego.			
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS
Wykłady: s.: 15, ns.: 15; ćwiczenia: s.: 30, ns.: 15			2
Cele przedmiotu			
Celem nauczania przedmiotu jest analiza programów dietetycznych do układania jadłospisów z uwzględnieniem preferencji żywieniowych pacjenta, doboru odpowiedniej ilości składników odżywczych oraz witamin i składników mineralnych w zależności od potrzeb pacjenta.			
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna podstawowe programy do układania jadłospisów		K_W25
	P_W02 student zna funkcjonalność omawianych programów		K_W25
	P_W03 zna zasady planowania żywienia z uwzględnieniem potrzeb pacjentów		K_W17
Umiejętności:	P_U01 potrafi zaplanować sposób żywienia pacjenta przy użyciu programu dietetycznego		K_U06 K_U14
	P_U02 potrafi ułożyć jadłospis z uwzględnieniem różnych potrzeb pacjenta (choroby, niedobory etc.)		K_U22 K_U20
Kompetencje społeczne:	P_K01 ma potrzebę ciągłego poszerzania i aktualizowania zdobytej wiedzy		K_K01
	P_K02 posiada kompetencje do pracy w zespole żywieniowym		K_K11
Treści programowe			
Analiza funkcjonalności poszczególnych programów dietetycznych : Kcalmar, Dietetyk, DietetykPro, Aliant . Układanie jadłospisów w odniesieniu do potrzeb pacjentów.			
Zalecana literatura			

Podstawowa

Analiza programów dietetycznych :

1. <https://aliant.com.pl>
2. <https://kcalmar.com>
3. <https://program.dietetykpro.pl/>
4. <http://www.izz.waw.pl/haccp/13-o-nas/450-dieta-6>

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Ćwiczenia – kolokwia pisemne - **P_W01, P_W02, P_W03**

Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z prac pisemnych, odpowiedzi ustnych - **P_U01, P_U02, P_K01, P_K02**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 30
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 3, ns.: 8
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 2, ns.: 5
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 7
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Postępowanie żywieniowe w bariatrii III rok, semestr 6	D. MV.59.P.Ż.B.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Dietetyka kliniczna Clinical Nutrition	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Bariatric Nutrition	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Moduł dyplomujący – do wyboru	polski/angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Podstawowa wiedza z zakresu anatomii, fizjologii, podstaw żywienia i dietetyki.	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykłady: s.: 15, ns.: 15; ćwiczenia: s.: 30, ns.: 15; praca własna/praca zdalna: s.: 15, ns.: 15		2
Cele przedmiotu		
Celem nauczania przedmiotu jest przybliżenie studentowi wiedzy dotyczącej wskazań oraz przeciwwskazań do chirurgicznego leczenia otyłości, stosowanych technik operacyjnych oraz powikłań związanych z leczeniem operacyjnym. Zapoznanie studenta z zasadami żywienia pacjentów przed i po zabiegu bariatrycznym. Przekazanie wiedzy dotyczącej niedoborów pokarmowych po różnych rodzajach zabiegów oraz zasadami suplementacji diety.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna cele i zasady żywienia pacjenta otyłego przed i po zabiegu bariatrycznym.	K_W01
	P_W02 zna najczęstsze problemy związane z żywieniem po operacjach bariatrycznych.	K_W02 K_W08
	P_W03 zna sposoby monitorowania stanu odżywienia pacjenta po zabiegach bariatrycznych.	K_W16
Umiejętności:	P_U01 Potrafi zaplanować sposób żywienia pacjenta otyłego przygotowywanego do zabiegu bariatrycznego.	K_U02 K_U06
	P_U02 potrafi zaplanować sposób żywienia pacjentów zarówno we wczesnym, jak i późnym okresie pooperacyjnym.	K_U05
	P_U03 potrafi rozpoznać niedobory żywieniowe oraz dobrać doustne suplementy pokarmowe.	K_U07 K_U08
Kompetencje społeczne:	P_K01 ma potrzebę ciągłego poszerzania i aktualizowania zdobytej wiedzy	K_K01

	P_K02 Posiada kompetencje do pracy w zespole żywieniowym, w którego skład wchodzi lekarze, farmaceuci, pielęgniarki, dietetycy	K_K09
Treści programowe		
Otyłość i zespół metaboliczny. Kwalifikacja pacjenta do zabiegu bariatrycznego. Rodzaje i specyfika zabiegów bariatrycznych. Powikłania po zabiegach bariatrycznych. Plastyka powłok brzusznych po operacjach bariatrycznych. Zasady żywienia przed i po zabiegach bariatrycznych. Edukacja żywieniowa pacjenta we wczesnym okresie pooperacyjnym.		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ciborowska H., Rudnicka A., <i>Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka</i>, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018. 2. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), <i>Żywienie człowieka zdrowego i chorego</i>. T.2, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 3. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.), <i>Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015. 4. Jarosz M., Kłosiewicz-Latoszek L., <i>Otyłość. Zapobieganie i leczenie</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2019. 5. Kushner R., Lawrence V., Kumar S., <i>Otyłość. Praktyczny podręcznik kliniczny</i>, MediPage, Warszawa 2017. 6. Wiśniewska L.A., Celińska-Miszczyk A. (red.), <i>Oblicza otyłości. Interdyscyplinarne ujęcie</i>, Difin, Warszawa 2013. 7. Krauss H. (red.), <i>Fizjologia żywienia</i>, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019. 8. Dadan J., Iwacewicz P., Hady HR, <i>Nowe trendy w chirurgii bariatrycznej</i>, „Wideochirurgia i Inne Techniki Małoinwazyjne” 2008, nr 3 (2), s. 66–70 		
Uzupełniająca		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Katz B.E., Sadick N.S. (red.), Kaszuba A. (red. wyd. pol.), <i>Modelowanie sylwetki</i>, Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2011. 2. Łuszczynski A., <i>Nadwaga i otyłość. Interwencje psychologiczne</i>, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2019. 3. Osiński W., <i>Nadwaga i otyłość. Aktywność fizyczna w profilaktyce i terapii</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016. 4. Szurkowska M. (red.), <i>Leczenie otyłości i towarzyszących zaburzeń metabolicznych</i>, Wydawnictwo Medyczne, Kraków 2006. 5. <i>Postępowanie w otyłości dorosłych: europejskie wytyczne dla praktyki klinicznej</i>, „Endokrynologia, Otyłość i Zaburzenia Przemiany Materii” 2009, T. 5, nr 3, s. 87-98. 6. Piłska M., Jeżewska-Zychowicz M., <i>Psychologia żywienia</i>, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2008. 		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Ćwiczenia – kolokwia pisemne - P_W01, P_W02, P_W03		
Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z prac pisemnych, odpowiedzi ustnych - P_U01, P_U02, P_U03, P_K01		
	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	s.: 60, ns.: 45	
Przygotowanie się do zajęć	s.: 2, ns.: 5	
Studiowanie literatury	s.: 2, ns.: 5	

Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 2, ns.: 5
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 4, ns.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 70, ns.: 70
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

MODUŁ VI - DIETETYKA W SPORCIE (MODUŁ DYPLOMUJĄCY)

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Żywnienie w różnych dyscyplinach sportu II rok, semestr 3	D.MVI.60.Ż.D.S
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Dietetyka w sporcie Sport Dietetics	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Nutrition in various sports	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	moduł dyplomujący - do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Podstawowe wiadomości z zakresu żywienia i fizjologii człowieka.	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: s: 30, ns.: 24; ćwiczenia: s: 30, ns.: 24; praca własna/praca zdalna: s.: 15, ns.: 15		4
Cele przedmiotu		
Przedmiot dostarcza wiedzy z zakresu fizjologii i żywienia w sporcie i kształtuje umiejętności dotyczące sposobu żywienia w różnych dyscyplinach sportowych. Przedmiot umożliwia uzyskanie przez studentów praktycznych umiejętności ustalania specyficznych dla różnych osób (uprawiających różne dyscypliny sportowe) modyfikacji sposobu żywienia pozwalających na zwiększenie wydolności fizycznej.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 posiada pogłębioną wiedzę na temat procesów metabolicznych i mechanizmów ich regulacji oraz adaptacji do zwiększonej aktywności fizycznej P_W02 wykazuje pogłębioną znajomość efektów nadmiernego, jak również niedoborowego spożycia składników pokarmowych u sportowców	K_W01 K_W02 K_W08
Umiejętności:	P_U01 potrafi interpretować złożone procesy i zjawiska zachodzące w organizmie pod wpływem wysiłku fizycznego P_U02 analizuje krytycznie prace badawcze z zakresu żywienia w sporcie oraz potrafi wykorzystać wyniki i wnioski do edukacji żywieniowej	K_U01 K_U12 K_U18
Kompetencje społeczne:	P_K01 rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i korzystania z aktualnych zaleceń żywieniowych	K_K01 K_K02

Treści programowe

Zapotrzebowania energetyczne przy różnych rodzajach wysiłku fizycznego. Zalecenia towarzystw naukowych dotyczące zapotrzebowania sportowców na makro- i mikroskładniki pokarmowe. Resynteza ATP w dyscyplinach siłowych, wytrzymałościowych i zręcznościowych. Rodzaje treningów zwiększających wydolność aerobową, anaerobową i siłę. Żywnienie osób o zwiększonej aktywności fizycznej w okresie przedstartowym, w czasie wysiłku i w okresie odnowy. Zapobieganie odwodnieniu i utrzymanie równowagi wodnoelektrolitowej a wydolność fizyczna. Zalecenia szczegółowe dotyczące żywienia w wybranych dyscyplinach sportu. Szacowanie całodziennego zapotrzebowania energetycznego na podstawie wskaźników metabolicznych (MET). Prezentacje przygotowane w oparciu o oficjalne stanowiska towarzystw naukowych dotyczące suplementów i środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia mających zastosowanie w sporcie. Przeprowadzenie kilkudniowego bieżącego notowania spożywanych produktów, potraw, napojów i suplementów u sportowców zawodowych w dniach treningowych i bez treningu, porównanie wartości energetycznej diety i spożycia składników pokarmowych z zaleceniami, uzupełnianie strat makro- i mikroskładników pokarmowych oraz płynów. Studenci powinni zidentyfikować i uzasadnić poziom spożycia makro- i mikroskładników pokarmowych oraz przyjmowanych płynów przed treningiem, podczas treningu i w okresie odnowy biologicznej. Układanie diet dla osób uprawiających różne dyscypliny sportowe (sporty wytrzymałościowe, siłowe, szybkościowe i siłowo-szybkościowe).

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Birch K., MacLaren D., George K., *Fizjologia sportu*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
2. Gawęcki J. (red.), *Żywnienie człowieka. T.1. Podstawy nauki o żywieniu*, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
3. Frączek B., Krzywański J., Krysztofiak H. (red.), *Dietetyka sportowa*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.
4. Celejowa I., *Żywnienie w sporcie*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017.
5. Bean A., *Żywnienie w sporcie. Kompletny przewodnik*, wyd. 3, Zys i S-ka Wydawnictwo, Poznań 2019.
6. Mizera J., Mizera K., *Dietetyka sportowa. Co jeść, by trenować efektywnie*, Galaktyka, Łódź 2017.
7. Krauss H. (red.), *Fizjologia żywienia*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.

Uzupełniająca

1. Zydek G., Michalczyk M., Zając A. (red.), *Nowe trendy w żywieniu i suplementacji osób aktywnych fizycznie*, Wydawnictwo Akademii Wychowania Fizycznego im. J. Kukuczki, Katowice 2017.
2. Bączek S., *Podstawy biochemii sportu*, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa-Poznań 1993.
3. Zając A. (i in.), *Dietetyczne i suplementacyjne wspomaganie procesu treningowego*, AWF, Katowice 2010.
4. Burke LM (2010): Fuel for optimal training: train high or train low. *Scandinavian Journal of Science and Medicine in Sport*. (<http://www.ausport.gov.au/ais/>).

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład – zaliczenie na ocenę-(praca pisemna -test) – P_W01, P_W02

Ćwiczenia – zaliczenie na ocenę – P_U01, P_U02, P_K01, P_K02

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 75; ns.: 63
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5; ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 5; ns.: 5
Przygotowanie projektu/eseju itp.	s.: 5; ns.: 7
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5; ns.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 95, ns.: 95
Liczba punktów ECTS	4
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Suplementacja w sporcie II rok, semestr 3	D.MVI.61.S.S
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Dietetyka w sporcie Sport Dietetics	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Supplementation in sport	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	moduł dyplomujący - do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Podstawowe wiadomości z zakresu żywienia i fizjologii człowieka.	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Ćwiczenia: s: 30, ns.: 24; praca własna/praca zdalna: s.: 15; ns.: 15		2
Cele przedmiotu		
Przedstawienie zasad kierowania procesem wspomagania sportowców w różnych dyscyplinach. Rodzaje, działanie, dawkowanie, efektywność oraz bezpieczeństwo odpowiedniej suplementacji i stosowania w planie żywieniowym;		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 wykazuje znajomość fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem fizjologii układu pokarmowego, dokrewnego, nerwowego, mięśniowego, kostno-szkieletowego, krwionośnego;	K_W01
	P_W02 Charakteryzuje specyfikację znaczenia gospodarki wodno-elektrolitowej i kwasowo-zasadowej w utrzymaniu homeostazy ustroju;	K_W08
	P_W03 zna zasady suplementacji w różnych dyscyplinach sportu	K_W13
		K_W12
Umiejętności:	P_U01 ocenia sposoby żywienia i stan odżywienia;	K_U13
	P_U02 potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie suplementacyjne w zaburzeniach immunologicznych, chorobach alergicznych, w zależności od wieku i zaawansowania choroby; P_U03 potrafi rozpoznać niedobory i zastosować odpowiednią suplementację	K_U18
Kompetencje społeczne:	P_K01 rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i korzystania z aktualnych zaleceń żywieniowych	K_K01 K_K02

Treści programowe

Nawodnienie oraz gospodarka kwasowo-zasadowa znaczenie w wysiłku fizycznym; Omówienie grup i bezpieczeństwa stosowania suplementów i odżywek stosowanych w sporcie; Rekomendacje dla Polskich sportowców; Suplementy i odżywki wspomagające budowę masy mięśniowej; Suplementy uzupełniające niedobory energetyczne; Suplementy i odżywki wspomagające układ sercowo-naczyniowy (w pracy tlenowej i beztlenowej) Suplementy wspomagające układ kostno- stawowy i regenerację; Suplementy wspomagające pracę układu nerwowego; Suplementy wpływające na poziom hormonów; Immunostymulacja i probiotyki w sporcie.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.), *Żywność człowieka a zdrowie publiczne*. T.3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009.
2. Frączek B., Krzywański J., Krysztofiak H. (red.), *Dietetyka sportowa*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.
3. Zydek G., Michalczyk M., Zając A. (red.), *Nowe trendy w żywieniu i suplementacji osób aktywnych fizycznie*, Wydawnictwo AWF, Katowice 2017.
4. Delavier F., Gundill M., *Suplementy żywnościowe dla sportowców*, Wydawnictwo Aha!-JK, Łódź 2016.
5. Zając A., Zydek G., Michalczyk M. (i in.), *Żywność i suplementacja w sporcie, rekreacji oraz stanach chorobowych*, Wydawnictwo AWF, Katowice 2014.
6. Celejowa I., *Żywność w sporcie*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017.
7. Zając A. (i in.), *Dietetyczne i suplementacyjne wspomaganie procesu treningowego*, AWF, Katowice 2010.

Uzupełniająca

1. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018.
2. Tauber R.D., Hasik J.M., Skrzypczak K., *Żywność w turystyce i sporcie*, Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii, Poznań 2000.
3. Jarosz M. (i in.), *Suplementy diety a zdrowie*, PZWL, Warszawa 2015.
4. Szczegielniak B., Szczegielniak J., *Leki i suplementy współczesnej diety*, Elamed, Katowice 2016.
5. Krzysztofiak H., Krzywański J., Frączek B., Podkowska J., Misiorowska J., Chłoń K., Parol D., *Wspólne stanowisko Centralnego Ośrodka Medycyny Sportowej i Komisji Medycznej Polskiego Komitetu Olimpijskiego: Stosowanie suplementów diety i żywności funkcjonalnej w sporcie. Rekomendacje dla polskich związków sportowych*. Warszawa 2012.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład – zaliczenie na ocenę-(praca pisemna -test) – P_W01, P_W02

Ćwiczenia – zaliczenie na ocenę – P_U01, P_U02, P_K01, P_K02

Nakład pracy studenta

Liczba godzin

Zajęcia dydaktyczne

s.: 45; ns.: 39

Przygotowanie się do zajęć

s.: 5; ns.: 8

Studiowanie literatury

s.: 3; ns.: 6

Przygotowanie projektu/eseju itp.

s.: 2; ns.: 2

Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia

s.: 5; ns.: 5

Inne	-
łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60; ns.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Podstawy filozofii sportu II rok, semestr 4	D.MVI.62.P.P.S.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Dietetyka w sporcie Sport Dietetics	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Fundamentals of sport psychology	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	moduł dyplomujący - do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Podstawowe wiadomości z zakresu żywienia oraz psychologii ogólnej	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Ćwiczenia: s: 30, ns.: 18; praca własna/praca zdalna: s.: 15, ns.: 15		2
Cele przedmiotu		
Celem zajęć jest przygotowanie studentów do pracy z zawodnikami różnych dyscyplin - treningu wspomagającego trening sportowy, treningu psychologicznego czy tzw. coachingu, a także pracy indywidualnej z zawodnikiem.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna podstawową terminologię używaną w psychologii/filozofii i dyscyplinach pokrewnych	K_W15 K_W28
	P_W02 posiada podstawową wiedzę z zakresu: rozpoznania problemów psychologicznych w działalności sportowej, zasad współpracy z zawodnikiem lub grupą sportową.	K_W28
Umiejętności:	P_U01 potrafi wskazać obszary możliwego oddziaływania psychologicznego, będącego uzupełnieniem oddziaływań innych specjalistów z zakresy nauk o sporcie (np. fizjolog, trener, itp.)	K_U06 K_U18
	P_U02 potrafi wykorzystywać i integrować wiedzę teoretyczną z zakresu psychologii oraz powiązanych z nią dyscyplin w celu analizy przyczyn i przebiegu procesów psychicznych, zachowania jednostek oraz zjawisk społecznych P_U03 potrafi zastosować odpowiednie strategie działania i przeprowadzić interwencję w sytuacjach związanych z działalnością sportową	K_U27

Kompetencje społeczne:	P_K01 Posiadając podstawy wiedzy z zakresu nauk o sporcie, prawidłowo komunikuje się z zawodnikami oraz sztabem szkoleniowym.	K_K05 K_K09
Treści programowe		
Cele i zadania psychologii sportu. Zarys historii psychologii sportu. Agresja w sporcie. Techniki psychoregulacyjne w sporcie. Specyfika sportu kobiet. Kontuzja w sporcie – konsekwencje i terapia. Szybkie doradztwo i sytuacje kryzysowe w sporcie . Praca z zawodnikiem. Trening mentalny w sporcie. Sport dzieci i młodzieży. Fizjologia wysiłku fizycznego i wypoczynku.		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
1. Jarvis M., <i>Psychologia sportu</i> , Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, Gdańsk 2003.		
2. Smith L.H., Kays T.M., <i>Psychologia sportu</i> , Helion, Gliwice 2014.		
3. Hemmings B., Holder T.(red.), <i>Psychologia sportu</i> , Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2014.		
4. Krawczyński M. (red.), <i>Psychologia sportu dzieci i młodzieży</i> , Pomorska Federacja Sportu, Gdańsk 2010.		
5. Blecharz, J., <i>Psychologia we współczesnym sporcie – punkt wyjścia i możliwości rozwoju</i> , „Przegląd Psychologiczny” 2006 nr 4, s.445-462.		
Uzupełniająca		
1. Birch K., MacLaren D., George K., <i>Fizjologia sportu</i> , Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.		
2. Krawczyński, M., Nowicki, D. (red.), <i>Psychologia sportu w treningach dzieci i młodzieży</i> , COS, Warszawa 2004.		
3. Gracz J., Sankowski T., <i>Psychologia aktywności sportowej</i> , Wydawnictwo AWF, Poznań 2007.		
4. Blecharz J., <i>Sportowiec w sytuacji urazu fizycznego</i> , AWF, Kraków 2008.		
5. Morris, T., Summers, J. (red.), <i>Psychologia sportu. Strategie i techniki</i> , COS, Warszawa 1998.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Ćwiczenia – zaliczenie na ocenę – P_U01, P_U02, P_K01, P_K02		
Nakład pracy studenta	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45; ns.: 33	
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5; ns.: 10	
Studiowanie literatury	s.: 3; ns.: 5	
Przygotowanie projektu/eseju itp.	s.: 2; ns.: 3	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5; ns.: 9	
Inne	-	
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60; ns.: 60	
Liczba punktów ECTS	2	
Kontakt	iz@pwsz.com.pl	

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Metabolizm mięśni i fizjologia wysiłku II rok, semestr 4	D.MVI.63.M.M.F.W.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Dietetyka w sporcie Sport Dietetics	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim Muscles metabolism and exercise physiology	
	Muscle metabolism and exercise physiology	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	moduł dyplomujący - do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Podstawowe wiadomości z zakresu anatomii i fizjologii człowieka.	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: s: 30, ns.: 15; ćwiczenia: s: 30, ns.: 15; praca własna/praca zdalna: s.: 15, ns.: 15		3
Cele przedmiotu		
Zapoznanie studentów z mechanizmami regulacji podstawowych funkcji organizmu oraz fizjologią układu nerwowego, autonomicznego, hormonalnego oraz aparatem ruchu.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 posiada wiedzę w zakresie fizykochemicznych i fizjologicznych podstaw nauk o zdrowiu i kulturze fizycznej P_W02 zna fizjologię mięśni oraz podstawy fizjologii wysiłku	K_W01 K_W02 K_W03
Umiejętności:	P_U01 potrafi opisać regulację pracy mięśni, powstawanie napięcia mięśniowego i rodzaje wykonywanych skurczów. P_U02 potrafi wymienić właściwości fizjologiczne mięśni. szkieletowych oraz rozumie działanie i regulację działania mięśni gładkich. P_U03 potrafi rozpoznać podstawowe rodzaje zjawisk metabolicznych i hormonalnych przebiegających w organizmie podczas wysiłku fizycznego.	K_U04 K_U06 K_U07
Kompetencje społeczne:	P_K01 rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i korzystania z aktualnych zaleceń żywieniowych	K_K01 K_K02
Treści programowe		

Homeostaza- podstawowe mechanizmy regulacyjne organizmu. Pobudliwość, receptory, synapsy, mediatory, agoniści i antagoniści receptorów i ich działanie, sprzężenie elektrowydzielnicze. 2.Układ nerwowy, funkcje OUN, AUN. Rdzeniowe i korowe ośrodki nerwowe: funkcje, działanie, lokalizacja. Czucie bólu-receptory, drogi przewodzenia, ośrodki korowe. Fizjologiczny podział kory mózgowej, drogi wstępujące i zstępujące, funkcje kory, układ piramidowy i pozapiramidowy, udział kory w wytwarzaniu odruchów warunkowych. 3.Fizjologia mięśni szkieletowych. Rodzaje skurczów, synapsa nerwowo-mięśniowa, sprzężenie elektro-mechaniczne, receptory, mediatory, antagoniści. Mechanizm powstawania tonusu mięśniowego. 4.Układ hormonalny- podstawowe mechanizmy hormonalne działające w organizmie w warunkach fizjologicznych, stresie, wysiłku fizycznym. 5. Termoregulacja, termogeneza, termoliza, rola ośrodka termoregulacji, działanie pirogenów. Podstawowe mechanizmy równowagi kwasowo-zasadowej – rola nerki i układu oddechowego

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Traczyk W.Z., *Fizjologia człowieka w zarysie*, wyd. 8, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017.
2. Borodulin-Nadzieja L., *Fizjologia człowieka. Podręcznik dla studentów licencjatów medycznych*, Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław 2011.
3. Raczek J., *Antropomotoryka. Teoria motoryczności człowieka w zarysie*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017.
4. Birch K., MacLaren D., George K., *Fizjologia sportu*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
5. Górski J., *Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego*, wyd. 2, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.
6. Jaskólski A., Jaskólska A., *Podstawy fizjologii wysiłku fizycznego z zarysem fizjologii człowieka*, wyd. 3, Wydawnictwo AWF, Wrocław 2009.

Uzupełniająca

1. Traczyk W.Z., Trzebski A. (red.), *Fizjologia człowieka z elementami fizjologii stosowanej i klinicznej*, wyd. 3, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015.
2. Bochenek A., (red. Aleksandrowicz A., Ciszek B., Krasucki K.), *Anatomia człowieka. Repetytorium. Na podstawie Anatomii człowieka A. Bochenka, M. Reichera*, PZWL, Warszawa 2014.
3. Damjanov I., *Patofizjologia*, Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2010.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład – zaliczenie na ocenę-(praca pisemna -test) – **P_W01, P_W02.**

Ćwiczenia – zaliczenie na ocenę – **P_U01, P_U02, P_K01, P_K02**

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 75; ns.: 45
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5; ns.: 15
Studiowanie literatury	s.: 2; ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp.	s.: 3; ns.: 10
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5; ns.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 90; ns.: 90
Liczba punktów ECTS	3

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Toksykologia i doping w sporcie III rok, semestr 5	D.MVI.64.T.D.S
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Dietetyka w sporcie Sport Dietetics	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim Toxicology and doping in sport.	
	Toxicology and doping in sport	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	moduł dyplomujący - do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Podstawowe wiadomości z zakresu żywienia i fizjologii człowieka.	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
ćwiczenia: s: 30, ns.: 18; praca własna/praca zdalna: s.: 15, ns.: 15		2
Cele przedmiotu		
Nabycie przez studenta wiedzy z zakresu organizacji poradnictwa sportowo-lekarskiego. Nabycie przez studenta wiedzy na temat zagrożeń zdrowia i życia wśród sportowców. Kształtowanie prozdrowotnych postaw.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 Zna medyczne zasady kwalifikacji do sportu oraz zagrożenia zdrowotne związane z uprawianiem sportu	K_W01 K_W18
	P_W02 zna problematykę związaną z dopingiem i wspomaganiem w sporcie	K_W12
Umiejętności:	P_U01 potrafi rozpoznać najczęściej występujące objawy patologiczne w schorzeniach układu krążenia, oddechowego, pokarmowego, nerwowego	K_U01 K_U06
	P_U02 wymienia nowoczesne metody diagnostyczne stosowane w medycynie sportowej	K_U12
	P_U03 potrafi rozróżnić substancje o różnej toksyczności i przewidzieć w przybliżeniu ich działanie w przypadku zastosowania w produktach mogących wpłynąć na zdrowie człowieka.	K_U23 K_U04
Kompetencje społeczne:	P_K01 Potrafi zapewnić bezpieczeństwo podopiecznym	K_K08
Treści programowe		

Uzależnienia od leków: epidemiologia, mechanizmy, objawy, leczenie, zapobieganie; Niespecyficzne metody diagnostyki toksykologicznej (metody przesiewowe), metody diagnostyki immunologicznej. Izolacja substancji egzogennych z materiału biologicznego. Inhalacje, jako metoda lecznicza; choroby alergiczne i astma oskrzelowa a wysiłek fizyczny i sport; rehabilitacja oddechowa w zapobieganiu i leczeniu; anafilaksja i jej związek z wysiłkiem fizycznym; podstawy pierwszej pomocy – postępowanie we wstrząsie anafilaktycznym Farmakologia a sport: doping farmakologiczny w sporcie; zespół przetrenowania – zagrożenia, leczenie zespół przewlekłego zmęczenia;

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Pokrywka A., Bujalska-Zadrozny M., Mamcarz A., *Doping w sporcie*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.
2. Dziak A., Jegier A., Nazar K., *Medycyna sportowa*, wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2013.
3. Frączek B., Krzywański J., Kryztofiak H. (red.), *Dietetyka sportowa*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.
4. Bronkowska M. (red.), *Wybrane zagadnienia z zakresu toksykologii żywności oraz wpływu pokarmu na farmakoterapię*, MedPharm, Wrocław 2016.
5. Piotrowski J.K. (red.), *Podstawy toksykologii*, wyd. 2, Wydawnictwa Naukowe PWN, Warszawa 2017.

Uzupełniająca

1. Mutschler E. (i in.), *Mutschler – farmakologia i toksykologia*, wyd. 4, MedPharmPolska, Wrocław 2016.
2. Williams M.H., *Granice wspomaganie*, Medicina Sportiva, Kraków 1999.
3. Sikorski Z., Staroszczyk H. (red.), *Chemia żywności*. T.1-2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2019.
4. Seńczuk W. (red.), *Toksykologia współczesna*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018.
5. Williams M.H., *Granice wspomaganie*, Medicina Sportiva, Kraków 1999.
6. McMahon P.J. (red.), *Medycyna sportowa. Współczesne metody diagnostyki i leczenia*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2009.
7. Mędraś M. (red.), *Medycyna sportowa*, Medsportpress, Warszawa 2004.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Ćwiczenia – zaliczenie na ocenę – P_W01-P_W03; P_U01- P_U03, P_K01

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45; ns.: 33
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5; ns.: 7
Studiowanie literatury	s.: 3; ns.: 5
Przygotowanie projektu/eseju itp.	s.: 2; ns.: 5
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5; ns.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60; ns.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Pracownia dietetyki i postępowania dietetycznego w sporcie III rok, semestr 5	D. MVI.65.P.D.P.D.S.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Dietetyka w sporcie Sport Dietetics	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Dietetic and sport dietotherapy laboratory.	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Podstawowa wiedza z zakresu żywienia człowieka oraz postępowania dietetycznego.	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykłady: s.: 30, ns.: 18; ćwiczenia: s.: 30, ns.: 18; praca własna/praca zdalna: s.: 15, ns.: 15		3
Cele przedmiotu		
Zapoznanie studenta z wiedzą teoretyczną i praktyczną dotyczącą żywienia w sporcie z uwzględnieniem zapotrzebowania energetycznego, rodzaju i intensywności wysiłku.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna i wdraża w praktyce metodologię badań sposobu żywienia, stanu odżywienia, pojedynczych osób i grup oraz wykorzystuje w korygowaniu żywienia	K_W05
	P_W02 zna zasady układania jadłospisów z uwzględnieniem zapotrzebowania energetycznego oraz rodzaju wykonywanego wysiłku.	K_W05
Umiejętności:	P_U01 dokonuje oceny stanu odżywienia; wykorzystuje kwestionariusze do badań przesiewowych i pogłębionej oceny stanu odżywienia, potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia/otyłości	K_U13
	P_U02 potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych i antropometrycznych w planowaniu żywienia i ocenie stanu odżywienia	K_U11 K_U09
	P_U03 planuje indywidualnie dietę z zastosowaniem wymienników, oblicza	K_U06

	indywidualne zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze.	
Kompetencje społeczne:	P_K01 bierze odpowiedzialność za podjęte działanie i organizuje swoją pracę P_K02 krytycznie ocenia własne i cudze działania, przy zachowaniu szacunku dla różnic światopoglądowych i kulturowych	K_K07 K_K04
Treści programowe		
<p>Stan odżywienia –definicja i stosowane metody -definicja stanu odżywienia -historia badań stanu odżywienia -rodzaje badań. Wywiad i badania ogólnolekarskie -przebieg wywiadu - ocena historii żywienia pacjenta -ocena sytuacji społecznej -historia występowania chorób - badanie ogólnolekarskie . Badania antropometryczne - ocena podstawowych rozmiarów ciała -masa ciała -wysokość ciała -wskaźnik WHR i interpretacja wyników -wskaźnik BMI i interpretacja wyników -ocena spadku masy ciała: względna masa ciała, spadek masy ciała, tempo zmian masy ciała -grubość fałdu skórno i interpretacja wyników . Badania antropometryczne – ocena składu ciała -densytometria -całkowita woda ustroju -inne metody: -całkowite przewodnictwo elektryczne ciała, impedancja ciała -ocena i znaczenie dokładności pomiarów . Badania biochemiczne stosowane w ocenie stanu odżywienia – wskaźniki laboratoryjne -testy stosowane w ocenie stanu odżywienia białkowego -testy stosowane w ocenie stanu odżywienia witaminowego -testy stosowane w ocenie stanu odżywienia składnikami mineralnym. Jadłospisy z uwzględnieniem różnych dyscyplin sportowych oraz rodzajów wysiłku.</p>		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ciborowska H., Rudnicka A., <i>Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka</i>, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018. 2. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B., <i>Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw</i>, wyd. 6, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016. 3. Kaczmarek M., Wolański N., <i>Rozwój biologiczny człowieka</i>, wyd. 9, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2018. 4. Górski J., <i>Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego</i>, wyd. 2, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019. 5. Frączek B., Krzywański J., Kryztofiak H. (red.), <i>Dietetyka sportowa</i>, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019. 6. Celejowa I., <i>Żywnienie w sporcie</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017. 7. Perenc L., <i>Wybrane problemy aukuologii i antropometrii rozwojowej</i>, Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów 2019. 		
Uzupełniająca		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.), <i>Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015. 2. Drozdowski Z., <i>Antropometria w wychowaniu fizycznym</i>, wyd. 4, AWF, Poznań 1998. 3. Gertig H., Przysławski J., <i>Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2015. 4. Gawęcki J. (red.), <i>Żywnienie człowieka. T.1. Podstawy nauki o żywieniu</i>, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 		

5. Wieczorek-Chełmińska Z., *Nowoczesna dietetyczna książka kucharska*, wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014.
6. Biernat J., *Wybrane zagadnienia z nauki o żywieniu człowieka*, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, Wrocław 2009.
7. Turlejska H. (red.), *Zasady racjonalnego żywienia. Zalecane racje pokarmowe dla wybranych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego*, ODDK, Gdańsk 2006.
8. Malinowski A., Bożiłow W., *Podstawy antropometrii. Metody, techniki, normy*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa; Łódź 1997.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Test na koniec semestru (pytania otwarte i zamknięte) - **P_W01, P_W02**

Ćwiczenia : oceny częściowe (jadalospis, prezentacja, kolokwium) - **P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 75, ns.: 51
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 3, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 2, ns.: 9
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 90, ns.: 90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu
	Odnowa biologiczna III rok, semestr 5		D. MVI.66.O.B.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim		
	Dietetyka w sporcie Sport Dietetics		
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim		
	Wellness		
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu		Język wykładowy
	obowiązkowy		polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
	Wymagania wstępne		
Posiada ogólną wiedzę na temat budowy, funkcji i rozwoju organizmu człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układów narządu ruchu.			
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS
Wykłady: s.: 30, ns.: 15; ćwiczenia: s.: 30, ns.: 15; praca własna/praca zdalna: s.: 15, ns.: 15			3
Cele przedmiotu			
Celem jest przygotowanie i wykształcenie studenta do wdrażania zasad i metod odnowy biologicznej sportowcom, a także ludziom w różnym wieku w celu przywrócenia psychofizycznej gotowości do podjęcia treningu, pracy.			
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna objawy i potrafi interpretować zmiany patologiczne w różnych schorzeniach oraz zaburzeniach strukturalnych wywołanych urazem, dla potrzeb diagnostyki funkcjonalnej oraz wykonywania zabiegów fizjoterapeutycznych w zakresie odnowy biologicznej P_W02 posiada wiedzę z zakresu doboru różnych środków odnowy biologicznej w podtrzymywaniu sprawności osób związanych ze sportem		K_W01 K_W02 K_W23
Umiejętności:	P_U01 potrafi umiejscowić cele i zadania odnowy biologicznej w szeroko pojętej ochronie zdrowia. P_U02 Potrafi programować odnowę biologiczną w podtrzymywaniu sprawności osób związanych z aktywnością fizyczną		K_U12 K_U18
Kompetencje społeczne:	P_K01 Dostrzega potrzebę kreowania zdrowego stylu życia z wykorzystaniem metod i środków odnowy biologicznej		K_K04
Treści programowe			

Definicje odnowy biologicznej, cele i zadania. Metody i środki odnowy biologicznej. Zasady stosowania odnowy biologicznej. Podstawy teorii sportu (cel treningu, struktura rzeczowa, struktura czasowa). Podstawy treningu – jednostka treningowa. Fizjologiczne podstawy wysiłku fizycznego (klasyfikacja wysiłków fizycznych, zmęczenie). Fizjologiczne podstawy wysiłku fizycznego (czynniki warunkujące charakter procesów wypoczynkowych, właściwości procesów wypoczynkowych). Zespół przetrenowania (rodzaje, skutki, objawy, profilaktyka). Zastosowania bodźców fizykalnych we wspomaganiu wypoczynku – sauna sucha w procesie treningowym. Zastosowania bodźców fizykalnych we wspomaganiu wypoczynku – sauna parowa i błotna, kriosauna w procesie treningowym. Zastosowania bodźców fizykalnych we wspomaganiu wypoczynku – krioterapia, kriokomora w procesie treningowym. Zastosowania bodźców fizykalnych we wspomaganiu wypoczynku – hydroterapia w procesie treningowym. Programowanie odnowy biologicznej.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Górski J., *Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego*, wyd. 2, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.
2. Jaskólski A., Jaskólska A., *Podstawy fizjologii wysiłku fizycznego z zarysem fizjologii człowieka*, wyd. 3, Wydawnictwo AWF, Wrocław 2009.
3. Damjanov I., *Patofizjologia*, Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2010.
4. Klukowski K. (red.), *Medycyna sportowa – odnowa biologiczna, skrajne warunki środowiska, sport niepełnosprawnych, psychologia sportu*, Wydawnictwo AWF, Warszawa 2010.
5. Dziak A., Jegier A., Nazar K., *Medycyna sportowa*, wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2013.
6. Magiera L., Walaszek R., *Masaż sportowy z elementami odnowy biologicznej*, BIOSPORT, Warszawa 2016.
7. Gieremek K., Dec L., *Zmęczenie i regeneracja sił. Odnowa biologiczna*, wyd. 3, P.H. Has-Med., Katowice 2007.

Uzupełniająca

1. Dziak A., Tayara S., *Urazy i uszkodzenia w sporcie*, Wydawnictwo Kasper, Kraków 2000.
2. Jethon J., *Fizjologiczne podstawy odnowy biologicznej w sporcie*, wyd. 2, Wydawnictwa Instytutu Sportu, Warszawa 1987.
3. Barszowski P., *Wspomaganie procesu treningowego*, COS, Warszawa 2000.
4. Schmidt R., Wrisberg C., *Czynności ruchowe człowieka*, COS, Warszawa 2009.
5. McMahon P.J. (red.), *Medycyna sportowa. Współczesne metody diagnostyki i leczenia*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2009.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Test na koniec semestru (pytania otwarte i zamknięte) - **P_W01, P_W02**

Ćwiczenia: oceny cząstkowe (kolokwia pisemne, odpowiedź ustna) - **P_U01, P_U02, P_K01**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 75, ns.: 45
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 12
Studiowanie literatury	s.: 3, ns.: 11
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 2, ns.: 10
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 12

Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 90, ns.: 90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu
	Analiza programów dietetycznych III rok, semestr 6		D. MVI.67.A.P.D.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim		
	Dietetyka kliniczna Clinical Nutrition		
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim		
	The analysis of dietary programmes		
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu		Język wykładowy
	obowiązkowy		polski/angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
	Wymagania wstępne		
Podstawowa wiedza z zakresu technologii informacyjnej oraz żywienia i postępowania dietetycznego.			
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS
Wykłady: s.: 15, ns.: 15; ćwiczenia: s.: 30, ns.: 15			2
Cele przedmiotu			
Celem nauczania przedmiotu jest analiza programów dietetycznych do układania jadłospisów z uwzględnieniem preferencji żywieniowych pacjenta, doboru odpowiedniej ilości składników odżywczych oraz witamin i składników mineralnych w zależności od potrzeb pacjenta.			
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna podstawowe programy do układania jadłospisów		K_W25
	P_W02 student zna funkcjonalność omawianych programów		K_W25
	P_W03 zna zasady planowania żywienia z uwzględnieniem potrzeb pacjentów		K_W17
Umiejętności:	P_U01 potrafi zaplanować sposób żywienia pacjenta przy użyciu programu dietetycznego		K_U06 K_U14
	P_U02 potrafi ułożyć jadłospis z uwzględnieniem różnych potrzeb pacjenta (choroby, niedobory etc.)		K_U22 K_U20
Kompetencje społeczne:	P_K01 ma potrzebę ciągłego poszerzania i aktualizowania zdobytej wiedzy		K_K01
	P_K02 posiada kompetencje do pracy w zespole żywieniowym		K_K11
Treści programowe			
Analiza funkcjonalności poszczególnych programów dietetycznych : Kcalmar, Dietetyk, DietetykPro, Aliant . Układanie jadłospisów w odniesieniu do potrzeb pacjentów.			
Zalecana literatura			

Podstawowa

Analiza programów dietetycznych :

1. <https://aliant.com.pl>
2. <https://kcalmar.com>
3. <https://program.dietetykpro.pl/>
4. <http://www.izz.waw.pl/haccp/13-o-nas/450-dieta-6>

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Ćwiczenia – kolokwia pisemne - **P_W01, P_W02**

Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z prac pisemnych, odpowiedzi ustnych - **P_U01, P_U02, P_K01, P_K02**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 30
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 3, ns.: 8
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 2, ns.: 5
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 7
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Trening personalny z elementami żywienia II rok, semestr 4	D.MVI.68.T.P.E.Ż.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Dietetyka w sporcie Sport Dietetics	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Personal training with elements of nutrition.	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Podstawowa wiedza z zakresu żywienia człowieka oraz postępowania dietetycznego.	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: s.: 15, ns.: 15; ćwiczenia: s.: 30, ns.: 15		2
Cele przedmiotu		
Przygotowanie studentów do prowadzenia treningów personalnych w żywieniu z osobami w różnym wieku i o zróżnicowanych potrzebach żywieniowych oraz różnej sprawności fizycznej w zakresie zdrowego stylu życia. Przygotowanie studentów do promocji prozdrowotnego stylu życia.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 omawia planowanie i prowadzenie indywidualnych treningów żywieniowych dla osób zdrowych i chorych w różnym wieku w oparciu o różne formy aktywności fizycznej.	K_W03 K_W08
	P_W02 definiuje podstawowe pojęcia oraz wymienia zasady zdrowego odżywiania i suplementacji w zakresie niezbędnym do planowania i realizacji diety.	K_W08
	P_W03 Wymienia korzyści dla zdrowia wynikające z prawidłowego odżywiania oraz regularnej aktywności fizycznej.	K_W23
Umiejętności:	P_U01 układa plany żywieniowe dla osób o zróżnicowanych potrzebach.	K_U02
	P_U02 samodzielnie planuje oraz metodycznie i bezpiecznie prowadzi treningi żywieniowe.	K_U06
	P_U03 Stosuje podstawowe narzędzia motywacji i komunikacji w kontakcie z pacjentem. Przekazuje	K_U18

	fachowe informacje dotyczące prozdrowotnego stylu życia oraz żywieniowego planu treningowego, posługując się fachowym słownictwem.	K_U13
Kompetencje społeczne:	P_K01 Bierze odpowiedzialność za wykonywanie zawodu dietetyka i trenera personalnego P_K02 Okazuje szacunek wobec pacjentów oraz troskę o ich zdrowie i bezpieczeństwo.	K_K07 K_K05
Treści programowe		
Definicja nadwagi i otyłości oraz jej rodzaje. 2. Metody pomiaru składu ciała. 3. Budowa i metabolizm tkanki tłuszczowej. Podstawy patogenezy otyłości. Wpływ nadmiernego otyśnięcia na stan zdrowia człowieka. 3. Składniki pokarmowe i ich wpływ na proces gromadzenia tkanki tłuszczowej. Postępowanie dietetyczne w profilaktyce oraz leczeniu nadwagi i otyłości. Analiza i ocena stanu zdrowia osoby z nadwagą. Analiza sposobu żywienia. Ocena najpopularniejszych diet wspomagających odchudzanie. Modne diety bezpieczeństwa ich stosowania 3. Ocena najczęściej stosowanych suplementów wspomagających odchudzanie. Psychodietetyka zawód przyszłości, definicja i najważniejsze pojęcia. Psychologiczny portret osoby otyłej. Pozabiologiczne funkcje jedzenia. Błędy popełniane przy okazji pierwszego spotkania z pacjentem. Motywacja i siła nawyku pacjenta. Transteoretyczny model zmiany zachowań (fazy zmiany). Wsparcie w przypadku powrotu pacjenta do starych nawyków. Psychologiczny model odzyskiwania kontroli nad jedzeniem. Zaburzenia odżywiania anoreksja i bulimia.		
Zalecana literatura		
Podstawowa: <ol style="list-style-type: none"> 1. Ciborowska H., Rudnicka A., <i>Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka</i>, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018. 2. Grzymiśławski M., Gawęcki J. (red.), <i>Żywnienie człowieka zdrowego i chorego</i>. T.2, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 3. Maine M., McGilley B.H., Bunnell D. W.(red.), Rajewski A. (red. wyd. pol.), <i>Leczenie zaburzeń odżywiania</i>, Edra Urban & Partner, Wrocław 2019. 4. Kucharska K. (red.), <i>Profilaktyka i leczenie zaburzeń odżywiania</i>, Instytut Psychiatrii i Neurologii, Warszawa 2017. 5. Józefik B. (red.), <i>Anoreksja i bulimia psychiczna. Rozumienie i leczenie zaburzeń odżywiania się</i>, wyd. 2, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2013. 6. Ogden J., <i>Psychologia odżywiania się</i>, Wydawnictwo UJ, Kraków 2011. 7. Chojnacka-Szawłowska G., <i>Psychologiczne aspekty przewlekłych chorób somatycznych</i>, Vizja Press&IT, Warszawa 2012. 		
Uzupełniająca: <ol style="list-style-type: none"> 1. Faiburn C., <i>Terapia poznawczo-behawioralna i zaburzenia odżywiania</i>, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2013. 2. Piłska M., Jeżewska-Zychowicz M., <i>Psychologia żywienia</i>, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2008. 3. Rollnick S., Miller W., Butler Ch., <i>Wywiad motywujący w opiece zdrowotnej. Jak pomóc pacjentom w zmianie złych nawyków i ryzykownych zachowań</i>, Wydawnictwo SWPS Academica, Warszawa 2010. 4. Ogińska-Bulik N., <i>Psychologia nadmiernego jedzenia</i>, Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź 2004. 		

5. Białek E., *Psychosomatyczne, emocjonalne i duchowe aspekty chorób ze stresu*, Instytut Psychosyntezy Centrum Wspierania Zrównoważonego Rozwoju Człowieka, Warszawa 2011.
6. Arkowitz H., Rollnick S., William R. Miller W.(red.), *Dialog motywujący w terapii problemów psychologicznych*, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Warszawa 2017.
7. Lawrence M., *Anorektyczny umysł. Psychoanalityczna perspektywa w leczeniu zaburzeń odżywiania*, Imago, Warszawa 2015.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Test na koniec semestru (pytania otwarte i zamknięte) - **P_W01, P_W02, P_W03**

Ćwiczenia : oceny częściowe (jadłospis, prezentacja, kolokwium) - **P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 30
Przygotowanie się do zajęć	s.: 3, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 3, ns.: 8
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 5, ns.: 5
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 4, ns.: 7
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

MODUŁ VII - PRACA DYPLOMOWA

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Techniki pisanie i prezentowania pracy dyplomowej III rok, semestr 5	D.MVII.69.T.P.P.D.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Praca dyplomowa Diploma techniques and presentation	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Techniques for writing and presenting the thesis	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	obowiązkowy	polski/angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
ćwiczenia: s.: 30, ns.: 18		2
Cele przedmiotu		
Celem przedmiotu jest poznanie przez studentów metodologii pisanie pracy dyplomowej oraz napisanie pracy dyplomowej na ustalony temat. Seminarium zawiera opis i analizę i dyskusję o metodologii pisanie pracy dyplomowej oraz analizę i dyskusję o projekcie pracy dyplomowej pisanej przez studenta, tak aby student mógł osiągnąć określone efekty kształcenia		
Wiedza:	<p>P_W01 wie w jaki sposób przygotować wystąpienia ustne w języku polskim i obcym, dotyczące zagadnień szczegółowych, z wykorzystaniem podstawowych ujęć teoretycznych, a także z różnych źródeł</p> <p>P_W02 posiada wiedzę do przygotowania prac pisemnych w języku polskim będących szczegółowym opracowaniem określonego zagadnienia z zakresu dietetyki, z wykorzystaniem podstawowych ujęć teoretycznych, a także z różnych źródeł</p> <p>P_W03 Potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania</p>	K_W01 - K_W25
Umiejętności:	<p>P_U01 Potrafi pozyskiwać informacje konieczne do analizowania zjawisk społecznych i interpretowania przepisów</p> <p>P_U02 student ocenia przydatność poszczególnych metod z zakresu dietetyki i żywienia</p>	K_U01 - K_U28

	P_U03 Wykazuje podstawowe umiejętności budowania i walidacji kwestionariusza żywieniowego, opracowania jego wyników i interpretacji	
Kompetencje społeczne:	P_K02 student jest chętny do wyszukiwania programów edukacyjnych opartych na metodologii żywieniowej. P_K02 wykazuje aktywną postawę w ocenie błędów i niepowodzeń programów prozdrowotnych, rozstrzyga dylematy związane z oceną sposobu żywienia ludności.	K_K01 - K_K05
Treści programowe		
Źródła informacji naukowej. Podstawowe metody badawcze Technika pisanie prac dyplomowych Zasady wyboru tematu pracy dyplomowej .Zasady konstrukcji prac dyplomowych .Struktura tekstu pracy Forma, styl, język. Tytuły rozdziałów i podrozdziałów. Akapity, wyróżnienia w tekście, wyliczenia. Skróty, Odnośniki, cytaty – Załączniki. Wykaz literatury – Spis treści, – Karta tytułowa pracy dyplomowej – Wybór tematu pracy i jego analiza – Budowa planów pracy i ich analiza – Prezentacja i analiza wstępu pracy z określeniem celu pracy, metod badawczych, przedmiotu pracy i jej zakresu – Prezentacja i analiza poszczególnych rozdziałów pracy dyplomowej. – Prezentacja i analiza napisanej przez studenta pracy dyplomowej.		
Zalecana literatura		
Podstawowa: 1. R. Zenderowski, Technika pisanie prac magisterskich i licencjackich, CeDeWu, Warszawa 2009		
Uzupełniająca: 1. J. Wrycza-Bekier, Kreatywna praca dyplomowa Jak stworzyć fascynujący tekst naukowy, Helion, Gliwice 2011 U. Eco, Jak napisać pracę dyplomową. Poradnik dla humanistów, Wydawnictwa UW 2007 W. Ładoński, S. Urban, Jak napisać dobrą pracę magisterską. Wydawnictwo AE, Wrocław 1999		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Przygotowanie pracy dyplomowej, : P_W01- P_W03, P_U01 – P_U03, P_K01 - P_K03.		
Nakład pracy studenta	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30; ns.: 18	
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10; ns.: 12	
Studiowanie literatury i źródeł internetowych	s. 10, ns. 10	
Przygotowanie się do egzaminu dyplomowego	s. 10, ns. 20	
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60	
Liczba punktów ECTS	2	
Kontakt	iz@pwsz.com.pl	

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu
	Metodologia badań żywieniowych I III rok, semestr 5		D.MVII.70.M.B.Ż.1
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim		
	Praca dyplomowa Diploma techniques and presentation		
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim		
	Methodology of nutritional research I		
	Status przedmiotu		Język wykładowy
	Obowiązkowy, do wyboru		polski/angielski
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
	Wymagania wstępne		
	Wiedza z zakresu żywienia człowieka oraz podstaw dietetyki		
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS
seminarium: s.: 45, ns.: 24			2
Cele przedmiotu			
Celem przedmiotu jest poznanie zależności pomiędzy zdrowiem a żywieniem, identyfikacja żywieniowych czynników ryzyka chorób. Poznanie poszczególnych metod stosowanych w badaniach żywieniowych. Celem ćwiczeń jest poznanie metod oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia wykorzystywanych w programach edukacyjnych.			
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 Student właściwie formułuje zależności pomiędzy zdrowiem a żywieniem, identyfikuje żywieniowe czynniki ryzyka chorób. P_W02 Student nazywa poszczególne metody stosowane w badaniach żywieniowych. Wymienia i charakteryzuje metody oceny stanu odżywienia, prawidłowo je definiuje (antropometryczne, biochemiczne).		K_W01 - K_W10
Umiejętności:	P_U01 Student prawidłowo formułuje podział metod oceniających sposób żywienia i stan odżywienia ludności oraz korzysta z kryteriów ich klasyfikacji. P_U02 Student ocenia przydatność poszczególnych metod w epidemiologii żywieniowej. P_U03 Potrafi zinterpretować wyniki uzyskane w ocenie żywieniowej, antropometrycznej i biochemicznej oraz ich przydatność w programach edukacyjnych		K_U01 - K_U28

Kompetencje społeczne:	<p>P_K01 Student jest chętny do wyszukiwania programów edukacyjnych opartych na metodologii żywieniowej.</p> <p>P_K02 Wykazuje aktywną postawę w ocenie błędów i niepowodzeń programów prozdrowotnych, rozstrzyga dylematy związane z oceną sposobu żywienia ludności</p>	K_K01 - K_K05
Treści programowe		
Podział i zakres badań żywieniowych w ocenie sposobu żywienia. Podział i zakres badań oceny stanu odżywienia (parametry antropometryczne i biochemiczne). Metodyka wybranych programów prozdrowotnych i edukacyjnych (wady i zalety).		
Zalecana literatura		
<p>Podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Gawęcki J. (red.), <i>Żywność człowieka. T.1. Podstawy nauki o żywieniu</i>, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 2. Gromadzka-Ostrowska J. (red.), <i>Edukacja prozdrowotna i promocja zdrowia</i>, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2019. 3. Gajda R., Broniecka A., <i>Metodologia badań żywieniowych. Przewodnik do ćwiczeń</i>, Wydawnictwo AWF, Wrocław 2018. 4. Gronowska-Senger A., <i>Zarys oceny żywienia</i>, wyd. 2, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2013. 5. Roszkowski W., <i>Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń</i>, wyd. 2, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2008. 6. Fortuna T. (red.), <i>Podstawy analizy i oceny jakości żywności</i>, wyd. 3, Wydawnictwo Uniwersytetu Rolniczego, Kraków 2018. 7. Gronowska-Senger A. (red.), <i>Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia</i>, Komitet Nauki o Żywieniu Człowieka PAN, Warszawa 2013 (CD-ROM). 		
<p>Uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kasperczyk T., Mucha D. (red.), <i>Promocja zdrowia i żywienie w zapobieganiu chorobom cywilizacyjnym</i>, Krakowska Wyższa Szkoła Promocji Zdrowia, Kraków 2014. 2. Pietruszka B., Roszkowska H., Roszkowski W., <i>Zastosowanie epidemiologii w badaniach żywieniowych. Przewodnik do ćwiczeń</i>, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2001. 3. <i>Budżety gospodarstw domowych... GUS</i>, Warszawa. Opracowania z lat 1970-2010. 		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Przygotowanie pracy dyplomowej, egzamin dyplomowy ustny: P_W01, P_W02, P_U01-P_U03, P_K01, P_K02		
Nakład pracy studenta	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45; ns.: 24	
Przygotowanie się do zajęć	-	
Studiowanie literatury i źródeł internetowych	s.: 5, ns.: 16	
Przygotowanie projektu inżynierskiego	s. 5, ns. 10	
Przygotowanie się do egzaminu dyplomowego	s. 5, ns. 10	
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s. 60, ns. 60	
Liczba punktów ECTS	2	
Kontakt	iz@pwsz.com.pl	

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Metodologia badań żywieniowych II III rok, semestr 6	D.MVII.71.M.B.Ż.2
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Praca dyplomowa Diploma techniques and presentation	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Methodology of nutritional research II	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy, do wyboru	polski/angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Wiedza z zakresu żywienia człowieka oraz podstaw dietetyki.	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Seminarium: s.: 45, ns.: 24		2
Cele przedmiotu		
Poszerzenie wiedzy nt. metod oceny sposobu żywienia i ich zastosowania w badaniach żywieniowych. Przekazanie wiedzy nt. prowadzenia badań żywieniowych, ich organizacji, doboru próby, tworzenia i walidacji kwestionariuszy żywieniowych, interpretacji wyników. Nabycie podstawowych umiejętności doboru metod oceny sposobu żywienia stosownie do celu badania. Rozwijanie umiejętności właściwego opracowania i interpretacji wyników badań żywieniowych.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 student właściwie formułuje zależności pomiędzy zdrowiem a żywieniem, identyfikuje żywieniowe czynniki ryzyka chorób. P_W02 wyjaśnia zasady budowy kwestionariuszy żywieniowych i wskazuje typowe błędy w ich konstrukcji P_W03 rozróżnia rodzaje badań żywieniowych i opisuje ich zastosowanie w epidemiologii żywieniowej	K_W01 - K_W25
Umiejętności:	P_U01 student prawidłowo formułuje podział metod oceniających sposób żywienia i stan odżywienia ludności oraz korzysta z kryteriów ich klasyfikacji. P_U02 student ocenia przydatność poszczególnych metod w epidemiologii żywieniowej.	K_U01 - K_U28

	P_U03 Wykazuje podstawowe umiejętności budowania i walidacji kwestionariusza żywieniowego, opracowania jego wyników i interpretacji	
Kompetencje społeczne:	<p>P_K02 student jest chętny do wyszukiwania programów edukacyjnych opartych na metodologii żywieniowej.</p> <p>P_K02 wykazuje aktywną postawę w ocenie błędów i niepowodzeń programów prozdrowotnych, rozstrzyga dylematy związane z oceną sposobu żywienia ludności.</p>	K_K01 - K_K05
Treści programowe		
<p>Metody oceny sposobu żywienia. Przegląd metod oceny sposobu żywienia. Krytyczna dyskusja metod. Zalety i ograniczenia metod. Interpretacja wyników oceny. Budowa kwestionariusza wywiadu spożycia żywności (3h). Rodzaje kwestionariuszy spożycia żywności. Konstrukcja i typy pytań w kwestionariuszach spożycia żywności. Testowanie kwestionariuszy spożycia żywności. Walidacja kwestionariuszy wywiadu spożycia żywności. Metody walidacji i kalibracji kwestionariuszy wywiadu spożycia żywności. Miary trafności kwestionariuszy spożycia żywności W2 Projektowanie badań żywieniowych. Etapy planowania badań żywieniowych. Metody doboru próby w badaniach żywieniowych. Interpretacja wyników badań żywieniowych. Opracowanie, analiza i interpretacja wyników epidemiologicznych badań żywieniowych.</p>		
Zalecana literatura		
<p>Podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> Gawęcki J. (red.), <i>Żywnie człowieka. T.1. Podstawy nauki o żywieniu</i>, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. Bzdęga J., Gębska-Kuczerowska A., <i>Epidemiologia w zdrowiu publicznym</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2018. Puchalski C., Dżugan M., Augustyńska-Prejsnar A., <i>Bezpieczeństwo żywności</i>, Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów 2015. Gajda R., Broniecka A., <i>Metodologia badań żywieniowych. Przewodnik do ćwiczeń</i>, Wydawnictwo AWF, Wrocław 2018. Gronowska-Senger A., <i>Zarys oceny żywienia</i>, wyd. 2, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2013. Fortuna T. (red.), <i>Podstawy analizy i oceny jakości żywności</i>, wyd. 3, Wydawnictwo Uniwersytetu Rolniczego, Kraków 2018. Gronowska-Senger A. (red.), <i>Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia</i>, Komitet Nauki o Żywieniu Człowieka PAN, Warszawa 2013 (CD-ROM). 		
<p>Uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> Gawęcki J. (red.), <i>Żywnie człowieka. T.1. Podstawy nauki o żywieniu</i>, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K., <i>Tabele składu i wartości odżywczej żywności</i>, wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2018. Gromadzka-Ostrowska J. (red.), <i>Edukacja prozdrowotna i promocja zdrowia</i>, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2019. Roszkowski W., <i>Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń</i>, wyd. 2, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2008. 		

6. Jędrychowski W., *Podstawy epidemiologii*, wyd. 6, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2002.
7. Pietruszka B., Roszkowska H., Roszkowski W., *Zastosowanie epidemiologii w badaniach żywieniowych*. Przewodnik do ćwiczeń, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2001.
8. Stanisław A., *Przystępny kurs statystyki z wykorzystaniem programu Statistica PL na przykładach medycyny*, wyd. 2, StatSoft, Kraków 2001.
9. *Budżety gospodarstw domowych... GUS*, Warszawa. Opracowania z lat 1970-2010.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przygotowanie pracy dyplomowej, egzamin dyplomowy ustny: **P_W01 – P_W03, P_U01 – P_U03, P_K01, P_K02**

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45; ns.: 24
Przygotowanie się do zajęć	-
Studiowanie literatury i źródeł internetowych	s.: 5, ns.: 16
Przygotowanie projektu inżynierskiego	s. 5, ns. 10
Przygotowanie się do egzaminu dyplomowego	s. 5, ns. 10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s. 60, ns. 60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Wykład monograficzny III rok, semestr 5	D.MVII.72.W.M
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Praca dyplomowa Diploma techniques and presentation	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Lecture	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski/angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
Podstawowe informacje z zakresu żywienia i dietetyki.		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
Wykład: s.: 30, ns.: 12		2
Cele przedmiotu		
Zapoznanie studentów z zagadnieniami z zakresu prawidłowego żywienia i dietetyki. Zapoznanie studenta z dietami niekonwencjonalnymi, ich założeniami, wadami i zaletami. Rozwijanie umiejętności i postaw służących zdrowiu. Przygotowanie studenta do samodzielnego wdrażania działań dietetycznych.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	K_W01 Zna i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do określonych etapów rozwoju człowieka	K_W08
	K_W02 zna i potrafi wprowadzać zasady zdrowego żywienia oraz prawidłowego stylu życia, zna czynniki i następstwa nieprawidłowego odżywiania.	K_W03
Umiejętności:	K_U01 Stosuje prawidłowy dobór surowców i produktów oraz odpowiednią technikę do sporządzania potraw używanych w dietoterapii	K_U15
	K_U02 rozumie konieczność korzystania wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji i krytycznej oceny promowanych w mediach diet niekonwencjonalnych	K_U13
Kompetencje społeczne:	K_K01 potrafi planować pracę w zespole i umie w nim współdziałać	K_K09 K_K03
Treści programowe		
Żywienie człowieka, żywienie w zdrowiu i chorobie, technologia z towaroznawstwem żywności Wegetarianizm. Makrobiotyka. Dieta śródziemnomorska. Dieta DASH -dieta w		

nadciśnieniu. Dieta ketogenna. Dieta odpornościowa. Diety niekonwencjonalne. Terapie alternatywne w chorobach nowotworowych. Leczenie głodem. Zestawianie pokarmów - dieta Shelton'a. Substancje słodzące i żywność niskoenergetyczna. Nutraceutyki, żywność wygodna i funkcjonalna.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Jeszka J., Woźniewicz M., Gawęcki J., 2010. Diety alternatywne w świetle nauki o żywieniu. Wegetarianizm. [W:] Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Gawęcki J. (red.). PWN, Warszawa, 501-510.
2. Kołtajtis-Dołowy A., 2005. Wartość odżywcza diet alternatywnych. [W:] Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń.
3. Kushi M., Kushi A.: Wielka Księga makrobiotycznego odżywiania i sposobu życia. Wydawnictwo SPAR i VEGA, Warszawa, 1991. Celejowa I.: Mody i diety w żywieniu. Kompendium wiedzy o żywności i żywieniu. Oficyna wydawnicza Szczepan Szymański, Warszawa, 1999.

Uzupełniająca

1. Dukan P. (2011): Dukan Diet Life Plan. The Bestselling Dukan Weight-loss Programme Made Easy. Hodder & Stoughton, London.
2. Adamo P., C. Whitney C. (1999): Gotuj zgodnie z grupą krwi. Wyd. Mada, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Zaliczenie – Kolokwia cząstkowe (testy, pytania otwarte), dyskusja na zajęciach (zaliczenie na ocenę dst 50% możliwych do uzyskania punktów - **P_W01-P_W02, P_U01-P_U04; P_K01-P_K02**

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 12
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10, ns.: 12
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 16
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 50, ns.: 50
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu
	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy III rok, semestr 6		K.MVII.73.P.P.D.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim		
	Praca dyplomowa Diploma techniques and presentation		
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim		
	Preparation for the Diploma Thesis and Final Exam		
	Kierunek: Dietetyka	Status przedmiotu	Język wykładowy
		Obowiązkowy	polski/angielski
		Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Wymagania wstępne		
	Zgodnie z regulaminem studiów – zaliczenie odpowiedniej liczby punktów ECTS. Zalecane jest zaliczenie wszystkich przedmiotów podstawowych i kierunkowych, które ułatwią studentowi przygotowanie wstępnych założeń i koncepcji pracy licencjackiej.		
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS
samodzielna praca studenta z możliwością konsultacji z promotorem, zakładana liczba godzin: 300			10
Cele przedmiotu			
Przygotowanie studenta do samodzielnej pracy badawczej.			
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 posiada wiedzę w zakresie wszystkich zakładanych kierunkowych efektów uczenia się (zgodnie z kartami przedmiotów).		K_W01 - K_W28
Umiejętności:	P_U01 posiada umiejętności w zakresie wszystkich zakładanych kierunkowych efektów uczenia się.		K_U01 - K_U29
Kompetencje społeczne:	P_K01 ma świadomość ważności samodzielnej pracy związanej z przygotowywaniem pracy dyplomowej P_K02 jest kreatywny w poszukiwaniu rozwiązań problemu badawczego.		K_K01 - K_K13
Treści programowe			
Treści wynikają z wybranego przez studenta tematu pracy dyplomowej i dotyczą kolejnych etapów jego powstawania.			
Zalecana literatura			
Podstawowa:			
Literatura właściwa dla realizowanego problemu badawczego postawionego przez studenta.			

Literatura podstawowa, właściwa dla wszystkich przedmiotów podstawowych i kierunkowych, których znajomość wymagana jest na egzaminie dyplomowym (według kart przedmiotów).

Uzupełniająca:

Literatura wskazana przez promotora.

Literatura wskazana, jako uzupełniająca w kartach przedmiotów podstawowych i kierunkowych.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przygotowanie pracy dyplomowej, egzamin dyplomowy ustny: **P_W01, P_U01, P_K01, P_K02, P_K03.**

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	-
Przygotowanie się do zajęć	-
Studiowanie literatury i źródeł internetowych	s. 80, ns. 80
Przygotowanie projektu dyplomowego	s. 150, ns. 150
Przygotowanie się do egzaminu dyplomowego	s. 50, ns. 50
Zbieranie danych w przedsiębiorstwie	s. 20, ns. 20
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s. 300, ns. 300
Liczba punktów ECTS	10
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

MODUŁ VIII - PRAKTYKA ZAWODOWA

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Praktyka - wstępna I rok, semestr 2	D.MVIII.74.P1.W.S.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Praktyka Zawodowa Proffesional Practice	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Proffesional Practice - introductory	
Poziom studiów: studia Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Kierunkowy opiekun praktyk zawodowych, koordynator praktyk zawodowych, zakładowy opiekun praktyki zawodowej	
	Wymagania wstępne	
	Wiedza w zakresie zasad żywienia osób zdrowych i chorych, oceny potrzeb żywieniowych osób chorych, zasad komponowania i stosowania diet w przebiegu chorób różnych/ dla dyscyplin sportowych	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
s.: 180, ns.: 180		3
Cele przedmiotu		
Praktyczna realizacja wiedzy z zakresu żywienia dietetycznego dorosłych. Zdobycie umiejętności w zakresie współpracy dietetyka z pacjentem/ klientem oraz/ i personelem służby zdrowia/ lub personelem ośrodków sportowych		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna zasady funkcjonowania oraz przepisy regulujące działalność danej placówki ze szczególnym uwzględnieniem organizacji żywienia P_W02 zna zasady funkcjonowania i organizacji systemu ochrony zdrowia/ placówek sportowych	K_W02 K_W01 K_W02 K_W03 K_W11
Umiejętności:	P_U01 potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka w planowaniu właściwej dietoterapii P_U02 podejmuje decyzje dotyczące żywienia w różnych jednostkach chorobowych/ w różnych dyscyplinach sportu w oparciu o aktualne wyniki badań zamieszczanych w fachowej prasie naukowej.	K_U01, K_U02 K_U02
Kompetencje społeczne:	P_K01 potrafi pracować samodzielnie oraz we współpracy z personelem w danej placówce ochrony zdrowia lub ośrodka sportowym	K_K02, K_K03

Treści programowe

W trakcie praktyki studenci zapoznają się z zasadami funkcjonowania oraz przepisami regulującymi działalność danej placówki ze szczególnym uwzględnieniem organizacji żywienia. Studenci, podczas odbywania praktyki, pogłębiają wiedzę dotyczącą pracy dietetyka klinicznego w placówkach leczenia zamkniętego/ dietetyka sportowego w ośrodkach sportowych, odnowy biologicznej. Uczestniczą w obowiązkach dietetyka oraz nabywają praktycznych umiejętności przeprowadzania wywiadów żywieniowych, komponowania jadłospisów zależnie od wymagań i występujących schorzeń/ różnej aktywności fizycznej, uprawianej dyscypliny sportu. Pod nadzorem opiekuna studenci podejmują działania edukacyjne polegające na propagowaniu zasad prawidłowego żywienia oraz wyjaśniają pacjentom konsekwencje zdrowotne popełnianych błędów żywieniowych.

Zalecana literatura**Podstawowa:**

1. Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (<http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf>).
2. Literatura branżowa z zakresu dietetyki i żywienia człowieka

Uzupełniająca:

Aktualna literatura

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce:
P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_K01

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 180; ns.: 180
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10; ns.:10
Studiowanie literatury	s.:5; ns.:5
Przygotowanie się do zaliczenia i egzaminu	-
Inne (prowadzenie dokumentacji)	s.5; ns.:5
Liczba godzin razem:	s.: 200; ns.:200
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia Kierunek: Dietetyka Poziom studiów: studia Studia pierwszego stopnia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu
	Praktyka II - praktyka w dziale żywienia II rok, semestr III		D.MVIII.75.P2.W.S.U. P.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim		
	Praktyka zawodowa Professional Practice		
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim		
	Professional Practice- Food Department		
	Status przedmiotu		Język wykładowy
	Obowiązkowy		polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
	Kierunkowy opiekun praktyk zawodowych, koordynator praktyk zawodowych, zakładowy opiekun praktyki zawodowej		
	Wymagania wstępne		
	Wiedza w zakresie zasad żywienia osób zdrowych i chorych, oceny potrzeb żywieniowych osób dla różnych grup osób. Zasad komponowania i stosowania diet w przebiegu różnych chorób / dla osób aktywnych, w różnych dyscyplinach sportu.		
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS
s.: 180, ns.: 180			4
Cele przedmiotu			
Zapoznanie się z pracą jednostki, w której sporządzane są posiłki zgodnie z zasadami żywienia racjonalnego oraz dietetycznego dla pacjentów dorosłych. Ponadto celem praktyki jest zapoznanie studenta ze stołówką i kuchnią szpitalną/ żywienia zbiorowego oraz zasadami jej funkcjonowania, charakterem świadczonych w niej usług, ze sposobem organizacji pracy żywienia zbiorowego, z rodzajami diet oraz zastosowaniem różnych metod technologicznych do produkcji potraw dietetycznych.			
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna zasady sporządzania posiłków zgodnie z zasadami żywienia racjonalnego oraz dietetycznego dla pacjentów dorosłych; P_W02 zna rodzaje diet oraz zastosowanie różnych metod technologicznych		K_W02 K_W03 K_W06 K_W08
Umiejętności:	P_U01 organizuje stanowiska pracy wszystkich etapów produkcji potraw z uwzględnieniem systemu bezpieczeństwa i jakości żywności /HACCP, GHP, GMP/, P_U02 rozróżniania diety szpitalne, P_U03 sporządzanie potraw i napojów zgodnie z zasadami żywienia dietetycznego w szpitalu		K_U02 K_U30 K_U05

	P_U04 stosowanie technologii do planowania żywienia, oceny żywienia i kalkulacji kosztów itp.,	
Kompetencje społeczne:	P_K01 potrafi pracować samodzielnie oraz we współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia.	K_K02, K_K09
Treści programowe		
Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, ocena stanu odżywienia z uwzględnieniem Planowanie indywidualnych diet. Student powinien poznać: strukturę kuchni lub/ i stołówki zasady funkcjonowania, w tym regulaminy obowiązujące personel, wyposażenie techniczne placówki organizację żywienia zbiorowego, planowanie pracy i organizację stanowiska pracy, zasady współpracy personelu: dietetyk, kucharz, pomoc kuchenna, intendent, magazynier/,rodzaje diet szpitalnych, sporządzanie potraw i napojów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, dokumentacja kuchni, przepisy prawne i formularze obowiązujące przy prowadzeniu kontroli sanitarno – higienicznej przez SANEPID/, technologia dotycząca planowania żywienia, oceny żywienia oraz kalkulacji kosztów, ekonomiczne warunki realizacji żywienia, zasady bhp w stosunku do planowania i przebiegu procesu produkcji potraw, zasady ergonomii pracy, środowisko zawodowe.		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Gajewski P. (red.), <i>Interna Szczeklika 2019</i>, Medycyna Praktyczna, Cholerzyn 2019. 2. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), <i>Żywność człowieka zdrowego i chorego</i>. T.2, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 3. Grzymisławski M. (red.), <i>Dietetyka kliniczna</i>, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019. 4. Szajewska H. Horvath A. (red.), <i>Żywność i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży</i>, Medycyna Praktyczna, Kraków 2017. 5. Sobotka L. (red.), <i>Podstawy żywienia klinicznego</i>, wyd.2 pol., Scientifica, Kraków 2013. 6. Krawczyński M. (red.), <i>Żywność dzieci w zdrowiu i chorobie</i>, wyd. 2, Wydawnictwo Help-Med, Kraków 2015. 7. Książek J., <i>Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii 2017</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017. 		
Uzupełniająca		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Gawęcki J. (red.), <i>Żywność człowieka. T.1. Podstawy nauki o żywieniu</i>, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 2. Ciborowska H., Rudnicka A., <i>Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka</i>, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018. 3. Gertig H., Przysławski J., <i>Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2015. 4. Lissauer T., Clayden G. (red.), Milanowski A. (red. wyd. pol.), <i>Pediatrics</i>, wyd. 2, Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2013. 5. Eugster G., <i>Żywność dzieci</i>, wyd. 2, Edra Urban & Partner, Wrocław 2018. 6. Jarosz M. (red.), <i>Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach</i>, Instytut Żywności i Żywności, Warszawa 2011. 7. Jarosz M., Dzieniszewski J., <i>Uważaj, co jesz, gdy zażywasz leki. Interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami. Porady lekarzy i dietetyków</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016. 		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		

Dokumentacja z przebiegu praktyki , bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce:
P_W01, P_W02, P_U01-P_U04, P_K01

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 180; ns.: 180
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10; ns.:10
Studiowanie literatury	s.:5; ns.:5
Przygotowanie się do zaliczenia i egzaminu	-
Przygotowanie projektu/eseju/prezentacji, itp.	s.5; ns.:5
Inne	s.5; ns.:5
Liczba godzin razem:	s.: 205, ns.: 205
Liczba punktów ECTS	4
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Praktyka III – dietetyka w pediatrii II rok, semestr 4	D.MVIII.76.P3.W.S.P.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Praktyka zawodowa Professional Practice	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Professional Practice- Pediatric Nutrition	
Poziom studiów: studia Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Kierunkowy opiekun praktyk zawodowych, koordynator praktyk zawodowych, zakładowy opiekun praktyki zawodowej	
	Wymagania wstępne	
	Wiedza w zakresie zasad żywienia osób zdrowych i chorych, oceny potrzeb żywieniowych dzieci i młodzieży.	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
s.: 150, ns.: 150		3
Cele przedmiotu		
Studenci odbywają praktyki w oddziałach szpitalnych, szpitalnej kuchni ogólnej / ośrodkach sportowych. Uczą się żywienia dzieci chorych i zdrowych/ aktywnych fizycznych, w różnych dyscyplinach sportu oraz pogłębiają umiejętności praktyczne zdobyte wcześniej podczas ćwiczeń i seminariów.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 posiada znajomość funkcjonowania organizmu dziecka w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych; P_W02 zna zasady funkcjonowania i organizacji systemu ochrony zdrowia/ ośrodka sportowego	K_W02 K_W01 K_W03 K_W11
Umiejętności:	P_U01 potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia dzieci, w planowaniu dietoterapii schorzeń wynikających z nieprawidłowego żywienia/ czy z zakresu żywienia w różnych dyscyplinach sportu; P_U02 potrafi podejmować decyzje dotyczące żywienia w różnych jednostkach chorobowych/ dla różnorodnych aktywności fizycznej w oparciu o aktualne wyniki badań zamieszczanych w fachowej prasie naukowej	K_U01, K_U02 K_U02
Kompetencje społeczne:	P_K01 potrafi pracować samodzielnie oraz we współpracy z personelem w danej placówce	K_K02, K_K09 K_K06

	ochrony zdrowia/ ośrodka sportowym/ odnowy biologicznej	
Treści programowe		
Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, ocena stanu odżywienia z uwzględnieniem badań antropometrycznych. Prowadzenie dobowego bilansu płynów. Planowanie indywidualnych diet. Postępowanie w alergiach pokarmowych. Prowadzenie edukacji żywieniowej rodziców starszych dzieci. Zbieranie wywiadu (przedmiotowy, podmiotowy, żywieniowy), badania antropometryczne, badania dodatkowe biochemiczne (zapoznanie się z dokumentacją pacjenta/ klienta), analiza diety dotychczasowej pacjenta oraz diety specjalnej, opracowanie zaleceń dietetycznych dla konkretnego pacjenta z konkretną edukację żywieniową.		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Gajewski P. (red.), <i>Interna Szczeklika 2019</i>, Medycyna Praktyczna, Cholezryn 2019. 2. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), <i>Żywnienie człowieka zdrowego i chorego</i>. T.2, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 3. Grzymisławski M. (red.), <i>Dietetyka kliniczna</i>, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019. 4. Szajewska H. Horvath A. (red.), <i>Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży</i>, Medycyna Praktyczna, Kraków 2017. 5. Sobotka L. (red.), <i>Podstawy żywienia klinicznego</i>, wyd.2 pol., Scientifica, Kraków 2013. 6. Krawczyński M. (red.), <i>Żywnienie dzieci w zdrowiu i chorobie</i>, wyd. 2, Wydawnictwo Help-Med, Kraków 2015. 7. Książek J., <i>Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii 2017</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017. 		
Uzupełniająca		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Gawęcki J. (red.), <i>Żywnienie człowieka. T.1. Podstawy nauki o żywieniu</i>, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 2. Ciborowska H., Rudnicka A., <i>Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka</i>, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018. 3. Gertig H., Przysławski J., <i>Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2015. 4. Lissauer T., Clayden G. (red.), Milanowski A. (red. wyd. pol.), <i>Pediatrics</i>, wyd. 2, Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2013. 5. Eugster G., <i>Żywnienie dzieci</i>, wyd. 2, Edra Urban & Partner, Wrocław 2018. 6. Jarosz M. (red.), <i>Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach</i>, Instytut Żywnienia i Żywności, Warszawa 2011. 7. Jarosz M., Dzieniszewski J., <i>Uważaj, co jesz, gdy zażywasz leki. Interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami. Porady lekarzy i dietetyków</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016. 		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Dokumentacja z przebiegu praktyki , bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce: P_W01, P_W02, PU01, P_U02, P_K01		
Nakład pracy studenta	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	s.: 150; ns.: 150	
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10; ns.: 10	
Studiowanie literatury	s.: 10; ns.:10	

Przygotowanie się do zaliczenia i egzaminu	s.:5; ns.:5
Przygotowanie projektu/eseju/prezentacji, itp.	s.:5; ns.:5
Inne	s.5; ns.:5
Liczba godzin razem:	s.:185; ns.:185
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Praktyka IV – dietetyka w szkole i przedszkolu III rok, semestr 5	D.MVIII.77.P4.W.Sz.
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Praktyka zawodowa Professional Practice	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Professional Practice- Nutrition and Paediatric Department	
Poziom studiów: studia Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Kierunkowy opiekun praktyk zawodowych, koordynator praktyk zawodowych, zakładowy opiekun praktyki zawodowej	
	Wymagania wstępne	
	Wiedza w zakresie zasad żywienia osób zdrowych i chorych, oceny potrzeb żywieniowych osób chorych, zasad komponowania i stosowania diet w przebiegu chorób różnych.	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
s.: 150, ns.: 150		2
Cele przedmiotu		
Celem praktyki jest zapoznanie studenta ze strukturą organizacyjną oraz zasadami funkcjonowania placówki, charakterem świadczonych w niej usług, ze sposobem organizacji pracy, komponowaniem jadłospisów i posiłków dla dzieci oraz z rodzajami indywidualnych, specjalistycznych diet dla dzieci.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna strukturę organizacyjną oraz zasady funkcjonowania placówki, charakterem świadczonych w niej usług, P_W02 zna zasady komponowania jadłospisów i posiłków dla dzieci, P_W03 zna zasady sporządzania potraw i napojów zgodnie z rodzajami indywidualnych i specjalistycznych diet dla dzieci	K_W02 K_W01 K_W02 K_W03 K_W11
Umiejętności:	P_U01 planuje zbiorowe żywienie dzieci, P_U02 planuje indywidualne diety dla dzieci, diety eliminacyjne, diety bezglutenowe, diety bezmleczne, P_U03 sporządza potrawy i napoje zgodnie z zasadami żywienia dietetycznego dla dzieci i porcjowania i ekspedycji posiłków.	K_U01, K_U02 K_U02

Kompetencje społeczne:	P_K01 potrafi pracować samodzielnie oraz we współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia.	K_K02, K_K09 K_K06
Treści programowe		
<p>Student powinien poznać: strukturę placówki, zasady funkcjonowania, w tym regulaminy obowiązujące personel, zasady bhp obowiązujące w placówce, organizację pracy w placówce, zasady współpracy personelu, rodzaje diet dla dzieci stosowane w placówce, wyposażenie techniczne placówki /obsługę urządzeń mechanicznych i sprzętu kuchennego oraz ich przeznaczenie, organizację żywienia zbiorowego w placówce, sporządzanie potraw i napojów zgodnie z zasadami żywienia dzieci zdrowych oraz diet specjalistycznych, technologię komputerową dotyczącą planowania żywienia, oceny żywienia oraz kalkulacji kosztów, ekonomiczne warunki realizacji żywienia, zasady ergonomii pracy, środowisko zawodowe.</p>		
Zalecana literatura		
Podstawowa <ol style="list-style-type: none"> 1. Gajewski P. (red.), <i>Interna Szczeklika 2019</i>, Medycyna Praktyczna, Cholezryn 2019. 2. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), <i>Żywnienie człowieka zdrowego i chorego</i>. T.2, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 3. Grzymisławski M. (red.), <i>Dietetyka kliniczna</i>, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019. 4. Szajewska H. Horvath A. (red.), <i>Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży</i>, Medycyna Praktyczna, Kraków 2017. 5. Sobotka L. (red.), <i>Podstawy żywienia klinicznego</i>, wyd.2 pol., Scientifica, Kraków 2013. 6. Krawczyński M. (red.), <i>Żywnienie dzieci w zdrowiu i chorobie</i>, wyd. 2, Wydawnictwo Help-Med, Kraków 2015. 7. Książek J., <i>Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii 2017</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017. 		
Uzupełniająca <ol style="list-style-type: none"> 1. Gawęcki J. (red.), <i>Żywnienie człowieka. T.1. Podstawy nauki o żywieniu</i>, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 2. Ciborowska H., Rudnicka A., <i>Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka</i>, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018. 3. Gertig H., Przysławski J., <i>Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2015. 4. Lissauer T., Clayden G. (red.), Milanowski A. (red. wyd. pol.), <i>Pediatrics</i>, wyd. 2, Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2013. 5. Eugster G., <i>Żywnienie dzieci</i>, wyd. 2, Edra Urban & Partner, Wrocław 2018. 6. Jarosz M. (red.), <i>Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach</i>, Instytut Żywnienia i Żywności, Warszawa 2011. 7. Jarosz M., Dzieniszewski J., <i>Uważaj, co jesz, gdy zażywasz leki. Interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami. Porady lekarzy i dietetyków</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016. 		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
<p>Dokumentacja z przebiegu praktyki, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce: P_W01-P_W03, P_U01- P_U03, P_K01</p>		
Nakład pracy studenta	Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	s.: 150; ns.: 150	

Przygotowanie się do zajęć	s.:5; ns.:5
Studiowanie literatury	-
Przygotowanie się do zaliczenia i egzaminu	-
Inne	s.: 5; ns.:5
Liczba godzin razem:	s.: 160; ns.:160
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu	
	Praktyka V – moduł dyplomujący I II rok, semestr 4		D.MVIII.78.P5.P.S1	
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim			
Kierunek: Dietetyka	Praktyka zawodowa Proffesional Practice			
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim			
	Proffesional Practice – Diploma I			
	Status przedmiotu		Język wykładowy	
	Do wyboru – moduł dyplomujący		polski	
Poziom studiów: studia Studia pierwszego stopnia	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia			
	Kierunkowy opiekun praktyk zawodowych, koordynator praktyk zawodowych, zakładowy opiekun praktyki zawodowej			
	Wymagania wstępne			
	Wiedza w zakresie zasad żywienia osób zdrowych i chorych, oceny potrzeb żywieniowych osób chorych, zasad komponowania i stosowania diet w przebiegu chorób różnych.			
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS	
s.: 60, ns.: 60			3	
Cele przedmiotu				
Celem praktyki jest zapoznanie studenta ze strukturą organizacyjną oraz zasadami funkcjonowania poradni dietetycznej/ ośrodka sportowego/ odnowy biologicznej, charakterem świadczonych w niej usług, ze sposobem organizacji pracy, z rodzajami diet oraz komponowaniem jadłospisów indywidualnie dla pacjenta				
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
Wiedza:	P_W01 zna strukturę organizacyjną oraz zasady funkcjonowania poradni dietetycznej/ ośrodka sportowego/ odnowy biologicznej i charakter świadczonych w niej usług, P_W02 zna zagadnienia związane z żywieniem człowieka zdrowego i chorego, P_W03 zna zasady żywienia dietetycznego (rodzaje diet, cel diety, skład substancji odżywczych w diecie, produkty i potrawy dozwolone, ograniczone oraz przeciwwskazane w diecie)		K_W02 K_W01 K_W03 K_W11	
Umiejętności:	P_U01 przeprowadza wywiad żywieniowy z pacjentem i wykonuje pomiary antropometryczne pacjenta (wzrost, masa ciała rzeczywista i należna oraz analiza składu ciała pacjenta, ilość tkanki tłuszczowej, mięśniowej, wody w organizmie)		K_U01, K_U02 K_U02	

	<p>P_U02 planuje indywidualne diety oraz jadłospisy dla osób zdrowych z uwzględnieniem wieku, płci, aktywności fizycznej,</p> <p>P_U03 planuje żywienie dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych (niemowlęta, dzieci, kobiety w ciąży i w okresie laktacji, rekonwalescencji/ dla osób aktywnych , w różnych dyscyplinach sportu)</p>	<p>K_U10</p> <p>K_U15</p>
Kompetencje społeczne:	P_K01 potrafi pracować samodzielnie oraz we współpracy z personelem w danej placówce ochrony zdrowia lub ośrodka sportowym/ odnowy biologicznej	<p>K_K02, K_K09</p> <p>K_K06</p>
Treści programowe		
<p>Kształtowanie i doskonalenie własnych umiejętności w korelacji z wiedzą i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć teoretycznych oraz ćwiczeń, zagadnień związanych z żywieniem człowieka zdrowego i chorego, organizacji stanowiska pracy, zasad konstruowania jadłospisów, żywienia dietetycznego /rodzaj diety, cel diety, skład składników odżywczych w diecie, produkty i potrawy dozwolone, ograniczone oraz przeciwwskazane w diecie/, znajomości potraw i napojów dietetycznych, receptur potraw, znajomości regulaminów w placówce, w której odbywa praktykę oraz własnych kompetencji</p>		
Zalecana literatura		
<p>Podstawowa</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Gajewski P. (red.), <i>Interna Szczeklika 2019</i>, Medycyna Praktyczna, Cholezryn 2019. 2. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), <i>Żywienie człowieka zdrowego i chorego</i>. T.2, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 3. Grzymisławski M. (red.), <i>Dietetyka kliniczna</i>, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019. 4. Szajewska H. Horvath A. (red.), <i>Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży</i>, Medycyna Praktyczna, Kraków 2017. 5. Sobotka L. (red.), <i>Podstawy żywienia klinicznego</i>, wyd.2 pol., Scientifica, Kraków 2013. 6. Krawczyński M. (red.), <i>Żywienie dzieci w zdrowiu i chorobie</i>, wyd. 2, Wydawnictwo Help-Med, Kraków 2015. 7. Książek J., <i>Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii 2017</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017. 		
<p>Uzupełniająca</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Gawęcki J. (red.), <i>Żywienie człowieka. T.1. Podstawy nauki o żywieniu</i>, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 2. Ciborowska H., Rudnicka A., <i>Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka</i>, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018. 3. Gertig H., Przysławski J., <i>Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2015. 4. Lissauer T., Clayden G. (red.), Milanowski A. (red. wyd. pol.), <i>Pediatrics</i>, wyd. 2, Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2013. 5. Eugster G., <i>Żywienie dzieci</i>, wyd. 2, Edra Urban & Partner, Wrocław 2018. 6. Jarosz M. (red.), <i>Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach</i>, Instytut Żywienia i Żywności, Warszawa 2011. 		

7. Jarosz M., Dzieńiszewski J., *Uważaj, co jesz, gdy zażywasz leki. Interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami. Porady lekarzy i dietetyków*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Dokumentacja przebiegu praktyk , bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 60; ns.: 60
Przygotowanie się do zajęć	s.: 15; ns.: 15
Studiowanie literatury	s.: 5; ns.: 5
Inne (prowadzenie dokumentacji)	s.: 5; ns.: 5
Liczba godzin razem:	s.: 85, ns.: 85
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Praktyka V – moduł dyplomujący II III rok, semestr 5	D.MVIII.79.P5.S2
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Praktyka zawodowa Professional Practice	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Professional Practice – Diploma II	
Poziom studiów: studia Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru – moduł dyplomujący	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Kierunkowy opiekun praktyk zawodowych, koordynator praktyk zawodowych, zakładowy opiekun praktyki zawodowej	
	Wymagania wstępne	
	Podstawowa wiedza z zakresu: dietetyki, podstawy żywienia zbiorowego, technologia żywności i potraw	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
s.: 60, ns.: 60		2
Cele przedmiotu		
Celem praktyki jest pogłębianie wiedzy studenta na temat zasad funkcjonowania poradni dietetycznej, czy ośrodków sportowych o charakterze świadczonych w niej usług, ze sposobem organizacji pracy, z rodzajami diet oraz komponowaniem jadłospisów indywidualnie dla pacjenta.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna strukturę organizacyjną i zasady funkcjonowania oraz charakter działalności placówki P_W02 zna zasady żywienia pacjentów w danej placówce P_W03 zna zasady ustalania planu dietetycznego dostosowanego do indywidualnych potrzeb i preferencji	K_W11 K_W08 K_W15 K_W09
Umiejętności:	P_U01 potrafi układać jadłospisy i realizować diety specjalistyczne P_U02 potrafi ocenić wartość energetyczną i odżywczą realizowanych diet specjalistycznych P_U03 przeprowadza wywiad żywieniowy i dokonuje oceny sposobu oraz stanu odżywienia pacjentów	K_U06 K_U10 K_U15 K_U01 K_U02
Kompetencje społeczne:	P_K01 przestrzega praw pacjenta i dba o jego dobro	K_K05 K_K04

	P_K02 wykazuje potrzebę ciągłego doskonalenia się i konsultacji ze specjalistami	K_K01
Treści programowe		
Zapoznanie się z przepisami BHP i regulaminem pracy obowiązującym w placówce. Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności placówki. Zapoznanie się z organizacją żywienia na terenie placówki. Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia. Zapoznanie się z metodami diagnostycznymi w zakresie chorób/ czy też żywienia osób aktywnych. Współpraca z zespołem specjalistów (dietetycy kliniczni, sportowi). Poznanie zasad żywienia pacjentów w różnym stanie klinicznym/ z różną aktywnością fizyczną Nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych. Wdrażanie w codziennej pracy zasad bezpieczeństwa żywności i przepisy sanitarne zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi.		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Gajewski P. (red.), <i>Interna Szczeklika 2019</i>, Medycyna Praktyczna, Cholezryn 2019. 2. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), <i>Żywnienie człowieka zdrowego i chorego</i>. T.2, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 3. Grzymisławski M. (red.), <i>Dietetyka kliniczna</i>, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019. 4. Szajewska H. Horvath A. (red.), <i>Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży</i>, Medycyna Praktyczna, Kraków 2017. 5. Sobotka L. (red.), <i>Podstawy żywienia klinicznego</i>, wyd.2 pol., Scientifica, Kraków 2013. 6. Krawczyński M. (red.), <i>Żywnienie dzieci w zdrowiu i chorobie</i>, wyd. 2, Wydawnictwo Help-Med, Kraków 2015. 7. Książek J., <i>Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii 2017</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017. 		
Uzupełniająca		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Gawęcki J. (red.), <i>Żywnienie człowieka. T.1. Podstawy nauki o żywieniu</i>, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 2. Ciborowska H., Rudnicka A., <i>Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka</i>, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018. 3. Gertig H., Przysławski J., <i>Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2015. 4. Lissauer T., Clayden G. (red.), Milanowski A. (red. wyd. pol.), <i>Pediatrics</i>, wyd. 2, Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2013. 5. Eugster G., <i>Żywnienie dzieci</i>, wyd. 2, Edra Urban & Partner, Wrocław 2018. 6. Jarosz M. (red.), <i>Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach</i>, Instytut Żywnienia i Żywności, Warszawa 2011. 7. Jarosz M., Dzieniszewski J., <i>Uważaj, co jesz, gdy zażywasz leki. Interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami. Porady lekarzy i dietetyków</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016. 		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Bieżąca analiza postępów pracy studenta, zadania realizowane w placówce, dokumentacja przebiegu praktyki i opinia opiekuna zakładowego w danej placówce: P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01		

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 60; ns.: 60
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5; ns.: 5
Inne	s.: 5; ns.: 5
Liczba godzin razem:	s.: 70, ns.: 70
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Praktyka V– moduł dyplomujący III III rok, semestr 6	D.MVIII.80.P5.S3
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Praktyka zawodowa Proffesional Practice	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Proffesional Practice – diploma III	
Poziom studiów: studia Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru – moduł dyplomujący	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Kierunkowy opiekun praktyk zawodowych, koordynator praktyk zawodowych, zakładowy opiekun praktyki zawodowej	
	Wymagania wstępne	
	Podstawowa wiedza z zakresu: dietetyki, podstawy żywienia zbiorowego, technologia żywności i potraw	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
s.: 120, ns.: 120		3
Cele przedmiotu		
Zdobycie umiejętności praktycznych oraz zapoznanie z funkcjonowaniem poradni w zakresie diagnostyki oraz poradnictwa dietetycznego w schorzeniach przewodu pokarmowego i/lub chorób metabolicznych/ żywienia osób aktywnych, w różnych dyscyplinach sportu. Praktyka ma służyć zapoznaniu studenta z zadaniami dietetyka, jako współpracownika biorącego czynny udział w realizacji edukacji żywieniowej w poradniach czy też ośrodkach sportu gdzie realizowane jest specjalistyczne żywienie dla osób aktywnych, lub/i sportowców.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna strukturę organizacyjną i zasady funkcjonowania oraz charakter działalności placówki	K_W11 K_W08 K_W15 K_W09
	P_W02 zna zasady żywienia pacjentów w danej placówce	
	P_W03 zna zasady ustalania planu dietetycznego dostosowanego do indywidualnych potrzeb i preferencji pacjentów	
Umiejętności:	P_U01 potrafi układać jadłospisy i realizować diety specjalistyczne	K_U06
	P_U02 potrafi ocenić wartość energetyczną i odżywczą realizowanych diet specjalistycznych	K_U10 K_U15
	P_U03 przeprowadza wywiad żywieniowy i dokonuje oceny sposobu oraz stanu odżywienia pacjentów, pełni rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się pacjentów,	K_U01 K_U02

	P_U04 prowadzi edukację żywieniową pacjentów	
Kompetencje społeczne:	P_K01 przestrzega praw pacjenta i dba o jego dobro P_K02 wykazuje potrzebę ciągłego doskonalenia się i konsultacji ze specjalistami	K_K05 K_K04 K_K01
Treści programowe		
Poznanie zasad żywienia dla określonych grup ludzi . Nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet dla pacjentów z określonymi potrzebami (choroby, żywienie w sporcie) Czynny udział w ocenie sposobu żywienia pacjentów oraz ich edukacji żywieniowej. Wdrażanie w codziennej pracy zasad bezpieczeństwa żywności i przepisy sanitarne zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi.		
Zalecana literatura		
Podstawowa <ol style="list-style-type: none"> 1. Gajewski P. (red.), <i>Interna Szczeklika 2019</i>, Medycyna Praktyczna, Cholezryn 2019. 2. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), <i>Żywnienie człowieka zdrowego i chorego</i>. T.2, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 3. Grzymisławski M. (red.), <i>Dietetyka kliniczna</i>, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019. 4. Szajewska H. Horvath A. (red.), <i>Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży</i>, Medycyna Praktyczna, Kraków 2017. 5. Sobotka L. (red.), <i>Podstawy żywienia klinicznego</i>, wyd.2 pol., Scientifica, Kraków 2013. 6. Krawczyński M. (red.), <i>Żywnienie dzieci w zdrowiu i chorobie</i>, wyd. 2, Wydawnictwo Help-Med, Kraków 2015. 7. Książek J., <i>Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii 2017</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017. 		
Uzupełniająca <ol style="list-style-type: none"> 1. Gawęcki J. (red.), <i>Żywnienie człowieka. T.1. Podstawy nauki o żywieniu</i>, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 2. Ciborowska H., Rudnicka A., <i>Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka</i>, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018. 3. Gertig H., Przysławski J., <i>Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2015. 4. Lissauer T., Clayden G. (red.), Milanowski A. (red. wyd. pol.), <i>Pediatrics</i>, wyd. 2, Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2013. 5. Eugster G., <i>Żywnienie dzieci</i>, wyd. 2, Edra Urban & Partner, Wrocław 2018. 6. Jarosz M. (red.), <i>Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach</i>, Instytut Żywnienia i Żywności, Warszawa 2011. 7. Jarosz M., Dzieniszewski J., <i>Uważaj, co jesz, gdy zażywasz leki. Interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami. Porady lekarzy i dietetyków</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016. 		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Dokumentacja przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce: P_W01- P_W03; P_U01-P_U04; P_K01, P_K02		
Nakład pracy studenta		Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne		s.: 120; ns.: 120

Przygotowanie się do zajęć	s.: 5; ns.: 5
Inne	s.: 5; ns.: 5
Liczba godzin razem:	s.: 130, ns.: 130
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@pwsz.com.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Praktyka VI – praktyka z technologii potraw	D.M VIII.60.I
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Praktyka zawodowa Professional Practice	
Kierunek: Dietetyka	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Professional Practice- mass caterer	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	obowiązkowy	polski
Poziom studiów: studia I stopnia	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Kierunkowy opiekun praktyk zawodowych, koordynator praktyk zawodowych, zakładowy opiekun praktyki zawodowej	
	Wymagania wstępne	
	Podstawowa wiedza z zakresu: dietetyki, podstawy żywienia zbiorowego, technologia żywności i potraw	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS
s.: 60, ns.: 60		3
Cele przedmiotu		
Zapoznanie studenta z zasadami funkcjonowania zakładu gastronomicznego, technikami kulinarnymi produkcji potraw oraz zasadami organizacji żywienia zbiorowego i bezpieczeństwa przygotowywania potraw.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna zasady organizacji żywienia zbiorowego i bezpieczeństwa przygotowywania potraw, P_W02 zna techniki przygotowywania potraw oraz ma wiedzę z zakresu towaroznawstwa	K_W19, K_W11 K_W17, K_W07, K_W14
Umiejętności:	P_U01 potrafi przygotować potrawy w oparciu o wybrane techniki kulinarne, P_U02 planuje jadłospis w oparciu o zasady przyrządzania potraw i doboru odpowiednich surowców, P_U03 organizuje stanowisko pracy i wdraża przepisy BHP na poszczególnych stanowiskach pracy	K_U15 K_U07 K_U15 K_U21
Kompetencje społeczne:	P_K01 student ma świadomość odpowiedzialności za jakość przygotowywanych potraw.	K_K07 K_K08
Treści programowe		
Zapoznanie z podstawami prawnymi funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki. Zapoznanie z wyposażeniem technicznym zakładu,		

zasadami organizacji stanowisk pracy, warunkami przechowywania surowców i potraw. Zapoznanie z zasadami bezpiecznego przygotowywania potraw. Przygotowywanie potraw w oparciu o różne techniki kulinarne. Ekspedycja potraw. Ustalanie dziennych i tygodniowych jadłospisów. Planowanie zakupów żywności oraz dokumentacja działu żywienia.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Gajewski P. (red.), *Interna Szczeklika 2019*, Medycyna Praktyczna, Cholezryn 2019.
2. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), *Żywność człowieka zdrowego i chorego*. T.2, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
3. Grzymisławski M. (red.), *Dietetyka kliniczna*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.
4. Szajewska H. Horvath A. (red.), *Żywność i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży*, Medycyna Praktyczna, Kraków 2017.
5. Sobotka L. (red.), *Podstawy żywienia klinicznego*, wyd.2 pol., Scientifica, Kraków 2013.
6. Krawczyński M. (red.), *Żywność dzieci w zdrowiu i chorobie*, wyd. 2, Wydawnictwo Help-Med, Kraków 2015.
7. Książek J., *Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii 2017*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017.

Uzupełniająca

1. Gawęcki J. (red.), *Żywność człowieka*. T.1. *Podstawy nauki o żywieniu*, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
2. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018.
3. Gertig H., Przysławski J., *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2015.
4. Lissauer T., Clayden G. (red.), Milanowski A. (red. wyd. pol.), *Pediatrics*, wyd. 2, Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2013.
5. Eugster G., *Żywność dzieci*, wyd. 2, Edra Urban & Partner, Wrocław 2018.
6. Jarosz M. (red.), *Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach*, Instytut Żywności i Żywności, Warszawa 2011.
7. Jarosz M., Dzieniszewski J., *Uważaj, co jesz, gdy zażywasz leki. Interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami. Porady lekarzy i dietetyków*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Bieżąca analiza postępów pracy studenta, dokumentacja przebiegu praktyk i ocena opiekuna w instytucji: **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01**

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 60; ns.: 60
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Przygotowanie się do zaliczenia i egzaminu	5
Przygotowanie projektu/eseju/prezentacji, itp.	10
Inne	85
Liczba godzin razem:	s.: 85, ns.: 85
Liczba punktów ECTS	2

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	Nazwa przedmiotu		Kod przedmiotu
	BHP i ergonomia I rok, semestr 1		D.INNE.82.BHPiE
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim		
	Inne Other		
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim		
	Safety and Sanitation of Work		
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	Status przedmiotu		Język wykładowy
	obowiązkowy		polski/angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
	Wymagania wstępne		
	brak		
Formy zajęć i liczba godzin			Liczba punktów ECTS
Wykład: s.: 4, ns.: 4			1
Cele przedmiotu			
Przekazanie studentom interdyscyplinarnej wiedzy o człowieku w środowisku pracy. Zapoznanie z prawnym stanem ochrony pracy i zasadami zachowania się w przypadku zagrożenia. Uświadomienie obowiązków i praw pracownika i pracodawcy.			
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	P_W01 zna aktualne problemy dotyczące zagrożeń w miejscu pracy,		K_W11
	P_W02 rozróżnia rodzaje zagrożeń występujące w miejscu pracy		K_W11
Umiejętności:	P_U01 analizuje środki ochrony przed zagrożeniami		K_U12 K_U12
	P_U02 dostosowuje pracę do możliwości psychofizycznych		
Kompetencje społeczne:	P_K01 ma świadomość zagrożeń i postępuje zgodnie z zasadami określonymi we właściwych zarządzeniach.		K_K08
Treści programowe			
Istota BHP – przepisy BHP. Kodeks pracy. Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 5 lipca 2007 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w uczelniach. Podstawowe zasady ochrony przeciwpożarowej oraz postępowania w razie pożaru. Organizacja i zasady udzielania pomocy przedlekarskiej w razie wypadku.			
Zalecana literatura			
Podstawowa			
1. Ustawa z dnia 26 czerwca 1974 – Kodeks Pracy (tekst jedn. Dz. U. z 1998 r., Nr 21, poz. 94 z późn. zm.).			

2. Ustawa z dnia 24 sierpnia 1991 r. o ochronie przeciwpożarowej (tekst jedn. Dz. U. z 2009 r., Nr 178, poz. 1380).

Uzupełniająca

1. Ustawa z dnia 30 października 2002 r. o ubezpieczeniu społecznym z tytułu wypadków przy pracy i chorób zawodowych (tekst jedn. Dz. U. z 2009 r., Nr 167, poz. 1322).
2. Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 10.09.1996 r. w sprawie wykazu prac szczególnie uciążliwych dla zdrowia kobiet (Dz. U. z 1996 r., Nr 114, poz. 545 z późn. zm.).

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Zaliczenie na ocenę -test : **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_K01**

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 4, ns.: 4
Przygotowanie się do zajęć	-
Studiowanie literatury	s.: 6, ns.: 6
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 5
Przygotowanie analizy zagrożeń w miejscu pracy	s.: 5 ns.: 5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 20, ns.: 20
Liczba punktów ECTS	1
Kontakt	<u>iz@pwsz.com.pl</u>