



UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Program studiów

Wydział: Wydział Lekarski
Kierunek: Dietetyka
Poziom kształcenia: drugiego stopnia
Forma kształcenia: stacjonarne
Rok akademicki: 2019/20

Spis treści

Charakterystyka kierunku	3
Nauka, badania, infrastruktura	6
Program	7
Efekty uczenia się	9
Plany studiów	11
Sylabusy	16

Charakterystyka kierunku

Informacje podstawowe

Nazwa wydziału:	Wydział Lekarski
Nazwa kierunku:	Dietetyka
Poziom:	drugiego stopnia
Profil:	ogólnoakademicki
Forma:	stacjonarne
Język studiów:	polski

Przyporządkowanie kierunku do dziedzin oraz dyscyplin, do których odnoszą się efekty uczenia się

Nauki o zdrowiu	54,0%
Nauki medyczne	46,0%

Charakterystyka kierunku, koncepcja i cele kształcenia

Charakterystyka kierunku

Profil ogólnoakademicki studiów II stopnia Dietetyka jest wyrazem zmian wynikających z gwałtownego w ostatnich latach rozwoju nauk o żywieniu i badań naukowych w tym zakresie, które w znaczący sposób wpłynęły na docenienie roli żywienia nie tylko przez tradycyjną kliniczną medycynę i nauki o zdrowiu (promocja zdrowia, prewencja), ale także podniosły poziom świadomości społecznej w odniesieniu do żywienia jako wyznacznika stanu zdrowia lub czynnika ryzyka negatywnych zaburzeń zdrowotnych. Epidemiologiczne zmiany w obrazie chorób jakie dokonały się w ostatnich dekadach oraz procesy demograficzno-społeczne spowodowały nowe zagrożenia i powstanie nierówności w stanie zdrowia nie tylko jednostek ale także różnych grup społecznych, będące konsekwencją wadliwego odżywiania się. Dla zrealizowania głównego celu tych studiów tj. pokazania wieloaspektowych konsekwencji zdrowotnych wynikających z różnych zagrożeń powodowanych nieprawidłowym żywieniem, założenie studiów II stopnia Dietetyka jest dostarczenie studentom nowoczesnej wiedzy teoretycznej i praktycznej i położenie głębokiego nacisku na umiejętność prowadzenia badań naukowych (z uwzględnieniem Dobrej Praktyki Klinicznej i zasad Medycyny Opartej na Faktach (EBM)). Pogłębienie wiedzy i umiejętności umożliwia także pracę w zespołach interdyscyplinarnych, zajmujących się profilaktyką i leczeniem dietetycznym dostosowanym do zmieniających się z wiekiem potrzeb człowieka. Pozwala również na współuczestnictwo w planowaniu leczenia żywieniowego, dojelitowego i pozajelitowego w wielu schorzeniach. Kształcenie na kierunku dietetyka (II stopnia), oprócz wyposażenia studentów w gruntowną i wszechstronną wiedzę, umiejętność samodzielnego rozwiązywania problemów dietetycznych oraz planowania i realizacji badań naukowych jak również programów profilaktycznych, nastawione jest na przygotowanie studentów do współpracy dietetyka w procesie leczenia i profilaktyki i z tego względu ma charakter unikatowy i żadne studia prowadzone w UJ nie proponują takiej perspektywy.

Koncepcja kształcenia

Nowoczesne leczenie chorób dietozależnych wymaga specyficznego leczenia, w którym współpraca pomiędzy lekarzem a wysoko wykwalifikowanym dietetykiem odrywa kluczową rolę. Studia II stopnia na kierunku Dietetyka pozwolą na wykształcenie kolejnych roczników nowej generacji dietetyków, których wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne

sprzyjać będą podniesieniu prestiżu tego zawodu. Ich przygotowanie merytoryczne i zawodowe, umiejętności praktyczne oraz kompetencje społeczne pozwolą na elastyczne podchodzenie do zmieniającego się rynku pracy. Dobre przygotowanie z metodologii badań naukowych (opracowanie planu badawczego, zrealizowanie własnego projektu badawczego) jest niezbędnym wstępem nie tylko do pracy magisterskiej, ale daje absolwentom także nowe kompetencje zawodowe, pozwalające na podjęcie pracy w zespołach naukowo-badawczych prowadzących interdyscyplinarne badania np. na uczelni, w instytucie naukowo-badawczym. Wykształcenie osób rozumiejących potrzebę doskonalenia swej wiedzy, włączonych w programy naukowe może w przyszłości przyczynić się do zasilenia kadry naukowej na kierunku Dietetyka. Kształcenie na kierunku Dietetyka jest zgodne z misją i strategią UJ jak również Wydziału poprzez kształcenie osób, które posiadają będą specjalistyczną wiedzę opartą na wynikach najnowszych badań naukowych w zakresie dietetyki i wpływu żywienia na zdrowie człowieka, jednocześnie nabeżdżą umiejętności samodzielnego planowania badań naukowych w naukach medycznych i naukach o zdrowiu oraz krytycznej oceny badań prowadzonych przez innych badaczy oraz szerokie kompetencje z zakresu działań na rzecz społeczności i grup podwyższonego ryzyka. Cele te odnajdują swoje odzwierciedlenie w efektach uczenia się dla kierunku dietetyka, które realizowane są przez poszczególne jednostki dydaktyczne Wydziału w powiązaniu z ich codzienną praktyką kliniczną jak również w odniesieniu do prowadzonych w tych jednostkach badań naukowych. Ponadto studenci przygotowując swoje prace magisterskie pod opieką doświadczonych badaczy, swoich promotorów planują i prowadzą prace naukowe. Podkreślić należy, że większość tych prac ma charakter prac badawczych.

Cele kształcenia

1. Pogłębienie umiejętności teoretycznych i praktycznych z zakresu patomechanizmów wpływających na trawienie, wchłanianie i metabolizm składników odżywczych.
2. Nabycie pogłębionych umiejętności prawidłowej oceny stanu pacjenta oraz zaproponowania odpowiedniej diety i metod leczenia żywieniowego dostosowanych do sytuacji pacjenta oraz całych grup.
3. Umiejętność opracowania nowoczesnych materiałów szkoleniowych służących edukacji żywieniowej w oparciu o źródła naukowe oraz umiejętność prowadzenia działań profilaktycznych.
4. Pogłębienie umiejętności pracy w zespołach interdyscyplinarnych, zajmujących się leczeniem dietetycznym i profilaktyką dostosowanych do zmieniających się z wiekiem potrzeb człowieka.
5. Zaawansowane umiejętności współuczestnictwa w planowaniu leczenia żywieniowego, dojelitowego i pozajelitowego w różnych schorzeniach.
6. Nabycie umiejętności prowadzenia badań naukowych z uwzględnieniem Dobrej Praktyki Klinicznej i zasad Dietetyki Opartej na Faktach (EBD).
7. Nabycie pogłębionych umiejętności krytycznej analizy dostępnych informacji i doniesień naukowych.

Potrzeby społeczno-gospodarcze

Wskazanie potrzeb społeczno-gospodarczych utworzenia kierunku

Wzrastającą częstość występowania chorób przewlekłych o złożonej etiologii, która jest często bezpośrednio i pośrednio powiązana ze stylem życia, w tym przede wszystkim ze zwyczajami żywieniowymi, wymaga przygotowania nowej generacji dietetyków poprzez podniesienie i rozszerzenie wiedzy przyszłych profesjonalistów żywieniowych, odpowiadających za szeroko rozumianą politykę żywieniową oraz leczenie żywieniowe. Dobrze rozpoznane czynniki ryzyka szeregu chorób przewlekłych dotyczące nieprawidłowych sposobów odżywiania się (już w okresie prenatalnym, poprzez poszczególne fazy życia), prowadzą do kumulującego się ryzyka pojawiania się chorób prowadzących do niepełnosprawności, obniżających jakość życia chorych i wymagających długotrwałego procesu leczenia.

Stworzenie modelu nowoczesnie przygotowanego dietetyka nastawione jest nie tylko na przekazanie tradycyjnej wiedzy związanej z dietetyką, ale także wymaga spojrzenia na problematykę żywieniową z perspektywy kosztów ekonomicznych i społecznych, wynikających z chorób i stanów dietozależnych. Nowocześnie przygotowany dietetyk powinien być wyposażony w wszechstronną wiedzę o kulturowych i społecznych determinantach żywieniowych aby umiejętnie projektować programy w zakresie promocji i profilaktyki żywieniowej ukierunkowanej na grupy podwyższonego ryzyka.

Dane epidemiologiczne jednoznacznie pokazują konieczność przygotowania dietetyków do współdziałania z różnego typu profesjonalistami medycznymi, a także ogółem społeczeństwa w rozwiązywaniu szeregu wyzwań związanych ze wzrostem chorób nowotworowych (w tym dietozależnych), nieswoistych chorób zapalnych jelit, chorób układu krążenia, przewlekłych

chorób wieku rozwojowego. Poprawa stanu zdrowia społeczeństwa Polskiego wymaga budowania interdyscyplinarnych zespołów nie tylko do leczenia, opieki i edukacji zdrowotnej chorych, ale także budowania wzmożonej świadomości zdrowotnej na poziomie populacji. W takim zespole znacząca rola przypada dietetykowi, który musi być wyposażony w wiedzę zawodową oraz umiejętności krytycznej oceny informacji, wyników badań klinicznych, samodzielnego lub zespołowego prowadzenia badań naukowych oraz implementacji tych wyników do praktyki klinicznej, jak również budowania nowoczesnych programów edukacji zdrowotnej.

Jednocześnie, w dobie ogromnego zainteresowania problematyką żywienia, przy jednoczesnej bardzo dużej liczbie pojawiających się propozycji modyfikacji żywienia w postaci różnorodnych diet, istnieje konieczność wykształcenia dietetyków, którzy nie tylko dysponować będą rzetelną wiedzą na temat żywności i żywienia oraz procesów biochemicznych i fizjologicznych leżących u ich podstaw, ale również umiejących krytycznie ocenić nowe propozycje, zweryfikować jakość dostarczanych informacji, w tym również w oparciu o prowadzenie rzetelnych badań.

Wskazanie zgodności efektów uczenia się z potrzebami społeczno-gospodarczymi

Efekty uczenia się na studiach II stopnia na kierunku dietetyka nakierowane są na zdobycie przez studentów pogłębionej wiedzy w zakresie dietetyki jako dyscypliny naukowej, ze szczególnym uwzględnieniem najnowszych osiągnięć w tej dziedzinie, znajomości procesów fizjologicznych i patomechanizmów leżących u jej podstaw, umiejętności samodzielnego podejmowania decyzji w procesie diagnostyki dietetycznej oraz zaproponowania odpowiednich form postępowania dietetycznego.

Dzięki realizacji zakładanych efektów uczenia się absolwent II stopnia kierunku dietetyka przygotowany będzie do samodzielnego podejmowania działań w zakresie promowania zdrowego stylu życia, jednocześnie będzie posiadał umiejętność korygowania, w oparciu o gruntowną wiedzę, znajomość najnowszych osiągnięć w dziedzinie dietetyki, przy jednoczesnej umiejętności samodzielnego pogłębiania swojej wiedzy i krytycznej analizy problemów, nieprawidłowych zachowań pacjentów. Ponadto student będzie w stanie podjąć działania w zespołach multidyscyplinarnych podejmujących problematykę leczenia jak również profilaktyki chorób, u których podłoża leży nieprawidłowy sposób odżywiania. Zdobyta wiedza i umiejętności pozwolą absolwentom dietetyki II stopnia odpowiedzieć na oczekiwania społeczne związane z potrzebą kreowania osób mających rzetelne naukowe podstawy do kreowania prozdrowotnego stylu życia w społeczeństwie oraz kreowania programów i korygowania błędnych opinii i sądów nie popartych dowodami naukowymi.

Poprzez gruntowne przygotowanie z zakresu metodologii prowadzenia badań naukowych studenci przygotowani będą również do podejmowania działań w zakresie prowadzenia samodzielnego badań z największą możliwą trafnością oraz dokonywania krytycznej oceny badań prowadzonych przez innych badaczy, oceny możliwości przeniesienia osiągnięć naukowych na grunt własnej praktyki zawodowej. Umiejętność krytycznej oceny zarówno dowodów naukowych jak i obserwacji poczynionych w życiu codziennym jest niezbędna do prowadzenia rzetelnych badań naukowych, podejmowania owocnej współpracy jak również przekazywania swej wiedzy innym.

Ze względu na zwiększającą się częstość występowania chorób przewlekłych, w tym chorób dieto-zależnych istnieje również zapotrzebowanie na rzetelnie wykształconych dietetyków klinicznych. Dzięki realizacji programu kształcenia w oparciu o doświadczenie kliniczne nauczycieli absolwenci kierunku dietetyka będą również partnerami lekarzy w procesie leczenia pacjentów i wspomagania tegoleczenia za pomocą prawidłowego żywienia.

Nauka, badania, infrastruktura

Główne kierunki badań naukowych w jednostce

Kadra akademicka realizująca zajęcia na studiach II stopnia na kierunku dietetyka uczestniczy w realizacji szeregu badań naukowych, prowadzi prace naukowo-badawcze oraz badawczo-wdrożeniowe w dyscyplinach odpowiadającym wszystkim prowadzonym kierunkom studiów wyższych, w tym w szczególności dietetyce. W okresie ostatnich 5 lat zespoły naukowo-badawcze Wydziału uczestniczyły w realizacji ok. 300 projektów naukowo-badawczych lub badawczo-wdrożeniowych finansowanych ze środków NCN, NCBiR, MZ, MNiSW, środków międzynarodowych oraz środków własnych. Wśród bardzo szerokiego zakresu realizowanych badań znajdują się również badania nad czynnikami ryzyka chorób metabolicznych, oceną żywienia i stanu odżywienia różnych grup populacyjnych, czynników ryzyka oraz następstw otyłości, badań nad skutecznością interwencji żywieniowych oraz rolą różnych czynników żywieniowych w rozwoju i kontrolowaniu chorób jak również możliwości profilaktyki żywieniowej. Niemal wszystkie jednostki włączone w realizację programu studiów dietetyki II stopnia prowadzą badania naukowe, podkreślić należy rolę dwóch jednostek w znaczący sposób zaangażowanych w prowadzenie badań nad żywieniem zaangażowanych w prowadzenie dużej części zajęć dla studentów dietetyki, tj. Zakład Dietetyki Klinicznej Katedry Gastroenterologii, Hepatologii i Chorób Zakaźnych oraz Zakład Higieny i Dietetyki.

Związek badań naukowych z dydaktyką

Pracownicy Wydziału Lekarskiego łączą z znaczącej większości łączą prowadzenie zajęć dydaktycznych z prowadzeniem badań naukowych. Doświadczenia te owocują ubogacaniem zajęć dydaktycznych przykładami z własnej praktyki, przekazywaniem wiedzy na temat najnowszych osiągnięć w zakresie medycyny i dietetyki. W realizacji części projektów badawczych uczestniczą doktoranci i studenci. Uczestnicząc w pracach licznych kół naukowych studenci mogą samodzielnie podejmować pierwsze prace badawcze pod okiem doświadczonych opiekunów naukowych, mogą również ubiegać się o dofinansowanie własnych badań w ramach konkursu UJCM na Granty Studenckie. Prace magisterskie realizowane na kierunku dietetyka oparte są na wynikach badań realizowanych przez samych studentów lub w ramach ich współudziału w projektach badawczych realizowanych przez poszczególne jednostki WL. Wiedza, umiejętności i doświadczenie zdobyte przez nauczycieli akademickich w wyniku prowadzonych badań wykorzystywane są w procesie kształcenia studentów na wszystkich realizowanych kierunkach studiów, stanowiąc podstawę do modyfikacji i unowocześniania treści kształcenia w ramach przedmiotów prowadzonych na poszczególnych kierunkach studiów.

Opis infrastruktury niezbędnej do prowadzenia kształcenia

Infrastruktura dydaktyczna wykorzystywana dla potrzeb realizacji planu studiów na kierunku dietetyka opiera się o 3 główne komponenty: sale wykładowe (w łącznej liczbie 17), sale seminaryjne i ćwiczeniowe (dostępne w poszczególnych jednostkach organizacyjnych prowadzących zajęcia dydaktyczne) oraz prowadzenie zajęć praktycznych w oparciu o bazę szpitalną (i laboratoryjną) szpitala Uniwersyteckiego w Krakowie, Uniwersyteckiego Szpitala Dziecięcego w Krakowie oraz jednostek współpracujących z Wydziałem. Jednostki te stanowią jednocześnie bazę dydaktyczną, jak i naukową Wydziału będąc siedzibami odpowiednich Katedr, Klinik i Zakładów. Sale wykładowe wyposażone są w odpowiedni sprzęt tj. rzutniki multimedialne, komputery. Studenci mają dostęp do zasobów Biblioteki Medycznej (obecna siedziba ze względu na remont pomieszczeń: ul. Grzegorzewska 20) oraz zasobów Biblioteki Jagiellońskiej. W budynku Centrum Dydaktyczno-Kongresowego dostępne są też sale do cichej nauki oraz dwie pracownie komputerowe. Sprzęt oraz infrastruktura są na bieżąco odnawiane, uzupełniane i rozwijane zgodnie z zapotrzebowaniem wynikającym z realizacji kształcenia.

Program

Podstawowe informacje

Klasyfikacja ISCED:	0912
Liczba semestrów:	4
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:	magister

Opis realizacji programu:

Program studiów II stopnia na kierunku dietetyka realizowany jest w oparciu o zaplecze dydaktyczne i badawcze Wydziału Lekarskiego oraz we współpracy z jednostkami zewnętrznymi, dzięki czemu możliwe jest szkolenie umiejętności praktycznych studentów w różnorodnych warunkach i środowiskach, co przygotowuje ich lepiej do późniejszego podjęcia pracy zawodowej. Program kształcenia nakierowany jest przede wszystkim na wykształcenie w studentach umiejętności samodzielnego poszukiwania informacji, podejmowania decyzji dotyczących pacjentów w oparciu o rzetelne dane naukowe oraz zdobyte doświadczenie w pracy z pacjentami. Z tego też względu w programie nauczania szczególną uwagę poświęcono pogłębianiu wiedzy z zakresu dietetyki klinicznej, w dużej mierze realizowanej w kontakcie z pacjentem. Temu celowi służą również praktyki realizowane przez studentów. Duże znaczenie ma również przygotowanie studentów do przyszłego samodzielnego pogłębiania wiedzy oraz prowadzenia pracy naukowej. Wszyscy studenci realizują ten sam program.

Liczba punktów ECTS

konieczna do ukończenia studiów	120
w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	105
którą student musi uzyskać w ramach zajęć z zakresu nauki języków obcych	9
którą student musi uzyskać w ramach modułów realizowanych w formie fakultatywnej	37
którą student musi uzyskać w ramach praktyk zawodowych	9
którą student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych	5

Liczba godzin zajęć

Łączna liczba godzin zajęć: 1713

Praktyki zawodowe

Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych

Student zobowiązany jest do realizacji praktyk wakacyjnych w łącznym wymiarze 4 tygodni (140 godz. dydaktycznych) oraz praktyk śródrocznych (realizowanych w przerwie pomiędzy 3 a 4 semestrem studiów) w wymiarze 2 tyg. (70 godz. dydaktycznych). Praktyki wakacyjne składają się z dwóch części - pierwsza to praktyki w poradni dietetycznej realizowane w

wymiarze 70 godz. druga to praktyki realizowane w jednym z czterech typów instytucji: szpital pediatriczny, oddział pediatriczny, żłobek lub przedszkole. Praktyki śródroczne realizowane są w szpitalach dla osób dorosłych. Student dokonuje wyboru jednostki, w której chciałby odbywać praktyki spośród tych, z którymi zostały podpisane umowy na prowadzenie praktyk w Krakowie lub okolicy lub może również zaproponować odbycie praktyk w innej jednostce (odpowiadającej swoją działalnością głównej tematyce praktyk). W takiej sytuacji weryfikowane jest w zaproponowanej jednostce istnienie możliwości zrealizowania efektów uczenia się przypisanych do danej części praktyk i podpisywane porozumienie pomiędzy UJCM a daną jednostką. Zaliczenia praktyk dokonuje koordynator ds praktyk.

Ukończenie studiów

Wymogi związane z ukończeniem studiów (praca dyplomowa/egzamin dyplomowy/inne)

Warunkiem ukończenia studiów II stopnia jest uzyskanie zaliczenia wszystkich zajęć przewidzianych planem studiów oraz przygotowanie i złożenie pracy magisterskiej połączone ze zdaniem magisterskiego egzaminu dyplomowego.

Pracę magisterską student przygotowuje pod kierunkiem nauczyciela akademickiego posiadającego co najmniej stopień naukowy doktora i zatrudnionego co najmniej na stanowisku adiunkta lub starszego wykładowcy. Prace dyplomowe na kierunku dietetyka mogą być pracami kazuistycznymi (studium przypadku) oraz pracami badawczymi. Prace te powinny obejmować swoją tematyką zagadnienia, które przyczyniają się do poszerzania wiedzy z zakresu szeroko pojętej problematyki żywieniowej w zdrowiu i w chorobie. Prace magisterskie prowadzone na kierunku dietetyka Wydziału Lekarskiego UJ CM powinna cechować wysoka jakość, pozwalająca na potwierdzenie opanowania przez studenta warsztatu badawczego oraz umiejętności korzystania z materiałów źródłowych oraz poszerzania wiedzy w zakresie rozwijanego tematu jak również powinny zawierać jasno sprecyzowany tytuł, który w pełni odpowiada zagadnieniom rozwijanym w pracy, dokładny cel/cele pracy, opis materiału badawczego/grupy badanej, opis zastosowanej metodyki/technik badawczych, a także poprawnie wyciągnięte wnioski adekwatne do przedstawionych celów, logicznie i zwięźle przeprowadzoną dyskusję problemu podpartą użyciem właściwie dobranej i poprawnie cytowanego piśmiennictwa.

Efekty uczenia się

Wiedza

Kod	Treść	PRK
DET_KDR_W01	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu: fakty, teorie, metody oraz mechanizmy i złożone zależności dotyczące żywienia człowieka, jego uwarunkowań (biologicznych, fizycznych, chemicznych, społecznych) oraz zależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem jednostki i populacji; również z zakresu patomechanizmów wpływających na trawienie, wchłanianie i metabolizm składników odżywczych	P7U_W, P7S_WG
DET_KDR_W02	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu: metody i narzędzia uzyskiwania danych o żywieniu i stanie odżywienia jednostki i populacji, warunkach i czynnikach leżących u podstaw wyborów żywieniowych, metod diagnostyki zaburzeń i chorób związanych z nieprawidłowym żywieniem oraz skuteczności podjętych działań	P7U_W, P7S_WG
DET_KDR_W03	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu: rolę żywienia w utrzymaniu zdrowia na każdym etapie życia, leczeniu, wspomaganie leczenia i profilaktyce chorób związanych z nieprawidłowym sposobem żywienia, w tym w powiązaniu z najnowszymi wynikami badań naukowych	P7S_WG
DET_KDR_W04	Absolwent zna i rozumie fundamentalne problemy związane z rozwojem współczesnej populacji, w tym problemy związane z problematyką żywienia człowieka	P7S_WG, P7S_WK
DET_KDR_W05	Absolwent zna i rozumie zasady prowadzenia poradnictwa żywieniowego oraz konstruowania wytycznych i norm dla poszczególnych grup w populacji	P7S_WG, P7S_WK
DET_KDR_W06	Absolwent zna i rozumie zasady opracowania i wdrażania zaleceń żywieniowych dla poszczególnych grup oraz osób z uwzględnieniem charakterystyki i stanu zdrowia pacjenta/klienta oraz jego upodobań i możliwości, zna zasady skutecznej komunikacji	P7U_W, P7S_WG
DET_KDR_W07	Absolwent zna i rozumie zasady skutecznej komunikacji i przekazywania informacji	P7S_WG, P7S_WK
DET_KDR_W08	Absolwent zna i rozumie metody naukowego zdobywania wiedzy naukowej i prowadzenia badań naukowych, zasady wyciągania wniosków w oparciu o wyniki badań własnych i innych osób oraz zasady krytycznej oceny wyników badań w odniesieniu do sposobu ich prowadzenia	P7S_WG
DET_KDR_W09	Absolwent zna i rozumie uwarunkowania podejmowania różnych aspektów działalności zawodowej, w tym ekonomiczne, prawne i etyczne uwarunkowania prowadzenia takiej działalności	P7S_WK
DET_KDR_W10	Absolwent zna i rozumie regulacje prawne, normy i standardy dotyczące działalności związanej z wykonywaniem dietetyka, w tym również aspekty organizacyjne prowadzonej działalności	P7S_WK
DET_KDR_W11	Absolwent zna i rozumie zasady ochrony własności przemysłowej oraz prowadzenia pracy naukowej, w szczególności zasady prowadzenia badań w populacjach ludzkich i zasady ochrony własności intelektualnej jak również wytyczne dotyczące zasad prowadzenia działalności badawczej (prawa uczestników badań, zasady Dobrej Praktyki Klinicznej i Dietetyki Opartej na Faktach)	P7S_WK

Umiejętności

Kod	Treść	PRK
DET_KDR_U01	Absolwent potrafi wykorzystać posiadaną pogłębioną wiedzę do analizy, zrozumienia i podjęcia działań zapobiegawczych w odniesieniu do prawidłowego żywienia jednostek i populacji, zwłaszcza w odniesieniu do osób i grup chorych	P7S_UW

Kod	Treść	PRK
DET_KDR_U02	Absolwent potrafi zastosować pogłębioną wiedzę teoretyczną do rozwiązywania złożonych problemów związanych z żywieniem człowieka oraz w sposób twórczy wykonywać powierzone zadania uwzględniając dobór odpowiednich narzędzi (w tym również w miarę potrzeb ich adaptację do zmiennych warunków) oraz sposobów komunikacji z pacjentami/klientami, kolegami oraz ekspertami	P7U_U, P7S_UW
DET_KDR_U03	Absolwent potrafi podejmować współpracę z przedstawicielami innych dyscyplin, działać w zespołach interdyscyplinarnych oraz kierować grupą osób w realizacji wyznaczonych zadań i rozwiązywaniu problemów klinicznych i badawczych	P7S_UK
DET_KDR_U04	Absolwent potrafi samodzielnie formułować cele i hipotezy badawcze oraz wskazać metody badawcze, narzędzia i środki adekwatne do przeprowadzenia odpowiednich badań	P7S_UW
DET_KDR_U05	Absolwent potrafi analizować i wyjaśniać złożone mechanizmy wpływu żywienia na prawidłowy rozwój, zdrowie oraz efekty leczenia człowieka	P7U_U, P7S_UW
DET_KDR_U06	Absolwent potrafi posługiwać się posiadaną wiedzą oraz przepisami prawa i wytycznymi tworzonymi przez zespoły ekspertów do rozwiązywania problemów pojawiających się w pracy dietetyka (w tym również złożonych problemów) oraz w planowaniu własnej przyszłości zawodowej	P7U_U, P7S_UK
DET_KDR_U07	Absolwent potrafi współuczestniczyć w planowaniu leczenia żywieniowego, dojelitowego i pozajelitowego w różnych schorzeniach (we współpracy z lekarzem)	
DET_KDR_U08	Absolwent potrafi posługiwać się językiem angielskim na poziomie co najmniej B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz skutecznie komunikować się w tym języku na tematy specjalistyczne, związane z bardzo szeroko pojętym wpływem żywienia na zdrowie człowieka	P7S_UK
DET_KDR_U09	Absolwent potrafi planować i wdrażać programy profilaktyczne i edukacyjne związane z rolą żywienia na każdym etapie życia człowieka	P7S_UW
DET_KDR_U10	Absolwent potrafi samodzielnie planować i realizować samokształcenie i pogłębianie posiadanej wiedzy	
DET_KDR_U11	Absolwent potrafi dokonać właściwego doboru źródeł wiedzy i krytycznie oceniać jakość informacji, dokonywać syntezy, interpretacji i prezentować zdobyte informacje z wykorzystaniem odpowiednich środków przekazu	P7S_UW, P7S_UK, P7S_UU

Kompetencje społeczne

Kod	Treść	PRK
DET_KDR_K01	Absolwent jest gotów do odgrywania aktywnej roli w życiu społecznym i publicznym poprzez inicjowanie i aktywne propagowanie zasad prawidłowego stylu życia, w szczególności zaś prawidłowego sposobu żywienia jednostek i grup społecznych	P7S_KO
DET_KDR_K02	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy oraz dostępnych informacji zarówno o charakterze naukowym jak i ogólnym, oraz poszukiwania rozwiązań problemów w odpowiednich źródłach i z wykorzystaniem opinii ekspertów	P7U_K, P7S_KK
DET_KDR_K03	Absolwent jest gotów do wykonywania złożonych zadań w grupach interdyscyplinarnych lub organizacjach społecznych i naukowych, w tym również do inicjowania tego typu działań	P7U_K, P7S_KO
DET_KDR_K04	Absolwent jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia roli dietetyka niezależnie od formy wykonywania tego zawodu, z poszanowaniem zasad etyki zawodowej oraz świadomością konieczności uzupełniania swojej wiedzy	P7S_KR
DET_KDR_K05	Absolwent jest gotów do uczestnictwa oraz planowania projektów naukowych i społecznych uwzględniających aspekty prawidłowego żywienia oraz propagowanie takich projektów w środowisku pracy i życia	P7S_KK, P7S_KO

Plany studiów

Rok I - student zobowiązany jest zrealizować minimum sześć przedmiotów fakultatywnych o łącznej liczbie punktów ECTS nie mniejszej niż 11 ECTS. Rok II - student zobowiązany jest do realizacji trzech przedmiotów fakultatywnych - łącznie 6 ECTS.

Semestr 1

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Planowanie diet leczniczych	ćwiczenia: 30 seminarium: 10	-	-	O	Os
Patofizjologia kliniczna	seminarium: 35	-	-	O	Os
Fizjologia żywienia człowieka	wykład: 20 ćwiczenia: 6 seminarium: 6	-	-	O	Os
Język angielski	lektorat: 30	-	-	O	Os
Nutrigenomika	wykład: 10 ćwiczenia: 10 seminarium: 20	3,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Immunologia w dietetyce	wykład: 6 seminarium: 24	2,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Socjologia żywienia	ćwiczenia: 15 e-learning: 15	2,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Ustawodawstwo żywnościowo-żywniowe i polityka żywienia	wykład: 20 seminarium: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Biochemia żywienia	seminarium: 20	1,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
BHK	szkolenie BHK: 4	-	zaliczenie	O	Os
Podstawy żywienia zbiorowego	wykład: 10 seminarium: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Zasady i organizacja żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach	wykład: 10 seminarium: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Wpływ pożywienia na wyniki badań laboratoryjnych	wykład: 10 ćwiczenia: 10 seminarium: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Produkcja potraw	ćwiczenia: 20 seminarium: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Nowoczesne technologie w dietetyce	wykład: 10 seminarium: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Wpływ aktywności fizycznej na zdrowie	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Zasady żywienia sportowców i osób aktywnych fizycznie	wykład: 10 ćwiczenia: 6 seminarium: 4	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Żywienie noworodków chorych	wykład: 10 ćwiczenia: 2 seminarium: 3	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Żywienie w chorobach jamy ustnej	wykład: 20	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Żywnienie w chorobach dermatologicznych	wykład: 8 ćwiczenia: 2 seminarium: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Leczenie chirurgiczne w chorobach metabolicznych	wykład: 6 ćwiczenia: 6 seminarium: 8	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Prewencja wtórna chorób żywieniowo-zależnych	wykład: 12 ćwiczenia: 4 seminarium: 4	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Informatyka	wykład: 5 ćwiczenia: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Pedagogika	wykład: 11 seminarium: 4	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Grupa 1A:				O	Os
student musi wybrać jeden przedmiot - 2 ECTS					
Demografia i epidemiologia żywnościowa	seminarium: 20 e-learning: 10	2,0	egzamin	F	Os
Zdrowie publiczne	wykład: 10 seminarium: 20	2,0	egzamin	F	Os
Grupa 1B:				O	Os
student musi wybrać jeden przedmiot - 2 ECTS					
Jakość i bezpieczeństwo żywności	wykład: 10 ćwiczenia: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Chemiczne i fizyczne aspekty jakości żywności	wykład: 10 ćwiczenia: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os

Semestr 2

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Planowanie diet leczniczych	ćwiczenia: 40 seminarium: 15	5,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Patofizjologia kliniczna	seminarium: 35	4,0	egzamin	O	Os
Fizjologia żywienia człowieka	wykład: 16 ćwiczenia: 2	3,0	egzamin	O	Os
Język angielski	lektorat: 30	4,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Ocena stanu odżywienia z elementami antropometrii	wykład: 6 ćwiczenia: 20 seminarium: 4	2,0	egzamin	O	Os
Dietetyka pediatryczna	wykład: 20 ćwiczenia: 10 seminarium: 15	3,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Zarządzanie i marketing	wykład: 20 ćwiczenia: 10 seminarium: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	O	Os

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Metodologia badań	ćwiczenia: 25 e-learning: 15	3,0	zaliczenie	O	Os
Etyka w żywieniu	wykład: 10 seminarium: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Statystyka w żywieniu	wykład: 15 ćwiczenia: 15	1,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Prawo własności intelektualnej	ćwiczenia: 10 seminarium: 5	1,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Praktyki wakacyjne	praktyka: 140	6,0	zaliczenie	O	Os
Podstawy żywienia zbiorowego	wykład: 10 seminarium: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Zasady i organizacja żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach	wykład: 10 seminarium: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Wpływ pożywienia na wyniki badań laboratoryjnych	wykład: 10 ćwiczenia: 10 seminarium: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Produkcja potraw	ćwiczenia: 20 seminarium: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Nowoczesne technologie w dietetyce	wykład: 10 seminarium: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Wpływ aktywności fizycznej na zdrowie	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Zasady żywienia sportowców i osób aktywnych fizycznie	wykład: 10 ćwiczenia: 6 seminarium: 4	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Żywność noworodków chorych	wykład: 10 ćwiczenia: 2 seminarium: 3	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Żywność w chorobach jamy ustnej	wykład: 20	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Żywność w chorobach dermatologicznych	wykład: 8 ćwiczenia: 2 seminarium: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Leczenie chirurgiczne w chorobach metabolicznych	wykład: 6 ćwiczenia: 6 seminarium: 8	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Prewencja wtórna chorób żywieniowo-zależnych	wykład: 12 ćwiczenia: 4 seminarium: 4	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Informatyka	wykład: 5 ćwiczenia: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Pedagogika	wykład: 11 seminarium: 4	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os

Rok I - student zobowiązany jest zrealizować minimum sześć przedmiotów fakultatywnych o łącznej liczbie punktów ECTS nie mniejszej niż 11 ECTS. Rok II - student zobowiązany jest do realizacji trzech przedmiotów fakultatywnych - łącznie 6 ECTS.

Semestr 3

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Język angielski	lektorat: 30	-	-	O	Os
Żywnienie kliniczne	wykład: 71 ćwiczenia: 55 seminarium: 45	10,0	egzamin	O	Os
Leczenie żywieniowe w pediatrii	wykład: 10 ćwiczenia: 19 seminarium: 8	3,0	egzamin	O	Os
Leczenie dietetyczne chorób niezakaźnych i żywieniowo zależnych	wykład: 16 ćwiczenia: 6 seminarium: 8	2,0	egzamin	O	Os
Edukacja i poradnictwo żywieniowe	ćwiczenia: 20 seminarium: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Metodologia badań	ćwiczenia: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Evidence Based Medicine (EBM)	seminarium: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Praktyka śródsemestralna	praktyka: 70	3,0	zaliczenie	O	Os
Seminarium magisterskie	seminarium: 10	-	-	O	Os
Suplementy diety	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Środowisko a nowotwory przewodu pokarmowego	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Psychodietetyka z treningiem umiejętności interpersonalnych	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Kuchnie świata	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Surowce naturalne w profilaktyce i terapii wybranych schorzeń	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os

Rok I - student zobowiązany jest zrealizować minimum sześć przedmiotów fakultatywnych o łącznej liczbie punktów ECTS nie mniejszej niż 11 ECTS. Rok II - student zobowiązany jest do realizacji trzech przedmiotów fakultatywnych - łącznie 6 ECTS.

Semestr 4

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Język angielski	lektorat: 30	5,0	egzamin	O	Os
Psychologia kliniczna i zaburzenia łaknienia	wykład: 30 ćwiczenia: 12 seminarium: 18	4,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Enologia	wykład: 4 ćwiczenia: 13 seminarium: 13	2,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Interakcje leku z pożywieniem - aspekty kliniczne	wykład: 6 ćwiczenia: 15 seminarium: 15	3,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Seminarium magisterskie	seminarium: 10	16,0	zaliczenie na ocenę	O	Os

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Suplementy diety	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Środowisko a nowotwory przewodu pokarmowego	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Psychodietetyka z treningiem umiejętności interpersonalnych	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Kuchnie świata	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Surowce naturalne w profilaktyce i terapii wybranych schorzeń	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os

O - obowiązkowy
F - fakultatywny
Or - obowiązkowy do zaliczenia roku
Os - obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów



Nazwa przedmiotu Planowanie diet leczniczych		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna		Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę
Kierunek studiów Dietetyka		Profil studiów ogólnoakademicki
Języki wykładowe Polski		Obligatoryjność obowiązkowy
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki medyczne
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak		

Informacje podstawowe

Okres Semestr 1	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się -	Liczba punktów ECTS 0.00
Forma prowadzenia zajęć	Liczba godzin	
seminarium	10	
ćwiczenia	30	

Okres Semestr 2	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 5.00
Forma prowadzenia zajęć	Liczba godzin	
seminarium	15	
ćwiczenia	40	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zdobycie wiedzy oraz umiejętności pozwalających: przeprowadzić wywiad żywieniowy, ocenić stan odżywienia pacjenta oraz zaproponować odpowiednią dietę dostosowaną do potrzeb i stanu zdrowia pacjenta. Uwzględnienie kilku jednostek chorobowych wpływających na dietę chorego.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	Zna zalecenia żywieniowe w chorobach przewodu pokarmowego z uwzględnieniem chorób współistniejących	DET_KDR_W01, DET_KDR_W06
W2	Zna zalecenia żywieniowe w chorobach metabolicznych	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W06
W3	Zna zasady tworzenia jadłospisów oraz indywidualnych zaleceń żywieniowych	DET_KDR_W06
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	Potrafi przeprowadzić wywiad medyczny oraz żywieniowy	DET_KDR_U01, DET_KDR_U05
U2	Potrafi uwzględnić wyniki badań pacjenta oraz zalecenia lekarza przy planowaniu jadłospisu	DET_KDR_U03, DET_KDR_U07
U3	Potrafi podejść w sposób holistyczny do pacjenta	DET_KDR_U02
U4	Potrafi korzystać ze źródeł opartych na EBM w celu poszukiwania informacji potrzebnych do zaplanowania diety leczniczej	DET_KDR_U10, DET_KDR_U11
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:		
K1	Student jest gotów do przygotowania oraz przekazania pacjentowi zaleceń żywieniowych w konkretnych jednostkach chorobowych	DET_KDR_K04
K2	Student jest gotów do okazania troski oraz pełnego poszanowania pacjenta	DET_KDR_K04
K3	Student jest gotów do pracy w interdyscyplinarnym zespole leczącym pacjenta	DET_KDR_K03

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Zasady i metody zbierania informacji potrzebnych do przygotowania jadłospisu dla osoby chorej	W3, U1	seminarium
2.	Ogólne zasady planowania diet w chorobach przewodu pokarmowego oraz jednostkach chorobowych współtowarzyszących	W1, W2, W3, U3	seminarium
3.	Zalecenia żywieniowe w chorobach górnego odcinka przewodu pokarmowego	W1	ćwiczenia
4.	Planowanie diet oraz zaleceń żywieniowych w chorobach górnego odcinka przewodu pokarmowego	W1, W3, U1, U2, U3, K1, K2, K3	ćwiczenia
5.	Zalecenia żywieniowe w chorobach żołądka i dwunastnicy	W1, W3, K2	ćwiczenia
6.	Planowanie diet oraz zaleceń żywieniowych w chorobach żołądka i dwunastnicy	W1, W3, U3, U4, K1, K2, K3	ćwiczenia
7.	Zalecenia żywieniowe w chorobach jelit	W1, W3	ćwiczenia
8.	Planowanie diet oraz zaleceń żywieniowych w chorobach jelit	W1, W3, U2, U3, U4, K1, K2, K3	ćwiczenia
9.	Zalecenia żywieniowe w chorobach trzustki	W1, W3	ćwiczenia
10.	Planowanie diet oraz zaleceń żywieniowych w chorobach trzustki	W1, W3, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3	ćwiczenia
11.	Zalecenia żywieniowe w chorobach wątroby	W1, W3	ćwiczenia

12.	Planowanie diet oraz zaleceń żywieniowych w chorobach wątroby	W1, W3, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3	ćwiczenia
13.	Pacjent z cukrzycą aktywny fizycznie - przegląd zaleceń oraz indywidualizacja zaleceń dietetycznych	W2, U1, U2, U3, U4	seminarium
14.	Zasady żywienia pacjenta leczonego osobistą pompą insulinową. Wymienniki białkowo-tłuszczowe	W2, U1, U2, U3, U4	seminarium
15.	Gastropareza - specyfika podejścia dietetycznego.	W2, U1, U2, U3, U4	seminarium
16.	Zasady leczenia dietetycznego w specyficznych subpopulacjach: osoby starsze, schorzenia zależne od niedoborów pokarmowych	W2	seminarium
17.	Rzadkie choroby metaboliczne - znaczenie leczenia dietetycznego.	W2	seminarium
18.	Pacjent z cukrzycą typu 2 nefropatią układanie diety z wykorzystaniem oprogramowania dietetycznego, wywiad z pacjentem/ analiza przypadków	W2, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3	ćwiczenia
19.	Pacjent z cukrzycą typu 2, nadciśnieniem tętniczym i niedoczynnością tarczycy , układanie jadłospisu z wykorzystaniem oprogramowania dietetycznego, /analiza przypadków	W2, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3	ćwiczenia
20.	Pacjent z cukrzycą typu 2 i gastroparezą. modyfikacja aktualnej diety hipotetycznego pacjenta, dostosowanie jej do zaleceń z wykorzystaniem oprogramowania dietetycznego/ analiza przypadków	W2, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3	ćwiczenia
21.	Pacjent z otyłością olbrzymią modyfikacja aktualnej diety hipotetycznego pacjenta, dostosowanie jej do zaleceń z wykorzystaniem oprogramowania dietetycznego, analiza przypadków	W2, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3	ćwiczenia
22.	Pacjent po zabiegu bariatrycznym. modyfikacja aktualnej diety hipotetycznego pacjenta, dostosowanie jej do zaleceń z wykorzystaniem oprogramowania dietetycznego, analiza przypadków	W2, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3	ćwiczenia
23.	Cukrzyca typu 1, pacjent aktywny fizycznie - wywiad z pacjentem, indywidualizacja zaleceń dietetycznych w zależności od podejmowanego wysiłku fizycznego z wykorzystaniem oprogramowania dietetycznego	W2, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3	ćwiczenia
24.	Cukrzyca typu 1- Terapia pompowa - wywiad z pacjentem, realizacja zaleceń dietetycznych przy użyciu zaawansowanych funkcji osobistej pompy insulinowej, układanie jadłospisu z wykorzystaniem oprogramowania dietetycznego i wydruków z osobistej pompy insulinowej	W2, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3	ćwiczenia
25.	Choroba trzewna - układanie diety dla pacjenta z chorobą trzewną z wykorzystaniem oprogramowania dietetycznego, analiza przypadków	W2, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3	ćwiczenia
26.	Osteoporoza- modyfikacja aktualnej diety hipotetycznego pacjenta, dostosowanie jej do zaleceń z wykorzystaniem oprogramowania dietetycznego, analiza przypadków	W2, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3	ćwiczenia
27.	Zaburzenia lipidowe modyfikacja aktualnej diety hipotetycznego pacjenta, dostosowanie jej do zaleceń z wykorzystaniem oprogramowania dietetycznego, analiza przypadków	W2, U1, U2, U3, U4	ćwiczenia

28.	Niedożywienie, zaburzenia odżywiania (diabulimia) - modyfikacja aktualnej diety hipotetycznego pacjenta, dostosowanie jej do zaleceń z wykorzystaniem oprogramowania dietetycznego, analiza przypadków	W2, U2, U4	ćwiczenia
29.	Cukrzyca wikłająca ciążę - realizacja zaleceń dietetycznych z uwzględnieniem zwiększonego zapotrzebowania na składniki odżywcze w czasie ciąży, układanie diety z wykorzystaniem oprogramowania dietetycznego	W2, U1, U2, U3	ćwiczenia
30.	Dna moczanowa - układanie diety dla pacjenta z dną moczanową z wykorzystaniem oprogramowania dietetycznego, analiza przypadków	W2, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3	ćwiczenia
31.	Dieta niskobiałkowa i jej zastosowanie. Analiza przypadków.	W2, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3	ćwiczenia
32.	Zespół metaboliczny modyfikacja aktualnej diety hipotetycznego pacjenta, dostosowanie jej do zaleceń z wykorzystaniem oprogramowania dietetycznego, analiza przypadków	W2, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Semestr 1

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Ćwiczenia kliniczne, Ćwiczenia komputerowe, Dyskusja, Metoda przypadków

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	obserwacja pracy studenta	Obecność na zajęciach. Aktywna praca studenta w trakcie zajęć.
ćwiczenia	obserwacja pracy studenta	Aktywna praca studenta w trakcie zajęć

Semestr 2

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Ćwiczenia kliniczne, Dyskusja, Metoda przypadków

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	obserwacja pracy studenta	Obecność na zajęciach
ćwiczenia	praca pisemna	Przygotowanie tygodniowego jadłospisu dla pacjenta z kilkoma jednostkami chorobowymi

Bilans punktów ECTS

Semestr 1

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
seminarium	10

ćwiczenia	30
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 40
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 40
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 2

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
seminarium	15
ćwiczenia	40
przygotowanie do ćwiczeń	10
zbieranie informacji do zadanej pracy	20
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 85
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 55
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 40

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia	
	obserwacja pracy studenta	praca pisemna
W1		x
W2	x	
W3		x
U1	x	
U2	x	
U3	x	
U4		x
K1	x	
K2	x	
K3	x	



Nazwa przedmiotu Patofizjologia kliniczna		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna		Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin
Kierunek studiów Dietetyka		Profil studiów ogólnoakademicki
Języki wykładowe Polski		Obligatoryjność obowiązkowy
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki medyczne
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak		

Informacje podstawowe

Okres Semestr 1	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się -	Liczba punktów ECTS 0.00
Forma prowadzenia zajęć seminarium	Liczba godzin 35	

Okres Semestr 2	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin	Liczba punktów ECTS 4.00
Forma prowadzenia zajęć seminarium	Liczba godzin 35	

Wymagania wstępne i dodatkowe

Posiadanie wiadomości z zakresu anatomii, fizjologii i biochemii.

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem prowadzonych zajęć jest omówienie podstaw patofizjologii ogólnej i etiopatogenezy najważniejszych jednostek chorobowych, ze zwróceniem szczególnej uwagi na ich patomechanizmy, których zrozumienie jest konieczne do poznania mechanizmów terapii tych schorzeń, w tym interwencji dietetycznych.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	pojęcia etiopatogenezy i czynników ryzyka żywieniowozależnych chorób cywilizacyjnych oraz zna zasady prewencji wtórnej, ze szczególnym uwzględnieniem leczenia dietą.	DET_KDR_W01, DET_KDR_W03
W2	podstawy immunologii klinicznej, ma wiedzę na temat podstawowych testów immunologicznych i regulacji odpowiedzi immunologicznej oraz rozumie wpływ odżywiania na odporność ustroju.	DET_KDR_W01
W3	zagadnienia etiologii, patomechanizmy oraz przebieg zaburzeń funkcjonalnych organizmu wpływających na trawienie, wchłanianie i metabolizm składników odżywczych.	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W03, DET_KDR_W04
W4	problemy żywieniowe występujące w chorobach układu krążenia, układu moczowego, w gastroenterologii i hepatologii, chorobach onkologicznych, chirurgicznych, endokrynologicznych, zakaźnych, alergicznych, chorobach jamy ustnej, a także w chorobach o podłożu psychogennym.	DET_KDR_W01, DET_KDR_W03, DET_KDR_W04
W5	pozytywne i negatywne skutki spożywania produktów żywieniowych, których nadmierne bądź niedostateczne spożycie może mieć znaczenie w powstawaniu chorób metabolicznych oraz zna mechanizmy, poprzez które dieta może wpływać modulująco na ich powstawanie i przebieg.	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W03, DET_KDR_W04
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjentów występujące w chorobach układu krążenia, układu moczowego, w gastroenterologii i hepatologii, chorobach onkologicznych, chirurgicznych, endokrynologicznych, zakaźnych, alergicznych, chorobach jamy ustnej a także w chorobach o podłożu psychogennym oraz uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego	DET_KDR_U01, DET_KDR_U03, DET_KDR_U05
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:		
K1	doskonalenia swej wiedzy i konieczność ciągłej edukacji z dziedziny dietetyki, umie również inspirować innych do korzystania z bieżących zdobyczy naukowych.	DET_KDR_K02
K2	ustawicznego dokształcania się i poszerzania swojej wiedzy, inicjowania i włączania się w projekty naukowe o charakterze prozdrowotnym.	DET_KDR_K01
K3	propagowania postaw i zachowań prozdrowotnych w oparciu o rzetelną wiedzę, także wykorzystując nowoczesne środki i kanały informacyjne.	DET_KDR_K04, DET_KDR_K05

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Homeostaza ustrojowa i jej zaburzenia. Patofizjologia procesu zapalnego. Typy reakcji nadwrażliwości.	W1, W2, W3, W4, W5, U1, K1, K2, K3	seminarium
2.	Niewydolność krążenia pochodzenia sercowego.	W1, W2, W3, W4, W5, U1, K1, K2, K3	seminarium
3.	Etiopatogeneza miażdżycy. Choroba niedokrwienna serca. Zawał serca.	W1, W2, W3, W4, W5, U1, K1, K2, K3	seminarium
4.	Niewydolność krążenia pochodzenia obwodowego - wstrząs. Oparzenia.	W1, W2, W3, W4, W5, U1, K1, K2, K3	seminarium

5.	Wady zastawkowe serca. Podstawy patofizjologii zaburzeń rytmu serca.	W1, W2, W3, W4, W5, U1, K1, K2, K3	seminarium
6.	Nadciśnienie tętnicze - rodzaje, powikłania.	W1, W2, W3, W4, W5, U1, K1, K2, K3	seminarium
7.	Choroby krwi i układu krwiotwórczego: niedokrwistości, nadkrwistości, skazy krwotoczne.	W1, W2, W3, W4, W5, U1, K1, K2, K3	seminarium
8.	Niewydolność oddechowa. Choroby restrykcyjne płuc.	W1, W2, W3, W4, W5, U1, K1, K2, K3	seminarium
9.	Choroby obturacyjne płuc - astma oskrzelowa, POChP.	W1, W2, W3, W4, W5, U1, K1, K2, K3	seminarium
10.	Nadciśnienie płucne. Obrzęk płuc. Zatorowość płucna. Patofizjologia nowotworów. Zespoły paraneoplastyczne.	W1, W2, W3, W4, W5, U1, K1, K2, K3	seminarium
11.	Neuropatia układu autonomicznego. Ocena aktywności układu autonomicznego.	W1, W2, W3, W4, W5, U1, K1, K2, K3	seminarium
12.	Symptomatologia chorób przewodu pokarmowego. Choroby przełyku, żołądka i dwunastnicy.	W1, W2, W3, W4, W5, U1, K1, K2, K3	seminarium
13.	Choroby jelita cienkiego i jelita grubego	W1, W2, W3, W4, W5, U1, K1, K2, K3	seminarium
14.	Choroby wątroby. Choroby trzustki.	W1, W2, W3, W4, W5, U1, K1, K2, K3	seminarium
15.	Ośrodki podwzgórza. Choroby podwzgórza i przysadki. Patofizjologia otyłości. Zaburzenia odżywiania: bulimia, anoreksja.	W1, W2, W3, W4, W5, U1, K1, K2, K3	seminarium
16.	Choroby tarczycy Zaburzenia gospodarki wapniowo-fosforanowej. Choroby przytarczyc.	W1, W2, W3, W4, W5, U1, K1, K2, K3	seminarium
17.	Choroby nadnerczy.	W1, W2, W3, W4, W5, U1, K1, K2, K3	seminarium
18.	Patogeneza cukrzycy- definicja, podział, kryteria rozpoznania, powikłania.	W1, W2, W3, W4, W5, U1, K1, K2, K3	seminarium
19.	Symptomatologia chorób nerek. Zespoły: nefrytyczny i nerczycowy. Kłębuszkowe zapalenie nerek. Odmiedniczkowe zapalenie nerek. Kamica moczowa.	W1, W2, W3, W4, W5, U1, K1, K2, K3	seminarium
20.	Ostre uszkodzenie nerek i przewlekła choroba nerek. Patomechanizmy bólu.	W1, W2, W3, W4, W5, U1, K1, K2, K3	seminarium
21.	Patofizjologia chorób układu nerwowego: choroby złącza nerwowo-mięśniowego, parkinsonizm, choroba Alzheimera, stwardnienie rozsiane, choroby naczyniowe mózgu.	W1, W2, W3, W4, W5, U1, K1, K2, K3	seminarium
22.	Diety stosowane przez pacjentów. Leczenie dietetyczne i nawyki żywieniowe. Metody leczenia żywieniowego.	W1, W2, W3, W4, W5, U1, K1, K2, K3	seminarium

Informacje rozszerzone

Semestr 1

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Dyskusja, Metoda przypadków, Seminarium, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, odpowiedź ustna	<p>REGULAMIN KURSU PATOFIZJOLOGII dla Studentów Wydziału Lekarskiego – Kierunku Dietetyka w roku akademickim 2019/2020</p> <p>1. OBECNOŚĆ na zajęciach jest obowiązkowa – dopuszczalne są 2 usprawiedliwione nieobecności w ciągu całego kursu patofizjologii (2 semestry).</p> <p>2. Student może uczestniczyć w zajęciach z patofizjologii wyłącznie z grupą, do której został zapisany i w wyznaczonym dla tej grupy terminie zajęć.</p> <p>3. Student ma obowiązek być przygotowany na każde zajęcia w oparciu o podaną literaturę. Końcowa OCENA ASYSTENTA jest średnią punktów uzyskanych z ćwiczeń, seminariów i repetytoriów (0-5 pkt.), określaną na podstawie aktywności na zajęciach (odpowiedzi ustne oraz pisemne formy sprawdzające) ocenianych w skali 0-5pkt.</p> <p>4. KOLOKWIA W czasie trwania kursu patofizjologii odbędą się dwa kolokwia cząstkowe w formie testowej – test 30 pytań z materiału seminariów. Każde pytanie posiada 5 wariantów odpowiedzi, z których jeden jest prawidłowy. Za każdą prawidłową odpowiedź student otrzymuje 1 punkt. Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania na kolokwium wynosi 30 pkt. Nie ma drugich terminów kolokwiów. Instrukcja pisania kolokwiów znajduje się na stronie internetowej Katedry Patofizjologii: http://patofizjologia.cm-uj.krakow.pl/. Tam też zamieszczone będą harmonogramy zajęć, informacje o zajęciach oraz wyniki kolokwiów, zaliczeń i egzaminów w zakodowanej formie.</p> <p>5. WARUNKI ZALICZENIA KURSU I DOPUSZCZENIA DO EGZAMINU: a. obecność na zajęciach (więcej niż 2 nieobecności - brak zaliczenia, niedopuszczenie do egzaminu z patofizjologii i konieczność powtarzania kursu) b. uzyskanie pozytywnej oceny asystenta (1-5 pkt.) c. uzyskanie z dwóch kolokwiów minimum 36/60 pkt. (to jest co najmniej 60% punktów możliwych do uzyskania). Studenci, którzy nie spełnią powyższych warunków mogą zostać dopuszczeni do I terminu egzaminu po zdaniu dodatkowego kolokwium poprawkowego po zakończeniu zajęć.</p> <p>6. KOLOKWIMUM POPRAWKOWE: Forma: – test 30 pytań z materiału seminariów z dwóch semestrów Każde pytanie posiada 5 wariantów odpowiedzi, z których jeden jest prawidłowy. Za każdą prawidłową odpowiedź student otrzymuje 1 punkt. Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania na kolokwium wynosi 30 pkt, do zaliczenia konieczne jest uzyskanie minimum 60% tj. ≥ 18 punktów. Niezдание kolokwium poprawkowego powoduje utratę pierwszego terminu egzaminu z patofizjologii w roku akademickim 2019/2020 oraz konieczność zdawania kolokwium zaliczeniowego.</p> <p>7. KOLOKWIMUM ZALICZENIOWE: Forma: – test 30 pytań z materiału seminariów z dwóch semestrów Każde pytanie posiada 5 wariantów odpowiedzi, z których jeden jest prawidłowy. Za każdą prawidłową odpowiedź student otrzymuje 1 punkt. Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania na kolokwium wynosi 30 pkt, do zaliczenia konieczne jest uzyskanie minimum 60% tj. ≥ 18 punktów. Termin: początek września 2020 - obejmuje zagadnienia całego kursu. Studenci, którzy uzyskają pozytywny wynik z kolokwium zaliczeniowego przystąpią do egzaminu w II terminie. Nie zdanie kolokwium zaliczeniowego oznacza brak zaliczenia kursu patofizjologii w roku akademickim 2019/2020.</p> <p>8. EGZAMIN Pierwszy i drugi termin egzaminu zostanie przeprowadzony w formie testowej (30 pytań) z całości materiału. Każde pytanie posiada 5 wariantów odpowiedzi, z których jeden jest prawidłowy. Za każdą prawidłową odpowiedź student otrzymuje 1 punkt. Do zdania egzaminu wymagane jest uzyskanie min. 18/30 pkt. (co najmniej 60% punktów możliwych do uzyskania). Skala ocen: poniżej 60% - ocena niedostateczna; 60 – 67% - ocena dostateczna; 68-74% – ocena plus dostateczna; 75-82% - ocena dobra; 83-89% - ocena plus dobra; powyżej 90% - ocena bardzo dobra.</p> <p>ZWOLNIENIE Z EGZAMINU: Z egzaminu zwolnieni zostaną najlepsi studenci. Warunki uzyskania zwolnienia: wysoka suma uzyskanych punktów z 2 kolokwiów – minimum 48 punktów, to jest co najmniej 80% punktów możliwych do uzyskania oraz otrzymanie 4 lub 5 pkt. za całoroczną pracę od asystenta prowadzącego grupę.</p> <p>9. POWTARZANIE ROKU: Studenci, którzy nie otrzymali zaliczenia muszą powtórzyć cały kurs (ponownie uczestniczą we wszystkich zajęciach). Studenci, którzy otrzymali zaliczenie, a nie zdali egzaminu, są zwolnieni z uczestnictwa w zajęciach. Egzamin zdają z aktualnym III rokiem.</p> <p>10. Szczegółowych informacji dotyczących spraw studenckich oraz organizacji zajęć udziela Koordynator zajęć dr Katarzyna Ciesielczyk katarzyna.ciesielczyk@uj.edu.pl, Katedra Patofizjologii UJ CM, ul. Kopernika 19E/1, 31-501 Kraków</p> <p>Szczegółowe warunki zaliczenia poszczególnych zajęć wchodzących w zakres danego modułu: Ocena aktywności studenta w czasie seminariów: - odpowiedzi ustne oceniane w skali od 0 do 5 pkt. z zakresu materiału omawianego na seminariach i ćwiczeniach. - krótkie sprawdziany pisemne (kartkówki) obejmujące materiał z seminariów oceniane w skali od 0 do 5 pkt. Końcowa ocena punktowa Asystenta jest obliczana jako średnia arytmetyczna wszystkich cząstkowych ocen punktowych uzyskanych w czasie zajęć (odpowiedzi ustne, prezentacja przypadku, kartkówki) i wyrażana po zaokrągleniu jako liczba całkowita. Dwa pisemne kolokwia cząstkowe przeprowadzane w formie testu wyboru z jedną odpowiedzią prawidłową, każde obejmujące 30 pytań z materiału seminaryjnego. Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania na jednym kolokwium wynosi 30 pkt. Minimalna liczba punktów wymagana do zaliczenia - suma z dwóch kolokwiów wynosząca co najmniej 36 pkt. ($\geq 60\%$ punktów możliwych do uzyskania). Pisemne kolokwium zaliczeniowe oraz kolokwium poprawkowe przeprowadzane są w formie testu wyboru z jedną odpowiedzią prawidłową obejmujące 30 pytań z materiału seminaryjnego dwóch semestrów. Minimalna liczba punktów wymagana do zaliczenia - co najmniej 18 pkt. ($\geq 60\%$ punktów możliwych do uzyskania).</p>

Semestr 2

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Dyskusja, Metoda przypadków, Seminarium, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, odpowiedź ustna	<p>REGULAMIN KURSU PATOFIZJOLOGII dla Studentów Wydziału Lekarskiego – Kierunku Dietetyka w roku akademickim 2019/2020</p> <p>1. OBECNOŚĆ na zajęciach jest obowiązkowa – dopuszczalne są 2 usprawiedliwione nieobecności w ciągu całego kursu patofizjologii (2 semestry).</p> <p>2. Student może uczestniczyć w zajęciach z patofizjologii wyłącznie z grupą, do której został zapisany i w wyznaczonym dla tej grupy terminie zajęć.</p> <p>3. Student ma obowiązek być przygotowany na każde zajęcia w oparciu o podaną literaturę. Końcowa OCENA ASYSTENTA jest średnią punktów uzyskanych z ćwiczeń, seminariów i repetytoriów (0-5 pkt.), określaną na podstawie aktywności na zajęciach (odpowiedzi ustne oraz pisemne formy sprawdzające) ocenianych w skali 0-5pkt.</p> <p>4. KOLOKWIA W czasie trwania kursu patofizjologii odbędą się dwa kolokwia cząstkowe w formie testowej – test 30 pytań z materiału seminariów. Każde pytanie posiada 5 wariantów odpowiedzi, z których jeden jest prawidłowy. Za każdą prawidłową odpowiedź student otrzymuje 1 punkt. Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania na kolokwium wynosi 30 pkt. Nie ma drugich terminów kolokwium. Instrukcja pisania kolokwium znajduje się na stronie internetowej Katedry Patofizjologii: http://patofizjologia.cm-uj.krakow.pl/. Tam też zamieszczone będą harmonogramy zajęć, informacje o zajęciach oraz wyniki kolokwium, zaliczeń i egzaminów w zakodowanej formie.</p> <p>5. WARUNKI ZALICZENIA KURSU I DOPUSZCZENIA DO EGZAMINU: a. obecność na zajęciach (więcej niż 2 nieobecności - brak zaliczenia, niedopuszczenie do egzaminu z patofizjologii i konieczność powtórzenia kursu) b. uzyskanie pozytywnej oceny asystenta (1-5 pkt.) c. uzyskanie z dwóch kolokwium minimum 36/60 pkt. (to jest co najmniej 60% punktów możliwych do uzyskania). Studenci, którzy nie spełnią powyższych warunków mogą zostać dopuszczeni do I terminu egzaminu po zdaniu dodatkowego kolokwium poprawkowego po zakończeniu zajęć.</p> <p>6. KOLOKWIMUM POPRAWKOWE: Forma: – test 30 pytań z materiału seminariów z dwóch semestrów Każde pytanie posiada 5 wariantów odpowiedzi, z których jeden jest prawidłowy. Za każdą prawidłową odpowiedź student otrzymuje 1 punkt. Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania na kolokwium wynosi 30 pkt, do zaliczenia konieczne jest uzyskanie minimum 60% tj. ≥ 18 punktów. Niezdanie kolokwium poprawkowego powoduje utratę pierwszego terminu egzaminu z patofizjologii w roku akademickim 2019/2020 oraz konieczność zdawania kolokwium zaliczeniowego.</p> <p>7. KOLOKWIMUM ZALICZENIOWE: Forma: – test 30 pytań z materiału seminariów z dwóch semestrów Każde pytanie posiada 5 wariantów odpowiedzi, z których jeden jest prawidłowy. Za każdą prawidłową odpowiedź student otrzymuje 1 punkt. Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania na kolokwium wynosi 30 pkt, do zaliczenia konieczne jest uzyskanie minimum 60% tj. ≥ 18 punktów. Termin: początek września 2020 - obejmuje zagadnienia całego kursu. Studenci, którzy uzyskają pozytywny wynik z kolokwium zaliczeniowego przystąpią do egzaminu w II terminie. Nie zdanie kolokwium zaliczeniowego oznacza brak zaliczenia kursu patofizjologii w roku akademickim 2019/2020.</p> <p>8. EGZAMIN Pierwszy i drugi termin egzaminu zostanie przeprowadzony w formie testowej (30 pytań) z całości materiału. Każde pytanie posiada 5 wariantów odpowiedzi, z których jeden jest prawidłowy. Za każdą prawidłową odpowiedź student otrzymuje 1 punkt. Do zdania egzaminu wymagane jest uzyskanie min. 18/30 pkt. (co najmniej 60% punktów możliwych do uzyskania). Skala ocen: poniżej 60% - ocena niedostateczna; 60 – 67% - ocena dostateczna; 68-74% – ocena plus dostateczna; 75-82% - ocena dobra; 83-89% - ocena plus dobra; powyżej 90% - ocena bardzo dobra.</p> <p>ZWOLNIENIE Z EGZAMINU: Z egzaminu zwolnieni zostaną najlepsi studenci. Warunki uzyskania zwolnienia: wysoka suma uzyskanych punktów z 2 kolokwium – minimum 48 punktów, to jest co najmniej 80% punktów możliwych do uzyskania oraz otrzymanie 4 lub 5 pkt. za całoroczną pracę od asystenta prowadzącego grupę.</p> <p>9. POWTARZANIE ROKU: Studenci, którzy nie otrzymali zaliczenia muszą powtórzyć cały kurs (ponownie uczestniczą we wszystkich zajęciach). Studenci, którzy otrzymali zaliczenie, a nie zdali egzaminu, są zwolnieni z uczestnictwa w zajęciach. Egzamin zdają z aktualnym III rokiem.</p> <p>10. Szczegółowych informacji dotyczących spraw studenckich oraz organizacji zajęć udziela Koordynator zajęć dr Katarzyna Ciesielczyk katarzyna.ciesielczyk@uj.edu.pl, Katedra Patofizjologii UJ CM, ul. Kopernika 19E/1, 31-501 Kraków</p> <p>Szczegółowe warunki zaliczenia poszczególnych zajęć wchodzących w zakres danego modułu: Ocena aktywności studenta w czasie seminariów: - odpowiedzi ustne oceniane w skali od 0 do 5 pkt. z zakresu materiału omawianego na seminariach i ćwiczeniach. - krótkie sprawdziany pisemne (kartkówki) obejmujące materiał z seminariów oceniane w skali od 0 do 5 pkt. Końcowa ocena punktowa Asystenta jest obliczana jako średnia arytmetyczna wszystkich cząstkowych ocen punktowych uzyskanych w czasie zajęć (odpowiedzi ustne, prezentacja przypadku, kartkówki) i wyrażana po zaokrągleniu jako liczba całkowita. Dwa pisemne kolokwia cząstkowe przeprowadzane w formie testu wyboru z jedną odpowiedzią prawidłową, każde obejmujące 30 pytań z materiału seminaryjnego. Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania na jednym kolokwium wynosi 30 pkt. Minimalna liczba punktów wymagana do zaliczenia - suma z dwóch kolokwium wynosząca co najmniej 36 pkt. ($\geq 60\%$ punktów możliwych do uzyskania). Pisemne kolokwium zaliczeniowe oraz kolokwium poprawkowe przeprowadzane są w formie testu wyboru z jedną odpowiedzią prawidłową obejmujące 30 pytań z materiału seminaryjnego dwóch semestrów. Minimalna liczba punktów wymagana do zaliczenia - co najmniej 18 pkt. ($\geq 60\%$ punktów możliwych do uzyskania).</p>

Bilans punktów ECTS

Semestr 1

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
seminarium	35
przygotowanie do zajęć	15
przygotowanie do kolokwium	10
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 35

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 2

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
seminarium	35
przygotowanie do zajęć	15
przygotowanie do kolokwium	10
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 35

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia		
	egzamin pisemny	kolokwia teoretyczne	odpowiedź ustna
W1	x	x	x
W2	x	x	x
W3	x	x	x
W4	x	x	x
W5	x	x	x
U1	x	x	x
K1	x	x	x
K2	x	x	x
K3	x	x	x



Nazwa przedmiotu Fizjologia żywienia człowieka		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin	
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	
Języki wykładowe Polski	Obligatoryjność obowiązkowy	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki medyczne
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak		

Informacje podstawowe

Okres Semestr 1	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się -	Liczba punktów ECTS 0.00
Forma prowadzenia zajęć	Liczba godzin	
wykład	20	
seminarium	6	
ćwiczenia	6	

Okres Semestr 2	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin	Liczba punktów ECTS 3.00
Forma prowadzenia zajęć	Liczba godzin	
wykład	16	
ćwiczenia	2	

Wymagania wstępne i dodatkowe

Wiedza z zakresu podstawowych fizjologicznych mechanizmów odpowiedzialnych za: utrzymanie homeostazy organizmu na różnych poziomach funkcjonalnych, aktywności elektrycznej komórek pobudliwych i aktywności mechanicznej mięśni szkieletowych, gładkich i sercowego, podstawy neurofizjologii, układu sercowo-naczyniowego.

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z elementami fizjologii układów: wydzielania wewnętrznego i pokarmowego, mechanizmów pokarmowych i ich regulacji hormonalnej oraz nerwowej.
C2	Zapoznanie studentów z zaburzeniami funkcji adaptacyjnych i regulacyjnych organizmu oraz zaburzeniami przemiany materii. Budową i funkcją biologiczną białek, kwasów nukleinowych, węglowodanów, lipidów, hormonów i witamin.
C3	Zapoznanie studentów z głównymi szlakami metabolicznymi i ich fizjologicznymi współzależnościami, mechanizmami regulacji metabolizmu.
C4	Zapoznanie studentów z mechanizmami funkcjonowania organizmu ludzkiego na wszystkich poziomach jego organizacji, poszczególnymi funkcjami organizmu ludzkiego jako powiązanych elementów zintegrowanej całości, możliwościami adaptacyjnymi organizmu człowieka
C5	Zapoznanie studentów z mechanizmami rozwoju zaburzeń czynnościowych, prawidłowego interpretowania patofizjologicznego podłoża rozwoju chorób.
C6	Zapoznanie studentów z wpływem czynników fizycznych środowiska na organizmy żywe
C7	Budową i funkcją barier biologicznych w organizmie, które wpływają na wchłanianie i dystrybucję składników pokarmowych.
C8	Uwarunkowaniami fizjologicznymi, patofizjologicznymi i środowiskowymi wpływającymi na przebieg procesów metabolicznych.
C9	Źródłami żywieniowymi podstawowych składników odżywczych, ich fizjologiczną dostępnością, metabolizmem i zapotrzebowaniem organizmu człowieka.
C10	Metodami oceny sposobu żywienia człowieka w zakresie podaży energii oraz składników odżywczych
C11	Ocenami sposobu żywienia w zakresie pokrycia zapotrzebowania na energię oraz podstawowe składniki odżywcze

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	czynności przewodu pokarmowego i czynności gruczołów wydzielana wewnętrznego, mechanizmy regulujące aktywności motoryczne, wydzielnicze i chłonne przewodu pokarmowego oraz regulujące i stabilizujące prawidłowe poziomy hormonów, zakres ich fizjologicznej aktywności i rolę w utrzymaniu homeostazy organizmu	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02
W2	podstawowe metody badań czynnościowych aktywności motorycznej i wydzielniczej przewodu pokarmowego oraz badań układu endokrynnego.	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W03
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	wnioskować o relacjach pomiędzy czynnikami wpływającymi na utrzymanie prawidłowych procesów w funkcjonowaniu przewodu pokarmowego i układu gruczołów wydzielania wewnętrznego oraz udziału obu układów czynnościowych w utrzymaniu homeostazy całego organizmu	DET_KDR_U01, DET_KDR_U02, DET_KDR_U03
U2	opisać zmiany w funkcjonowaniu organizmu w sytuacji zaburzeń homeostazy, a w szczególności określić jego zintegrowaną odpowiedź na wysiłek fizyczny, skutki pobudzenia gruczołów trawiennych i wewnętrznego wydzielania.	DET_KDR_U01, DET_KDR_U02, DET_KDR_U05
U3	wykonać proste testy czynnościowe oceniające aktywność przewodu pokarmowego i wewnątrzwydzielniczego.	DET_KDR_U01, DET_KDR_U02, DET_KDR_U04

U4	Potrafi zinterpretować dane liczbowe dotyczące podstawowych zmiennych fizjologicznych z zakresu fizjologii przewodu pokarmowego i wewnątrzwydzielniczego.	DET_KDR_U01, DET_KDR_U02, DET_KDR_U04
U5	ustalić dietę pokrywającą dobowe zapotrzebowanie w warunkach BMR oraz pokrywającą zapotrzebowanie wynikające z aktualnej aktywności.	DET_KDR_U01, DET_KDR_U02, DET_KDR_U05
U6	wykorzystać wiedzę związaną z mechanizmami przyjmowania pokarmów i konsekwencjami niewłaściwego odżywiania, w tym głodzenia lub nadmiernego przyjmowania posiłków, do bilansowania zapotrzebowania energetycznego.	DET_KDR_U01, DET_KDR_U02, DET_KDR_U03
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:		
K1	do przedstawiania i dyskusji na temat czynności organizmu, regulacji funkcjonowania jego układów i wykorzystania swojej wiedzy do rozwiązywania złożonych problemów żywieniowych oraz prowadzenia kampania dotyczących zdrowego modelu odżywiania jednostki w zdrowiu i chorobie, grup zawodowych i społeczeństwa	DET_KDR_K01, DET_KDR_K02, DET_KDR_K03

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-----------------------------------	-------------------------

1.	<p>Omówienie podstawowych neuronalnych i hormonalnych mechanizmów odpowiedzialnych za regulację przyjmowania pokarmów. Aktywność elektryczna i mechaniczna mięśniówki gładkiej przewodu pokarmowego. Mechanizmy aktywacji skurczu komórek mięśni gładkich typu trzewnego. Fazy żucia i połykania oraz mechanizmy odpowiedzialne za ich kontrolę. Neurohormonalne mechanizmy odpowiedzialne za regulację napięcia LES. Aktywność elektryczna żołądka w okresie międzypokarmowym i popokarmowym. Aktywność motoryczna żołądka i jej regulacja. Neurohormonalne mechanizmy odpowiedzialne za regulację napięcia zwieracza odźwiernikowego. Aktywność elektryczna jelita cienkiego w okresie międzypokarmowym i popokarmowym. Aktywność motoryczna jelita cienkiego i jej regulacja. Neurohormonalne mechanizmy odpowiedzialne za regulację napięcia zwieracza krętniczko-kątniczego. Mechanizmy aktywujące i kontrolujące odruch wymiotny. Aktywność elektryczna jelita grubego. Aktywność motoryczna jelita grubego i jej regulacja. Mechanizmy aktywujące i kontrolujące odruch defekacji. Budowa gruczołów ślinowych i neuronalna kontrola ich aktywności wydzielniczej. Objętość i skład śliny. Mechanizm wydzielania śliny. Mechanizmy odpowiedzialne za regulację wydzielania śliny. Budowa błony śluzowej żołądka. Bariera śluzówkowa, czynniki ją uszkodzające oraz mechanizmy gastroprotekcji. Objętość i skład soku żołądkowego. Mechanizm wydzielania jonów wodorowych. Fazy wydzielania żołądkowego oraz mechanizmy je regulujące. Fizjologiczne mechanizmy hamowania wydzielania żołądkowego. Trzustka i organizacja jej części zewnątrz- i wewnątrzwydzielniczej. Objętość, skład i mechanizm wydzielania elektrolitów soku trzustkowego. Skład enzymatyczny i mechanizm wydzielania enzymów trzustkowych. Fazy wydzielania trzustkowego oraz mechanizmy je regulujące. Interakcje aktywności części wewnątrz- i zewnątrzwydzielniczej trzustki. Budowa błony śluzowej jelita cienkiego i grubego. Aktywność wydzielnicza błony śluzowej jelita cienkiego i grubego. Aktywność hormonalna błony śluzowej przewodu pokarmowego. Procesy wchłaniania wody i elektrolitów w jelicie cienkim. Mechanizm i regulacja wchłaniania jonów wapnia w jelicie cienkim. Mechanizm i regulacja wchłaniania jonów żelaza w jelicie cienkim. Wchłanianie witamin rozpuszczalnych w wodzie i tłuszczach. Trawienie i wchłanianie węglowodanów. Trawienie i wchłanianie białek. Trawienie i wchłanianie tłuszczów. Wchłanianie w jelicie grubym. Skład i objętość żółci. Mechanizm i kontrola wydzielania żółci. Czynności metaboliczne wątroby</p>	W1, W2, U1, U2, U3, U4, U5, K1	wykład, ćwiczenia, seminarium
----	---	--------------------------------	-------------------------------

2.	<p>Struktura chemiczna hormonów i mechanizmy kontrolujące ich wydzielanie. Aktywność hormonalna podwzgórza. Hormony kontrolujące aktywność przedniego płata przysadki. Zakres fizjologicznego działania wazopresyny Zakres fizjologicznego działania oksytocyny Zakres fizjologicznego działania i regulacja uwalniania hormonów przedniego płata przysadki. Regulacja uwalniania hormonu wzrostu. Metaboliczne aspekty działania hormonu wzrostu. Regulacja uwalniania prolaktyny. Wpływ prolaktyny na metabolizm i aktywność wydzielniczą gruczołu sutkowego. Budowa gruczołu tarczowego i metabolizm jodu. Biosynteza i regulacja wydzielania hormonów tarczycy. Wpływ hormonów tarczycy na BMR. Wpływ hormonów tarczycy na metabolizm: Węglowodanów. Białek. Tłuszczów. Witamin. Gospodarkę wapniowo-fosforanową. Rozwój i dojrzewanie organizmu. Wpływ hormonów rdzenia nadnerczy na metabolizm: Węglowodanów. Tłuszczów. Białek. Hormony kory nadnerczy. Regulacja uwalniania aldosteronu i wpływ aldosteronu na gospodarkę jonów Na⁺ i K⁺. Regulacja uwalniania i wpływ glikokortykoidów na metabolizm: Węglowodanów. Tłuszczów Białek Narządowe i przeciwzapalne aspekty działanie glikokortykoidów. Hormonalna regulacja metabolizmu podczas stresu. Regulacja uwalniania i wpływ glukagonu na metabolizm. Synteza i regulacja uwalniania insuliny. Mechanizm działania insuliny. Wpływy insuliny na metabolizm: Węglowodanów. Tłuszczów. Białek Metabolizm wapniowo-fosforanowy organizmu. Regulacja uwalniania i wpływ parathormonu na metabolizm wapniowo-fosforanowy organizmu. Regulacja uwalniania i wpływ kalcytoniny na metabolizm wapniowo-fosforanowy organizmu. Regulacja uwalniania i wpływ witaminy D3 na metabolizm wapniowo-fosforanowy organizmu. Regulacja aktywności wewnątrzwydzielniczej gonad. Wpływ androgenów na metabolizm. Wpływ estrogenów i progesteronu na metabolizm. Hormonalna regulacja cyklu menstruacyjnego. Hormonalna aktywność łożyska</p>	W1, W2, U1, U2, U3, U4, U5, U6, K1	wykład, ćwiczenia, seminarium
----	--	------------------------------------	-------------------------------

Informacje rozszerzone

Semestr 1

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Ćwiczenia komputerowe, Dyskusja, Film dydaktyczny, Praca w grupie, Seminarium, Wykład

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykład	egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne	W ciągu obu semestrów odbędą się 4 kolokwia w postaci pisemnej, każde z nich kończy dział tematyczny. Na każdym z nich będzie 10 pytań. Za każde pytanie można uzyskać od 0 pkt do 2 pkt (skala punktacyjna: 0 pkt, 0.5 pkt, 1 pkt, 1.5 pkt, 2 pkt). Każde kolokwium będzie trwało 60 min. Kolokwia odbywają się tylko w jednym terminie. Pisemny egzamin końcowy po zakończeniu drugiego semestru składający się z 10 pytań.
seminarium	odpowiedź ustna	W ciągu obu semestrów na zajęciach seminaryjnych można uzyskać punkty za każdą wypowiedź od 0 pkt do 1,5 pkt (skala punktacyjna: ndst - 0 pkt, dst - 0.5 pkt, db - 1 pkt, bdb - 1,5 pkt).

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	dzienniczek umiejętności praktycznych	W ciągu obu semestrów na zajęciach ćwiczeniowych można uzyskać punkty za każdą wypowiedź od 0 pkt do 1,5 pkt (skala punktacyjna: ndst - 0 pkt, dst - 0.5 pkt, db - 1 pkt, bdb - 1,5 pkt).

Semestr 2

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Ćwiczenia komputerowe, Ćwiczenia laboratoryjne, Film dydaktyczny, Seminarium, Wykład

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykład	egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne	W ciągu obu semestrów odbędą się 4 kolokwia w postaci pisemnej, każde z nich kończy dział tematyczny. Na każdym z nich będzie 10 pytań. Za każde pytanie można uzyskać od 0 pkt do 2 pkt (skala punktacyjna: 0 pkt, 0.5 pkt, 1 pkt, 1.5 pkt, 2 pkt). Każde kolokwium będzie trwało 60 min. Kolokwia odbywają się tylko w jednym terminie. Pisemny egzamin końcowy składający się z 10 pytań.
ćwiczenia	dzienniczek umiejętności praktycznych	W ciągu obu semestrów na zajęciach ćwiczeniowych i seminaryjnych można uzyskać punkty za każdą wypowiedź od 0 pkt do 1,5 pkt (skala punktacyjna: ndst - 0 pkt, dst - 0.5 pkt, db - 1 pkt, bdb - 1,5 pkt).

Dodatkowy opis

Dopuszczalna jest tylko jedna nieobecność na zajęciach (ćwiczeniach i seminariach) w ciągu obydwu semestrów. Druga nieobecność oznacza brak zaliczenia z przedmiotu. Aby odzyskać utracony z powodu choroby termin należy dostarczyć zwolnienie lekarskie do 7 dni od daty obowiązującego kolokwium. Kolokwium uzupełniające odbędzie się po zakończeniu zajęć w II semestrze. W ciągu obu semestrów należy uzyskać 15 punktów lub więcej. Liczba punktów mniejsza od 15 oznacza brak zaliczenia z przedmiotu. Punkty można uzyskać z kolokwiów oraz na zajęciach ćwiczeniowych i seminaryjnych. Za obecność na wszystkich ćwiczeniach i seminariach można uzyskać 1 punkt.

Bilans punktów ECTS

Semestr 1

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykład	20
seminarium	6
ćwiczenia	6
przygotowanie do kolokwium	10
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 42
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 32

Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 6
--	---------------------------

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 2

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykład	16
ćwiczenia	2
przygotowanie do ćwiczeń	5
przygotowanie referatu	5
przygotowanie do egzaminu	20
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 48
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 18

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia			
	egzamin pisemny	kolokwia teoretyczne	dzienniczek umiejętności praktycznych	odpowiedź ustna
W1	x	x	x	x
W2	x	x	x	x
U1	x	x	x	x
U2	x	x	x	x
U3	x	x	x	x
U4	x	x	x	x
U5	x	x	x	x
U6	x	x	x	x
K1	x	x	x	x



Nazwa przedmiotu Język angielski		
Nazwa przedmiotu w języku angielskim Język angielski		
Klasyfikacja ISCED 0231 Nauka języków	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin	
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	
Języki wykładowe Angielski	Obligatoryjność obowiązkowy	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki o zdrowiu

Informacje podstawowe

Okres Semestr 1	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się -	Liczba punktów ECTS 0.00
Forma prowadzenia zajęć lektorat	Liczba godzin 30	

Okres Semestr 2	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 4.00
Forma prowadzenia zajęć lektorat	Liczba godzin 30	

Okres Semestr 3	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się -	Liczba punktów ECTS 0.00
Forma prowadzenia zajęć lektorat	Liczba godzin 30	

Okres Semestr 4	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin	Liczba punktów ECTS 5.00
Forma prowadzenia zajęć lektorat	Liczba godzin 30	

Wymagania wstępne i dodatkowe

Znajomość języka angielskiego minimum na poziomie biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego

Cele kształcenia dla przedmiotu

G1	Celem przedmiotu jest przygotowanie studenta do swobodnego posługiwania się językiem angielskim w mowie i piśmie w dyscyplinie nauk o zdrowiu w sytuacjach zawodowych (w komunikacji z pacjentem, jego rodziną i personelem medycznym), w sytuacjach życia akademickiego oraz do rozumienia literatury fachowej i wypowiadania się na tematy z nią związane.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	terminologię w języku angielskim w zakresie żywienia człowieka, metod diagnostyki zaburzeń i chorób związanych z nieprawidłowym żywieniem oraz zasad prowadzenia poradnictwa żywieniowego	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W05
W2	terminologię w języku angielskim w zakresie podejmowania różnych aspektów działalności zawodowej	DET_KDR_W09
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	posługiwać się językiem angielskim w zakresie dietetyki na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	DET_KDR_U08
U2	komunikować się z pacjentem i personelem medycznym w języku angielskim w typowych sytuacjach zawodowych (konsultacje dietetyczne, poradnictwo dietetyczne dla różnych grup, planowanie leczenia żywieniowego w różnych schorzeniach)	DET_KDR_U03, DET_KDR_U07, DET_KDR_U08
U3	aktywnie uczestniczyć w dyskusjach na tematy zawodowe, akademickie i ogólne (jasno przedstawiać i uzasadniać swoje opinie, podawać uzasadnienie, uczestniczyć w podejmowaniu decyzji)	DET_KDR_U03, DET_KDR_U11
U4	wygłosić prezentację na temat związany ze swoją specjalnością	DET_KDR_U11
U5	czytać ze zrozumieniem i z dużym stopniem swobody artykuły i opracowania, w których autorzy prezentują określone stanowiska i poglądy związane z żywieniem człowieka z anglojęzycznej literatury fachowej	DET_KDR_U08, DET_KDR_U11
U6	czytać ze zrozumieniem i z dużym stopniem swobody artykuły i opracowania, w których autorzy prezentują określone stanowiska i poglądy związane z żywieniem człowieka z anglojęzycznej literatury fachowej	DET_KDR_U11
U7	zgodnie z konwencją wypowiadać się w piśmie w sytuacjach życia zawodowego i akademickiego (potrafi napisać list formalny m.in. list motywacyjny i CV)	DET_KDR_U11
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:		
K1	uzupełniania i doskonalenia nabytych umiejętności językowych niezbędnych do swobodnej komunikacji w środowisku akademickim oraz zawodowym	DET_KDR_K02, DET_KDR_K04

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-----------------------------------	-------------------------

1.	SEMESTR 1 - Język specjalistyczny: • planowanie kariery dietetyka • ubieganie się o pracę dietetyka • pisanie cv/listu motywacyjnego • witaminy i mikroelementy oraz skutki ich niedoborów w diecie • piramida żywieniowa w USA i w Polsce • zalecenia w systemie żywienia • słuchanie nagrań rozmów z pacjentami i wypowiedzi personelu szpitalnego oraz specjalistów zajmujących się dietetyką	W1, U2, U3, U7	lektorat
2.	SEMESTR 1 - Język akademicki: • źródła wiedzy ogólnej i medycznej (np. strony internetowe, słowniki, podręczniki, literatura fachowa) • czytanie dłuższych tekstów dydaktycznych i autentycznych na tematy zawodowe z różnych źródeł w celu szybkiego zrozumienia najważniejszej treści oraz oceny wiarygodności i przydatności dostępnych źródeł • czytanie tekstów nt. medyczne w celu znalezienia, zgromadzenia i usystematyzowania potrzebnych informacji • wypowiadanie się na tematy związane ze swoimi studiami i życiem akademickim	U1, U5	lektorat
3.	SEMESTR 1 - Język ogólny: gramatyka: revision of narrative tenses, expressing future, reported speech, question formation pisanie listów formalnych wypowiedzianie się na temat przeczytanego artykułu prasowego	U1, U3, U7	lektorat
4.	SEMESTR 2 - Język specjalistyczny: Tematyka: • dietetyka a wegetarianizm (zalety i wady diety wegetariańskiej) • dieta w ciąży i podczas karmienia piersią • diety specjalistyczne i terapeutyczne • konsultacje dietetyczne pisanie: rozpisanie diety dla kobiet w ciąży i karmiących piersią; pisanie przepisu na danie wegetariańskie czytanie ze zrozumieniem artykuły na tematy związane z żywieniem człowieka	W1, U1, U2	lektorat
5.	SEMESTR 2 - Język akademicki: • słuchanie wykładów, dyskusji i wypowiedzi związanych ze studiowaną dziedziną	U1, U6	lektorat
6.	SEMESTR 2 - Język ogólny: gramatyka: revision of passives, modals - extension, conditionals - all uses dyskusje	U1, U3	lektorat
7.	SEMESTR 3 Język specjalistyczny • analiza danych - trendy i tendencje w dietetyce • prezentacje na konferencjach • technologia - genetycznie modyfikowana żywność • wywiad dietetyczny, analiza wyników badań laboratoryjnych • układanie menu i diet, opis procedur słuchanie ze zrozumieniem skomplikowanych wykładów z użyciem specjalistycznego słownictwa czytanie artykułów na tematy medyczne pisanie: przeprowadzenie opisowej analizy danych	W1, W2, U1, U2, U4	lektorat
8.	SEMESTR 3 - Język akademicki: zasady wygłaszania prezentacji	U1, U4	lektorat
9.	SEMESTR 3 - Język ogólny: gramatyka: used to / would, discourse markers to structure formal speech and writing telefonowanie	U1	lektorat
10.	SEMESTR 4 - Język specjalistyczny: wybrane case studies zaburzenia żywieniowe - przypadki kliniczne teksty naukowe: abstrakt omawianie przypadku pacjenta ze specjalistą pisanie: udzielanie pisemnej porady dietetycznej, opis przypadku	W1, U1, U2, U5, K1	lektorat

11.	SEMESTR 4 - Język akademicki: zasady projektowania plakatów naukowych i sposobu ich prezentacji prezentacja tematu związanego z dietetyką z wykorzystaniem plakatu jako pomocy wizualnej	U1, U4	lektorat
12.	SEMESTR 4 - Język ogólny: powtórzenie zagadnień gramatycznych zagadnienia aktualne i kontrowersyjne	U1, U3	lektorat

Informacje rozszerzone

Semestr 1

Metody nauczania:

Lektorat

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
lektorat	odpowiedź ustna, praca pisemna, test	Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest obecność na wszystkich zajęciach (dopuszczalna jedna nieobecność na semestr) oraz uzyskanie pozytywnych ocen z testów śródsesemestralnych

Semestr 2

Metody nauczania:

Lektorat

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
lektorat	odpowiedź ustna, praca pisemna, test	The condition of passing the course is attendance at all classes (one absence per semester allowed) and obtaining positive marks from mid-term tests, oral answers and written essays by the end of the resit session in a given semester.

Semestr 3

Metody nauczania:

Lektorat

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
lektorat	odpowiedź ustna, praca pisemna, test	Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest obecność na wszystkich zajęciach (dopuszczalna jedna nieobecność na semestr) oraz uzyskanie pozytywnych ocen z testów śródsesemestralnych, odpowiedzi ustnych i prac pisemnych do końca sesji poprawkowej w danym semestrze.

Semestr 4

Metody nauczania:

Lektorat

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
lektorat	egzamin pisemny, egzamin ustny, odpowiedź ustna, praca pisemna, test	The condition of taking the exam is getting credit from all semesters. If the first date of the final exam is lost due to failure to pass, the date is not restored. The condition of passing the course is attendance at all classes (one absence per semester allowed) and obtaining positive marks from mid-term tests, oral answers and written essays by the end of the resit session in a given semester.

Dodatkowy opis

Nieobecności z jednego semestru nie mogą być przenoszone na inny semestr. Student, który nie zaliczył poprzedniej części lektoratu z jakiegokolwiek powodu może uczestniczyć w kolejnej części lektoratu i jednocześnie powtarzać niezaliczoną część. Powtarzanie lektoratu oznacza ponowne uczestnictwo we wszystkich zajęciach i testach. Student musi powtarzać tylko ten semestr, z którego nie otrzymał zaliczenia. Skala ocen: • 0-59 % - ocena ndst • 60-70 % - ocena dst • 71-75 % - ocena + dst • 76-85 % - ocena db • 86-90 % - ocena + db • 91-100 % - ocena bdb

Bilans punktów ECTS

Semestr 1

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
lektorat	30
przygotowanie do sprawdzianu	30
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 2

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
lektorat	30
przygotowanie do sprawdzianu	30
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 3

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
lektorat	30
przygotowanie do sprawdzianu	30
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 4

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
lektorat	30
przygotowanie do egzaminu	30
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia				
	odpowiedź ustna	praca pisemna	test	egzamin pisemny	egzamin ustny
W1			x		
W2			x		
U1	x	x	x	x	x
U2	x				x
U3	x				x
U4	x				x
U5			x	x	
U6			x	x	
U7		x	x	x	
K1		x			



Nazwa przedmiotu Nutrigenomika		
Nazwa przedmiotu w języku angielskim Nutrigenomika		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 1
Języki wykładowe Angielski	Obligatoryjność obowiązkowy	
Sposób realizacji i godziny zajęć wykład: 10, seminarium: 20, ćwiczenia: 10	Liczba punktów ECTS 3	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki medyczne
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak		

Wymagania wstępne i dodatkowe

Podstawowa wiedza z zakresu genetyki i biochemii.

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z najnowszymi osiągnięciami w badaniach ery post-genomicznej i ich znaczenie dla rozwoju nutrigenomiki.
C2	Przekazanie wiedzy dotyczącej narzędzi badawczych używanych w nutrigenomice.
C3	Zaznajomienie studentów z molekularnymi mechanizmami oddziaływania genów i składników odżywczych.
C4	Przekazanie wiedzy dotyczącej niezgodności współczesnych wzorców żywieniowych i współczesnej wiedzy genetycznej
C5	Uświadomienie słuchaczom roli składników odżywczych i genomiki w chorobach człowieka
C6	Zaznajomienie studentów ze znaczeniem metabolizmu mikroelementów w molekularnym mechanizmie powstawania chorób człowieka.
C7	Przekazanie wiedzy dotyczącej składniki odżywczych i ich znaczenia w cyklu życiowym człowieka.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		

W1	Posiada wiedzę na temat diagnostyki genetycznej chorób dieto-zależnych.	DET_KDR_W01
W2	Zna podstawowe problemy nutrigenomiki i umie uzasadnić powiązania pomiędzy dietą a ekspresją genów .	DET_KDR_W02
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	Posiada umiejętność wykonania w praktyce podstawowych metod diagnostyki molekularnej.	DET_KDR_U01, DET_KDR_U02, DET_KDR_U03, DET_KDR_U05
U2	Umie wykorzystać i zinterpretować wyniki badań laboratoryjnych w biochemicznej diagnostyce chorób żywieniowo-zależnych.	DET_KDR_U01, DET_KDR_U02, DET_KDR_U03, DET_KDR_U04, DET_KDR_U05
U3	Umie wykorzystywać medyczne bazy danych (Lab Tests Online, Medline, Cochrane Library, itp.). Umie krytycznie analizować dane	DET_KDR_U01, DET_KDR_U02, DET_KDR_U03, DET_KDR_U04, DET_KDR_U05, DET_KDR_U06, DET_KDR_U07
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:		
K1	Rozumie potrzebę doskonalenia swej wiedzy i konieczność ciągłej edukacji z dziedziny dietetyki, umie również inspirować innych do korzystania z bieżących zdobyczy naukowych.	DET_KDR_K01, DET_KDR_K02, DET_KDR_K03, DET_KDR_K04, DET_KDR_K05

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Najnowsze osiągnięcia w badaniach ery post-genomicznej i ich znaczenie dla rozwoju nutrigenomiki. Narzędzia badawcze nutrigenomiki. Molekularne mechanizmy oddziaływania genów i składników pokarmowych. Niezgodność współczesnych wzorców żywieniowych i współczesnej wiedzy genetycznej. Bloki metaboliczne. Znaczenie mikroelementów w molekularnych mechanizmach powstawania chorób. Wpływ składników pokarmowych na regulację genomu na różnych etapach życia człowieka	W1, W2, U1, U2, U3, K1	wykład, ćwiczenia, seminarium
2.	Znaczenie i fizjologia transporterów błonowych dla składników odżywczych. Fizjologicznie aktywne formy witamin i ich znaczenie w metabolizmie komórkowym. Regulacja ekspresji genów przez glukozę. Rola aminokwasów w molekularnej regulacji procesów na poziomie komórkowym. Kwasy tłuszczowe i ich rola w regulacji ekspresji genów. Regulacja ekspresji genów przez witaminy (biotynę, witaminę B6, C i E i ich rola w metabolizmie komórkowym. Procesy metylacji genów. Wpływ diety na niestabilność genomu. Żywność a układ odpornościowy. Metabolizm lipoprotein a zaburzenia gospodarki lipidowej w dyslipidemiach o podłożu genetycznym. Żywność modyfikowana genetycznie - znaczenie dla zdrowia. Nietolerancja laktozy. Nietolerancja glutenu. Molekularne mechanizmy działania używek i dopalaczy. Wpływ mikroflory bakteryjnej przewodu pokarmowego na procesy chorobowe na poziomie molekularnym.	W1, W2, U1, U2, U3, K1	wykład, ćwiczenia, seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Ćwiczenia, Dyskusja, Rozwiązywanie zadań, Wykład

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykład	egzamin pisemny	test
seminarium	egzamin pisemny	test
ćwiczenia	egzamin pisemny	test

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykład	10
seminarium	20
ćwiczenia	10
przygotowanie do ćwiczeń	30
przygotowanie do egzaminu	10
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 80
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 40
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 10

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia
	egzamin pisemny
W1	x
W2	x
U1	x
U2	x
U3	x
K1	x



Nazwa przedmiotu Immunologia w dietetyce		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna		Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 1
Języki wykładowe Polski		Obligatoryjność obowiązkowy
Sposób realizacji i godziny zajęć wykład: 6, seminarium: 24		Liczba punktów ECTS 2
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki medyczne
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak		

Wymagania wstępne i dodatkowe

Obecność na seminariach i wykładach jest obowiązkowa.

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem nauczania jest przekazanie studentom wiedzy o podstawowych zagadnieniach immunologicznych, mechanizmach odpowiedzi immunologicznych oraz przyswojenie teoretycznych oraz praktycznych umiejętności z dziedziny immunologii niezbędnych do wykonania zawodu dietetyka. Umiejętności nabyte w trakcie przedmiotu Immunologia dotyczą głównie budowy i funkcji układu odpornościowego, w tym mechanizmów odporności nieswoistej i swoistej oraz podstaw immunologicznych mechanizmów prawidłowego odżywiania w zdrowiu i chorobie.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	w pogłębionym stopniu: mechanizmy i złożone zależności dotyczące żywienia człowieka i jego uwarunkowań biologicznych w zakresie odporności oraz metody ich oceny	DET_KDR_W01
W2	w pogłębionym stopniu: rolę żywienia w utrzymaniu zdrowia i prawidłowego funkcjonowania układu odpornościowego na każdym etapie życia, a także w leczeniu, dietetycznym wspomaganie leczenia i profilaktyce chorób o podłożu zapalnym, związanych z nieprawidłowym sposobem żywienia, w tym powiązaniu z najnowszymi wynikami badań naukowych	DET_KDR_W03
Umiejętności - Student potrafi:		

U1	analizować i wyjaśniać złożone mechanizmy wpływu żywienia na prawidłowy rozwój i funkcje układu immunologicznego, a także prawidłowego żywienia stosownie do wieku w profilaktyce dietozależnych chorób o podłożu zapalnym	DET_KDR_U05
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:		
K1	krytycznej oceny swojej wiedzy oraz dostępnych informacji zarówno o charakterze naukowym jak i ogólnym w zakresie wiedzy o układzie odpornościowym, oraz poszukiwania rozwiązań problemów w odpowiednich źródłach i z wykorzystaniem opinii ekspertów	DET_KDR_K02

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Odporność wrodzona i nabyta. Antygen, hapten, budowa i funkcja immunoglobulin. Nadrodzina immunoglobulin. Przeciwciała monoklonalne. Dopełniacz. Surowice odpornościowe, gammaglobulina ludzka	W1, U1, K1	seminarium
2.	Organizacja i funkcja układu immunologicznego. Układ MHC, prezentacja antygeny przez komórki APC.	W1	wykład
3.	Subpopulacje limfocytów B i T. Mechanizm odpowiedzi humoralnej. Reakcje alergiczne związane z odpowiedzią humoralną-typ I, II, III. Alergie pokarmowe.	W1, W2, U1, K1	seminarium
4.	Mechanizm odpowiedzi typu komórkowego z udziałem limfocytów CD4+ i CD8+ (mechanizm NTP z udziałem limfocytów Th1, mechanizm z udziałem limfocytów cytotoksycznych). Komórki NK, fagocyty	W1, W2, U1, K1	seminarium
5.	Układ odpornościowy związany z błonami śluzowymi (system MALT) i skórą (SALT).	W1, W2, U1, K1	seminarium
6.	Odporność na zakażenia	W1, W2, U1, K1	seminarium
7.	Odżywianie i odporność	W1, W2, U1, K1	seminarium
8.	Immunologiczne podłoże otyłości i zespołu metabolicznego	W1, W2, U1, K1	seminarium
9.	Szczepienia ochronne i adjuwanty	W1, W2, U1, K1	seminarium
10.	Reakcje antygen-przeciwciała in vitro. Wybrane testy immunologiczne i ich zastosowanie (aglutynacja czynna i bierna, test Coombsa, podwójna dyfuzja w żelu, immunoelektroforeza klasyczna, immunoelektroforeza rakiolkowa i krzyżowa, immunodyfuzja radialna, immunofluorescencja bezpośrednia i pośrednia, ELISA pośrednia i kanapkowa, RIA). Wybrane metody badania odporności komórkowej.	W1, W2, U1, K1	seminarium
11.	Tolerancja immunologiczna i autotolerancja. Regulacja odpowiedzi immunologicznej.	W1, W2	wykład
12.	Niedożywienie a odporność	W1, W2	wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Dyskusja, Film dydaktyczny, Metoda problemowa, Seminarium, Wykład, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykład	egzamin pisemny	
seminarium	egzamin pisemny	

Dodatkowy opis

Do zaliczenia seminariów obowiązuje materiał z seminariów i wykładów. Zaliczenie warunkowane jest obecnością na zajęciach wykładowych i seminaryjnych oraz pozytywnym zaliczeniem teoretycznym seminariów. Uzyskanie zaliczenie z seminariów uprawnia do przystąpienia do egzaminu. Egzamin pisemny odbywa się w ustalonym terminie po zakończonym bloku (po uzyskaniu zgody Dziekana Wydziału Lekarskiego) lub w sesji zimowej. Obowiązuje całość materiału wykładowego i seminaryjnego. Pisemna forma egzaminu obejmie 3 pytania problemowe, czas trwania egzaminu 30 min. Dla pozytywnego zaliczenia egzaminu konieczne jest uzyskanie co najmniej 55% poprawnych odpowiedzi ocenianych niezależnymi trzema ocenami za każdą odpowiedź na pytanie. Średnia jest oceną ostateczną. Drugi termin egzaminu ma formę 40 pytań testu wielokrotnego wyboru. Dla zaliczenia wymagane jest uzyskanie 55% poprawnych odpowiedzi testu.

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykład	6
seminarium	24
konsultacje z prowadzącym zajęcia	4
uczestnictwo w egzaminie	2
przeprowadzenie badań literaturowych	10
analiza materiału badawczego	4
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 50
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 4

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia
	egzamin pisemny
W1	x
W2	x
U1	x
K1	x



Nazwa przedmiotu Socjologia żywienia		
Klasyfikacja ISCED 0314 Socjologia i kulturoznawstwo	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 1
Języki wykładowe Polski	Obligatoryjność obowiązkowy	
Sposób realizacji i godziny zajęć e-learning: 15, ćwiczenia: 15	Liczba punktów ECTS 2	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki o zdrowiu
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak		

Wymagania wstępne i dodatkowe

Zaliczony kurs z Socjologii medycyny na I stopniu

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kursu jest przekazanie pogłębionej wiedzy na temat społecznych i kulturowych uwarunkowań żywienia, społecznych uwarunkowań wzorów konsumpcji, determinantów jakości życia w otyłości/chorobach dietozależnych oraz relacji dietetyk-pacjent.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	kulturowe uwarunkowania konsumpcji, społeczne zróżnicowanie wzorów konsumpcji, socjo-ekonomiczne determinanty zwyczajów żywieniowych oraz alternatywne wzory konsumpcji i style życia charakterystyczne dla współczesnej Polski.	DET_KDR_W01
W2	społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia oraz założenia i programy promocji zdrowia w Polsce.	DET_KDR_W01
W3	pojęcie jakości życia uwarunkowanej stanem zdrowia/otyłością i konsekwencje zjawiska stygmatyzacji osób z otyłością.	DET_KDR_W01
W4	problematykę barier w komunikacji między pacjentem/klientem a dietetykiem oraz interakcji społecznych zachodzących na gruncie instytucji medycznych i społecznych w zakresie dietetyki.	DET_KDR_W07

W5	rolę mediów w upowszechnianiu informacji i kształtowaniu przekonań na temat żywienia oraz wagę kompetencji informacyjnych w dziedzinie żywienia.	DET_KDR_W01, DET_KDR_W07
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	określić miejsce dietetyka w kształtowaniu pożądanych nawyków żywieniowych w rodzinie i społeczeństwie.	DET_KDR_U01
U2	analizować dyskursy związane z praktykami żywieniowymi.	DET_KDR_U01, DET_KDR_U02, DET_KDR_U11
U3	przygotować pisemne opracowanie w oparciu o źródła naukowe i własne obserwacje na tematy związane z dietetyką.	DET_KDR_U01, DET_KDR_U02, DET_KDR_U11
U4	przygotować i przedstawić wystąpienie ustne na tematy związane z dietetyką.	DET_KDR_U02, DET_KDR_U11
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:		
K1	doskonalenia swej wiedzy, podejmowania stałego dokształcania się z dziedziny dietetyki oraz umie inspirować innych do korzystania z bieżących zdobyczy naukowych.	DET_KDR_K02
K2	rozpoznawania własnych ograniczeń i sytuacji, w których winien się zwrócić się do innych specjalistów.	DET_KDR_K02, DET_KDR_K03
K3	rozwiązywania złożonych problemów związanych z pracą dietetyka (międzyludzkie, organizacyjne, ekonomiczne).	DET_KDR_K02, DET_KDR_K03
K4	samodzielnego oceniania sytuacji i wydarzeń związanych z pracą dietetyka oraz wyrażania własnej opinii.	DET_KDR_K02

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Żywność i konsumpcja jako przedmiot socjologii żywienia: zastosowanie wiedzy socjologicznej w pracy dietetyka.	W1, U1, K3	ćwiczenia, e-learning
2.	Społeczno-ekonomiczne uwarunkowania konsumpcji/wzorów żywienia. Społeczne zróżnicowanie wzorów konsumpcji: wpływ nierówności społecznych na stan zdrowia i wzory konsumpcji (płeć, wiek, status społeczno-ekonomiczny, miejsce zamieszkania).	W1, W2, U2, U3, U4, K1, K3, K4	ćwiczenia, e-learning
3.	Kulturowy i społeczny kontekst zachowań związanych z żywnością. Współczesne wzory konsumpcji. Symboliczne i rytualne znaczenie jedzenia w różnych sytuacjach społecznych. Rola religii w kształtowaniu wzorów żywienia. Rytuły związane z jedzeniem jako wzory interakcji społecznych.	W1, W2, U2, U3, U4, K1, K2	ćwiczenia, e-learning
4.	Socjalizacja a kształtowanie się wzorów żywienia. Podział ról w rodzinie a przygotowywanie jedzenia. Funkcje jedzenia w relacjach społecznych, jedzenie jako element więzi społecznych.	W2, W3, W5, U1, U2, U3, K1, K2, K3	ćwiczenia, e-learning
5.	Prozdrowotny styl życia a konsumpcja. Mody, diety, przynależność.	W1, W2, W3, W5, U1, U2, U3, U4, K3	ćwiczenia, e-learning
6.	Postawy społeczne wobec osób z zaburzeniami odżywiania oraz chorobami dietozależnymi.	W1, W3, W5, U1, U2, U3, K1, K2, K3, K4	e-learning

7.	Jakość życia w chorobach dietozależnych. Choroby związane z żywieniem a jakość życia osób chorych. Zastosowanie koncepcji jakości życia w pracy dietetyka.	W3, U3, K3, K4	e-learning
8.	Interakcje społeczne w relacji dietetyk-chory. Rola dietetyka w instytucji medycznej - współpraca z innymi członkami zespołu terapeutycznego.	W4, U1, U3, K1, K2, K4	e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Burza mózgów, Ćwiczenia, Dyskusja, E-learning, Film dydaktyczny, Gra dydaktyczna, Metoda projektów, Metoda przypadków, Praca w grupie, Symulacja, Wykład

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
e-learning	praca pisemna, projekt, samoocena, test, test wielokrotnego wyboru, ocena koleżeńska	Każdy wykład składa się z części teoretycznej (prezentacji, materiałów dodatkowych) oraz zadań dla studentów. Celem tych zadań jest sprawdzanie wiedzy i poszerzenie rozumienia treści przekazywanych w ramach wykładu a także pobudzenie krytycznej refleksji nad omawianymi problemami i zachęcenie do dyskusji. Wykonanie zadań w ramach wszystkich wykładów jest obowiązkowe i punktowane. W ramach zadań studenci/studentki będą poproszeni/e o odpowiedzenie na pytania otwarte lub testowe, przygotowanie krótkiej odpowiedzi pisemnej lub udział w forum. Dokładne polecenia zostaną umieszczone po danej partii materiału i będą zawierały wyjaśnienie oczekiwanego sposobu wykonania zadania i jego punktację. Za poprawne wykonanie zadań otwartych w ramach każdego wykładu będzie można uzyskać max. 5 punktów. Punkty uzyskane za wykonanie zadań będą stanowić składową (obok punktów otrzymanych w ramach ćwiczeń kontaktowych) oceny końcowej z kursu.
ćwiczenia	obserwacja pracy studenta, odpowiedź ustna, praca pisemna, projekt, samoocena	Ćwiczenia realizowane są w formie zajęć kontaktowych w wymiarze 15 godzin. Warunkiem zaliczenia ćwiczeń jest przygotowanie w parach projektu zgodnie z wymaganiami. Projekt punktowany jest na skali 0-30. Punktowane elementy projektu: 0-10 wprowadzenie do problemu z odniesieniami do teorii prezentowanych w ramach kursu 0-10 wykorzystanie teorii do interpretacji przedstawionego zjawiska 0- 6 jakość zebranego materiału 0-3 samoocena studenta 0-1 spełnienie wymagań formalnych Dodatkowo punktowana jest aktywność na zajęciach 0-10.

Dodatkowy opis

Maksymalnie w ramach wykładu i ćwiczeń będzie można uzyskać 80 punktów. W celu zaliczenia kursu w pierwszym terminie trzeba uzyskać przynajmniej 60% maksymalnej liczby punktów. W przypadku nieotrzymania wystarczającej minimalnej liczby punktów umożliwiających zaliczenie, student/ka przystępuje do zaliczenia w II terminie obejmującym pisemny sprawdzian wiedzy z zakresu wykładu i ćwiczeń (8 pytań z wykładu i 8 z ćwiczeń punktowanych na skali 0-5). Skala ocen końcowych: 70 - 80 punktów - bardzo dobry 64,5 - 69,5 punktów - dobry + 59 - 64 punktów - dobry 53,5 -58,5 punktów - dostateczny + 48 - 53 punktów - dostateczny

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
-------------------------------	--

e-learning	15
ćwiczenia	15
przygotowanie do zajęć	30
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 15

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia							
	praca pisemna	projekt	samoocena	test	test wielokrotnego wyboru	ocena koleżeńska	obserwacja pracy studenta	odpowiedź ustna
W1	x		x	x		x		
W2	x	x		x				
W3	x			x	x	x		
W4	x					x		
W5	x			x			x	x
U1	x			x	x		x	
U2	x	x						
U3	x		x			x		
U4		x	x					x
K1	x	x	x	x	x			
K2		x	x					
K3	x	x				x	x	
K4	x						x	x



Nazwa przedmiotu Ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe i polityka żywienia		
Klasyfikacja ISCED 0421 Prawo	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 1
Języki wykładowe Polski	Obligatoryjność obowiązkowy	
Sposób realizacji i godziny zajęć wykład: 20, seminarium: 10	Liczba punktów ECTS 2	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki o zdrowiu

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zaznajomienie słuchaczy z regulacjami prawnymi, krajowymi i unijnymi, dotyczącymi obrotu żywnością.
C2	Przekazanie słuchaczom informacji na temat zasad zgodnego z prawem i dobrymi praktykami postępowania z żywnością.
C3	Przedstawienie słuchaczom podobieństw i różnic w zakresie regulacji prawnych dotyczących żywności, produktów leczniczych i suplementów diety.
C4	Zaznajomienie słuchaczy z zasadami odpowiedzialności w prawie żywnościowym.
C5	Przedstawienie słuchaczom regulacji prawnych dotyczących szczególnych kategorii żywności.
C6	Przekazanie słuchaczom informacji na temat zasad prawnych znakowania i reklamy żywności.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	Znajomość wymagań prawnych w dziedzinie zdrowia publicznego, jakości i higieny żywności.	DET_KDR_W09, DET_KDR_W10
W2	Znajomość procedur prawnych wewnętrznej i zewnętrznej kontroli żywności.	DET_KDR_W09, DET_KDR_W10
W3	Znajomość zasad prawnych obrotu poszczególnymi kategoriami żywności.	DET_KDR_W09, DET_KDR_W10
W4	Znajomość przestępstw odpowiedzialności administracyjnej, cywilnej i karnej w prawie żywnościowym.	DET_KDR_W09, DET_KDR_W10

Umiejętności - Student potrafi:		
U1	Umiejętność odnalezienia i zinterpretowania regulacji prawnych w dziedzinie prawa żywnościowego.	DET_KDR_U06, DET_KDR_U11
U2	Umiejętność analizy różnych stanów faktycznych dotyczących sposobu postępowania z żywnością pod kątem ich zgodności z prawem.	DET_KDR_U06
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:		
K1	Świadomość znaczenia kwestii prawnych dla bezpieczeństwa żywności.	DET_KDR_K04

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Ogólne zasady i podstawowe pojęcia prawa żywnościowego.	W1	wykład
2.	Wymagania prawne dotyczące jakości żywności.	W1, U1, K1	wykład
3.	Uwarunkowania prawne higieny żywności w ramach jej produkcji i obrotu.	W1, W3, U1, U2, K1	seminarium
4.	Znakowanie żywności.	W3, U1	wykład
5.	Regulacje prawne specjalnych kategorii żywności (środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, produkty ekologiczne, żywność modyfikowana genetycznie).	W3, U1	wykład
6.	Urzędowa kontrola żywności.	W2, U2	seminarium
7.	Dobra praktyka higieniczna (GHP), dobra praktyka produkcyjna (GMP) i system HACCP.	W2, K1	seminarium
8.	Reklama żywności.	W3, U2, K1	seminarium
9.	Regulacje prawne produktów z pogranicza (suplementy diety).	W3, U1	seminarium
10.	Odpowiedzialność cywilna w ustawodawstwie żywnościowym.	W4, U2	wykład
11.	Odpowiedzialność administracyjna i karna w ustawodawstwie żywnościowym.	W4, U2	wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza tekstów, Dyskusja, E-learning, Metoda przypadków, Wykład, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykład	egzamin pisemny	Egzamin pisemny, opisowy (pięć pytań opisowych). Każde pytanie punktowane w skali 0-4 pkt., łącznie do uzyskania 20 pkt., zaliczenie od 11 pkt.
seminarium		Warunkiem zaliczenia seminarium jest odpowiednia frekwencja.

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykład	20
seminarium	10
przeprowadzenie badań literaturowych	15
przygotowanie do egzaminu	10
konsultacje z prowadzącym zajęcia	4
uczestnictwo w egzaminie	1
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia
	egzamin pisemny
W1	x
W2	x
W3	x
W4	x
U1	x
U2	x
K1	x



Nazwa przedmiotu Biochemia żywienia		
Klasyfikacja ISCED 0512 Biochemia	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 1
Języki wykładowe Polski	Obligatoryjność obowiązkowy	
Sposób realizacji i godziny zajęć seminarium: 20	Liczba punktów ECTS 1	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki o zdrowiu

Wymagania wstępne i dodatkowe

Zaliczony przedmiot: Biochemia ogólna i żywności na pierwszym stopniu kształcenia

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Rozwijanie i kształtowanie umiejętności analizowania i przewidywania zmian metabolicznych zachodzących w organizmie pod wpływem różnych czynników (w tym składników diety).
C2	Uświadomienie konieczności stałego poszerzania wiedzy dotyczącej biochemicznego podłoża procesów zachodzących w organizmie.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	zna różnice metaboliczne pomiędzy poszczególnymi tkankami i narządami (wątroba, mięśnie szkieletowe i mięsień sercowy, tkanka tłuszczowa, tkanka nerwowa)	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W03, DET_KDR_W08
W2	zna zmiany metaboliczne w wybranych stanach chorobowych (cukrzyca, otyłość, choroba alkoholowa, nowotwory)	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W03, DET_KDR_W04, DET_KDR_W08
W3	zna wpływ wybranych rodzajów diet na metabolizm oraz ich możliwe efekty niepożądane	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W03, DET_KDR_W06, DET_KDR_W08
W4	zna przyczyny niedoborów niezbędnych składników diety (witaminy, mikroelementy) i ich skutki metaboliczne	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W03, DET_KDR_W04, DET_KDR_W08

W5	zna powiązania biochemiczne pomiędzy otyłością, insulinoopornością, miażdżycą i cukrzycą	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W03, DET_KDR_W04, DET_KDR_W08
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	przygotować i przedstawić wybrane zagadnienia biochemiczne w postaci krótkiej prezentacji	DET_KDR_U01, DET_KDR_U02, DET_KDR_U04, DET_KDR_U05, DET_KDR_U08
U2	zanalizować tekst publikacji przeglądowej oraz krótko zaprezentować jej najważniejsze zagadnienia i wnioski	DET_KDR_U01, DET_KDR_U02, DET_KDR_U05, DET_KDR_U08
U3	krytycznie ocenić informacje dotyczące diet dostępne w popularnych mediach	DET_KDR_U01, DET_KDR_U05, DET_KDR_U08
U4	przewidzieć jakie są możliwe skutki metaboliczne nadmiernej podaży pewnych składników diety (np. fruktoza, białka, wybrane witaminy)	DET_KDR_U01, DET_KDR_U02, DET_KDR_U05
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:		
K1	Pracy w grupie	DET_KDR_K01, DET_KDR_K02, DET_KDR_K03
K2	Samokształcenia	DET_KDR_K05

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Wpływ suplementów diety na metabolizm wybranych tkanek	W1, W3, W4, U1, U2, U3, U4, K1, K2	seminarium
2.	Stres oksydacyjny. Składniki diety wspomagające procesy usuwania reaktywnych form tlenu	W2, W3, W5, U1, U2, K1, K2	seminarium
3.	Diety niskowęglowodanowe i ich potencjalny wpływ na zdrowie człowieka. Biochemia zmian metabolizmu indukowanych niskim poziomem glukozy w żywieniu	W1, W3, W4, U1, U2, U3, K1, K2	seminarium
4.	Cholesterol a dieta. Co z tym jajem?	W1, W2, W3, W5, U1, U2, U3, U4, K1, K2	seminarium
5.	Metabolizm mięśni szkieletowych, czyli „bułka z bananem”	W1, W3, W5, U1, U2, U3, U4, K1, K2	seminarium
6.	Dieta zakwaszająca” - przyczyna chorób czy kolejny modny mit?	W2, W3, U1, U2, U3, U4, K1, K2	seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza tekstów, Burza mózgów, Dyskusja, Praca w grupie, Seminarium

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	obserwacja pracy studenta, test wielokrotnego wyboru	uzyskanie łącznie minimum 60% punktów z całego kursu

Dodatkowy opis

Oceniana (punkty) jest prezentacja przygotowana przez studenta, analiza tekstu i wiedza podstawowa

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
seminarium	20
przygotowanie do zajęć	6
przygotowanie do kolokwium	4
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 30
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 20

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia	
	obserwacja pracy studenta	test wielokrotnego wyboru
W1		x
W2		x
W3		x
W4		x
W5		x
U1	x	
U2	x	
U3	x	
U4		x
K1	x	
K2	x	



Nazwa przedmiotu Podstawy żywienia zbiorowego		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 1, Semestr 2
Języki wykładowe Polski	Obligatoryjność fakultatywny	
Sposób realizacji i godziny zajęć wykład: 10, seminarium: 20	Liczba punktów ECTS 2	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki o zdrowiu
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak		

Wymagania wstępne i dodatkowe

Wymagana obecność na wykładach i ćwiczeniach. Powyżej 70% stanowi zaliczenie obecności na zajęciach.

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zaznajomienie praktyczne z zasadami i organizacją żywienia zbiorowego, obowiązującymi przepisami prawnymi, tak aby absolwent miał możliwość podjęcia pracy w sektorze usług żywieniowych dla osób zdrowych w różnym wieku.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	problemy związane z przemianami społecznymi i gospodarczymi zachodzącymi we współczesnym świecie a dotyczącymi zapewnienia dobrej jakości i wystarczającej ilości żywności	DET_KDR_W04
W2	jaką pełni rolę w środowisku osób zdrowych oraz jak może poszerzyć swoje możliwości zatrudnienia	DET_KDR_W09, DET_KDR_W10
W3	akty prawne dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej podejmującej tematykę żywieniową	DET_KDR_W11
Umiejętności - Student potrafi:		

U1	zastosować pozyskaną wiedzę teoretyczną do analizy i zrozumienia a potem podjęcia odpowiednich działań zapewniających zbilansowaną dietę - pacjentów czy osób zdrowych w zależności od grupy docelowej	DET_KDR_U02
U2	posługiwać się posiadaną wiedzą oraz przepisami prawa do rozwiązywania problemów w pracy dietetyka i planowania swojej przyszłości	DET_KDR_U06
U3	posługiwać się właściwymi źródłami wiedzy i jednocześnie je prezentować stosując odpowiednie środki przekazu	DET_KDR_U11
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:		
K1	do odgrywania aktywnej roli w różnych sferach życia społecznego, szczególnie jako aktywny doradca w zakresie planowania i propagowania zestawów żywnościowych do prawidłowego żywienia różnych grup społecznych	DET_KDR_K01
K2	do odpowiedzialnego pełnienia roli dietetyka wykonującego różne formy tego zawodu w różnych społecznościach	DET_KDR_K04
K3	jest gotów być uczestnikiem oraz planującym nie tylko projekty naukowe, ale i społeczne, które uwzględniają aspekty prawidłowego żywienia	DET_KDR_K05

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Organizacja i ekonomika żywienia zbiorowego z zachowaniem warunków bezpieczeństwa i zasad zdrowego odżywiania ludności nie wymagającej opieki lekarskiej..	W1, U1	wykład, seminarium
2.	Organizacja żywienia i nadzór sanitarny w zakładach żywienia zbiorowego.	W2, W3, U1, U2	wykład, seminarium
3.	System HACCP. Wymagania zdrowotne dotyczące personelu zakładów zbiorowego żywienia	K2, K3	wykład, seminarium
4.	Organizacja działalności gastronomicznej.	K1, K2	wykład, seminarium
5.	Przemiany strukturalne i zmiana celów w żywności zbiorowym w Polsce i na świecie	U3	wykład, seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Ćwiczenia, Dyskusja, Metoda przypadków, Praca w grupie, Wykład

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykład	test, zaliczenie pisemne	
seminarium	obserwacja pracy studenta, test, zaliczenie pisemne	

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
-------------------------------	--

wykład	10
seminarium	20
przygotowanie do zajęć	20
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 50
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia		
	test	zaliczenie pisemne	obserwacja pracy studenta
W1	x	x	
W2	x	x	
W3	x	x	
U1	x	x	
U2	x	x	
U3	x	x	
K1			x
K2			x
K3			x



Nazwa przedmiotu Zasady i organizacja żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 1, Semestr 2
Języki wykładowe Polski	Obligatoryjność fakultatywny	
Sposób realizacji i godziny zajęć wykład: 10, seminarium: 20	Liczba punktów ECTS 2	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki o zdrowiu
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak		

Wymagania wstępne i dodatkowe

Student posiada wiedzę oraz umiejętności praktyczne z zakresu: zasad racjonalnego żywienia człowieka w każdym wieku, grup produktów spożywczych, norm żywienia, diet leczniczych oraz posługiwania się żywieniowym programem komputerowym.

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z zasadami organizacji żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach oraz nabycie praktycznych umiejętności planowania jadłospisów dla różnych grup ludności żywionych w zakładach żywienia typu zamkniętego.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	zasady organizacji żywienia pacjentów w szpitalach.	DET_KDR_W01, DET_KDR_W03, DET_KDR_W07
W2	metody oceny oraz monitorowania stanu odżywienia chorych przyjmowanych do leczenia szpitalnego, potrafi rozpoznać symptomy niedożywienia szpitalnego oraz rozumie rolę dietetyka w leczeniu i zapobieganiu niedożywienia	DET_KDR_W01, DET_KDR_W03, DET_KDR_W06, DET_KDR_W10

W3	rolę i znaczenie systemu HACCAP w żywieniu zbiorowym w szpitalach. Zna zasady i organizację żywienia poza i dojelitowego chorych szpitalnych	DET_KDR_W01, DET_KDR_W03, DET_KDR_W06, DET_KDR_W07
W4	zasady układania jadłospisów 7, 10 i 14 dniowych dla przedstawicieli różnych grup wiekowych w placówkach żywienia zbiorowego	DET_KDR_W01, DET_KDR_W03
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	zaplanować i ocenić jadłospisy 7, 10 i 14 dniowe dla respondentów przebywających w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego (żłobek, przedszkole, internat, sanatorium, szpital, dom opieki społecznej)	DET_KDR_U01, DET_KDR_U02
U2	wykorzystać założenia systemu HACCAP w organizacji pomieszczeń i funkcjonowania zakładu żywienia zbiorowego	DET_KDR_U06, DET_KDR_U07
U3	współpracować w zespole leczenia żywieniowego znając zasady organizacji żywienia poza i dojelitowego	DET_KDR_U03, DET_KDR_U05
U4	rozpoznać rodzaje preparatów wykorzystywanych w planowaniu diet leczniczych oraz prowadzić i uzupełnić dokumentację leczenia żywieniowego chorych	DET_KDR_U01, DET_KDR_U03, DET_KDR_U05, DET_KDR_U07
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:		
K1	samokształcenia z dziedziny żywienia szpitalnego	DET_KDR_K02, DET_KDR_K05
K2	współpracy i konsultacji ze specjalistami z innych dziedzin nauki	DET_KDR_K01, DET_KDR_K03

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Żywnienie zbiorowe - podstawowe pojęcia. Organizacja i zasady żywienia w szpitalach: kuchnia szpitalna a catering - wady i zalety. Godziny wydawania posiłków, posiłki dodatkowe.	W1, U3, K1, K2	wykład
2.	Ocena i monitorowanie stanu odżywienia chorych przyjmowanych do leczenia szpitalnego. Niedożywienie szpitalne. Rola dietetyka w rozpoznawaniu niedożywienia oraz zapobieganiu i leczeniu niedożywienia szpitalnego.	W2, U1, U3, K1, K2	wykład
3.	Zespół leczenia żywieniowego - rola dietetyka. Zasady i organizacja żywienia poza i dojelitowego.	W3, U2, U3, K1, K2	wykład
4.	Zasady układania jadłospisów 7, 10 i 14 dniowych dla przedstawicieli różnych grup wiekowych - zastosowanie norm oraz modelowych racji pokarmowych w żywieniu zbiorowym.	W4, U1, K1	seminarium
5.	Pomieszczenia zakładu żywienia zbiorowego typu zamkniętego - zajęcia w centralnej kuchni szpitalnej. Pomieszczenia pracowni żywienia pozajelitowego.	W3, U2, U3, U4, K1, K2	seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Dyskusja, Pracownia komputerowa, Seminarium, Wirtualny pacjent, Wycieczka, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
--------------	------------------	-------------------------------

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykład	zaliczenie	Warunkiem zaliczenia jest 65% udział w wykładach
seminarium	sprawozdanie z wykonania zadania	Opracowanie jadłospisu dekadowego dla wybranej grupy osób.

Dodatkowy opis

Zaliczenie końcowe ma formę pisemnej pracy zaliczeniowej - obejmującej opracowanie jadłospisu dekadowego dla określonej grupy osób realizujących żywienie w ramach zakładu żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykład	10
seminarium	20
przygotowanie do zajęć	10
zbieranie informacji do zadanej pracy	5
przygotowanie projektu	10
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 55
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia	
	zaliczenie	sprawozdanie z wykonania zadania
W1		x
W2		x
W3		x
W4		x
U1		x
U2		x
U3	x	x
U4	x	x
K1		x
K2		x



Nazwa przedmiotu Wpływ pożywienia na wyniki badań laboratoryjnych		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 1, Semestr 2
Języki wykładowe Polski	Obligatoryjność fakultatywny	
Sposób realizacji i godziny zajęć wykład: 10, seminarium: 10, ćwiczenia: 10	Liczba punktów ECTS 2	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki medyczne

Wymagania wstępne i dodatkowe

Podstawy chemii, biochemii i fizjologii. Umiejętności - posługiwanie się podstawowymi wielkościami chemicznymi - masa, stężenie itp.

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie podstawowej wiedzy z zakresu diagnostyki laboratoryjnej.
C2	Zapoznanie studentów z wielokierunkowym wpływem pożywienia na wyniki badań laboratoryjnych z uwzględnieniem różnorodnych pośrednich i bezpośrednich mechanizmów tego wpływu i jego znaczenia klinicznego.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej.	DET_KDR_W02, DET_KDR_W06
W2	mechanizmy wpływu pożywienia na wyniki badań laboratoryjnych.	DET_KDR_W02
W3	związki pomiędzy żywieniem a wskaźnikami stanu zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju choroby i występowaniem chorób.	DET_KDR_W01, DET_KDR_W06
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	zinterpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych i wykorzystać je w planowaniu i monitorowaniu postępowania żywieniowego.	DET_KDR_U01

U2	dokonać wyboru oraz zastosować właściwe metody i narzędzia pozwalające na rozpoznanie stanu pacjenta i jego potrzeb żywieniowych oraz zaproponować sposób postępowania żywieniowego optymalny w danej sytuacji.	DET_KDR_U02
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:		
K1	doskonalenia swej wiedzy i konieczności ciągłej edukacji i współpracy z przedstawicielami innych zawodów medycznych w zakresie leczenia dietetycznego, edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych.	DET_KDR_K02
K2	przestrzegania praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	DET_KDR_K04

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Badania laboratoryjne - znaczenie kliniczne i metodyka.	W1, U1, K1	wykład
2.	Mechanizmy wpływu pokarmu na wyniki badań laboratoryjnych.	W2, U1, K1	wykład
3.	Wpływ niedożywienia na wyniki badań laboratoryjnych.	W2, U1, K2	wykład
4.	Wpływ niedoboru i nadmiaru witamin i mikroelementów na wyniki badań laboratoryjnych.	W1, W2, U1, K1	wykład
5.	Suplementy diety a badania laboratoryjne.	W1, W2, U1, K1	wykład
6.	Wpływ składników pokarmowych na wyniki badania ogólnego moczu.	W1, U1, K1	seminarium
7.	Próby czynnościowe z wykorzystaniem składników pokarmowych.	W1, U1, K1	seminarium
8.	Rola diety w przygotowaniu pacjenta do określonych badań laboratoryjnych.	W1, W3, U1, K1	seminarium
9.	Wpływ pokarmu na procesy metaboliczne oceniane przy pomocy badań laboratoryjnych.	W1, W2, W3, U1, K1	seminarium
10.	Interferencje składników pokarmowych z metodami badań laboratoryjnych.	W1, W2, U1, K2	seminarium
11.	Analiza wyników badań analitycznych i morfologii krwi pod kątem wpływu składników pokarmowych.	W1, U1, K2	ćwiczenia
12.	Analiza wyników badań biochemicznych pod kątem wpływu składników pokarmowych.	W1, U1, K1	ćwiczenia
13.	Zmiany w badaniach laboratoryjnych zależne od otyłości - analiza przypadków.	W1, W2, U1, U2, K1	ćwiczenia
14.	Badania laboratoryjne w monitorowaniu leczenia dietą - analiza przypadków.	W1, U1, U2, K1	ćwiczenia
15.	Zmiany w badaniach laboratoryjnych zależne od diety wegetariańskiej i wegańskiej - analiza przypadków.	W2, U1, U2, K1	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Ćwiczenia, Dyskusja, Metoda problemowa, Metoda przypadków, Praca w grupie, Seminarium, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykład	test wielokrotnego wyboru	Test zaliczeniowy składający się z 40 pytań. Do każdego pytania przygotowywane są 4 odpowiedzi – tylko jedna odpowiedź jest prawidłowa. Próg zaliczenia wynosi 60%.
seminarium	test wielokrotnego wyboru	Test zaliczeniowy składający się z 40 pytań. Do każdego pytania przygotowywane są 4 odpowiedzi – tylko jedna odpowiedź jest prawidłowa. Próg zaliczenia wynosi 60%.
ćwiczenia	obserwacja pracy studenta, test wielokrotnego wyboru	Aktywny udział studenta w zajęciach. Treści teoretyczne włączone są do zaliczenia testowego.

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykład	10
seminarium	10
ćwiczenia	10
przygotowanie do zajęć	10
przygotowanie do egzaminu	20
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 10

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia	
	test wielokrotnego wyboru	obserwacja pracy studenta
W1	x	x
W2	x	x
W3	x	x
U1	x	x
U2	x	x
K1	x	x
K2	x	x



Nazwa przedmiotu Produkcja potraw		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna		Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 1, Semestr 2
Języki wykładowe Polski		Obligatoryjność fakultatywny
Sposób realizacji i godziny zajęć seminarium: 10, ćwiczenia: 20		Liczba punktów ECTS 2
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki o zdrowiu
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak		

Wymagania wstępne i dodatkowe

Ukończony kurs z Technologii żywności i potraw.

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem jest zapoznanie z zagadnieniem produkcji potraw z różnych grup produktów spożywczych, rozwój umiejętności oceny jakości handlowej produktów zarówno pod względem technicznym, organoleptycznym jak i odżywczym.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	Metody otrzymywania piwa, określania jego gatunków i oceny jego jakości, zna podstawowe grupy chemicznych substancji czynnych stosowanych jako „dopalacze”, potrafi ocenić zagrożenia i konsekwencje stosowania tego typu związków. Zastosowanie mąki i przetworów zbożowych, warzyw i owoców, jaj, ryb, wędlin, podrobów, kiełbas, czekolady, przetworów (w tym soków owocowo-warzywnych) oraz produktów pszczelich.	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02
W2	Podstawowe formy i zasady obsługi konsumenta	DET_KDR_W07
Umiejętności - Student potrafi:		

U1	Ocenić jakość produktów handlowych zarówno ze względów technicznych, organoleptycznych jak i odżywczych. Posiada umiejętności przeprowadzania prób i czynności laboratoryjnych pozwalających sprawdzenie wiarygodności danych dotyczących składu produktów na opakowaniach.	DET_KDR_U02
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:		
K1	Pracy w grupie, samodzielnego rozwiązywania zagadnień problemowych oraz krytycznego myślenia.	DET_KDR_K02

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Zapoznanie studenta z technikami produkcji potraw opartych o 12 grup produktów spożywczych.	W1	seminarium
2.	Zapoznanie studentów z obowiązującymi zasadami obsługi klienta.	W2	seminarium
3.	Z użyciem technik laboratoryjnych oraz metod oceny organoleptycznej studenci analizują właściwości chemiczne, fizyczne i organoleptyczne wybranych produktów należących do 12 grup produktów spożywczych. Wykonywanie testu na daltonizm smakowy.	U1	ćwiczenia
4.	Doskonalenie umiejętności pracy w grupie oraz rozwój zdolności samodzielnego rozwiązywania zagadnień problemowych.	K1	ćwiczenia, seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia laboratoryjne, Dyskusja, Film dydaktyczny, Pokaz, Seminarium, Wycieczka, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	egzamin pisemny	Warunkiem zdania egzaminu jest uzyskanie minimum 65% poprawnych odpowiedzi. Pytania jednokrotnego wyboru, testowe oraz pytania otwarte. Liczba pytań: 50.
ćwiczenia	kolokwia teoretyczne, sprawozdanie z wykonania zadania	Przed rozpoczęciem ćwiczeń studenci zdają kolokwium teoretyczne z danego tematu. Po wykonaniu ćwiczenia przygotowują z niego sprawozdanie.

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
seminarium	10
ćwiczenia	20
przygotowanie do kolokwium	5

przygotowanie do egzaminu	10
sporządzenie sprawozdania	5
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 50
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 20

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia		
	egzamin pisemny	kolokwia teoretyczne	sprawozdanie z wykonania zadania
W1	x		x
W2	x		x
U1		x	x
K1		x	x



Nazwa przedmiotu Nowoczesne technologie w dietetyce		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 1, Semestr 2
Języki wykładowe Polski	Obligatoryjność fakultatywny	
Sposób realizacji i godziny zajęć wykład: 10, seminarium: 20	Liczba punktów ECTS 2	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki o zdrowiu
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak		

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kursu jest zapoznanie studentów z nowoczesnymi technologiami komputerowymi w dietetyce.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	Powiązania techniki informatycznej (IT) z dietetyką.	DET_KDR_W02, DET_KDR_W05, DET_KDR_W07, DET_KDR_W08, DET_KDR_W11
W2	Strony internetowe poświęcone dietetyce.	DET_KDR_W02, DET_KDR_W04, DET_KDR_W10, DET_KDR_W11
W3	Programy komputerowe wspomagające pracę dietetyka.	DET_KDR_W02, DET_KDR_W08, DET_KDR_W10, DET_KDR_W11
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	Krytycznie ocenić informacje naukowe zawarte w komercyjnych stronach internetowych poświęconych dietetyce oraz na portalach niekomercyjnych organizacji międzynarodowych i państwowych.	DET_KDR_U02, DET_KDR_U10, DET_KDR_U11
U2	Posługiwać się programami komputerowymi wspomagającymi pracę dietetyka.	DET_KDR_U02, DET_KDR_U07, DET_KDR_U09
U3	Korzystać z aplikacji mobilnych przeznaczonych dla dietetyków i ich klientów.	DET_KDR_U02, DET_KDR_U09

Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:		
K1	Aktywnego uczestnictwa w mediach społecznościowych poruszających tematykę dietetyczną.	DET_KDR_K01, DET_KDR_K02, DET_KDR_K03
K2	Współpracy z organizacjami naukowymi i zawodowymi wykorzystując media elektroniczne.	DET_KDR_K03, DET_KDR_K04, DET_KDR_K05

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Technika informatyczna (IT) i dietetyka.	W1	wykład
2.	Portale internetowe oraz bazy danych dotyczące dietetyki.	W2, U1	wykład
3.	Media społecznościowe i dietetyka.	U1, K1	wykład
4.	Aplikacje mobilne i dietetyka.	W2, U1, U3, K1	wykład
5.	Narzędzia techniki informatycznych (IT) mające zastosowanie w dietetyce.	W1, U2	seminarium
6.	Zastosowanie aplikacji mobilnych w dietetyce.	U3, K2	seminarium
7.	Programy komputerowe w dietetyce.	U2	seminarium
8.	Media społecznościowe i strony internetowe o dietetyce.	W3, U1, K1, K2	seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Burza mózgów, Ćwiczenia, Ćwiczenia komputerowe, Demonstracja, Dyskusja, E-learning, Film dydaktyczny, Gra dydaktyczna, Metoda projektów, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Rozwiązywanie zadań, Seminarium, Wykład, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykład	obserwacja pracy studenta, test wielokrotnego wyboru	Zaliczenie testu, wynik powyżej 50%
seminarium	projekt, zaliczenie ustne	Realizacja projektu

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykład	10
seminarium	20
przygotowanie projektu	30
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60

Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30
-----------------------------------	----------------------------

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia			
	obserwacja pracy studenta	test wielokrotnego wyboru	projekt	zaliczenie ustne
W1	x	x		
W2	x	x		
W3	x	x		
U1			x	x
U2			x	x
U3			x	x
K1			x	x
K2			x	x

Nazwa przedmiotu Wpływ aktywności fizycznej na zdrowie		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 1, Semestr 2
Języki wykładowe Polski	Obligatoryjność fakultatywny	
Sposób realizacji i godziny zajęć wykład: 30	Liczba punktów ECTS 2	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki o zdrowiu
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak		

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z wpływem systematycznej aktywności fizycznej i jej kluczową rolą dla zachowania dobrego stanu zdrowia i wysokiej sprawności i wydolności fizycznej organizmu człowieka oraz zapobieganiu wielu chorobom układu krążenia, otyłości, cukrzycy, zaburzeniom gospodarki lipidowej, osteoporozie, niektórych nowotworów i depresji.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	pojęcie zdrowia oraz jakości życia i metody jego pomiaru.	DET_KDR_W01
W2	fizjologiczne efekty aktywności fizycznej.	DET_KDR_W01
W3	ogólne wskazania odnośnie aktywności fizycznej	DET_KDR_W01
W4	promocje aktywności fizycznej jako wpływ na stan zdrowia.	DET_KDR_W01
W5	jak i dlaczego należy być/zostać aktywnym fizycznie.	DET_KDR_W01
W6	aspekty zdrowotne treningu wytrzymałościowego oraz siły fizycznej.	DET_KDR_W01
W7	korzystne efekty zdrowotne różnych typów systematycznej aktywności fizycznej i ćwiczeń.	DET_KDR_W01
W8	przeciwwskazania zdrowotne oraz potencjalne zagrożenia niewłaściwej i nadmiernej aktywności fizycznej i ćwiczeń.	DET_KDR_W01

W9	korzystne i niekorzystne efekty wysiłku fizycznego.	DET_KDR_W01
W10	jak infekcje mogą wpływać na wydolność fizyczną organizmu.	DET_KDR_W01
W11	zasady dawkowania ćwiczeń fizycznych.	DET_KDR_W01
W12	znaczenie aktywności fizycznej u dzieci oraz dorastającej młodzieży	DET_KDR_W01
W13	znaczenie aktywności fizycznej u osób dorosłych	DET_KDR_W01
W14	znaczenie aktywności fizycznej u osób w starszym wieku.	DET_KDR_W01
W15	rolę aktywności fizycznej kobiet w ciąży oraz w menopauzie	DET_KDR_W01
W16	znaczenie aktywności fizycznej w prewencji i leczeniu chorób układu krążenia	DET_KDR_W01
W17	znaczenie aktywności fizycznej w prewencji i leczeniu chorób metabolicznych	DET_KDR_W01
W18	znaczenie aktywności fizycznej w prewencji i leczeniu schorzeń układu narządu ruchu	DET_KDR_W01
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	uzasadnić potrzebę aktywności fizycznej w profilaktyce chorób cywilizacyjnych.	DET_KDR_U01
U2	dobrać odpowiednią aktywność fizyczną w okresie rozwojowym dzieci i młodzieży oraz zaproponuje trening zdrowotny w wieku dorosłym u osób zdrowych.	DET_KDR_U01
U3	zidentyfikować podstawowe dysfunkcje narządu ruchu przeciwwskazane w aktywności fizycznej.	DET_KDR_U01
U4	zaproponować aktywność fizyczną w fizjologicznej ciąży i w menopauzie.	DET_KDR_U01
U5	zaproponować żywienie osoby aktywnej fizycznie oraz interwencje żywieniową u osób podejmujących aktywność fizyczną obciążonych chorobami układu krążenia, otyłością, cukrzycą, zaburzeniami lipidowymi, osteoporozą.	DET_KDR_U01, DET_KDR_U05
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:		
K1	do permanentnej promocji aktywności fizycznej.	DET_KDR_K01
K2	wdrażania wśród osób aktywnych fizycznie wiedzy na temat prozdrowotnych zasad żywienia.	DET_KDR_K01, DET_KDR_K04, DET_KDR_K05
K3	pracy w grupie oraz pacjentem w rozwiązywaniu związanych z tym problemów.	DET_KDR_K01

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Zdrowie i jakość życia. Aktywność fizyczna w aspekcie filogenetycznym.	W1, W3	wykład
2.	Fizjologiczne podstawy aktywności fizycznej.	W2, W3, W6, W7, W9	wykład
3.	Profilaktyka chorób przewlekłych spowodowanych sedentarnym stylem.	W12, W13, W14, W16, W17, W18, W2, W3, W7, U1, K1, K2	wykład
4.	Efekty zdrowotne systematycznej aktywności fizycznej dzieci i młodzieży.	W12, W5, W6, W7, W8	wykład
5.	Aktywność fizyczna dorosłych w prewencji wybranych chorób	W13, W14, W16, W17, W18, W2, W3, W4, W5, W6, W7, W8, W9, U1	wykład

6.	Prozdrowotne rodzaje aktywności fizycznej i ćwiczeń.	W5, W6, W7, W9, U1, K1, K3	wykład
7.	Aktywność fizyczna kobiet w ciąży i w menopauzie	W10, W15, W3, W4, W9, U4, K1	wykład
8.	Przeciwwskazania do podjęcia aktywności fizycznej	W10, W2, W3, W8, W9, U3	wykład
9.	Fizjologiczne podstawy treningu zdrowotnego.	W11, W2, W3, W7, U2, K1	wykład
10.	Metodyka treningu zdrowotnego - rys historyczny. Pojęcie treningu zdrowotnego.	W11, W2, W3, W5, W6	wykład
11.	Obowiązujące rekomendacje międzynarodowych komitetów ekspertów dotyczące aktywności fizycznej w prewencji chorób cywilizacyjnych	W11, W16, W17, W18, W2, W7, W9, U1, K1, K2	wykład
12.	Problemy medyczne związane z nadmierną aktywnością fizyczną dzieci i młodzieży lub brakiem.	W10, W11, W12, W2, W3, W4, W5, W6, W7, W8, W9, U2	wykład
13.	Specyficzne problemy medyczne związane z treningiem zdrowotnym osób dorosłych związane i z niewłaściwie dobraną aktywnością. Nagła śmierć, przeciążenia narządu ruchu.	W10, W11, W2, W3, W4, W5, W6, W8, W9	wykład
14.	Czynniki ryzyka zdrowotnego związane z niewłaściwym stylem życia.	W10, W2, W3, W8, W9, U5, K2, K3	wykład
15.	Żywność aktywnych fizycznie oraz interwencja żywieniowa u osób obciążonych chorobami cywilizacyjnymi podejmujących trening zdrowotny.	W16, W17, W2, U5, K1, K2, K3	wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykład	zaliczenie	testowe zaliczenie z oceną

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykład	30
przygotowanie do sprawdzianu	20
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 50
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia
	zaliczenie
W1	x
W2	x
W3	x
W4	x
W5	x
W6	x
W7	x
W8	x
W9	x
W10	x
W11	x
W12	x
W13	x
W14	x
W15	x
W16	x
W17	x
W18	x
U1	x
U2	x
U3	x
U4	x
U5	x
K1	x

K2	x
K3	x



Nazwa przedmiotu Zasady żywienia sportowców i osób aktywnych fizycznie		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 1, Semestr 2
Języki wykładowe Polski	Obligatoryjność fakultatywny	
Sposób realizacji i godziny zajęć wykład: 10, seminarium: 4, ćwiczenia: 6	Liczba punktów ECTS 1	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki o zdrowiu
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak		

Wymagania wstępne i dodatkowe

Znajomość zasad żywienia osób o wysokiej aktywności fizycznej. Wiedza w zakresie podstaw żywienia człowieka. Umiejętność układania diety.

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie z zasadami żywienia sportowców i osób aktywnych fizycznie z uwzględnieniem zapotrzebowania energetycznego w zależności od płci, wieku oraz dyscypliny sportu, intensywności i objętości treningu lub rodzaju i celu aktywności fizycznej
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	Fizjologiczne i biochemiczne podstawy teorii treningu sportowego oraz aktywności fizycznej	DET_KDR_W01, DET_KDR_W03, DET_KDR_W05, DET_KDR_W06, DET_KDR_W07, DET_KDR_W10
W2	zna systemy energetyczne organizmu i rozumie procesy odpowiedzialne za zwiększanie energii, siły i mocy oraz ich rolę w pokrywaniu zapotrzebowania na nią w zależności od uprawianej dyscypliny sportu i rodzaju treningu oraz aktywności fizycznej	DET_KDR_W01, DET_KDR_W03, DET_KDR_W05, DET_KDR_W06, DET_KDR_W07, DET_KDR_W10

W3	udział składników pokarmowych w pokrywaniu zapotrzebowania energetycznego od charakteru wysiłku; wytrzymałościowy, siłowy, szybkościowy oraz w zależności od cyklu treningowego	DET_KDR_W01, DET_KDR_W04, DET_KDR_W06, DET_KDR_W07, DET_KDR_W10
W4	fizjologiczne podłoże zmęczenia i przetrenowania oraz rolę żywienia w jego zapobieganiu i postępowaniu terapeutycznym	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W04, DET_KDR_W07, DET_KDR_W10
W5	fizjologiczne zmiany we krwi i w odporności organizmu pod wpływem wysiłków fizycznych oraz znaczenie zbilansowanego odżywiania w profilaktyce zaburzeń w tym zakresie	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W03, DET_KDR_W05, DET_KDR_W06, DET_KDR_W10
W6	znaczenie indeksu oraz ładunku glikemicznego pokarmów w odbudowie zasobów energetycznych u sportowców oraz osób aktywnych fizycznie	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W05, DET_KDR_W06, DET_KDR_W07
W7	pojęcie „ładowania” węglowodanów i strategię żywienia w okresie treningów, przygotowania do zawodów i podczas ich trwania oraz postępowanie w okresie restytucji powysiłkowej	DET_KDR_W01, DET_KDR_W03, DET_KDR_W05, DET_KDR_W06, DET_KDR_W07, DET_KDR_W10
W8	pojęcie stresu oksydacyjnego w wysiłku fizycznym i zna sposoby jego zapobiegania	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W05, DET_KDR_W06, DET_KDR_W10
W9	odwodnienie organizmu jako przyczynę obniżenia zdolności wysiłkowych oraz zaburzeń elektrolitowych w organizmie w trakcie wysiłków fizycznych	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W05, DET_KDR_W06, DET_KDR_W07, DET_KDR_W10
W10	znaczenie wody w nawadnianiu organizmu sportowców i osób aktywnych fizycznie oraz wskazania i strategię stosowania napojów sportowych w optymalizacji zdolności wysiłkowych organizmu	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W05, DET_KDR_W06, DET_KDR_W07
W11	różnicę w pojęciu dopingowania a wspomaganie oraz jego rodzaje ze szczególnym uwzględnieniem dozwolonych środków i metod wspomaganie żywieniowego	DET_KDR_W01, DET_KDR_W05, DET_KDR_W06, DET_KDR_W09, DET_KDR_W10
W12	zna aktualnie obowiązującą listę środków i metod zabronionych w sporcie oraz zasady jej aktualizacji przez World Antidoping Agency (WADA)	DET_KDR_W01, DET_KDR_W05, DET_KDR_W06, DET_KDR_W09, DET_KDR_W10
W13	zasadność i skuteczność zastosowania substancji zwiększających zdolności wysiłkowe organizmu sportowców	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W05, DET_KDR_W06, DET_KDR_W09, DET_KDR_W10
W14	niebezpieczeństwa w nadużywaniu stosowania odżywek w sporcie i zagrożenia zdrowotne z powodu świadomego ich zanieczyszczenia	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W05, DET_KDR_W06, DET_KDR_W09, DET_KDR_W10
W15	brak uzasadnienia do stosowania substancji i metod wspomagających zdolności wysiłkowe przez dzieci i dorastającą młodzież oraz przez aktywne fizycznie dorosłe osoby	DET_KDR_W01, DET_KDR_W05, DET_KDR_W06, DET_KDR_W07, DET_KDR_W09, DET_KDR_W10
W16	zna efekty prawidłowej interwencji żywieniowej na skład ciała i zdolności wysiłkowe zawodników oraz osób aktywnych fizycznie, w zależności od uprawianej dyscypliny sportowej lub intensywności podejmowanej aktywności fizycznej	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W05, DET_KDR_W06, DET_KDR_W07, DET_KDR_W09, DET_KDR_W10
W17	szczególne zasady odżywiania młodych sportowców, zawodniczek oraz zagrożenia niedoborów żywieniowych u sportowców stosujących diety restrykcyjne oraz dietę wegetariańską	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W05, DET_KDR_W06, DET_KDR_W09, DET_KDR_W10
W18	znaczenie odpowiedniej podaży energii w redukcji tkanki tłuszczowej i budowie tkanki mięśniowej sportowców i osób aktywnych fizycznie	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W05, DET_KDR_W06, DET_KDR_W07, DET_KDR_W09
W19	zasady odżywiania aktywnych fizycznie; dzieci dorosłych i osób starszych oraz znaczenie odżywiania w profilaktyce chorób (otyłość, cukrzyca, nadciśnienie itp.)	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W03, DET_KDR_W05, DET_KDR_W06, DET_KDR_W07, DET_KDR_W09

W20	kontrowersje dotyczące żywienia sportowców oraz osób aktywnych fizycznie	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W03, DET_KDR_W06, DET_KDR_W07, DET_KDR_W10
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	określić zapotrzebowanie energetyczne; podstawową przemianę materii, dobowy wydatek energetyczny, indywidualny bilans energetyczny zawodników w różnych grupach dyscyplin sportu (siłowe, wytrzymałościowe, siłowo- szybkościowe) oraz u osób aktywnych fizycznie w zależności od rodzaju aktywności	DET_KDR_U01
U2	określić zapotrzebowanie oraz poddać analizie podaż witamin, antyoksydantów oraz składników mineralnych w poszczególnych okresach treningowych	DET_KDR_U01
U3	opracować prawidłowe odżywianie zawodnikowi z tzw. sportów estetycznych oraz kategorii wagowych	DET_KDR_U01
U4	ustalić optymalny sposób nawadniania w okresie treningów, przedstartowym, w czasie zawodów oraz podczas restytucji powysiłkowej	DET_KDR_U01
U5	zaproponować postępowanie wspomagające przyrost masy mięśniowej oraz redukcję tkanki tłuszczowej zarówno u sportowca jak i osoby aktywnej fizycznie	DET_KDR_U01
U6	zaplanować odpowiednie żywienie sportowców wegetarian uprawiających zróżnicowane energetycznie dyscypliny sportu	DET_KDR_U01
U7	opracować jadłospisy zawodnikom z wybranych dyscyplin sportowych jako skuteczne wspomaganie żywieniowe sportowców	DET_KDR_U01
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:		
K1	pracy w grupie oraz pacjentem (zawodnikiem) w rozwiązywaniu związanych z tym problemów	DET_KDR_K01
K2	do permanentnej promocji wiedzy na temat zasad żywienia wśród osób aktywnych fizycznie oraz sportowców	DET_KDR_K01
K3	do edukowania osób aktywnych fizycznie oraz sportowców w zakresie doboru skutecznych, bezpiecznych oraz dozwolonych środków wspomagających zdolności wysiłkowe organizmu i ewentualnej zasadności ich zastosowania	DET_KDR_K01

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Fizjologiczne podstawy teorii sportu oraz aktywności fizycznej. Zapotrzebowanie energetyczne w poszczególnych rodzajach i grupach dyscyplin sportu oraz aktywności fizycznej. Zasady i metody oznaczania wydatku energetycznego poszczególnych dyscyplinach sportu oraz w różnych poziomach aktywności fizycznej.	W1, W2, W4, W5, W8	wykład, ćwiczenia, seminarium
2.	Zasady i specyfika żywienia sportowców w zależności od charakteru oczekiwanych cech sprawności fizycznej. Metody oceny stanu odżywienia w sporcie. Opracowanie karty badania ogólnego (tzw. kwestionariusz historii żywienia i obciążeń treningowych oraz ewentualnych chorób) do oceny żywieniowej kandydata do uprawiania sportu.	W16, W18, W2, W20, W3, W6, W7, U1, U3, U5, U6, K1, K2	wykład, ćwiczenia, seminarium

3.	Żywnienie osób aktywnych fizycznie w zależności od poziomu wytrenowania i motywów jej podjęcia. Zrównoważony bilans energetyczny osób aktywnych fizycznie. Modyfikacja stylu życia; zdrowe żywienie oraz wdrożenie aktywności fizycznej. Opracowanie karty badania ogólnego (tzw. kwestionariusz historii żywienia i obciążeń treningowych oraz ewentualnych chorób) do oceny żywieniowej kandydata do podjęcia aktywności fizycznej.	W16, W18, W19, W2, W20, W4, W5, U1, U2, U3, U5, K1, K2	wykład, ćwiczenia, seminarium
4.	Zaburzenia żywieniowe u sportowców wyczynowych (triada, anoreksja, bulimia, bigoreksja). RED-S; nowe spojrzenie w postępowaniu i profilaktyce.	W16, W17, W2, W20, W4, W5, W6, W7, U1, U2, U4, U7, K1, K2	wykład
5.	Zaburzenia wodno-elektrolitowe podczas wysiłków fizycznych i postępowanie profilaktyczne oraz strategie nawadniania w celu osiągnięcia optymalnych zdolności wysiłkowych.	W10, W2, W20, W8, W9, U4, K1, K3	wykład
6.	Doping a wspomaganie zdolności wysiłkowych w sporcie: definicje i podziały na wspomaganie; fizjologiczne, farmakologiczne, żywieniowe; dozwolone i zabronione (lista środków i metod zabronionych). Skuteczność i uzasadnienie stosowania wspomagania w poszczególnych dyscyplinach sportu.	W11, W12, W13, W14, W15, W4, W5, U2, U5, U7, K1, K2, K3	wykład, seminarium
7.	Szczególne zasady odżywiania; młodocianych sportowców i kobiet oraz zawodników uprawiających dyscypliny estetyczne i z ograniczeniami wagowymi. w tym sportowców wegetarian. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego u zawodników młodocianych (kandydata do uprawiania sportu) lub chętnych do podjęcia aktywności fizycznej i następnie opracowanie zaleceń żywieniowych oraz propozycji schematu posiłków w ciągu tygodniowego mikrocyklu treningowego. Programy żywieniowe w sporcie; metodyka planowania żywienia sportowców, normy żywienia oraz jadłospisy w wybranych dyscyplinach sportowych	W10, W13, W15, W16, W17, W18, W19, W2, W20, W5, W8, W9, U1, U2, U3, U4, U5, U6, U7, K1, K2, K3	wykład, ćwiczenia, seminarium
8.	Żywnienie sportowców z niepełnosprawnością	W1, W10, W12, W14, W15, W16, W18, W2, W20, W3, W4, W6, W7, W8, W9, U1, U2, U4, U5, U7, K1, K2, K3	wykład
9.	Odżywianie sportowców w podróży	W10, W17, W19, W2, W20, W4, W5, W8, W9, U4, U6, U7, K1, K2, K3	wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Ćwiczenia kliniczne, Dyskusja, Praca w grupie, Seminarium, Wykład, Wykład z prezentacją multimedialną, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykład		Obecność
seminarium		Obecność oraz przygotowanie prezentacji na zadany temat

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	dzienniczek umiejętności praktycznych	- Opracowanie karty badania ogólnego (kwestionariusz historii żywienia oraz obciążeń chorobowych) do oceny żywieniowej kandydata do uprawiania sportu lub podjęcia aktywności fizycznej - Zaproponowanie modyfikacji żywieniowej na podstawie przeprowadzonego wywiadu żywieniowego wraz z opracowaniem schematu posiłków w ciągu dnia

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykład	10
seminarium	4
ćwiczenia	6
analiza przypadków	10
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 30
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 20
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 16

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia
	dzienniczek umiejętności praktycznych
W1	x
W2	x
W3	x
W4	x
W5	x
W6	x
W7	x
W8	x

W9	x
W10	x
W11	x
W12	x
W13	x
W14	x
W15	x
W16	x
W17	x
W18	x
W19	x
W20	x
U1	x
U2	x
U3	x
U4	x
U5	x
U6	x
U7	x
K1	x
K2	x
K3	x



Nazwa przedmiotu Żywienie noworodków chorych		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 1, Semestr 2
Języki wykładowe Polski	Obligatoryjność fakultatywny	
Sposób realizacji i godziny zajęć wykład: 10, seminarium: 3, ćwiczenia: 2	Liczba punktów ECTS 1	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki medyczne

Wymagania wstępne i dodatkowe

obecność na zajęciach obowiązkowa

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	przekazanie wiedzy dotyczącej żywienia noworodka o różnym stopniu dojrzałości i podstawowymi zespołami chorobowymi dla tego okresu życia
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	zaburzenia funkcjonowania procesów związanych z przyswajaniem pokarmu wynikające z różnego stopnia dojrzałości	DET_KDR_W02
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	ocenić stopień niedojrzałości przewodu pokarmowego i dostosować do tego stanu skład i rodzaj żywienia enteralnego	DET_KDR_U01
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:		
K1	uczestniczenia we współpracy z lekarzem prowadzącym pacjenta w oddziale intensywnej terapii w aspekcie przygotowania żywienia zarówno enteralnego jak i parenteralnego	DET_KDR_K03

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	żywienie parenteralne - skład i zasady stosowania	W1, U1, K1	wykład, ćwiczenia, seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Ćwiczenia kliniczne, Dyskusja, Seminarium, Wykład

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykład	kolokwia praktyczne, zaliczenie ustne	
seminarium	brak zaliczenia	
ćwiczenia	brak zaliczenia	

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykład	10
seminarium	3
ćwiczenia	2
przygotowanie do egzaminu	10
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 25
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 15

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia		
	kolokwia praktyczne	zaliczenie ustne	brak zaliczenia
W1	x	x	x
U1	x	x	x
K1	x	x	x

Nazwa przedmiotu Żywność w chorobach jamy ustnej		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 1, Semestr 2
Języki wykładowe Polski	Obligatoryjność fakultatywny	
Sposób realizacji i godziny zajęć wykład: 20	Liczba punktów ECTS 1	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki medyczne

Wymagania wstępne i dodatkowe

Obecność na wykładach

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Po ukończeniu przedmiotu student opracowuje indywidualne zlecenia żywieniowe dla pacjentów z rozszczepami wargi i podniebienia; opracowuje indywidualne zlecenia żywieniowe dla pacjentów z zaburzeniami wydzielania śliny z dermatozami i aftozami opracowuje indywidualne zlecenia żywieniowe dla pacjentów z nowotworami jamy ustnej.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	wpływ odżywiania na profilaktykę i leczenie chorób jamy ustnej, pacjentów z rozszczepami warg i podniebienia, z zaburzeniami wydzielania śliny, dermatoz, aftoz, pacjentów niepełnosprawnych i onkologicznych. Znaczenie żywienia w poszczególnych okresach rozwojowych, zagadnienia profilaktyki zdrowia jamy ustnej.	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W03, DET_KDR_W04, DET_KDR_W05
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	określić wymagania dietetyczne w chorobach jamy ustnej dzieci i dorosłych.	DET_KDR_U05, DET_KDR_U06, DET_KDR_U09, DET_KDR_U10, DET_KDR_U11
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:		

K1	ciągłego doksztalcania się w zakresie poszukiwania nowych informacji o żywieniu w chorobach jamy ustnej, współpracy i konsultacji ze specjalistami z innych dziedzin nauki	DET_KDR_K01, DET_KDR_K02, DET_KDR_K03, DET_KDR_K05
----	--	--

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Wpływ naturalnego odżywiania niemowląt na prawidłowy rozwój układu stomatologicznego z uwzględnieniem problematyki karmienia pacjentów z rozszczepami wargi i podniebienia. Profilaktyka patologii rozwojowych w aspekcie żywienia z uwzględnieniem pacjentów niepełnosprawnych.	W1, U1, K1	wykład
2.	Prawidłowa dieta w poszczególnych okresach rozwojowych. Znaczenie witamin i hormonów dla narządu żucia oraz profilaktyka fluorkowa. Zagadnienia profilaktyki zdrowia jamy ustnej w aspekcie prawidłowej higieny jamy ustnej z uwzględnieniem higienizacji profesjonalnej.	W1, U1, K1	wykład
3.	Zasady profilaktyki leczenia chorób jamy ustnej w aspekcie stosowania diety w odniesieniu do zaburzenia wydzielania śliny, dermatoz i aftoz.	W1, U1, K1	wykład
4.	Wpływ odżywiania na profilaktykę i leczenie chorób systemowych i zębopochodnych ognisk zakażenia.	W1, U1, K1	wykład
5.	Profilaktyka i leczenie chorób jamy ustnej w specyfice żywienia pacjentów onkologicznych z leczonymi nowotworami tego obszaru.	W1, U1, K1	wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Dyskusja, Wykład, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykład	obserwacja pracy studenta, test	Efekty kształcenia uzyskane przez słuchacza będą sprawdzane na podstawie końcowego testu. Warunkiem dopuszczenia jest obecność na zajęciach. Obowiązuje materiał z wykładów.

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykład	20
przygotowanie do zajęć	5
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 25

Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 20
-----------------------------------	----------------------------

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia	
	obserwacja pracy studenta	test
W1	x	x
U1	x	x
K1	x	x



Nazwa przedmiotu Żywnienie w chorobach dermatologicznych		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 1, Semestr 2
Języki wykładowe Polski	Obligatoryjność fakultatywny	
Sposób realizacji i godziny zajęć wykład: 8, seminarium: 10, ćwiczenia: 2	Liczba punktów ECTS 1	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki medyczne

Wymagania wstępne i dodatkowe

podstawy alergologii oraz immunologii

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	przekazanie wiedzy dot. znaczenia czynnika żywieniowego w dermatologii
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	K_W03, K_W15, K_U03, K_K11	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W03, DET_KDR_W05, DET_KDR_W06, DET_KDR_W07, DET_KDR_W09, DET_KDR_W10
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	K_W03, K_W15, K_U03, K_K11	DET_KDR_U01, DET_KDR_U02, DET_KDR_U04, DET_KDR_U05, DET_KDR_U06, DET_KDR_U07, DET_KDR_U09, DET_KDR_U10, DET_KDR_U11
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:		
K1	K_W03, K_W15, K_U03, K_K11	DET_KDR_K01, DET_KDR_K02, DET_KDR_K03, DET_KDR_K04, DET_KDR_K05

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-----------------------------------	-------------------------

1.	Wykłady: Podstawy diagnostyki dermatologicznej w aspekcie przydatnym dla dietetyka (2h). Lecznictwo dermatologiczne i alergologiczne - aspekt dietetyczny (2h). Choroby pęcherzowe skóry - aspekty dietetyczne (2h) Problemy dermatologiczne ludzi otyłych. (2h) Semina: Atopowe zapalenie skóry i pokrzywka - rola diety (4h) Znaczenie czynnika żywieniowego w schorzeniach przydatków skóry (2h) Świąd skóry - elementy patofizjologiczno-diagnostyczno-terapeutyczne ważne dla dietetyków (2h) Choroby metaboliczne skóry - zagadnienia wybrane (2h) Ćwiczenia: Oddział/Poradnia (2h)	W1, U1, K1	wykład, ćwiczenia, seminarium
----	---	------------	-------------------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Burza mózgów, Ćwiczenia, Ćwiczenia kliniczne, Demonstracja, Dyskusja, Gra dydaktyczna, Metoda sytuacyjna, Pokaz, Seminarium, Warsztat, Wykład, Zajęcia praktyczne, Zajęcia praktyczne w warunkach symulacyjnych

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykład	brak zaliczenia	
seminarium	kolokwia praktyczne, odpowiedź ustna, prezentacja przypadku klinicznego, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne	
ćwiczenia	kolokwia praktyczne, odpowiedź ustna, zaliczenie ustne	

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykład	8
seminarium	10
ćwiczenia	2
przygotowanie do ćwiczeń	1
przygotowanie do kolokwium	2
przygotowanie do zajęć	1
kształcenie samodzielne	6
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 30
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 20

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia					
	brak zaliczenia	kolokwia praktyczne	odpowiedź ustna	prezentacja przypadku klinicznego	zaliczenie pisemne	zaliczenie ustne
W1			x		x	x
U1			x	x		
K1	x	x				



Nazwa przedmiotu Leczenie chirurgiczne w chorobach metabolicznych		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 1, Semestr 2
Języki wykładowe Polski	Obligatoryjność fakultatywny	
Sposób realizacji i godziny zajęć wykład: 6, seminarium: 8, ćwiczenia: 6	Liczba punktów ECTS 1	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki medyczne

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem modułu jest nauczenie umiejętności praktycznych w zakresie kwalifikacji, przygotowania oraz prowadzenia chorych po zabiegach bariatrycznych; nauka pracy w zespole; usystematyzowanie zdobytej wiedzy; przygotowanie studenta do samodzielnej pracy
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	Po zakończeniu zajęć student w zakresie wiedzy: posiada wiedzę na temat przygotowania żywieniowego chorych do zabiegów leczenia otyłości zna zasady kwalifikacji do zabiegów bariatrycznych zna zasady wykonywania i rodzaje najczęstszych zabiegów bariatrycznych posiada wiedzę dotyczącą odżywiania chorych po zabiegach bariatrycznych posiada wiedzę na temat leczenia chirurgicznego chorób metabolicznych	DET_KDR_W03, DET_KDR_W04, DET_KDR_W09
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	Po zakończeniu zajęć student w zakresie umiejętności: zna i potrafi przekazać innej osobie jakie są zasady kwalifikacji, na czym polegają, jak przebiegają i jakie są konsekwencje zabiegów bariatrycznych; prowadzi edukację żywieniową oraz opracowuje plany żywienia	DET_KDR_U01, DET_KDR_U05
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:		
K1	Po zakończeniu zajęć student w zakresie kompetencji społecznych (profesjonalizmu): okazuje szacunek dla pacjenta i wykazuje troskę o jego zdrowie; przestrzega etyki zawodowej oraz tajemnicy zawodowej i praw pacjenta; potrafi rozwiązywać problemy i oceniać sytuacje	DET_KDR_K01, DET_KDR_K05

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Postępowanie chirurgiczne w chorobach metabolicznych ze szczególnym naciskiem na leczenie bariatryczne; Problemy związane z otyłością i zespołem metabolicznym; Postępowanie chirurgiczne i dietetyczne w chorobach tarczycy; Postępowanie chirurgiczne w chorobach nadnerczy	W1, U1, K1	wykład, ćwiczenia, seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Ćwiczenia kliniczne, Dyskusja, Pokaz, Praca w grupie, Wykład

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykład	ocena grupy, zaliczenie ustne	
seminarium	obserwacja pracy studenta, zaliczenie ustne	
ćwiczenia	obserwacja pracy studenta, zaliczenie ustne	

Dodatkowy opis

Sprawdzanie przyswojonej wiedzy przez studenta oraz jego umiejętności, zachowania i kompetencji społecznych podczas ćwiczeń

Zaliczenie całego modułu w formie egzaminu po odbyciu całego modułu żywienia klinicznego (wszystkich zintegrowanych zajęć dydaktycznych w ustalonych jednostkach klinicznych)

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykład	6
seminarium	8
ćwiczenia	6
przygotowanie do zajęć	10
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 30
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 20
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 6

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia		
	ocena grupy	zaliczenie ustne	obserwacja pracy studenta
W1		x	
U1		x	
K1	x		x



Nazwa przedmiotu Prewencja wtórna chorób żywieniowo-zależnych		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 1, Semestr 2
Języki wykładowe Polski	Obligatoryjność fakultatywny	
Sposób realizacji i godziny zajęć wykład: 12, seminarium: 4, ćwiczenia: 4	Liczba punktów ECTS 1	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki medyczne

Wymagania wstępne i dodatkowe

Wiedza w zakresie budowy i fizjologii ciała człowieka Umiejętność rozmowy z pacjentem Znajomość zasad, etapów i formy prowadzenia poradnictwa indywidualnego, grupowego

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Poszerzenie dotychczasowej wiedzy na temat etiologii, obrazu klinicznego i powikłań miażdżycy oraz jej nowoczesnego leczenia.
C2	Zapoznanie studenta z problemem występowania epidemii otyłości, etiopatogenezy, w tym nowych przyczyn otyłości, powikłań oraz zasadami prewencji wtórnej ze szczególnym uwzględnieniem leczenia dietą, modyfikacja stylu życia, psychoterapią oraz farmakoterapią i leczeniem chirurgicznym (zabiegami bariatrycznymi).
C3	Zapoznanie studenta z problemem epidemii cukrzycy, jej powikłań wielonarządowych oraz leczenia samej cukrzycy oraz schorzeń z nią występujących ze szczególnym uwzględnieniem punktu widzenia kardiologa.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	Student zna i rozumie etiopatogenezę i czynniki ryzyka chorób żywieniowo-zależnych.	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W04
W2	Student zna i rozumie etiologię, patomechanizmy oraz przebieg zaburzeń funkcjonalnych organizmu wpływających na trawienie, wchłanianie i metabolizm składników odżywczych.	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W03, DET_KDR_W04
W3	Student zasady badania sposobu żywienia i stanu odżywienia zarówno pojedynczych osób jak i grup ludności.	DET_KDR_W03, DET_KDR_W04, DET_KDR_W06, DET_KDR_W08

W4	Student posiada wiedzę o produktach żywnościowych, których nadmierne bądź niedostateczne spożycie może mieć znaczenie w powstawaniu chorób metabolicznych oraz zna mechanizmy, poprzez które dieta może wpływać modulująco na ich powstawanie i przebieg.	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W03, DET_KDR_W04, DET_KDR_W06
W5	Student zna i rozumie etiopatogenezę i czynniki ryzyka żywienia - zależnych chorób cywilizacyjnych oraz zna zasady prewencji wtórnej, ze szczególnym uwzględnieniem leczenia dietą.	DET_KDR_W03, DET_KDR_W04, DET_KDR_W05
W6	Student posiada wiedzę na temat nowych rodzajów żywności oraz zna rolę, jaką pełnią nowe surowce i dodatki w zapewnieniu jakości wyrobów spożywczych w nowoczesnych technologiach wytwarzania produktów oraz w nowoczesnych metodach sporządzania potraw kulinarnych.	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W03, DET_KDR_W04, DET_KDR_W06, DET_KDR_W08, DET_KDR_W11
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	Student potrafi wykorzystać wiedzę dotyczącą psychologicznych aspektów związanych ze zdrowiem i chorobą do pokonywania barier w komunikacji między pacjentem/klientem a dietetykiem.	DET_KDR_U01, DET_KDR_U02, DET_KDR_U03, DET_KDR_U04, DET_KDR_U05, DET_KDR_U06, DET_KDR_U07
U2	Student potrafi interpretować wykonane badania diagnostyczne w celu wykorzystania ich wyników do ułożenia leczenia dietą.	DET_KDR_U01, DET_KDR_U02, DET_KDR_U03, DET_KDR_U04, DET_KDR_U05, DET_KDR_U06
U3	Student potrafi obsłużyć aparaturę do analizy składowych masy ciała i posłużyć się przyrządami do pomiarów antropometrycznych.	DET_KDR_U04, DET_KDR_U05, DET_KDR_U06
U4	Student potrafi planować i prowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową oraz opracowywać instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową.	DET_KDR_U03, DET_KDR_U05, DET_KDR_U06, DET_KDR_U07, DET_KDR_U09, DET_KDR_U10
U5	Student potrafi ustalić wskazania do wspomaganie i/lub/ leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych, suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego w korygowaniu zaburzeń odżywiania.	DET_KDR_U01, DET_KDR_U03, DET_KDR_U04, DET_KDR_U05, DET_KDR_U06, DET_KDR_U07, DET_KDR_U09
U6	Student potrafi komunikować się z pacjentem i jego rodziną (także w języku obcym).	DET_KDR_U05, DET_KDR_U06, DET_KDR_U07, DET_KDR_U08
U7	Student potrafi zinterpretować zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz rozumie znaczenie Systemu Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli dla podnoszenia jakości produkcji żywności	DET_KDR_U04, DET_KDR_U05, DET_KDR_U06, DET_KDR_U07, DET_KDR_U08, DET_KDR_U09, DET_KDR_U10, DET_KDR_U11
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:		
K1	Student jest gotów do nieustającego doskonalenia swej wiedzy i konieczności ciągłej edukacji z dziedziny dietetyki.	DET_KDR_K03, DET_KDR_K04, DET_KDR_K05
K2	Student jest gotów do okazywania szacunku dla pacjenta i troski o jego dobro.	DET_KDR_K04
K3	Student przestrzega w swoich działaniach zasad etyki zawodowej i dba o prestiż zawodu.	DET_KDR_K04
K4	Student przestrzega tajemnicy zawodowej i praw pacjenta, w tym do ochrony danych osobowych, intymności.	DET_KDR_K04
K5	Student jest gotów do wyszukiwania i krytycznej analizy danych z piśmiennictwa (w tym anglojęzycznego).	DET_KDR_K02, DET_KDR_K05
K6	Student wykazuje umiejętność rozwiązywania problemów.	DET_KDR_K01, DET_KDR_K03, DET_KDR_K05
K7	Student jest gotów do pracy w grupie.	DET_KDR_K01, DET_KDR_K02, DET_KDR_K03, DET_KDR_K05

K8	Student jest gotów do skutecznie współpracować z przedstawicielami innych zawodów medycznych w zakresie leczenia dietetycznego, edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych.	DET_KDR_K02, DET_KDR_K03, DET_KDR_K05
K9	Student jest gotów dokonywać samooceny i rozpoznać granice własnych kompetencji oraz sytuacji, w których winien się zwrócić do innych specjalistów.	DET_KDR_K02
K10	Student jest gotów uczyć innych.	DET_KDR_K01, DET_KDR_K04, DET_KDR_K05
K11	Rozumie potrzebę doskonalenia swej wiedzy i konieczność ciągłej edukacji z dziedziny dietetyki, umie również inspirować innych do korzystania z bieżących zdobyczy naukowych.	DET_KDR_K01, DET_KDR_K02, DET_KDR_K03, DET_KDR_K05
K12	Student posiada nawyk i umiejętność stałego dokształcania się.	DET_KDR_K02, DET_KDR_K03, DET_KDR_K05

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Leczenie i prewencja wtórna miażdżycy ze szczególnym uwzględnieniem postępowania dietetycznego.	W1, W2, W3, W4, W5, W6, U2, U4, U5, U7, K1, K11, K5, K9	wykład
2.	Etiopatogeneza, nowe czynniki ryzyka i następstwa kliniczne miażdżycy.	W1, W2, W4, W5, W6, U2, U7, K1, K11, K12, K5, K9	wykład
3.	Powikłania kliniczne otyłości.	W1, W2, W3, W4, W5, W6, U1, U2, U4, U5, U7, K1, K11, K12, K5, K9	wykład
4.	Zespół metaboliczny - definicja, powikłania, rola terapii kompleksowej schorzeń z nim występujących.	W1, W2, W3, W4, W5, W6, U2, U4, U5, U7, K1, K11, K12, K5, K9	wykład
5.	Czy istnieje dieta „cud”- krytyczne podejście do często stosowanych diet.	W1, W2, W4, W5, W6, U1, U2, U5, K1, K11, K12, K5, K9	wykład
6.	Leczenie otyłości olbrzymiej.	W1, W2, W3, W4, W5, W6, U1, U2, U3, U4, U5, U7, K1, K11, K12, K5, K8, K9	wykład
7.	Modyfikowalne i niemodyfikowalne czynniki ryzyka choroby niedokrwiennej serca.	W1, W2, W4, W5, W6, U1, U2, U4, U5, U7, K1, K11, K12, K5, K6, K7, K8, K9	seminarium
8.	Zalecenia dietetyczne dla chorych z zespołem metabolicznym i choroba niedokrwinną serca.	W1, W2, W4, W5, W6, U1, U2, U4, U5, U6, K1, K10, K11, K12, K5, K6, K7, K8, K9	seminarium
9.	Postępowanie dietetyczne z pacjentem po chirurgicznym leczeniu otyłości.	W1, W2, W3, W4, W5, W6, U1, U2, U3, U4, U5, U6, K1, K10, K11, K12, K2, K5, K6, K7, K8, K9	seminarium

10.	Omówienie przypadków klinicznych pacjentów ze schorzeniami miażdżycy- zależnymi oraz zaburzeniami gospodarki lipidowej - zajęcia praktyczne.	W1, W2, W3, W4, W5, W6, U1, U2, U3, U4, U5, U6, K1, K10, K11, K12, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9	ćwiczenia
11.	Omówienie przypadków klinicznych pacjentów ze schorzeniami miażdżycy- zależnymi: ocena i leczenie diety w tym powikłanych zaburzeniami lipidowymi, cukrzyca i/lub otyłością.	W1, W2, W3, W4, W5, W6, U1, U2, U3, U4, U5, U6, K1, K10, K11, K12, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Ćwiczenia kliniczne, Dyskusja, Seminarium, Wykład, Końcowy egzamin testowy

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykład	ocena grupy	Wykazanie się podczas zajęć (seminaria, ćwiczenia) znajomością zagadnień przedstawionych w ramach wykładów
seminarium	ocena grupy	obecność na zajęciach
ćwiczenia	ocena grupy	obecność na zajęciach

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykład	12
seminarium	4
ćwiczenia	4
przygotowanie do ćwiczeń	5
uczestnictwo w egzaminie	1
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 26
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 20
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 4

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia
	ocena grupy
W1	x
W2	x
W3	x
W4	x
W5	x
W6	x
U1	x
U2	x
U3	x
U4	x
U5	x
U6	x
U7	x
K1	x
K2	x
K3	x
K4	x
K5	x
K6	x
K7	x
K8	x
K9	x
K10	x
K11	x
K12	x



Nazwa przedmiotu Informatyka		
Klasyfikacja ISCED 0611 Obsługa i użytkowanie komputerów		Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 1, Semestr 2
Języki wykładowe Polski		Obligatoryjność fakultatywny
Sposób realizacji i godziny zajęć wykład: 5, ćwiczenia: 10		Liczba punktów ECTS 1
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki o zdrowiu
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak		

Wymagania wstępne i dodatkowe

Podstawowa wiedza i umiejętności dotyczące obsługi komputera, systemu operacyjnego, pakietu biurowego oraz przeglądarki internetowej

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy i umiejętności związanych z użyciem narzędzi informatycznych w badaniach naukowych w dziedzinie dietetyki i w naukach pokrewnych, w szczególności związanych z tworzeniem kwestionariuszy internetowych, zarządzaniem komputerowymi bazami pozycji bibliograficznych oraz prezentacją wyników w postaci sformatowanego tekstu na przykładzie szablonu dokumentu pracy magisterskiej
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	wymagania programowe stawiane pracom dyplomowym na kierunku Dietetyka oraz regulacje prawne dotyczące korzystania z dzieł osób trzecich	DET_KDR_W09, DET_KDR_W11
W2	zasady tworzenia ankiet w oparciu o kwestionariusze internetowe oraz często stosowane typy pytań	DET_KDR_W07, DET_KDR_W08
W3	zaawansowane techniki składania dokumentu w procesorze tekstu z pakietu biurowego	DET_KDR_W07, DET_KDR_W08

W4	metody identyfikacji publikacji w Internecie, różnice w stylach bibliograficznych oraz programy do tworzenia własnych baz cytowań	DET_KDR_W07, DET_KDR_W08
W5	adresy i możliwości oferowane przez wybrane krajowe i międzynarodowe serwisy on-line związane z dietetyką; wybrane aplikacje związane z dietetyką	DET_KDR_W07, DET_KDR_W08
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	posługiwać się zasobami Archiwum Prac Dyplomowych Uniwersytetu Jagiellońskiego oraz rozpoznawać licencje dzieł dostępnych w Internecie	DET_KDR_U04, DET_KDR_U10, DET_KDR_U11
U2	tworzyć kwestionariusze internetowe z wykorzystaniem różnych typów pytań, analizować odpowiedzi oraz prezentować je w formie graficznej	DET_KDR_U04, DET_KDR_U10, DET_KDR_U11
U3	składać szablon dokumentu o jednorodnym wyglądzie i funkcjonalności wykorzystując zaawansowane funkcje procesora tekstu z pakietu biurowego	DET_KDR_U04, DET_KDR_U10, DET_KDR_U11
U4	wyszukiwać identyfikatory DOI pozycji bibliograficznych, tworzyć na ich podstawie własną bazę cytowań oraz osadzać jej elementy w dokumencie	DET_KDR_U04, DET_KDR_U10, DET_KDR_U11
U5	analizować i recenzować zawartość witryn WWW oraz funkcjonalność programów z uwzględnieniem ich przydatności z punktu widzenia dietetyka	DET_KDR_U04, DET_KDR_U10, DET_KDR_U11
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:		
K1	zdobycia doświadczenia poprzez obserwację wyników pracy innych specjalistów oraz korzystania z dzieł z poszanowaniem prawa i zasad etycznych	DET_KDR_K02, DET_KDR_K04
K2	komunikacji z uczestnikami ankiet za pośrednictwem kwestionariuszy internetowych	DET_KDR_K01, DET_KDR_K05
K3	dokumentacji wyników pracy badawczej w postaci czytelnie sformatowanego tekstu o jakości na poziomie publikacji	DET_KDR_K01, DET_KDR_K02
K4	uczestnictwa w życiu społeczności akademickiej poprzez prawidłowe odwołania do istniejących publikacji oraz czytelną prezentację bibliografii	DET_KDR_K02, DET_KDR_K03
K5	wygaszania na forum grupy recenzji witryny WWW lub narzędzia związanego z dietetyką bez użycia slajdów prezentacji	DET_KDR_K02, DET_KDR_K05

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Wymagania programowe dotyczące prac magisterskich na kierunku Dietetyka; struktura pracy magisterskiej i procedura jej obrony; system Archiwum Prac Dyplomowych UJ; zagadnienia prawne dotyczące posługiwania się treścią (licencje, prawo cytatu)	W1, U1, K1	wykład
2.	Podstawowe zasady tworzenia ankiet oraz bezpieczeństwa i anonimowości danych; typy pytań stosowane w ankietach; otwarte i darmowe narzędzia do tworzenia kwestionariuszy internetowych LimeSurvey	W2, U2, K2	wykład
3.	Elementy struktury dokumentu tekstowego i ich najczęściej stosowane wartości; zaawansowane funkcje procesora tekstu używane przy składaniu dokumentu na przykładzie pracy magisterskiej na kierunku Dietetyka	W3, U3, K3	wykład

4.	Systemy identyfikacji prac naukowych w internecie oraz praktyczne aspekty ich użycia; style bibliograficzne; programy do zarządzania bibliografią (Zotero, Mendeley); dostęp do baz publikacji przez serwis Extranet UJ	W4, U4, K4	wykład
5.	Wybrane krajowe i międzynarodowe serwisy on-line oraz aplikacje związane z dietetyką i naukami pokrewnymi	W5, U5, K5	wykład
6.	System Archiwum Prac Dyplomowych UJ; przegląd prac magisterskich na kierunku Dietetyka dostępnych w APD; analiza i streszczenie dokumentu wybranej pracy magisterskiej; rozpoznawanie licencji treści i programów dostępnych w Internecie	W1, U1, K1	ćwiczenia
7.	tworzenie własnego kwestionariusza w systemie LimeSurvey; testowanie różnych typów pytań; eksport wyników i statystyk do arkusza kalkulacyjnego; tworzenie wykresów w arkuszu na podstawie uzyskanych danych	W2, U2, K2	ćwiczenia
8.	Użycie wybranych funkcji procesora tekstu Microsoft Word do opracowania szablonu dokumentu pracy magisterskiej zgodnego z wymaganiami programowymi kierunku Dietetyka	W3, U3, K3	ćwiczenia
9.	Rozpoznawanie stylów cytowań w pracach magisterskich; odnajdywanie DOI cytowań przy pomocy serwisu CrossRef; tworzenie bazy cytowań w programie Zotero i wstawianie ich do dokumentu tekstowego; testowanie różnych stylów bibliografii; serwis Extranet UJ; program Mendeley	W4, U4, K4	ćwiczenia
10.	Przegląd i recenzja wybranych serwisów on-line związanych z dietetyką; krótka prezentacja recenzji na forum grupy z użyciem projektora	W5, U5, K5	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza tekstów, Ćwiczenia komputerowe, Demonstracja, Dyskusja, E-learning, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykład	test wielokrotnego wyboru	Zaliczenie części wykładu jest warunkiem koniecznym do uzyskania zaliczenia z przedmiotu; do każdego wykładu dołączony jest test komputerowy składający się z pytań wielokrotnego wyboru (1 odpowiedź z 4 jest prawidłowa); do uzyskania zaliczenia z części wykładu wymagane jest udzielenie prawidłowych odpowiedzi na wszystkie pytania we wszystkich testach; do każdego testu można podchodzić dowolną liczbę razy (w ramach ustalonych ograniczeń czasowych)
ćwiczenia	sprawozdanie z wykonania zadania	Warunkiem uzyskania zaliczenia jest obecność na wszystkich ćwiczeniach (wszystkie nieobecności muszą być odrobione); ocena z przedmiotu wynika z sumy punktów otrzymanych w ramach oceny raportów z wykonania każdego ćwiczenia; do uzyskania oceny pozytywnej wymagane jest uzyskanie powyżej 50% maksymalnej liczby punktów możliwych do zdobycia; niedokończone ćwiczenia mogą być uzupełniane podczas pracy indywidualnej (w ramach ustalonych ograniczeń czasowych)

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykład	5
ćwiczenia	10
przygotowanie do sprawdzianu	5
przygotowanie raportu	5
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 25
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 15
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 10

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia	
	test wielokrotnego wyboru	sprawozdanie z wykonania zadania
W1	x	
W2	x	
W3	x	
W4	x	
W5	x	
U1		x
U2		x
U3		x
U4		x
U5		x
K1		x
K2		x
K3		x
K4		x
K5		x



Nazwa przedmiotu Pedagogika		
Klasyfikacja ISCED 0111 Kształcenie		Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 1, Semestr 2
Języki wykładowe Polski		Obligatoryjność fakultatywny
Sposób realizacji i godziny zajęć wykład: 11, seminarium: 4		Liczba punktów ECTS 1
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki o zdrowiu

Wymagania wstępne i dodatkowe

Podstawowe wiadomości z psychologii i pedagogiki. Zaliczenia z tych przedmiotów na poziomie studiów pierwszego stopnia.

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Opanowanie przez studenta metodologii oddziaływania na duże populacje oraz zasad prowadzenia zindywidualizowanych szkoleń dietetycznych.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	co to są cele, metody, środki i narzędzia dydaktyczne.	DET_KDR_W05, DET_KDR_W06, DET_KDR_W07
W2	na czym polega edukacja spersonalizowana.	DET_KDR_W06, DET_KDR_W07
W3	jak przygotować wystąpienie ustne.	DET_KDR_W06, DET_KDR_W07
W4	jak opracować program edukacji z uwzględnieniem efektów kształcenia, celu i metod ewaluacji oraz adekwatnych strategii motywacyjnych.	DET_KDR_W01, DET_KDR_W04, DET_KDR_W05, DET_KDR_W06, DET_KDR_W07
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	dobrać odpowiednie cele, metody, środki i narzędzia dydaktyczne do nauczania w dużej grupie, jak i w nauczaniu zindywidualizowanym.	DET_KDR_U01
U2	dobrać odpowiednie cele, metody, środki i narzędzia dydaktyczne stosownie do wieku i zdolności poznawczych pacjenta.	DET_KDR_U09

U3	zaplanować działania edukacyjne z uwzględnieniem uwarunkowań kulturowych, religijnych i etnicznych.	DET_KDR_U01, DET_KDR_U02
U4	przygotować i przedstawić wystąpienie ustne.	DET_KDR_U01, DET_KDR_U02, DET_KDR_U11
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:		
K1	pogłębiania własnej wiedzy oraz podejmowania działań edukacyjnych na rzecz jednostek i grup społecznych.	DET_KDR_K01, DET_KDR_K02, DET_KDR_K04, DET_KDR_K05

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Podstawy teoretyczne, założenia ogólne edukacji żywieniowej.	W1, K1	wykład
2.	Nauczanie indywidualne - cele, metody, środki, narzędzia dydaktyczne.	W1, U1, U2, U3, K1	wykład
3.	Nauczanie w małych grupach - cele, metody, środki, narzędzia dydaktyczne.	W1, U1, U2, U3, K1	wykład
4.	Nauczanie w dużej grupie - cele, metody, środki, narzędzia dydaktyczne.	W1, U1, U2, U3, K1	wykład
5.	Sztuka prezentacji.	W3, U4, K1	wykład
6.	Opracowanie programu i efektów kształcenia.	W1, W4, U1, U2, U3, K1	wykład
7.	Cel i metody ewaluacji.	W1, W4, U1, U2, U3, K1	wykład
8.	Strategie motywacyjne. Kształtowanie postaw.	W4, U1, U2, U3, K1	wykład
9.	Nauczanie zindywidualizowane, a podejście spersonalizowane w edukacji.	W2, U1, U2, U3, K1	wykład
10.	Coaching, tutoring, mentoring.	W2, U1, U2, U3, K1	wykład
11.	Współczesne technologie w edukacji. E-learning.	W4, U1, U2, U3, K1	wykład
12.	Ustne prezentacje studentów.	W3, U4, K1	seminarium
13.	Odtwarzanie i omówienie nagranych prezentacji.	W3, U4, K1	seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Film dydaktyczny, Inscenizacja, Seminarium, Wykład

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykład	zaliczenie pisemne	oddanie eseju i uzyskanie pozytywnej oceny z eseju
seminarium	zaliczenie	przygotowanie i przedstawienie ustnej prezentacji ocenionej pozytywnie

Dodatkowy opis

Przedmiot kończy się zaliczeniem z oceną.

Zaliczenie modułu wymaga spełnienia następujących warunków:

- obecność na wszystkich seminariach,
- przygotowanie i przedstawienie ustnej prezentacji ocenionej pozytywnie,
- oddanie eseju i uzyskanie pozytywnej oceny z eseju.

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykład	11
seminarium	4
przygotowanie prezentacji multimedialnej	5
przygotowanie referatu	10
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 30
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 15

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia	
	zaliczenie pisemne	zaliczenie
W1	x	
W2	x	
W3		x
W4	x	
U1	x	
U2	x	
U3	x	
U4		x
K1	x	x

Nazwa przedmiotu Demografia i epidemiologia żywnościowa		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin	
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 1
Języki wykładowe Polski	Obligatoryjność fakultatywny	
Sposób realizacji i godziny zajęć e-learning: 10, seminarium: 20	Liczba punktów ECTS 2	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki o zdrowiu
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak		

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z metodami zbierania danych, analizy i wnioskowania stosowanymi w demografii i epidemiologii.
C2	Wprowadzenie zagadnień związanych z oceną rozwoju populacji w aspekcie demograficznym oraz oceną stanu zdrowia populacji.
C3	Określanie czynników ryzyka oraz ocena skuteczności prowadzonych działań leczniczych i profilaktycznych w aspekcie żywienia i jego wpływu na zdrowie populacji i jednostki.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	sposoby pomiaru zjawisk demograficznych, oceny stanu zdrowia i obciążeń zdrowotnych populacji	DET_KDR_W01, DET_KDR_W08
W2	zasady poszukiwania czynników ryzyka żywnościowo zależnych chorób cywilizacyjnych oraz zna zasady profilaktyki	DET_KDR_W01, DET_KDR_W04
W3	zasady wnioskowania na temat związków pomiędzy żywieniem i spożyciem żywności a wskaźnikami stanu zdrowia	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W05
W4	zna zasady badania sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób oraz grup ludności	DET_KDR_W08

W5	działania mające na celu przerwanie szerzenia się chorób zakaźnych, ze szczególnym uwzględnieniem chorób przenoszonych drogą pokarmową	DET_KDR_W01, DET_KDR_W03
W6	rolę stanu odżywienia jako czynnika ryzyka występowania chorób zakaźnych i zakażeń szpitalnych	DET_KDR_W01, DET_KDR_W03
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	na podstawie aktualnych trendów w zjawiskach demograficznych, przewidywać kierunek dalszego rozwoju populacji	DET_KDR_U01
U2	zinterpretować miary częstości występowania chorób i niepełnosprawności, ocenić sytuację epidemiologiczną chorób dietozależnych	DET_KDR_U01, DET_KDR_U02
U3	uzyskać informacje na temat obecności żywieniowych czynników ryzyka oraz zaplanować działania profilaktyczne na różnym poziomie zapobiegania, w szczególności dokonać analizy w ognisku zatrucia pokarmowego	DET_KDR_U01, DET_KDR_U02, DET_KDR_U08
U4	dobrać odpowiednią dla wybranego celu metodę oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia, zarówno na poziomie jednostki, jak i populacji	DET_KDR_U02
U5	zinterpretować wyniki badań epidemiologicznych nad rolą czynników żywieniowych w etiologii chorób oraz skutecznością działań profilaktycznych i leczniczych	DET_KDR_U01, DET_KDR_U11
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:		
K1	krytycznej analizy dostępnych danych na temat roli żywienia	DET_KDR_K01

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Wprowadzenie do demografii - Cele i zadania. Wykorzystanie osiągnięć demografii w praktyce. Podstawowe pojęcia. Źródła i zakres informacji. Współczynniki demograficzne. Zmiany demograficzne na przestrzeni czasu.	W1, U1	e-learning
2.	Sytuacja demograficzna w Polsce i wybranych państwach. Metody analizy demograficznej. Struktura ludności Polski. Ruch naturalny. Prognozy demograficzne.	W1, U1	seminarium
3.	Epidemiologia. Pojęcie zdrowia i choroby w wymiarze populacyjnym. Określenie rozpowszechnienia i rozmiarów zjawisk zdrowotnych w populacjach ludzkich. Mierniki klasyczne i miary obciążenia zdrowotnego.	W1, U2	e-learning
4.	Źródła informacji o stanie zdrowia populacji. Analiza wybranych danych epidemiologicznych dotyczących sytuacji w Polsce i na świecie. Wiek jako determinant stanu zdrowia. Porównanie stanu zdrowia różnych populacji. Standaryzacja współczynników - metody i interpretacja wyników.	W1, U2	seminarium
5.	Epidemiologia chorób zakaźnych. Proces epidemiczny. Triada epidemiczna. Rodzaje epidemii. Rola epidemiologii w profilaktyce chorób zakaźnych.	W5	e-learning
6.	Choroby zakaźne - czy nadal są problemem? Podstawowe pojęcia i zasady analizy epidemiologicznej w odniesieniu do chorób zakaźnych. Proces epidemiczny. Żywność jako potencjalne źródło zakażenia - analiza przypadku.	W5, U3	seminarium

7.	Badania epidemiologiczne - w jaki sposób zdobywamy wiedzę na temat aktualnego stanu, czynników ryzyka, skuteczności działań leczniczych i profilaktycznych?	W2, W3, W4	e-learning
8.	Rola epidemiologii w ocenie czynników ryzyka wpływających na stan zdrowia populacji i jednostki. Znaczenie biomarkerów. Markery stanu odżywienia.	W2, W3, W4, U5, K1	e-learning
9.	Sposób żywienia a stan odżywienia - metody analizy epidemiologicznej problemu. Wyzwania stojące przed epidemiologią żywieniową.	W3, W4, W6, U4	seminarium
10.	Strategie zapobiegania chorobom. Poziomy zapobiegania. Działania zmierzające do ograniczenia szerzenia się chorób oraz zapobiegania ich skutkom dla jednostki i populacji.	W2, U3, U5	seminarium
11.	Badania przesiewowe. Testy diagnostyczne i ich jakość.	W2, U3	seminarium
12.	W jaki sposób określić rolę wybranych czynników w etiologii choroby oraz jak ocenić skuteczność podjętych działań. Interpretacja wyników badań.	W2, W3, U2, U5	seminarium
13.	Rola badań epidemiologicznych w ustalaniu wytycznych dla profilaktyki i leczenia. Wytyczne i zalecenia żywieniowe	W3, W6, U5, K1	seminarium
14.	Niedożywienie jako czynnik ryzyka chorób	W6, U4	seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, E-learning, Seminarium, Wykład z prezentacją multimedialną, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
e-learning	sprawdzian praktyczny, test, zaliczenie pisemne	Student zobowiązany jest do zaliczenia wszystkich tematów e-learningu w dogodnym dla siebie czasie poprzez zapoznanie się z wykładami oraz rozwiązanie krótkich zadań testowych oraz praktycznych weryfikujących zapoznanie się z materiałem (kryteria zaliczenia poszczególnych zadań dostępne w opisie zadania). Test końcowy zawiera pytania dotyczące zagadnień przedstawionych w formie wykładów e-learningowych. Wynikiem dopuszczenia do testu końcowego jest zaliczenie wszystkich zadań /testów częściowych.
seminarium	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania, test	Student zobowiązany jest do aktywnego uczestnictwa w zajęciach seminaryjnych (min 90% frekwencja) oraz wykonanie (indywidualnie lub w małej grupie) zadań zleconych przez prowadzącego. Zaliczenie końcowe w pierwszym terminie ma formę testu jednokrotnej odpowiedzi składającego się z 40 pytań (kryterium zaliczenia - min. 60% poprawnych odpowiedzi). Zaliczenie w drugim terminie w oparciu o pisemny sprawdzian wiedzy - 5 pytań otwartych (kryterium zaliczenia powyżej 50% punktów możliwych do zdobycia).

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
-------------------------------	--

e-learning	10
seminarium	20
przygotowanie do zajęć	10
kształcenie samodzielne	10
przygotowanie do sprawdzianu	10
łącznie nakład pracy studenta	Liczba godzin 60
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia				
	sprawdzian praktyczny	test	zaliczenie pisemne	obserwacja pracy studenta	sprawozdanie z wykonania zadania
W1		x	x		
W2		x	x		
W3		x	x		
W4		x	x		
W5		x	x		
W6		x	x		
U1			x	x	
U2			x	x	
U3	x		x		x
U4	x		x		
U5	x		x		
K1	x				



Nazwa przedmiotu Zdrowie publiczne		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin	
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 1
Języki wykładowe Polski	Obligatoryjność fakultatywny	
Sposób realizacji i godziny zajęć wykład: 10, seminarium: 20	Liczba punktów ECTS 2	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki o zdrowiu
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak		

Wymagania wstępne i dodatkowe

Obecność na zajęciach jest obowiązkowa.

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kursu jest zapoznanie studentów z rolą i zadaniami zdrowia publicznego w Polsce, przedstawienie koncepcji ochrony zdrowia i programów zdrowia publicznego realizowanych w Polsce i na świecie ze szczególnym uwzględnieniem tych ukierunkowanych na kształtowanie zwyczajów żywieniowych. Studenci mają poznać rolę żywienia w ochronie zdrowia. Celem kursu jest także przedstawienie programów promocji zdrowia. Student ma także poznać społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia publicznego oraz miejsce dietetyka w kształtowaniu pożądanych nawyków żywieniowych w rodzinie i społeczeństwie.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	podstawowe założenia zdrowia publicznego (K_W20, M2_W04)	DET_KDR_W04
W2	zadania zdrowia publicznego w Polsce i na świecie (K_W20, M2_W04)	DET_KDR_W04
W3	społeczne uwarunkowania zdrowia K_W20, (M2_W04)	DET_KDR_W04
W4	ekonomiczne uwarunkowania zdrowia (K_W20, M2_W04)	DET_KDR_W04
W5	wpływ uwarunkowań społecznych i ekonomicznych na kształt i podejmowanie decyzji w zdrowiu publicznym (K_W20, M2_W04)	DET_KDR_W04

W6	założenia i programy promocji zdrowia w Polsce K_W20, (M2_W04)	DET_KDR_W04
W7	sposoby realizacji programów promocji zdrowia (K_W20, M2_W04)	DET_KDR_W04
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	scharakteryzować i opisać społeczne uwarunkowania zdrowia publicznego (K_U24, M2_U08)	DET_KDR_U01
U2	scharakteryzować i opisać ekonomiczne uwarunkowania zdrowia publicznego (K_U24, M2_U08)	DET_KDR_U01
U3	określić miejsce, zadania i rolę dietetyka w kształtowaniu pożądanych nawyków żywieniowych w rodzinie i społeczeństwie (K_U24, M2_U08)	DET_KDR_U01
U4	przygotować program promocji zdrowia ukierunkowany na zachowania związane z żywieniem (K_U24, M2_U08)	DET_KDR_U09
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:		
K1	rozwiązywania złożonych problemów związanych z pracą dietetyka (międzyludzkie, organizacyjne, ekonomiczne) (K_K08, M2_K06)	DET_KDR_K01
K2	współpracy w zespole w opracowywaniu zadań i programów z uwzględnieniem programów promocji zdrowia (K_K08, M2_K06)	DET_KDR_K03
K3	uwzględniania kosztów ekonomicznych towarzyszących interwencjom populacyjnym (K_K08, M2_K06)	DET_KDR_K03
K4	demonstrowania postaw i zachowań prozdrowotnych (K_K11, M2_K09)	DET_KDR_K01

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Założenia i zadania zdrowia publicznego. Rola zdrowia publicznego w ramach systemowej koncepcji ochrony zdrowia.	W1, W2	wykład
2.	Czynniki kształtujące zdrowie publiczne. Środowiskowe, biologiczne i społeczne determinanty zdrowia populacji. Znaczenie społecznych uwarunkowań zdrowia.	W3, W5, U1, K1	wykład
3.	Ekonomiczne uwarunkowania zdrowia publicznego. Modele finansowania zdrowia publicznego i opieki medycznej. Narodowy Rachunek Zdrowia.	W4, W5, U2, K3	wykład
4.	Koszty bezpośrednie i pośrednie w zdrowiu publicznym. Analiza koszt-efekt. Programy zdrowia publicznego.	W4, W5, W6, W7, U4, K2, K3	wykład
5.	Żywność w ochronie zdrowia. Metody badania sposobu odżywiania się różnych grup oraz całych populacji.	W6, W7, U3, U4, K2, K3	wykład
6.	Udział żywienia w występowaniu chorób zakaźnych i przewlekłych. Modele żywienia, ekonomiczne uwarunkowania żywienia na poziomie populacji. Mechanizmy rynkowe wpływające na zachowania żywieniowe. Jak kształtować zachowania żywieniowe jednostek i grup.	W2, W3, U3, K1, K4	seminarium
7.	Warunki wpływające na tworzenie się nawyków żywieniowych w rodzinie i społeczeństwie. Czynniki determinujące zachowania żywieniowe populacji. Modele zachowań zdrowotnych.	W3, U3, K1, K2, K4	seminarium

8.	Promocja zdrowia. Program promocji zdrowia w obszarze zachowań żywieniowych. Promocja zdrowia: interesariusze, wymiana informacji, możliwości wpływu, planowanie interwencji.	W2, W5, W6, W7, U3, U4, K1, K2, K3, K4	seminarium
9.	Planowanie i kształtowanie polityki zdrowotnej w obszarze promocji zdrowia związanej z aktywnością fizyczną i zdrowym odżywianiem się.	W3, W4, W5, W6, W7, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3, K4	seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Burza mózgów, Dyskusja, Metoda problemowa, Pokaz, Praca w grupie, Rozwiązywanie zadań, Seminarium, Wykład, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykład	ocena grupy, zaliczenie	Zaliczenie końcowe w pierwszym terminie ma formę testu jednokrotnego wyboru składającego się z 20 pytań. Warunkiem jego zaliczenia jest udzielenie minimum 60% poprawnych odpowiedzi. Termin: sesja egzaminacyjna następująca po realizacji przedmiotu, szczegóły ustalane na odpowiedniej radzie pedagogicznej.
seminarium	egzamin pisemny, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, projekt, sprawozdanie z wykonania zadania, test	Zaliczenie końcowe w drugim terminie ma formę egzaminu pisemnego składającego się z 4 pytań otwartych. Odpowiedzi na każde z pytań są punktowane w skali od 0 do 5 punktów (co 0,5 punktu). Warunkiem jego zaliczenia jest uzyskanie co najmniej 50% z maksymalnej liczby punktów (czyli co najmniej 10 punktów). Termin: sesja egzaminacyjna poprawkowa następująca po realizacji przedmiotu, szczegóły ustalane na odpowiedniej radzie pedagogicznej.

Dodatkowy opis

Warunkiem dopuszczenia do zaliczenia końcowego jest zaliczenie wszystkich przewidzianych harmonogramem zajęć (poprzez czynne uczestnictwo w zajęciach lub w uzasadnionych przypadkach zaliczenie ich w wyznaczonych dodatkowych terminach). W przypadku braku zaliczenia zajęć, student nie ma możliwości przystąpienia do zaliczenia końcowego (co jest równoznaczne z utratą pierwszego lub drugiego terminu zaliczenia).

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykład	10
seminarium	20
przygotowanie do zajęć	5
przygotowanie projektu	10
przygotowanie do egzaminu	8
zbieranie informacji do zadanej pracy	2

konsultacje z prowadzącym zajęcia	2
przygotowanie prezentacji multimedialnej	3
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia						
	ocena grupy	zaliczenie	egzamin pisemny	obserwacja pracy studenta	projekt	sprawozdanie z wykonania zadania	test
W1		x	x				x
W2	x	x	x				x
W3	x	x	x	x			x
W4	x	x	x	x			x
W5	x	x	x	x	x	x	x
W6		x	x				x
W7		x	x	x	x	x	x
U1	x		x				
U2	x		x				
U3	x	x	x		x	x	
U4	x			x	x	x	
K1	x			x	x	x	
K2	x			x	x		
K3	x			x	x	x	
K4	x			x		x	

Nazwa przedmiotu Jakość i bezpieczeństwo żywności		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 1
Języki wykładowe Polski	Obligatoryjność fakultatywny	
Sposób realizacji i godziny zajęć wykład: 10, ćwiczenia: 20	Liczba punktów ECTS 2	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki o zdrowiu
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak		

Wymagania wstępne i dodatkowe

Znajomość chemii organicznej, nieorganicznej, analitycznej, biochemii, podstaw towaroznawstwa, podstawowych umiejętności posługiwania się sprzętem i aparaturą laboratoryjną.

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kształcenia jest zapoznanie studentów z problemem bezpieczeństwa żywności, analitycznymi metodami chemicznymi i fizykochemicznymi w celu ilościowego i jakościowego oznaczania składników w żywności.
C2	Ważną kwestią jest również poszerzenie wiadomości dotyczących zanieczyszczeń i dodatków do żywności, procesów zachodzących w czasie przechowywania żywności, jak i obróbki termicznej.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	podstawy prawne dotyczące jakości i bezpieczeństwa żywności oraz na czym polega urzędowa kontrola w tym zakresie.	DET_KDR_W01, DET_KDR_W03, DET_KDR_W04
W2	na czym polega i w jaki sposób należy przekazywać informacje o żywności konsumentowi.	DET_KDR_W03, DET_KDR_W04, DET_KDR_W07
W3	na czym polega i czego dotyczy monitoring zanieczyszczeń chemicznych, fizycznych i biologicznych żywności.	DET_KDR_W01, DET_KDR_W03, DET_KDR_W04
W4	substancje obce z grupy celowo dodanych.	DET_KDR_W01, DET_KDR_W03, DET_KDR_W04

W5	na czym polega ocena organoleptyczna żywności	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02
W6	badanie obecności zafałszowania żywności oraz ocenę ilościową	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02
W7	na czym polega ocena bezpieczeństwa toksykologicznego żywności pod względem metali ciężkich, dioksyn, akryloamidu, DDT itp.	DET_KDR_W03, DET_KDR_W04
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	ocenić szkodliwy wpływ metali ciężkich, pierwiastków toksycznych, WWA, dioksyn furanów, PCB, akryloamidu itp. w żywieniu na zdrowie człowieka	DET_KDR_U02, DET_KDR_U03
U2	ocenić bezpieczeństwo żywności pod względem substancji obcych z grupy celowo dodanych	DET_KDR_U01, DET_KDR_U03
U3	ocenić szkodliwość substancji stosowanych w uprawach roślin, w hodowli zwierzęcej, jak również opakowań żywności	DET_KDR_U03, DET_KDR_U05
U4	określić jakość sensoryczną zapachów, badać jakość produktów tłuszczowych, przeprowadzić analizę fizykochemiczną mleka itp.	DET_KDR_U02, DET_KDR_U04, DET_KDR_U05
U5	zbadać zafałszowanie kawy naturalnej, mleka, wykryć obecność niedozwolonych konserwantów, barwników	DET_KDR_U01, DET_KDR_U03
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:		
K1	poszerzania swojej wiedzy.	DET_KDR_K02, DET_KDR_K04
K2	propagowania zdrowego stylu życia.	DET_KDR_K01

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Wprowadzenie do jakości i bezpieczeństwa żywności (definicje, terminy, promocja jakości), podstawy prawne dotyczące jakości i bezpieczeństwa żywności.	W1, U3, K1, K2	wykład
2.	System RASFF. Przekazywanie konsumentom informacji na temat żywności.	W1, W2, U1, U2, U3, K1, K2	wykład
3.	Monitoring zanieczyszczeń chemicznych, fizycznych i biologicznych żywności.	W3, W4, W7, U1, U2, U3, K1, K2	wykład
4.	Substancje obce z grupy celowo dodanych.	W4, W7, U1, U2, U3, K1, K2	wykład
5.	Ocena organoleptyczna żywności.	W5, U4, K1, K2	wykład, ćwiczenia
6.	Badanie zafałszowania żywności i ocena ilościowa.	W6, U5, K1, K2	ćwiczenia
7.	Ocena fizykochemiczna jakości tłuszczów spożywczych.	W3, W4, U4, K1, K2	ćwiczenia
8.	Ocena bezpieczeństwa toksykologicznego żywności pod względem metali ciężkich, dioksyn, akryloamidu, DDT itp.	W7, U1, K1, K2	ćwiczenia
9.	Ocena jakości przetworów owocowo-warzywnych.	W1, W2, U4, K1, K2	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Ćwiczenia laboratoryjne, Dyskusja, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykład	zaliczenie pisemne	zaliczenie na ocenę po skończonych wszystkich zajęciach.
ćwiczenia	sprawozdanie z wykonania zadania	oddanie sprawozdania po wykonaniu każdego ćwiczenia.

Dodatkowy opis

Zaliczenie na ocenę ma formę testu jednokrotnego wyboru oraz pytań półotwartych. Zaliczenie składa się z 40 pytań. Warunkiem zaliczenia jest udzielenie minimum 65% poprawnych odpowiedzi. Jeśli student otrzyma ocenę niedostateczną musi zdawać w drugim terminie.

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykład	10
ćwiczenia	20
przygotowanie do ćwiczeń	8
przygotowanie do egzaminu	10
przygotowanie do zajęć	4
sporządzenie sprawozdania	6
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 58
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 20

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia	
	zaliczenie pisemne	sprawozdanie z wykonania zadania
W1	x	
W2	x	
W3	x	
W4	x	
W5	x	
W6	x	
W7	x	
U1		x
U2		x
U3		x
U4		x
U5		x
K1	x	
K2	x	

Nazwa przedmiotu Chemiczne i fizyczne aspekty jakości żywności		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 1
Języki wykładowe Polski	Obligatoryjność fakultatywny	
Sposób realizacji i godziny zajęć wykład: 10, ćwiczenia: 20	Liczba punktów ECTS 2	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki o zdrowiu
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak		

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kształcenia jest uzyskanie wiadomości na temat substancji obcych w żywności i uświadomienie studentom jakie niebezpieczeństwo niesie ze sobą przekroczenie norm substancji szkodliwych w spożywanej żywności.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	zanieczyszczenia chemiczne i fizyczne żywności związane z produkcją i obrotem oraz zanieczyszczenia środowiskowe pochodzenia antropogenicznego wpływające szkodliwie na zdrowie człowieka	DET_KDR_W01, DET_KDR_W04
W2	źródła zanieczyszczeń, ich podział oraz działanie szkodliwe na organizm człowieka	DET_KDR_W09
W3	substancje obce z grupy celowo dodanych wpływające na cechy organoleptyczne, trwałość, łatwość przechowywania, transportu, m wymogi przetwarzania, jakość zdrowotną, dyspozycyjność	DET_KDR_W01
W4	podstawy prawne dotyczące jakości i bezpieczeństwa żywności	DET_KDR_W01, DET_KDR_W03, DET_KDR_W04
W5	na czym polega ocena organoleptyczna żywności	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02

W6	badanie obecności zafałszowania żywności oraz ocenę ilościową	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	ocenić szkodliwość substancji stosowanych w uprawach roślin, w hodowli zwierzęcej, jak również opakowań żywności	DET_KDR_U03, DET_KDR_U05
U2	ocenić szkodliwy wpływ metali ciężkich, pierwiastków toksycznych, WWA, dioksyn, furanów, PCB, akryloamidu itd. w żywieniu na zdrowie człowieka	DET_KDR_U02, DET_KDR_U03
U3	ocenić bezpieczeństwo żywności pod względem substancji obcych z grupy celowo dodanych	DET_KDR_U01, DET_KDR_U03
U4	określić jakość sensoryczną zapachów, badać jakość produktów tłuszczowych, przeprowadzić analizę fizykochemiczną mleka itp.	DET_KDR_U02, DET_KDR_U04, DET_KDR_U05
U5	z badać zafałszowanie kawy naturalnej, mleka, wykryć obecność niedozwolonych konserwantów, barwników	DET_KDR_U01, DET_KDR_U03
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:		
K1	poszerzania swojej wiedzy	DET_KDR_K02, DET_KDR_K04
K2	propagowania zdrowego stylu życia	DET_KDR_K01

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Monitoring zanieczyszczeń chemicznych i fizycznych żywności.	W1, W2, W4, U1, U2, U3, K1, K2	wykład
2.	Substancje obce z grupy celowo dodanych.	W1, W3, U1, U3, K1, K2	wykład
3.	Podstawy prawne dotyczące jakości oraz bezpieczeństwa żywności	W1, W3, W4, U3, U4, K1, K2	wykład
4.	Ocena organoleptyczna żywności	W5, U4, K1, K2	wykład
5.	Substancje dodatkowe w aspekcie zafałszowań	W6, U5, K1, K2	wykład
6.	Wyznaczanie zdolności określania smaku słodkiego, jakości sensorycznej zapachów, badanie jakości produktów tłuszczowych...	W4, W5, U4, K1, K2	ćwiczenia
7.	Badanie zafałszowania kawy naturalnej, mleka, wykrywanie niedozwolonych konserwantów czy barwników	W5, U4, K1, K2	ćwiczenia
8.	Obliczanie i szacowanie bezpieczeństwa toksykologicznego żywności pod względem metali ciężkich, dioksyn, akryloamidu, DDT itp.	W1, W2, W3, U1, U2, U3, K1, K2	ćwiczenia
9.	Analiza podstawowych pojęć dotyczących chemicznych i fizycznych aspektów jakości żywności	W1, W2, W3, W4, U1, U2, U3, K1, K2	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Ćwiczenia laboratoryjne, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykład	zaliczenie	Student uzyskuje zaliczenie z wykładu przy 65% frekwencji.
ćwiczenia	sprawozdanie z wykonania zadania	Student przeprowadza na ćwiczeniach analizę szkodliwości substancji toksycznych w żywności, porównuje z normami i wyciąga wnioski. Z tego typu zadań pisze sprawozdanie. Również z ćwiczeń laboratoryjnych student pisze sprawozdanie.

Dodatkowy opis

Sprawozdania z ćwiczeń są oceniane i średnia z nich jest oceną, którą student otrzymuje na zaliczenie tego przedmiotu, przy 65% frekwencji na wykładach.

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykład	10
ćwiczenia	20
przygotowanie do ćwiczeń	10
sporządzenie sprawozdania	18
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 58
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 20

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia	
	zaliczenie	sprawozdanie z wykonania zadania
W1	x	
W2	x	
W3	x	
W4	x	
W5	x	
W6	x	
U1		x
U2		x
U3		x
U4		x
U5		x
K1	x	x
K2	x	x



Nazwa przedmiotu Ocena stanu odżywienia z elementami antropometrii		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin	
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 2
Języki wykładowe Polski	Obligatoryjność obowiązkowy	
Sposób realizacji i godziny zajęć wykład: 6, seminarium: 4, ćwiczenia: 20	Liczba punktów ECTS 2	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki o zdrowiu

Wymagania wstępne i dodatkowe

Posiadanie wiedzy z zakresu biologii, biochemii, fizjologii i żywienia człowieka oraz znajomość zasad udzielania porady dietetycznej

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z różnorodnymi sposobami oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia człowieka.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	Jakie są metody oceny sposobu żywienia, potrafi podać przykłady i możliwości ich zastosowania. Charakteryzuje metody oceny stanu odżywienia, potrafi określić ich zalety i wady. Umie wskazać ograniczenia metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia. Wymienia i charakteryzuje metody oceny spożycia żywności oraz wie jakie istnieją biomarkery stanu odżywienia składnikami mineralnymi i witaminami, zna ich wady i zalety. Specyfikę żywienia w schorzeniach hematologicznych i nowotworowych (dieta niskobakteryjna).	DET_KDR_W02
Umiejętności - Student potrafi:		

U1	Przeprowadzić prawidłowo pomiar wzrostu i masy ciała, fałdów skórno-tłuszczowych i określić na ich podstawie zawartość tkanki tłuszczowej. Potrafi posługiwać się siatkami centylowymi oraz innymi układami odniesienia. Wykonuje pomiar składu ciała używając aparatu FUTREX, metody bioimpedancji. Potrafi zastosować biochemiczne metody stanu odżywienia. Potrafi ocenić sposób żywienia pacjenta lub grupy ludności posługując się odpowiednimi kwestionariuszami i uzasadnić wybór kwestionariusza. Planuje dietę dla pacjenta w różnym stadium niewydolności nerek.	DET_KDR_U 02
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:		
K1	Pogłębiania swojej wiedzy i krytycznej analizy otrzymanych wyników.	DET_KDR_K 02

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Zasady żywienia w chorobach nowotworowych oraz hematologicznych. Niedożywienie związane z chorobą nowotworową. Różne metody oceny stanu odżywienia. Suplementy diety.	W1	wykład
2.	Wycieczka edukacyjna na oddział przeszczepiania szpiku kostnego (SU). Biomarkery oceny stanu odżywienia (białka, witaminy, minerały).	W1	seminarium
3.	Praca w grupach nad zaletami i wadami poszczególnych biomarkerów stanu odżywienia. Ocena przydatności, wad i zalet różnych różnych kwestionariuszy oceny sposobu żywienia. Pomiary antropometryczne podstawowe, aparatem FUTREX, aparatami do bioimpedancji, analiza otrzymanych wyników, możliwe błędy podczas pomiaru.; Opracowywanie jadłospisów dekadowych dla pacjentów nowotworowych z niedożywieniem. Analiza przypadków pacjentów hematologicznych. Opracowywanie planów żywieniowych dla chorych z niewydolnością nerek.	U1	ćwiczenia
4.	Analiza wad i zalet poszczególnych metod oraz drogi poszukiwania ich uzasadnień.	K1	wykład, ćwiczenia, seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Burza mózgów, Dyskusja, Metoda przypadków, Pokaz, Praca w grupie, Seminarium, Wycieczka, Wykład, Wykład z prezentacją multimedialną, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykład	egzamin pisemny	Warunkiem zaliczenia egzaminu jest udzielenie minimum 65% poprawnych odpowiedzi. Pytania otwarte i zamknięte. Liczba pytań: 30.
seminarium	obserwacja pracy studenta	Aktywność na zajęciach
ćwiczenia	projekt	Przekazanie prac zaliczeniowych z poszczególnych zajęć

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykład	6
seminarium	4
ćwiczenia	20
analiza przypadków	5
przygotowanie do egzaminu	10
przygotowanie projektu	15
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 25

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia		
	egzamin pisemny	obserwacja pracy studenta	projekt
W1	x	x	
U1		x	x
K1		x	



Nazwa przedmiotu Dietetyka pediatryczna		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 2
Języki wykładowe Polski	Obligatoryjność obowiązkowy	
Sposób realizacji i godziny zajęć wykład: 20, seminarium: 15, ćwiczenia: 10	Liczba punktów ECTS 3	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki medyczne
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak		

Wymagania wstępne i dodatkowe

podstawy anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem przewodu pokarmowego, charakterystykę biochemiczną oraz rolę podstawowych składników pokarmowych w żywieniu dziecka, podział produktów spożywczych na grupy oraz zamienniki pokarmowe

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie wiedzy z zakresu zasad żywienia niemowląt i dzieci, bilansowania diety dziecka zdrowego i chorego a także umiejętność postawienia diagnozy dietetycznej.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	Zna specyfikę żywienia w okresie niemowlęcym i u dzieci starszych	DET_KDR_W05
W2	Zna normy żywienia i racje pokarmowe dla dzieci zdrowych	DET_KDR_W03
W3	Zna zalecenia w wybranych jednostkach chorobowych dzieci	DET_KDR_W02
W4	Zna metody oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia dziecka	DET_KDR_W02
W5	zna zasady żywienia kobiety ciężarnej i w okresie laktacji w odniesieniu do prawidłowego rozwoju dziecka	DET_KDR_W02
Umiejętności - Student potrafi:		

U1	Potrafi identyfikować żywieniowe problemy dziecka zdrowego oraz ustalić odpowiednią dietę	DET_KDR_U01
U2	Potrafi ocenić stan odżywienia dziecka i dokonać badań antropometrycznych	DET_KDR_U01, DET_KDR_U02
U3	Potrafi przeprowadzić wywiad dietetyczny i postawić diagnozę dietetyczną	DET_KDR_U01, DET_KDR_U03
U4	Potrafi na podstawie postawionej diagnozy dietetycznej ustalić zalecenia dla chorego dziecka oraz w umiejętny sposób przekazać je rodzinie	DET_KDR_U05
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:		
K1	przeprowadzenia edukacji dziecka i jego rodziców/opiekunów w zakresie profilaktyki żywieniowej	DET_KDR_K01
K2	identyfikacji problemów żywieniowych dziecka zdrowego i chorego	DET_KDR_K02
K3	współpracy z innymi zawodami medycznymi w zakresie profilaktyki leczenia dietetycznego pacjenta	DET_KDR_K03

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Żywność kobiety ciężarnej a przebieg ciąży i stan zdrowia dziecka.	W5	wykład
2.	Programowanie żywieniowe. Rozwój dziecka w odniesieniu do umiejętności jedzenia	W1, W5	wykład
3.	Schemat rozszerzania diety niemowląt i zasady żywienia dzieci	W1, W2	wykład
4.	Preparaty specjalnego przeznaczenia żywieniowego i suplementy diety	W1	wykład
5.	Postępowanie dietetyczne w chorobie trzewnej u dzieci	W3	wykład
6.	Nieswoiste zapalne choroby jelit postępowanie terapeutyczne	W3	wykład
7.	Nietolerancje pokarmowe postępowanie dietetyczne	W3	wykład
8.	Postępowanie dietetyczne z dzieckiem ulewającym i w refluksie żołądkowo-przełykowym	W3	wykład
9.	Alergia pokarmowa na przykładzie alergii na białko mleka krowiego	W3	wykład
10.	Dyslipidemie w postępowaniu dietetycznym	W3	wykład
11.	Normy żywienia dzieci zdrowych w spoczynku i podczas wysiłku. Wprowadzanie pokarmów uzupełniających	W1, W2	seminarium
12.	Rozwój dziecka praktyczny aspekt oceny stanu odżywienia dziecka -siatki centylowe	W4	seminarium
13.	Diety roślinne w żywieniu dzieci	W1	seminarium
14.	Otyłość prosta u dzieci uwarunkowania, diagnostyka, postępowanie dietetyczne	W3	seminarium
15.	Alergie pokarmowe w postępowaniu dietetycznym	W3	seminarium

16.	Zasady żywienia dziecka w zaburzeniach karmienia –case study	W1, W3	seminarium
17.	Prezentacja zadanej pracy	W1, U1, U4	seminarium
18.	Bilansowanie diety niemowląt	W1, W2, U1, K1	ćwiczenia
19.	Dieta Foodmap- case study	W3, U3, U4, K2	ćwiczenia
20.	Wybrane niedobory witamin i skł. mineralnych, niedokrwistość u dzieci-postępowanie dietetyczne	W1, U1, K2	ćwiczenia
21.	Postępowanie dietetyczne w zaparciu stolca	W3, U3, K1, K2, K3	ćwiczenia
22.	Otyłość postępowanie dietetyczne	W3, U2, U3, U4, K1, K2, K3	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Ćwiczenia, Praca w grupie, Seminarium, Wykład z prezentacją multimedialną, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykład	test	w formie testu jednokrotnego i pytań problemowych, zaliczenie odbywa się po uzyskaniu min. 60% poprawnych odpowiedzi
seminarium	prezentacja przypadku klinicznego	poprawne wykonanie zadanej pracy
ćwiczenia	obserwacja pracy studenta	

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykład	20
seminarium	15
ćwiczenia	10
przygotowanie do egzaminu	20
przygotowanie do zajęć	10
zbieranie informacji do zadanej pracy	5
analiza przypadków	10
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 90
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 45

Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 20
--	----------------------------

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia		
	test	prezentacja przypadku klinicznego	obserwacja pracy studenta
W1	x	x	x
W2	x	x	x
W3	x	x	x
W4	x	x	x
W5	x	x	x
U1	x	x	x
U2	x	x	x
U3	x	x	x
U4	x	x	x
K1			x
K2		x	x
K3			x



Nazwa przedmiotu Zarządzanie i marketing		
Klasyfikacja ISCED 0413 Zarządzanie i administracja, 0414 Marketing i reklama		Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 2
Języki wykładowe Polski		Obligatoryjność obowiązkowy
Sposób realizacji i godziny zajęć wykład: 20, seminarium: 10, ćwiczenia: 10		Liczba punktów ECTS 2
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki o zdrowiu
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak		

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kursu jest przedstawienie specjalistycznej wiedzy z zakresu podstawowych zasad zarządzania i metod planowania działań marketingowych w specyficznym kontekście usługi dietetycznej.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	podstawowe metody wykorzystywane w planowaniu marketingowym przy opracowywaniu i komercjalizacji diet	DET_KDR_W09
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	opracować i przedstawić założenia planu marketingowego związanego z dietą (jako produktem marketingowym)	DET_KDR_U06
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:		
K1	do realizacji planu marketingowego	DET_KDR_K01

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-----------------------------------	-------------------------

1.	Istota zarządzania i marketingu - Proces i funkcje zarządzania - Miejsce marketingu w naukach o zarządzaniu - Marketing jako koncepcja i dziedzina zarządzania - Marketing-mix jako wiązka instrumentów marketingowych	W1, U1	wykład
2.	Analiza sytuacji marketingowej organizacji/przedsięwzięcia - Pole rynkowe przedsiębiorstwa i strategiczne jednostki biznesu - Podstawowe metody analizy otoczenia - Podstawy badań marketingowych	W1, U1, K1	wykład, ćwiczenia, seminarium
3.	Marketing typu STP - Segmentacja rynku	W1	wykład
4.	Działania w obszarze marketingu mix - Zarządzanie produktem - Zarządzanie ceną - Zarządzanie dystrybucją - Zarządzanie promocją	W1, U1, K1	wykład, ćwiczenia, seminarium
5.	Organizacja i kontrola działań marketingowych - Typowe orientacje organizacji służb marketingowych. - Proces kontroli marketingu - podstawowe wskaźniki - System informacji marketingowej	W1, U1, K1	wykład, ćwiczenia, seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Ćwiczenia, Dyskusja, Seminarium, Wykład

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykład	egzamin pisemny	
seminarium	zaliczenie	
ćwiczenia	projekt	opracowanie planu marketingowego w na podstawie wybranej diety (usługi)

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykład	20
seminarium	10
ćwiczenia	10
przygotowanie projektu	20
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 40
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 10

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia		
	egzamin pisemny	zaliczenie	projekt
W1	x	x	
U1	x	x	x
K1			x



Nazwa przedmiotu Metodologia badań		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna		Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę
Kierunek studiów Dietetyka		Profil studiów ogólnoakademicki
Języki wykładowe Polski		Obligatoryjność obowiązkowy
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki medyczne
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak		

Informacje podstawowe

Okres Semestr 2	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie	Liczba punktów ECTS 3.00
Forma prowadzenia zajęć		Liczba godzin
e-learning		15
ćwiczenia		25

Okres Semestr 3	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.00
Forma prowadzenia zajęć		Liczba godzin
ćwiczenia		20

Wymagania wstępne i dodatkowe

Podstawowa znajomość typów badań i ich cech charakterystycznych (zaliczone efekty kształcenia z zakresu epidemiologii)

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	dostarczenie studentom wiedzy i umiejętności w zakresie poprawnego przygotowania badania naukowego
C2	uświadomienie studentom problemów związanych z realizacją badań uwzględniających zagadnienia związane z żywieniem i jego rolą w odniesieniu do zdrowia jednostki i populacji.
C3	przygotowanie studentów do samodzielnego zaprojektowania pracy badawczej w oparciu o zasady prowadzenia badań naukowych
C4	nabycie przez studentów umiejętności krytycznej oceny doniesień naukowych z uwzględnieniem poprawności metodologicznej i interpretacji uzyskanych wyników badań naukowych

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	zasady formułowania celu, badania, formułowania hipotez badawczych, metody prowadzenia badań i zasady wnioskowania w badaniach nad żywieniem	DET_KDR_W08, DET_KDR_W11
W2	sposoby badania sposobu żywienia i stanu odżywienia w odniesieniu do grup ludności oraz ich ograniczenia w kontekście wyciągania wniosków	DET_KDR_W02, DET_KDR_W08
W3	sposób analizowania i wyjaśniania związków pomiędzy żywieniem a wskaźnikami stanu zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju choroby i występowaniem chorób	DET_KDR_W02, DET_KDR_W08, DET_KDR_W11
W4	podstawowe typy badań naukowych nad sposobem żywienia populacji, żywieniowymi czynnikami ryzyka oraz skutkami zachowań żywieniowych i skuteczności interwencji żywieniowych	DET_KDR_W08, DET_KDR_W11
W5	zasady oceny wiarygodności badań naukowych	DET_KDR_W02, DET_KDR_W03, DET_KDR_W08
W6	źródła wiedzy naukowej i profesjonalnej, przydatne w dietetyce i naukach pokrewnych	DET_KDR_W02
W7	zasady etyczne prowadzenia badań naukowych, w tym zasady dotyczące własności intelektualnej oraz zasady Dobrej Praktyki Klinicznej	DET_KDR_W11
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	samodzielnie sformułować cel badań naukowych oraz uzasadnić możliwość ich przeprowadzenia	DET_KDR_U04, DET_KDR_U11
U2	zaprojektować proste badanie populacyjne oraz interwencyjne uwzględniające dane żywieniowe	DET_KDR_U02, DET_KDR_U04
U3	zinterpretować wyniki badań populacyjnych nad sposobem żywienia i rolą żywienia w populacji	DET_KDR_U05, DET_KDR_U11
U4	przygotować pisemne opracowanie planu badania	DET_KDR_U02, DET_KDR_U11
U5	wykorzystywać odpowiednie oprogramowanie oraz medyczne bazy danych (Medline, Cochrane Library, itp.).	DET_KDR_U02, DET_KDR_U04
U6	krytycznie ocenić jakość badań naukowych opublikowanych w języku polskim i angielskim	DET_KDR_U08, DET_KDR_U11
U7	przygotować wniosek do Komisji Bioetycznej	DET_KDR_U04

Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:		
K1	doskonalenia swej wiedzy	DET_KDR_K02
K2	rozpoznawania własnych ograniczeń i sytuacji, w których winien się zwrócić się do innych specjalistów	DET_KDR_K02, DET_KDR_K05
K3	aktywnego uczestnictwa w badaniach naukowych	DET_KDR_K05

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Jak przygotować badania naukowe (cel, hipotezy badawcze, plan badania, narzędzia badawcze).	W1, U1	e-learning
2.	Wybór populacji – podstawowe pojęcia i realizacja. Zasady doboru przypadków do badań. Szacowanie minimalnej niezbędnej liczebności próby	W1, U2	e-learning
3.	Typy badań naukowych wykorzystywanych w naukach biomedycznych – badania obserwacyjne i interwencyjne. Najważniejsze elementy planu badania mające wpływ na wiarygodność uzyskiwanych wyników	W4, W5, U2	e-learning
4.	Analiza przyczynowości w badaniach nad żywieniem. Zależność przyczynowa pozorna i prawdziwa. Problem zmiennych zakłócających w fazie planowania badania i w fazie analizowania wyników. Wybór strategii	W3, U3	e-learning
5.	Najważniejsze typy błędów w badaniach naukowych. Możliwość ich minimalizacji i wpływ na wnioski płynące z badania. Trafność wewnętrzna i zewnętrzna badania	W3, W5, U6, K2	e-learning
6.	Zasady Dobrej Praktyki Klinicznej. Zasady etyczne w badaniach naukowych (plagiat, prawa autorskie). Rola i zadania Komisji Bioetycznej przy prowadzeniu badań naukowych na ludziach i na zwierzętach	W7	e-learning
7.	Od pomysłu do badania. Tematyka badawcza, cel badania, hipotezy – podstawowe zasady tworzenia.	W1, U1, K3	ćwiczenia
8.	Uzasadnienie badań – skąd czerpać informacje i jak z nich korzystać. Piśmiennictwo jako źródło informacji – zasady wyszukiwania i korzystania z publikacji	W6, U5, K1, K2	ćwiczenia
9.	Konceptualizacja modelu badawczego. Jak zmierzyć efekt i ekspozycję. Wybór narzędzi badawczych. Stosowanie skal pomiarowych. Kwestionariusz jako podstawowe narzędzie badawcze	W1, W2, U2, K3	ćwiczenia
10.	Zebrane dane i co dalej – zasady przygotowania materiału badawczego. Przygotowanie bazy danych. Anonimowość i poufność.	U3, U5, K3	ćwiczenia
11.	Czy zbierać dane tylko o ekspozycji/interwencji i punkcie końcowym? Opis populacji badanej oraz rola zmiennych zakłócających i modyfikujących	W2, W3, W5, U2, U3, K2, K3	ćwiczenia
12.	Wybór populacji do badania w praktyce – populacja docelowa a próba badawcza	U2	ćwiczenia
13.	Przygotowanie kwestionariusza do badań nad rolą żywienia z uwzględnieniem celu badania i hipotez badawczych	W2, U2, K3	ćwiczenia

14.	Badania nad sposobem żywienia i stanem odżywienia – zastosowanie poszczególnych typów badań, ich mocne i słabe strony	W2, W3, W4, U3, U6, K3	ćwiczenia
15.	Badania nad określeniem czynników ryzyka – zastosowanie poszczególnych typów badań, ich mocne i słabe strony	W2, W3, W4, U2, U6, K3	ćwiczenia
16.	Badania potwierdzające rolę czynników ryzyka i czynników ochronnych – zastosowanie poszczególnych typów badań, ich mocne i słabe strony	W2, W3, W4, U2, U6, K3	ćwiczenia
17.	Badania nad oceną skuteczności działań profilaktycznych i terapeutycznych – zastosowanie poszczególnych typów badań, ich mocne i słabe strony	W2, W3, W4, U2, U6, K3	ćwiczenia
18.	Badania oceniające jakość narzędzi badawczych i trafność metod diagnostycznych – zastosowanie poszczególnych typów badań, ich mocne i słabe strony	W2, W3, W4, U2, U6, K3	ćwiczenia
19.	Badania nad rolą żywienia. Problemy w badaniach nad żywieniem. Możliwość generalizacji wyników.	W2, W3, W4, U2, U6, K3	ćwiczenia
20.	Wybór planu badania najbardziej efektywnego w realizacji założonych celów badania. Uzasadnienie wyboru.	W1, U1, U2, U5	ćwiczenia
21.	Plan badania w praktyce - przygotowanie planu badania na wybrany temat	U1, U2, U4, U5, K1, K2, K3	ćwiczenia
22.	Krytyczna analiza publikacji naukowej. Określanie trafności wewnętrznej i zewnętrznej badania	W5, U6, K2	ćwiczenia
23.	Przygotowanie raportu z badań/doniesienia konferencyjnego w oparciu o przygotowane projekty badawcze i hipotetyczne wyniki badań. Wyciąganie wniosków	W1, W2, W3, W4, W5, W6, W7, U1, U2, U4, U5, K1, K2, K3	ćwiczenia
24.	Etyka w badaniach. Wniosek do Komisji Bioetycznej – podstawowe elementy i zasady przygotowania. Omówienie przygotowanych wniosków.	W7, U7, K3	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Semestr 2

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Burza mózgów, E-learning, Metoda projektów, Praca w grupie, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
e-learning	test, zaliczenie pisemne	Zaliczenie e-learningu odbywa się na podstawie zaliczenia krótkich zadań / testów stanowiących integralną część kursu e-learningowego. Zasady zaliczenia poszczególnych zadań dostępne są w treści zadania. Materiał z e-learningu jest również weryfikowany w formie zaliczenia pisemnego.

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	obserwacja pracy studenta, projekt	<ul style="list-style-type: none"> • Aby uzyskać dopuszczenie do zaliczenia student zobowiązany jest do uczestnictwa w minimum 90% przewidzianych harmonogramem ćwiczeń. W przypadku uzasadnionej nieobecności prowadzący zajęcia może wskazać studentowi zadania, które będą podstawą do zaliczenia nieobecności. • W oparciu o pracę na ćwiczeniach oraz samokształcenie student zobowiązany jest wykonać dwa zadania praktyczne - na podstawie punktacji z tych zadań student otrzymuje wynik zaliczenia zajęć praktycznych. • Prowadzący grupę ćwiczeniową może, w oparciu o obserwację pracy studentów na zajęciach seminaryjnych przyznać dodatkowe punkty (max. 5%) za zaangażowanie studenta w pracę grupy / zespołu. • Weryfikacja wiedzy studenta odbywa się na podstawie testu wiedzy (jednokrotnego wyboru) składającego się z 50 pytań – termin testu zaliczeniowego: sesja letnia. • Weryfikacja wiedzy studentów w II terminie odbywa się w oparciu o zaliczenie pisemne – 5 pytań otwartych. Każde pytanie punktowane w skali 0-5 pkt. Warunkiem zaliczenia części teoretycznej w II terminie jest uzyskanie minimum 60% z maksymalnej liczby punktów. Zaliczenie aktywności jak w terminie I.

Semestr 3

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Burza mózgów, E-learning, Metoda projektów, Praca w grupie, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	obserwacja pracy studenta, projekt, sprawozdanie z wykonania zadania	<ul style="list-style-type: none"> • Student zobowiązany jest do uczestnictwa w 90% przewidzianych harmonogramem ćwiczeń - w przypadku uzasadnionej nieobecności prowadzący zajęcia może wskazać studentowi zadania, które będą podstawą do zaliczenia nieobecności. • W oparciu o pracę na ćwiczeniach oraz samokształcenie student zobowiązany jest wykonać (indywidualnie lub w małych grupach) cztery zadania praktyczne - każde z nich oceniane w skali 0-100%. Zadanie zostaje zaliczone po uzyskaniu min. 60% z maksymalnej liczby punktów. • Prowadzący grupę seminaryjną może, w oparciu o obserwację pracy studentów na zajęciach seminaryjnych przyznać dodatkowe punkty (max. 5% w skali semestru) za zaangażowanie studenta w pracę grupy / zespołu. Punkty te doliczane są do średniej punktacji z zadań praktycznych.

Dodatkowy opis

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest:

- Obecność na minimum 90% ćwiczeń (lub ich zaliczenie u prowadzącego)
- Uzyskanie zaliczenia kursu e-learningowego - wykonanie zadań interaktywnych/testów - szczegółowe zasady dla każdego zadania/testu dostępne w treści zadań na platformie e-learningowej, przy założeniu, że jest to minimum 60% z maksymalnej liczby punktów.
- Uzyskanie co najmniej 60% z maksymalnej liczby punktów przewidzianych za każde z zadań praktycznych
- Uzyskanie minimum 60% z testu wiedzy (lub odpowiednio egzaminu otwartego w II terminie).
- W przypadku braku zaliczenia któregokolwiek zadania praktycznego, e-learningu lub testu końcowego student nie uzyskuje zaliczenia przedmiotu (niezależnie od wyników innych aktywności).

Bilans punktów ECTS

Semestr 2

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
e-learning	15
ćwiczenia	25
przygotowanie projektu	20
kształcenie samodzielne	10
analiza przypadków	10
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 80
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 40
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 35

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 3

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
ćwiczenia	20
przygotowanie projektu	25
przygotowanie raportu	10
przygotowanie do sprawdzianu	15
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 70
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 20
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 20

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia				
	obserwacja pracy studenta	projekt	sprawozdanie z wykonania zadania	test	zaliczenie pisemne
W1				x	x
W2				x	x
W3				x	x
W4				x	x
W5				x	x
W6				x	x
W7				x	x
U1		x	x		
U2		x	x		x
U3		x	x		x
U4		x			
U5			x		
U6			x		
U7		x			
K1	x	x			
K2	x	x			
K3	x	x			



Nazwa przedmiotu Etyka w żywieniu		
Klasyfikacja ISCED 0223 Filozofia i etyka	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 2
Języki wykładowe Polski	Obligatoryjność obowiązkowy	
Sposób realizacji i godziny zajęć wykład: 10, seminarium: 10	Liczba punktów ECTS 1	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki o zdrowiu

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Dostrzeganie problemów etycznych w praktyce żywieniowej i używanie narzędzi logicznej argumentacji do ich analizowania i rozwiązywania.
C2	Odróżnianie etycznych aspektów danej sytuacji od jej uwarunkowań prawnych, psychologicznych, społecznych i kulturowych.
C3	Umiejętność podejmowania racjonalnie uzasadnionych decyzji moralnych.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	Zasady etyki zawodowej dietetyka oraz ogólne zasady etyki w medycynie.	DET_KDR_W09
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	Zastosować zasady etyki zawodowej i reguły argumentacji etycznej do analizy przypadków.	DET_KDR_U02
U2	Dokonać właściwego wyboru postępowania w trudnych sytuacjach i umie ten wybór uzasadnić.	DET_KDR_U02
U3	Porozumieć się z pacjentem/klientem w sytuacji konfliktu moralnego	DET_KDR_U02, DET_KDR_U03
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:		
K1	Przestrzegania zasad etyki zawodowej i dbania o prestiż zawodu	DET_KDR_K04
K2	Przestrzegania tajemnicy zawodowej i ochrony praw pacjenta	DET_KDR_K04

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Etyka w żywieniu jako gałąź etyki w medycynie.	W1, U1	wykład
2.	Podstawowe zasady etyk zawodowych w medycynie i naukach o zdrowiu.	W1, U1	wykład
3.	Główne problemy etyki w żywieniu - perspektywa indywidualna.	W1, U1, K2	wykład
4.	Główne problemy etyki w żywieniu - perspektywa zbiorowa.	W1, K1	wykład
5.	Trudne wybory moralne w etyce w żywieniu.	W1, U1, U2	wykład
6.	Dietetyk wśród innych profesjonalistów medycznych - zasady współdziałania, swoistość dietetyki.	W1, U1, U2, K1	seminarium
7.	Główne zasady etyki w żywieniu.	W1, U1, U2, K1	seminarium
8.	Relacja dietetyk-pacjent/klient: świadoma zgoda i przekaz informacji jako podstawa etyki w żywieniu.	W1, U1, U2, K1, K2	seminarium
9.	Etyczne aspekty działalności dietetyka w zdrowiu i chorobie.	W1, U1, U3, K1, K2	seminarium
10.	Dylematy moralne w etyce w żywieniu.	W1, U1, U2, U3, K1, K2	seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Dyskusja, Wykład

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykład	zaliczenie	Na ocenę końcową składają się: ocena aktywności i umiejętności przejawianych przez studenta podczas dyskusji i analizy przypadków w trakcie seminariów oraz kolokwium zaliczeniowego. Udział poszczególnych elementów w końcowej ocenie kształtuje się następująco: aktywność i umiejętności - 40% końcowe kolokwium - 60%
seminarium	obserwacja pracy studenta, zaliczenie pisemne	

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykład	10
seminarium	10
przygotowanie do ćwiczeń	5

przygotowanie do kolokwium	5
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 30
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 20

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia		
	zaliczenie	obserwacja pracy studenta	zaliczenie pisemne
W1	x	x	x
U1		x	x
U2		x	x
U3		x	x
K1		x	x
K2		x	x



Nazwa przedmiotu Statystyka w żywieniu		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 2
Języki wykładowe Polski	Obligatoryjność obowiązkowy	
Sposób realizacji i godziny zajęć wykład: 15, ćwiczenia: 15	Liczba punktów ECTS 1	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki o zdrowiu

Wymagania wstępne i dodatkowe

Znajomość metodologii badań naukowych, tworzenia kwestionariuszy oraz bazy danych w programie excel, rozumienie podstawowych terminów statystycznych, podstawowa umiejętność posługiwania się komputerem oraz bierna znajomość języka angielskiego.

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem modułu jest przygotowanie studenta do samodzielnego zaprojektowania badania, pod kątem hipotez statystycznych, opracowania ankiety według przyjętych standardów, stworzenia elektronicznego zbioru danych pod zgrupowaniem materiału badawczego oraz samodzielnego przeanalizowania danych z wykorzystaniem odpowiednich metod statystycznych i przy użyciu programu statystycznego oraz zaprezentowanie wyników w postaci odpowiednich tabel i rycin.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	ma wiedzę na temat skal pomiarowych i związanych z nimi możliwościami tworzenia pytań ankietowych i/lub zmiennych mierzących ilościowe parametry	DET_KDR_W02
W2	ma wiedzę na temat statystyk podstawowych związanych zarówno z typem zmiennej jak i skali pomiarowej	DET_KDR_W08
W3	zna różnicę pomiędzy hipotezą badawczą a statystyczną oraz algorytm/procedurę wnioskowania statystycznego	DET_KDR_W08
W4	wie jaką statystyczną metodę zastosować do konkretnego problemu badawczego	DET_KDR_W08
W5	rozdzieli metody parametryczne od nieparametrycznych i wie które i kiedy stosować	DET_KDR_W08

W6	wie, jak prezentować wyniki analiz statystycznych zarówno w postaci tabelarycznej, jak i graficznej	DET_KDR_W07
W7	wie, jak zinterpretować wyniki analiz statystycznych oraz na ich podstawie stworzyć wnioski oraz przeprowadzić dyskusje	DET_KDR_W07
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	potrafi stworzyć narzędzie badawcze	DET_KDR_U04
U2	potrafi przygotować bazę danych pod kątem problemów badawczych i analiz statystycznych	DET_KDR_U11
U3	potrafi sprawdzić poprawność danych	DET_KDR_U11
U4	potrafi wykonać zaawansowane obliczenia w pakiecie statystycznym	DET_KDR_U04
U5	potrafi dobrać odpowiednią analizę statystyczną do postawionej hipotezy i posiadanych danych	DET_KDR_U04
U6	potrafi zinterpretować otrzymane wyniki	DET_KDR_U05, DET_KDR_U11
U7	potrafi wzbogacić otrzymane wyniki odpowiednią grafiką	DET_KDR_U11
U8	potrafi krytycznie odnieść się do zgromadzonych danych w bazie, jak również do otrzymanych wyników	DET_KDR_U02
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:		
K1	przestrzega praw pacjenta w tym do ochrony danych osobowych	DET_KDR_K04
K2	rozumie jak przestrzeganie standardów analiz statystycznych wpływa na jakość badania i rzetelność prezentowanych wyników i wniosków	DET_KDR_K02, DET_KDR_K05
K3	potrafi pracować w grupie	DET_KDR_K03

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Wykład, w ramach którego przedstawione są treści dydaktyczne w formie prezentacji i przykładów analiz w programach statystycznych.	W1, W2, W3, W4, W5, W6, W7, U1, U2, K2	wykład
2.	Ćwiczenia, w ramach których student wykonuje na podstawie instrukcji kolejne, powiązane ze sobą tematycznie zadania, rozbudowując opracowywany przez siebie projekt.	U3, U4, U5, U6, U7, U8, K1, K3	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Burza mózgów, Ćwiczenia komputerowe, Dyskusja, E-learning, Rozwiązywanie zadań, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykład	projekt, test uzupełnień, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne	Obecność na wykładach, uzyskanie minimum połowy punktów z testu wielokrotnego wyboru i minimum połowy punktu z testu uzupełnień jak również uzyskanie minimum 60% punktu z projektu.

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	praca pisemna, sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie	Obecność na ćwiczeniach, poprawne wykonanie wszystkich zadań oraz poprawna zwięzła prezentacja wyników.

Dodatkowy opis

Na ocenę końcową składają się punkty uzyskane z zaliczenia ćwiczeń i wykładów.

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykład	15
ćwiczenia	15
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 30
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 15

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia						
	projekt	test uzupełnień	test wielokrotnego wyboru	zaliczenie pisemne	praca pisemna	sprawozdanie z wykonania zadania	zaliczenie
W1	x		x	x	x	x	x
W2	x		x	x	x	x	x
W3	x		x	x	x	x	x
W4	x		x	x	x	x	x
W5	x		x	x	x	x	x
W6	x		x	x	x	x	x
W7	x		x	x	x	x	x
U1	x						
U2	x						
U3	x					x	x
U4	x					x	x
U5	x	x				x	x
U6	x	x				x	x
U7	x					x	x
U8	x					x	x
K1	x						
K2	x						
K3	x						

Nazwa przedmiotu Prawo własności intelektualnej		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 2
Języki wykładowe Polski	Obligatoryjność obowiązkowy	
Sposób realizacji i godziny zajęć seminarium: 5, ćwiczenia: 10	Liczba punktów ECTS 1	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki o zdrowiu

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Student zna i rozumie podstawowe pojęcia oraz instytucje z zakresu prawa własności intelektualne oraz potrafi zredagować umowę dotyczącą praw własności intelektualnej.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	Student zna i rozumie podstawowe pojęcia oraz instytucje z zakresu prawa autorskiego.	DET_KDR_W11
W2	Student zna i rozumie podstawowe pojęcia oraz instytucje z zakresu prawa własności przemysłowej.	DET_KDR_W11
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	Student posiada umiejętność korzystania z przedmiotów cudzych praw własności intelektualnej zgodnie z prawem.	DET_KDR_U09
U2	Student posiada umiejętność zredagowania umowy dotyczącej praw własności intelektualnej.	DET_KDR_U09
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:		
K1	Student wie jakie prawa przysługują mu z tytułu praw autorskich i innych praw własności intelektualnej oraz jakie obowiązki ciąży na nim, gdy korzysta z cudzych praw własności intelektualnej, a także jakie są konsekwencje naruszenia tych praw.	DET_KDR_K04

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Prawo autorskie i prawa pokrewne -przedmiot (definicja utworu), podmiot praw autorskich, autorskie prawa osobiste i majątkowe (charakterystyka, treść, okres ochrony), dozwolony użytek, naruszenie praw majątkowych oraz osobistych, ochrona praw pokrewnych - analiza orzecznictwa, wskazanie na praktyczne wątpliwości dotyczące przedmiotu ochrony oraz zakresu ochrony.	W1, U1, K1	ćwiczenia, seminarium
2.	Znaki towarowe - pojęcie i rodzaje znaków towarowych, zdolność rejestrowa znaku towarowego, treść i zakres prawa.	W2, U1, K1	ćwiczenia, seminarium
3.	Odpowiedzialność cywilnoprawna i karnoprawna za naruszenia praw własności intelektualnej.	W1, W2, U1, K1	ćwiczenia, seminarium
4.	Umowy dotyczące praw własności intelektualnej - umowa licencyjna, umowa przenosząca prawo (zagadnienia związane z redakcją umów).	W1, W2, U2, K1	ćwiczenia, seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Burza mózgów, Dyskusja, Wykład, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	test	warunki dopuszczenia do zaliczenia: udział w zajęciach
ćwiczenia	obserwacja pracy studenta	warunek zaliczenia: udział w zajęciach

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
seminarium	5
ćwiczenia	10
konsultacje z prowadzącym zajęcia	2
przygotowanie do egzaminu	8
przygotowanie do zajęć	3
uczestnictwo w egzaminie	1
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 29

Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 15
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 10

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia	
	test	obserwacja pracy studenta
W1	x	
W2	x	
U1	x	
U2		x
K1	x	



Nazwa przedmiotu Praktyki wakacyjne		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie	
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 2
Języki wykładowe Polski	Obligatoryjność obowiązkowy	
Sposób realizacji i godziny zajęć praktyka: 140	Liczba punktów ECTS 6	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki o zdrowiu

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie praktycznej wiedzy z zakresu żywienia dzieci i młodzieży.
C2	Zaznajomienie się z organizacją dziecięcych oddziałów szpitalnych oraz przychodni przyklinicznych/przyszpitalnych/miejsc żywienia dzieci i młodzieży
C3	Zapoznanie się z zasadami realizacji zaleceń dotyczących żywienia.
C4	Zapoznanie się z rodzajem diet oraz ich wartością odżywczą.
C5	Uczestniczenie w opracowywaniu diet: poznanie zasad ustalania leczenia dietetycznego u chorych i zdrowych
C6	Przygotowywanie jadłospisów, planów dietetycznych, wzorcowych posiłków
C7	Kompleksowe poradnictwo żywieniowe

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	zasady zdrowego odżywiania, procesy zachodzące podczas zdrowia i choroby	DET_KDR_W01
W2	zalecenia dietetyczne w poszczególnych grupach wiekowych	DET_KDR_W06, DET_KDR_W07
W3	zasady procesów diagnostyczno-terapeutycznych	DET_KDR_W06, DET_KDR_W08
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	Analizować problemy z uwzględnieniem problemów zdrowotnych.	DET_KDR_U02, DET_KDR_U03
U2	Oceniać możliwości diagnostyczno-terapeutyczne	DET_KDR_U05, DET_KDR_U09
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:		

K1	Pracy zespołowej	DET_KDR_K01
K2	Edukacji żywieniowej indywidualnej i zbiorowej	DET_KDR_K04

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Wywiad dietetyczny z uwzględnieniem wieku, aktywności i ew. schorzeń współtowarzyszących. Identyfikacja chorych niedożywionych i zagrożonych niedożywieniem.	W1, W2, W3, U1	praktyka
2.	Ocena zapotrzebowania białkowo-kalorycznego. Planowanie diet w tym wskazania do leczenia żywieniowego z dietami przemysłowymi	W1, W2, W3, U1, U2, K1, K2	praktyka
3.	Ocena zapotrzebowania białkowo-kalorycznego. Edukacja żywieniowa.	U1, K1, K2	praktyka

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
praktyka	dziennik praktyk	obecność + potwierdzenie wypełnienia programu praktyk

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
praktyka	140
przygotowanie do zajęć	10
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 150
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 140
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 140

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia
	dziennik praktyk
W1	x
W2	x
W3	x
U1	x
U2	x
K1	x
K2	x



Nazwa przedmiotu Żywnienie kliniczne		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin	
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 3
Języki wykładowe Polski	Obligatoryjność obowiązkowy	
Sposób realizacji i godziny zajęć wykład: 71, seminarium: 45, ćwiczenia: 55	Liczba punktów ECTS 10	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki medyczne
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak		

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zdobycie wiedzy o etiopatogenezie, epidemiologii i obrazie klinicznym oraz zasadach rozpoznawania i leczenia chorób przewodu pokarmowego.
C2	Zdobycie wiedzy na temat zaleceń dietetycznych w wybranych chorobach alergicznych, zdobycie umiejętności przygotowania zaleceń dietetycznych dla pacjentów z chorobami alergicznymi oraz innymi schorzeniami, a także opracowania krótkich prelekcji edukacyjnych dla różnych grup odbiorców.
C3	Uzyskanie wiadomości w zakresie problemów żywieniowych w chorobach układu moczowego oraz w zakresie profilaktyki i leczenia dietetycznego w chorobach nerek.
C4	Uzyskanie wiedzy w zakresie profilaktyki i leczenia dietetycznego w geriatricy, umiejętności postępowania w złożonych problemach żywienia pacjenta geriatrycznego obciążonego wielochorobowością. Znajomość patomechanizmów żywieniowozależnych schorzeń występujących w geriatricy z umiejętnością przeciwdziałania im. Umiejętność postępowania w leczeniu żywieniowym, także pozajelitowym
C5	Zdobycie wiedzy w zakresie uwarunkowań żywieniowych chorób układu krążenia, znaczenia diety i poszczególnych składników żywieniowych w prewencji i leczeniu chorób sercowo-naczyniowych. Zapoznanie się z zaleceniami dietetycznymi w poszczególnych chorobach układu krążenia
C6	Zdobycie wiedzy z zakresu profilaktyki oraz żywieniowego wsparcia leczenia chorób endokrynologicznych.
C7	Zdobycie wiedzy z zakresu dietoterapii przed i po zabiegach operacyjnych przewodu pokarmowego

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		

W1	Posiada wiadomości na temat etiopatogenezy i czynników ryzyka żywieniowo-zależnych chorób cywilizacyjnych, szczególnie w chorobach alergicznych i nadwrażliwości pokarmowej oraz zna zasady prewencji wtórnej, ze szczególnym uwzględnieniem leczenia dietą.	DET_KDR_W01, DET_KDR_W06
W2	Zna uwarunkowania zaburzeń żywienia w chorobach przewodu pokarmowego i wątroby	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W03, DET_KDR_W05
W3	Posiada podstawową wiedzę o etiopatogenezie, epidemiologii i obrazie klinicznym oraz zasadach rozpoznawania i leczenia (w stopniu umożliwiającym zrozumienie zasad leczenia dietetycznego) chorób przewodu pokarmowego i wątroby	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W03
W4	Posiada wiedzę na temat nowych rodzajów żywności i ich wpływu na reakcje nadwrażliwości pokarmowej	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W03, DET_KDR_W05
W5	Posiada wiedzę na temat problemów żywieniowych występujących w chorobach alergicznych.	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W03
W6	Zna dokładnie zasady leczenia dietetycznego w chorobach alergicznych, w tym w astmie oskrzelowej, alergicznym nieżycie nosa i alergicznych chorobach skóry	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W03
W7	Posiada wiedzę na temat żywienia w alergii i nadwrażliwości pokarmowej u dzieci, u kobiet w ciąży oraz podczas laktacji oraz u osób starszych	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W03
W8	Posiada wiedzę na temat problemów żywieniowych występujących w chorobach układu moczowego	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W03
W9	Posiada wiedzę o produktach żywieniowych, których nadmierne lub niedostateczne pożycie może mieć znaczenie w powstawaniu zaburzeń w chorobach nerek oraz zna mechanizmy poprzez które dieta może wpływać modulująco na ich przebieg	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W03
W10	Posiada wiedzę w zakresie profilaktyki i leczenia dietetycznego w chorobach nerek.	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W03
W11	Posiada wiadomości na temat etiopatogenezy i czynników ryzyka żywieniowozależnych chorób cywilizacyjnych układu krążenia oraz zna zasady prewencji wtórnej, ze szczególnym uwzględnieniem leczenia dietą	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W03
W12	Posiada wiedzę na temat problemów żywieniowych występujących w chorobach układu krążenia	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W03
W13	Posiada wiedzę o produktach żywieniowych, których nadmierne bądź niedostateczne spożycie może mieć znaczenie w powstawaniu chorób metabolicznych istotnych dla schorzeń układu krążenia oraz zna mechanizmy, poprzez które dieta może wpływać modulująco na ich powstawanie i przebieg	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W03
W14	Zna specyfikę poradnictwa dietetycznego i leczenia żywieniowego chorych onkologicznych poddawanych leczeniu w oddziałach chirurgicznych z uwzględnieniem specyfiki nowotworów przewodu pokarmowego.	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W03
W15	Posiada wiadomości na temat etiopatogenezy i czynników ryzyka żywieniowozależnych chorób cywilizacyjnych oraz zna zasady prewencji wtórnej, ze szczególnym uwzględnieniem leczenia dietą.	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W03

W16	Posiada wiedzę na temat diagnostyki genetycznej chorób dietozależnych. Zna podstawowe problemy nutrigenomiki i umie uzasadnić powiązania pomiędzy dietą a ekspresją genów	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W03, DET_KDR_W06, DET_KDR_W07, DET_KDR_W08
W17	Posiada wiedzę z zakresu etiologii, patomechanizmów oraz przebiegu zaburzeń funkcjonalnych organizmu wpływających na trawienie, wchłanianie i metabolizm składników odżywczych	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W03
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	Potrafi ocenić stan odżywienia pacjenta onkologicznego, skutki jego nieprawidłowego odżywienia w okresie przed, około i pooperacyjnym oraz możliwości leczenia żywieniowego.	DET_KDR_U01, DET_KDR_U02, DET_KDR_U03, DET_KDR_U09
U2	Potrafi komunikować się z współpracownikami oraz z pacjentami przy realizacji zadań związanych z wykonywaniem zawodu dietetyka	DET_KDR_U07
U3	Potrafi zaplanować i wspólnie z lekarzem wdrożyć żywienie odpowiednie dla pacjentów z chorobami przewodu pokarmowego i wątroby	DET_KDR_U03, DET_KDR_U07
U4	Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjentów występujące w chorobach alergicznych oraz uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego	DET_KDR_U01, DET_KDR_U02, DET_KDR_U03
U5	Potrafi na podstawie objawów, wywiadu, wyników badań diagnostycznych (in vivo i in vitro) odróżnić objawy kliniczne i różnicować alergię pokarmową od nietolerancji pokarmowej	DET_KDR_U02, DET_KDR_U05
U6	Posiada umiejętność interpretacji wyników diagnostyki molekularnej in vitro w diagnostyce nadwrażliwości pokarmowej	DET_KDR_U02
U7	Posiada umiejętność wykorzystania i zinterpretowania wyników badań laboratoryjnych w biochemicznej diagnostyce chorób nerek	DET_KDR_U02
U8	Potrafi sformułować plan działań odpowiadających potrzebom pacjenta oraz przekazać informacje na temat doboru surowców i technik sporządzania potraw niezbędnych do realizacji zalecanej diety lub jej modyfikacji	DET_KDR_U01, DET_KDR_U02, DET_KDR_U05
U9	Umie wykorzystać wiedzę dotyczącą psychologicznych aspektów związanych ze zdrowiem i chorobą do pokonywania barier w komunikacji między pacjentem/klientem a dietetykiem	DET_KDR_U06
U10	Potrafi sformułować plan działań odpowiadających potrzebom pacjenta, (z uwzględnieniem uwarunkowań kulturowych, religijnych i etnicznych) oraz przekazać informacje na temat doboru surowców i technik sporządzania potraw niezbędnych do realizacji zalecanej diety lub jej modyfikacji.	DET_KDR_U01, DET_KDR_U02
U11	Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjentów występujące w chorobach układu krążenia, układu moczowego, w gastroenterologii i hepatologii, chorobach onkologicznych, chirurgicznych, endokrynologicznych, zakaźnych, alergicznych, chorobach jamy ustnej a także w chorobach o podłożu psychogennym oraz uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego	DET_KDR_U01, DET_KDR_U02
U12	Potrafi określić ryzyko niedożywienia szpitalnego i podjąć odpowiednie działania zapobiegawcze działając wspólnie	DET_KDR_U02, DET_KDR_U03, DET_KDR_U05
U13	Umie wykorzystać i zinterpretować wyniki badań laboratoryjnych w biochemicznej diagnostyce żywieniowo-zależnych chorób układu krążenia	DET_KDR_U01, DET_KDR_U02
U14	Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjentów występujące w chorobach układu krążenia oraz uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego	DET_KDR_U01, DET_KDR_U05

U15	Potrafi zinterpretować wyniki badań laboratoryjnych i uwzględnić je przy planowaniu jadłospisów dla pacjentów z chorobami endokrynologicznymi.	DET_KDR_U01
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:		
K1	Jest gotów do przeprowadzenia edukacji żywieniowej pacjentów z jednostkami chorobowymi z uwzględnieniem indywidualnych zaleceń.	DET_KDR_K03, DET_KDR_K04
K2	Rozumie potrzebę doskonalenia swej wiedzy i konieczność ciągłej edukacji z dziedziny dietetyki, umie również inspirować innych do korzystania z bieżących zdobyczy naukowych	DET_KDR_K02
K3	Potrafi współpracować z przedstawicielami innych zawodów medycznych w zakresie leczenia dietetycznego, edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych	DET_KDR_K03
K4	Przestrzega tajemnicy zawodowej i praw pacjenta	DET_KDR_K04

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Niedożywienie. Rozpoznawanie, znaczenie, leczenie	W15, W17, W2	wykład
2.	Znaczenie osi mózg jelito w leczeniu żywieniowym	W17, W2, W3	wykład
3.	Postępowanie dietetyczne w stłuszczeniu, marskości i niewydolności wątroby	W2, W3	wykład
4.	Znaczenie diety w rozwoju nowotworów układu pokarmowego	W14, W15, W2, W3	wykład
5.	Otyłość, zespół metaboliczny. Kryteria rozpoznania, znaczenie, zasady leczenia	W1	wykład
6.	Stres a przewód pokarmowy	W1	wykład
7.	Wskazania do leczenia dojelitowego i pozajelitowego	W15, W2, W3, U1, U3	seminarium
8.	Mikroelementy i witaminy, ich niedobór i nadmiar w rozwoju nowotworów	W14, W15, K1	seminarium
9.	Ziołolecznictwo. Medycyna naturalna w chorobach układu pokarmowego	W15, W17, K2	seminarium
10.	Modyfikacje dietetyczne w schorzeniach przewodu pokarmowego w ciąży	W2, W3	seminarium
11.	Leczenie żywieniowe w chorobach trzustki	W15, W2	seminarium
12.	Probiotyki w terapii schorzeń przewodu pokarmowego	W2, W3	seminarium
13.	Dieta bezglutenowa i FODMAP w leczeniu schorzeń przewodu pokarmowego	U10, U3, U8, U9	seminarium
14.	Nieswoiste zapalenia jelit - zasady postępowanie żywieniowego	W2, W3	seminarium
15.	Epidemiologia alergii i nietolerancji pokarmowej	W1, W4, W5, W6, W7, U4	wykład
16.	Leczenie astmy oskrzelowej - rola diety w leczeniu	W3, W5, W6, W7, U4	wykład
17.	Leczenie dietetyczne w alergicznych chorobach skóry.	W4, W5, W6, U4, U6	wykład
18.	Alergiczny nieżyt nosa i zatok - rola diety w kompleksowym leczeniu.	W5, W6, W7, U4, U5, U6, K1, K3	wykład

19.	Ostre reakcje alergiczne, stany nagłe w alergii i nietolerancji pokarmowej - postępowanie	W4, W5, W6	seminarium
20.	Wpływ zmian w żywieniu współczesnego człowieka na rozwój nietolerancji pokarmów i alergii pokarmowej	W1, U10, U11, K1	seminarium
21.	Ocena przypadków klinicznych – wywiad, diagnostyka ambulatoryjna, leczenie nadwrażliwości pokarmowej	U2, U4, U5, U6, U8, U9, K2, K4	ćwiczenia
22.	Diety i zalecenia dietetyczne w konkretnych chorobach alergicznych z uwzględnieniem chorób współwystępujących	W5	ćwiczenia
23.	Zalecenia profilaktyczne dla osób z nadwrażliwością pokarmową – krótkie prezentacje	K1, K2	ćwiczenia
24.	Ostra niewydolność nerek – aspekty żywieniowe	W10, W8, W9	wykład
25.	Cukrzycowa choroba nerek- aspekty żywieniowe	W10, W8, W9	wykład
26.	Żywienie chorych z pierwotnymi i wtórnymi nefropatiami	W10, W8, W9	wykład
27.	Żywienie w przewlekłej chorobie nerek	W10, W8, W9	wykład
28.	Leczenie nerkozastępcze – dializoterapia i transplantacja –aspekty żywieniowe	W10, W8, W9	wykład
29.	Problemy żywieniowe chorych z pierwotnymi i wtórnymi nefropatiami. Interpretacja wyników badań.	U10, U7, U8	seminarium
30.	Niedożywienie u pacjentów w starszym wieku ze szczególnym uwzględnieniem chorych hospitalizowanych . Możliwości działania dietetycznego.	W13, W15, W17	wykład
31.	Niedożywienie jakościowe w geriatrici	W13, W15, W17	wykład
32.	Problem nadmiernego łaknienia w podeszłym wieku (sterydoterapia przewlekła, depresja, otępienie).	W13, W15, W17	wykład
33.	Zaparcia w starości- przyczyny, możliwości postępowania niefarmakologicznego	W13, W15, W17	wykład
34.	Frailty- zapobiegawcza i lecznicza rola diety	W13, W15, W17	wykład
35.	Dysfagia w podeszłym wieku	W15, W17, W2	wykład
36.	Interakcje lekowe z pożywieniem	W17	wykład
37.	Interakcje suplementów diety z pożywieniem	W17	wykład
38.	Choroby prowadzące do wyniszczenia (niewydolność serca, przewlekła obturacyjna choroba płuc, niewydolność nerek, choroby nowotworowe, przewlekłe zapalenie trzustki, marskość wątroby, choroby reumatoidalne	W13, W15, W17	wykład
39.	Wielochorobowość – jako przyczyna zaburzeń odżywienia oraz złożony problem dietetyczny (np. człowiek starszy z nadciśnieniem tętniczym, cukrzycą niewydolnością serca, przewlekłą chorobą nerek lub z nadciśnieniem, hipercholesterolemią, kamicą żółciową, POChP).	W13	wykład
40.	Frailty („zespół słabości”) jako czynnik ryzyka wyniszczenia – prezentacja przypadku	U11	seminarium
41.	Odleżyny w aspekcie uzupełniania niedoborów.	U11, U12	seminarium
42.	Żywienie chorych leżących i w okresie terminalnym	W17, U12, U2, U3	seminarium
43.	Żywienie przez zgłębnik.	U8	seminarium

44.	Zaburzenia czynności zwieraczy - rola diety w postępowaniu nefarmakologicznym.	U3	seminarium
45.	Rola postępowania dietetycznego w leczeniu w starości	W15, W17, U2	seminarium
46.	Dieta w profilaktyce chorób układu krążenia.	W11, W12, W13	wykład
47.	Znaczenie soli w diecie w chorobach układu krążenia	W11, W12, W13	wykład
48.	Otyłość i lipidy jako przyczyny miażdżycy	W11, W12, W13	wykład
49.	Znaczenie wielonienasyconych kwasów tłuszczowych w diecie w schorzeniach układu krążenia	W11, W12, W13	wykład
50.	Leczenie dietetyczne w nadciśnieniu tętniczym, chorobie niedokrwiennej serca i schorzeniach naczyń obwodowych	U11, U13, U14	seminarium
51.	Leczenie dietetyczne w niewydolności serca.	U11, U13, U14	seminarium
52.	Nowotwory przełyku	W14, W15, W16	wykład
53.	Nowotwory żołądka	W14, W15, W16	wykład
54.]Nowotwory trzustki	W14, W15, W16	wykład
55.	Nowotwory jelita grubego	W14, W15, W16	wykład
56.	Nowotwory pęcherzyka żółciowego, dróg żółciowych i wątroby	W14, W15, W16	seminarium
57.	Nowotwory tarczycy, NET, choroby przytarczyc	W14, W15, W16, U12, U8	seminarium
58.	Żywnienie pacjentów onkologicznych w okresie przedoperacyjnym	U12, U8	ćwiczenia
59.	Żywnienie pacjentów onkologicznych w okresie pooperacyjnym	U12, U8	ćwiczenia
60.	Rola dietetyka w pracy na oddziale chirurgii onkologicznej- ćwiczenia praktyczne	K1, K2, K3, K4	ćwiczenia
61.	Kryteria zespołu metabolicznego według ATP III i NCEP. Ogólne zasady leczenia zespołów metabolicznych i planowanie diety.	W13, W15, W17	wykład
62.	Postępowanie żywieniowe w psychogennych zaburzeniach odżywiania.	W13, W15, W17	wykład
63.	Zaburzenia elektrolitowe w chorobach endokrynologicznych.	W17	wykład
64.	Choroby populacyjne związane z zaburzeniami odżywiania i niedoborem jodu.	W13, W15, W17	wykład
65.	Choroby nadnerczy.	W13, W15, W17	wykład
66.	Choroby nadnerczy przebiegające z nadciśnieniem tętniczym. Postępowanie dietetyczne w niedoczynności kory nadnerczy. Guzy neuroendokrynne.	U11, U15	seminarium
67.	Ustalanie zapotrzebowania kalorycznego oraz zapotrzebowania na różne grupy produktów. Ustalanie zapotrzebowania na płyny w zależności od stanu gospodarki wodno-elektrolitowej.	U11, U15	seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Burza mózgów, Ćwiczenia kliniczne, Dyskusja, Seminarium, Wykład

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykład	egzamin pisemny	Przystąpienie do egzaminu po zakończeniu zajęć.
seminarium	egzamin pisemny	Przystąpienie do egzaminu po zakończeniu zajęć.
ćwiczenia	obserwacja pracy studenta	Obecność na zajęciach

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykład	71
seminarium	45
ćwiczenia	55
przygotowanie do egzaminu	40
przygotowanie do zajęć	20
przygotowanie prezentacji multimedialnej	10
analiza przypadków	30
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 271
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 171
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 85

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia	
	egzamin pisemny	obserwacja pracy studenta
W1	x	
W2	x	
W3	x	
W4	x	

W5	x	
W6	x	
W7	x	
W8	x	
W9	x	
W10	x	
W11	x	
W12	x	
W13	x	
W14	x	
W15	x	
W16	x	
W17	x	
U1	x	
U2	x	
U3	x	
U4	x	
U5	x	
U6	x	
U7	x	
U8	x	
U9	x	
U10	x	
U11	x	
U12	x	
U13	x	

U14	x	
U15	x	
K1		x
K2		x
K3		x
K4		x

Nazwa przedmiotu Leczenie żywieniowe w pediatrii		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin	
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 3
Języki wykładowe Polski	Obligatoryjność obowiązkowy	
Sposób realizacji i godziny zajęć wykład: 10, seminarium: 8, ćwiczenia: 19	Liczba punktów ECTS 3	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki medyczne
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak		

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie wiedzy z zakresu stanu odżywienia dzieci, mechanizmów regulacji głodu i sytości oraz specyfiki leczenia żywieniowego dojelitowego i pozajelitowego w chorobach dzieci.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	Zna i rozumie mechanizmy regulujące łaknienie u dzieci oraz metabolizm podstawowych składników odżywczych	DET_KDR_W01
W2	Zna zasady żywienia klinicznego, obejmującego żywienie dojelitowe i pozajelitowe z wykorzystaniem diet przemysłowych, w zapobieganiu i leczeniu niedożywienia dzieci	DET_KDR_W02, DET_KDR_W06
W3	Zna diety, kryteria, podziału i metody ich podaży w żywieniu dojelitowym u dzieci i młodzieży oraz zasady konstruowania roztworów dla dzieci z uwzględnieniem niedojrzałości i niewydolności przewodu pokarmowego	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02
W4	Zna zasady monitorowania i dokumentacji leczenia żywieniowego w pediatrii	DET_KDR_W01, DET_KDR_W10
W5	zna rolę dietetyka w zespole leczenia żywieniowego	DET_KDR_W06, DET_KDR_W07
Umiejętności - Student potrafi:		

U1	Potrafi określić ryzyko niedożywienia szpitalnego i podjąć odpowiednie działania zapobiegawcze działając wspólnie z lekarzami i pielęgniarkami w ramach zespołu terapeutycznego	DET_KDR_U01, DET_KDR_U03, DET_KDR_U07
U2	Potrafi obsłużyć aparaturę do analizy składowych masy ciała i posłużyć się przyrządami do pomiarów antropometrycznych	DET_KDR_U02
U3	Potrafi dobrać preparat diety przemysłowej odpowiednio dla pacjenta	DET_KDR_U07
U4	Potrafi obliczyć zapotrzebowanie na poszczególne składniki odżywcze w dojelitowym i pozajelitowym leczeniu żywieniowym	DET_KDR_U07
U5	Ustalić wskazania do wspomagania i/lub/ leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych	DET_KDR_U05
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:		
K1	pracy w zespole leczenia żywieniowego	DET_KDR_K03
K2	samodzielnej oceny stanu odżywienia pacjenta oraz ryzyka niedożywienia oraz interwencji w zakresie leczenia żywieniowego dietami przemysłowymi	DET_KDR_K04

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii. Rola zespołu leczenia żywieniowego	W1, W4, W5	wykład
2.	Wskazania i p/ wskazania do żywienia dojelitowego. Metody podaży diety do przewodu pokarmowego. Powikłania żywienia dojelitowego	W2, U5	wykład
3.	Wskazania i p/wskazania do żywienia pozajelitowego. Metody podania żywienia do układu naczyniowego. Powikłania metaboliczne żywienia pozajelitowego	W2, U5	wykład
4.	Leczenie żywieniowe w chorobach nowotworowych. Niedożywienie nowotworowe - rozpoznawanie, leczenie	W2	wykład
5.	Leczenie żywieniowe w przewlekłej niewydolności nerek	W2	wykład
6.	Niedożywienie i przewlekłe głodzenie. Ocena stanu odżywienia pacjenta	W1, U1, U2	seminarium
7.	Leczenie żywieniowe dzieci z przetoką przewodu pokarmowego i z zespołem krótkiego jelita	W1, W2, W3, U3, U4	seminarium
8.	Zasady leczenia żywieniowego dzieci z niewydolnością wątroby i trzustki	U1, U3, U4	seminarium
9.	Przegląd preparatów stosowanych do leczenia dojelitowego u dzieci.	W3, U3, K2	seminarium
10.	Praktyczna ocena stanu odżywienia pacjenta. Układanie diety w oparciu o preparaty stosowane w żywieniu enteralnym na przykładzie pacjenta z enteropatią - case study.	U1, U3, K1, K2	ćwiczenia
11.	Leczenie żywieniowe pacjentów w nieswoistych zapalnych chorobach jelit	U1, U3, K1	ćwiczenia
12.	Układanie diety w oparciu o preparaty stosowane w żywieniu enteralnym na przykładzie pacjenta z niewydolnością wątroby i trzustki--case study.	W3, U3, U4, U5, K1, K2	ćwiczenia

13.	Leczenie żywieniowe pacjentów przewlekle chorych (mukowiscydoza, dziecięce porażenie nerwowe itp.)-case study.	W1, W4, W5, U1, U3, K1	ćwiczenia
14.	Zasady konstruowania roztworów do żywienia pozajelitowego. Podaż energii, wody i elektrolitów w żywieniu pozajelitowym u niemowląt i dzieci starszych. Preparaty stosowane w żywieniu pozajelitowym - bilansowanie diety - case study.	W3, W4, U4, K1	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Ćwiczenia, Dyskusja, Metoda przypadków, Wykład z prezentacją multimedialną, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykład	egzamin pisemny	test warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie min. 60% poprawnych odpowiedzi
seminarium	test	Materiał z seminariów obowiązuje do egzaminu z całego przedmiotu
ćwiczenia	obserwacja pracy studenta	

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykład	10
seminarium	8
ćwiczenia	19
przygotowanie do ćwiczeń	10
przygotowanie do egzaminu	30
przygotowanie do zajęć	10
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 87
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 37
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 19

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia		
	egzamin pisemny	test	obserwacja pracy studenta
W1	x	x	
W2	x	x	
W3	x	x	
W4	x	x	
W5	x	x	
U1		x	x
U2		x	x
U3		x	x
U4		x	x
U5		x	x
K1		x	x
K2		x	x



Nazwa przedmiotu Leczenie dietetyczne chorób niezakaźnych i żywieniowo zależnych		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin	
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 3
Języki wykładowe Polski	Obligatoryjność obowiązkowy	
Sposób realizacji i godziny zajęć wykład: 16, seminarium: 8, ćwiczenia: 6	Liczba punktów ECTS 2	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki medyczne
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak		

Wymagania wstępne i dodatkowe

Podstawowa wiedza dotycząca fizjologii człowieka

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z aktualną, teoretyczną i praktyczną wiedzę dotyczącą leczenia dietetycznego schorzeń, w których leczenie żywieniowe ma decydujące znaczenie.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	etiopatogenezę i znaczenie czynników ryzyka żywieniowo zależnych chorób cywilizacyjnych ze szczególnym uwzględnieniem chorób metabolicznych, w tym cukrzycy i otyłości	DET_KDR_W01, DET_KDR_W03
W2	zasady diagnostyki genetycznej chorób dietozależnych, podstawowe zasady nutrigenomiki w odniesieniu do chorób cywilizacyjnych, zna wpływ czynników wrodzonych na parametry metaboliczne związane z gospodarką węglowodanową, lipidową	DET_KDR_W01
W3	zagadnienia dotyczące sposobów oceny żywienia w mikro i makrospołecznościach, szczególnie w grupach podwyższonego ryzyka rozwoju chorób cywilizacyjnych takich jak otyłość, cukrzyca, hiperlipidemia	DET_KDR_W03, DET_KDR_W04

W4	zasady indywidualizacji programów żywieniowych ze szczególnym uwzględnieniem chorób metabolicznych takich jak cukrzyca, otyłość, zaburzenia lipidowe	DET_KDR_W05
W5	zasady postępowania dietetycznego w ciąży w ciąży powikłanej chorobami metabolicznymi oraz zna jego wpływ na zdrowie matki i dziecka	DET_KDR_W05
W6	zasady prowadzenia racjonalnych badań naukowych dotyczących efektów interwencji dietetycznej w chorobach metabolicznych, potrafi zaprojektować takie badania dla oceny surogatów i twardych punktów końcowych	DET_KDR_W08
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	przeprowadzić wywiad żywieniowy oraz ocenić sposób żywienia osoby badanej w oparciu o uzyskany wywiad żywieniowy	DET_KDR_U02, DET_KDR_U06
U2	określić zmiany wartości odżywczej surowców i potraw zależnie od warunków, czasu przygotowywania oraz sposobów przetwarzania	DET_KDR_U01, DET_KDR_U02, DET_KDR_U07
U3	zaplanować schemat prawidłowego żywienia stosownie do wieku w profilaktyce chorób dietozależnych	DET_KDR_U02, DET_KDR_U06
U4	zaplanować żywienie w leczeniu chorób niezakaźnych	DET_KDR_U07
U5	wykorzystać wiedzę na temat etiologii chorób metabolicznych do planowania postępowania dietetycznego	DET_KDR_U05, DET_KDR_U06
U6	zaplanować żywienie dla kobiet w ciąży powikłanej chorobami metabolicznymi oraz w okresie karmienia	DET_KDR_U02, DET_KDR_U03, DET_KDR_U07
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:		
K1	do samodzielnego przygotowania schematu leczenia żywieniowego w najczęściej spotykanych schorzeniach metabolicznych, przede wszystkim takich jak cukrzyca, otyłość, zaburzenia lipidowe (w tym w odniesieniu do tych schorzeń wklajających ciążę) we współpracy z lekarzem prowadzącym	DET_KDR_K01
K2	dokształcania się, krytycznej analizy dostępnej literatury, modyfikowania pracy w zależności od aktualizacji obowiązujących wytycznych	DET_KDR_K01, DET_KDR_K02
K3	prowadzenia badań naukowych w zakresie wpływu diety na prewencje/leczenie chorób cywilizacyjnych	DET_KDR_K01, DET_KDR_K02, DET_KDR_K03, DET_KDR_K05

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Czynniki genetyczne a efektywność postępowania behawioralnego w leczeniu chorób metabolicznych. Nutrigenomika.	W2, K1, K2, K3	wykład
2.	Badania naukowe w leczeniu dietetycznym: Medycyna Oparta na Faktach (EBM), zasady interpretacji wyników i tworzenia wytycznych	W6, K1, K2, K3	wykład
3.	Najważniejsze choroby cywilizacyjne. Główne przyczyny śmiertelności w społeczeństwach rozwiniętych. Podstawy patofizjologii najczęściej spotykanych chorób cywilizacyjnych	W1, U5, K1	wykład
4.	Dieta a substancje o aktywności hormonalnej (Endocrine disruptors)	W1, W3, U1, K1	wykład

5.	Zaburzenia lipidowe: podział, patogenezę, leczenie nefarmakologiczne i farmakologiczne	W1, W4, U3, K1	wykład
6.	Żywność funkcjonalna oraz elementy psychodietetyki w chorobach metabolicznych	W4, U3, K1	wykład
7.	Zawartość i przyswajalność wapnia i magnezu w pokarmach i suplementach diety. Znaczenie w profilaktyce chorób.	W4, K1	wykład
8.	Rola flory bakteryjnej przewodu pokarmowego w rozwoju chorób cywilizacyjnych	W1	wykład
9.	Poszukiwanie źródeł informacji naukowej i profesjonalnej w dietetyce	W6, U1, K3	seminarium
10.	Diety niskowęglowodanowe - czy są podstawy do ich stosowania?	W1, W4, U1, U3, U4, K1	seminarium
11.	Interpretacja i wykorzystanie wyników badań dodatkowych w optymalizacji diety	W3, K1	seminarium
12.	Suplementy diety i sztuczne substancje słodzące (słodziki).	W1, W3, W4	seminarium
13.	Układanie zestawów dietetycznych dla chorych na cukrzycę w zależności od typu cukrzycy, zapotrzebowania kalorycznego, rozkładu dnia, aktywności fizycznej (wykorzystanie materiałów edukacyjnych).	W4, W5, U1, U2, U3, U4, U5, U6	ćwiczenia
14.	Układanie diet leczniczych z wykorzystaniem suplementów, pre i probiotyków, endocrine disruptors oraz żywności funkcjonalnej w chorobach niezakaźnych	U1, U2, U3, U4, U5, U6	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Burza mózgów, Ćwiczenia, Ćwiczenia kliniczne, Ćwiczenia komputerowe, Ćwiczenia w warunkach symulacyjnych, Dyskusja, Metoda przypadków, Rozwiązywanie zadań, Seminarium, Wykład

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykład	brak zaliczenia	Egzamin pisemny
seminarium	obserwacja pracy studenta	Aktywna obecność na zajęciach obowiązkowych
ćwiczenia	obserwacja pracy studenta	

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykład	16
seminarium	8
ćwiczenia	6
przygotowanie do ćwiczeń	20

przygotowanie do egzaminu	10
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 6

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia	
	brak zaliczenia	obserwacja pracy studenta
W1		x
W2		x
W3		x
W4		x
W5		x
W6		x
U1		x
U2		x
U3		x
U4		x
U5		x
U6		x
K1	x	
K2	x	
K3	x	

Nazwa przedmiotu Edukacja i poradnictwo żywieniowe		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 3
Języki wykładowe Polski	Obligatoryjność obowiązkowy	
Sposób realizacji i godziny zajęć seminarium: 10, ćwiczenia: 20	Liczba punktów ECTS 2	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki o zdrowiu

Wymagania wstępne i dodatkowe

Posiadanie wiedzy z zakresu biologii, biochemii, fizjologii, żywienia człowieka, a także znajomość podstaw z zakresu poradnictwa dietetycznego oraz umiejętność korzystania z żywieniowych programów komputerowych.

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie wiedzy na temat edukacji żywieniowej w różnych grupach wiekowych.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	Czym jest prowadzenie edukacji żywieniowej zarówno w prewencji pierwotnej, jak i wtórnej schorzeń dietozależnych.	DET_KDR_W05
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	Zaprojektować schemat edukacji żywieniowej w zarówno wśród zdrowej populacji, jak i wśród osób z rozwiniętymi już chorobami, włącznie z podaniem przykładowych jadłospisów, które są dostosowane do potrzeb danej grupy osób i pacjentów.	DET_KDR_U09
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:		
K1	Współpracy z pacjentem i do współpracy z innymi specjalistami.	DET_KDR_K03, DET_KDR_K05

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Znaczenie i zakres edukacji żywieniowej. Różnorodne sposoby udzielania porady żywieniowej oraz formy materiałów edukacyjnych.	W1	seminarium
2.	Czym różnią się modelowe racje pokarmowe dla różnych grup ludności. Zasady organizowania poradnictwa żywieniowego indywidualnego i grupowego.	W1	seminarium
3.	Zasady projektowanie schematu poradnictwa dietetycznego dla różnych grup wiekowych i osób w różnych schorzeniach (np. współistnienie dny moczanowej i boreliozy; dzieci, dzieci-sportowcy, starsi z chorobą Parkinsona, osoby z kandydozą, starsi z chorobami układu krążenia).	U1	seminarium
4.	Zaprojektowanie konkretnych programów edukacyjnych i poradnictwa (włącznie z dekadowym jadłospisem dla różnych grup wiekowych i osób w różnych schorzeniach).	U1	ćwiczenia
5.	Praca grupowa w symulowanej sytuacji.	K1	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Burza mózgów, Ćwiczenia komputerowe, Dyskusja, Praca w grupie, Wykład z prezentacją multimedialną, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	egzamin pisemny	Warunkiem zaliczenia jest udzielenie 65% poprawnych odpowiedzi na 50 pytań obejmujących tematykę seminariów i ćwiczeń. Pytania jednokrotnego wyboru, zarówno otwarte jak i zamknięte.
ćwiczenia	egzamin pisemny, projekt	Przedstawienie pełnej porady żywieniowej dla poszczególnych przypadków wraz z dekadowym jadłospisem. Treści z ćwiczeń są wymagane na egzaminie.

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
seminarium	10
ćwiczenia	20
analiza przypadków	5
przygotowanie projektu	15
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 50

Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 25

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia	
	egzamin pisemny	projekt
W1	x	x
U1		x
K1		x



Nazwa przedmiotu Evidence Based Medicine (EBM)		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 3
Języki wykładowe Polski	Obligatoryjność obowiązkowy	
Sposób realizacji i godziny zajęć seminarium: 20	Liczba punktów ECTS 2	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki medyczne
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak		

Wymagania wstępne i dodatkowe

udział w zajęciach klinicznych

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	zapoznanie studentów z zasadami oceny i wykorzystania informacji dotyczących profilaktyki i leczenia
C2	zachęcenie do krytycznego myślenia i nabycie umiejętności potrzebnych do samodzielnego uczenia się i praktykowania w duchu EBM

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	definiuje pojęcie EBM, zna zasady i filozofię uprawiania medycyny w duchu EBM	DET_KDR_W1 1
W2	kryteria wiarygodności badania klinicznego i miary siły efektu danej interwencji, rodzaje badań obserwacyjnych i interwencyjnych i sposób ich przeprowadzania; zasady przeprowadzania przeglądów:systematycznych i metaanaliz.	DET_KDR_W0 8
W3	kto i dlaczego przygotowuje wytyczne postępowania w praktyce klinicznej oraz zasady ich tworzenia i klasyfikację zaleceń	DET_KDR_W1 1
Umiejętności - Student potrafi:		

U1	szczegółowo formułować problem kliniczny; oszacowuje wielkość efektu terapeutycznego, umie określić związek między interwencją a efektem, umie odnieść wyniki badania klinicznego do konkretnej sytuacji klinicznej, sprawnie korzysta ze źródeł informacji dotyczących nauk klinicznych, w tym z baz danych	DET_KDR_U11
U2	ocenia wiarygodność informacji dotyczącej profilaktyki, leczenia i rokowania zawartej w publikacjach medycznych; potrafi ocenić wiarygodność i zinterpretować wyniki przeglądów systematycznych i metaanaliz ; potrafi odróżnić istotność statystyczną od klinicznej; potrafi krytycznie ocenić artykuł oryginalny;	DET_KDR_U11
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:		
K1	współpracuje w grupie analizując problem kliniczny w oparciu o dostępne piśmiennictwo; potrafi samodzielnie oceniać sytuacje i wydarzenia związane z pracą dietetyka w kontekście EBM oraz wyrażać własne opinie, jest świadomy konieczności systematycznego uzupełniania i uaktualniania wiedzy	DET_KDR_K02

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Wprowadzenie do Evidence Based Medicine: definicja i historia EBM; podejmowanie decyzji klinicznych: potrzeba integracji wiarygodnej i aktualnej informacji; preferencji pacjentów i doświadczenia klinicznego; Formułowanie pytania klinicznego. Ocena wiarygodności danych dotyczących profilaktyki i leczenia (błąd systematyczny i wiarygodność wewnętrzna badania, czynniki zakłócające, randomizacja, analiza zgodna z zaplanowanym leczeniem, analiza w podgrupach).	W1, W2, U1, K1	seminarium
2.	Przedstawianie wyników badań i ich interpretacja: podstawowe pojęcia z zakresu EBM: m.in. ryzyko względne; względne zmniejszenie ryzyka, bezwzględne zmniejszenie ryzyka, iloraz szans, hazard względny, number needed to treat (NNT), number needed to harm (NNH) itd.; istotność statystyczna a istotność kliniczna: wartość p i przedział ufności; Czy wyniki można zastosować do danego pacjenta? (wiarygodność zewnętrzna badania)	W2, U2, K1	seminarium
3.	Praktyczne zastosowanie wiedzy uzyskanej w czasie zajęć: Ocena artykułów o leczeniu i zapobieganiu.	W2, U1, U2, K1	seminarium
4.	Wykorzystanie badań obserwacyjnych w podejmowaniu decyzji o leczeniu i zapobieganiu, ocena ich wiarygodności.	W2, U1, U2, K1	seminarium
5.	Ocena badań wtórnych: artykuły przeglądowe, przeglądy systematyczne i metaanalizy ; ocena wiarygodności i interpretacja	W2, U2, K1	seminarium
6.	Wytyczne postępowania - tworzenie, metodologia GRADE, wykorzystanie. Źródła wiarygodnych i aktualnych danych - zajęcia praktyczne.	W3, U1, K1	seminarium
7.	Wykorzystanie wyników badań w praktyce - prezentacja pytania klinicznego i oceny badania.	W1, W2, W3, U1, U2, K1	seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Burza mózgów, Dyskusja, Seminarium, Warsztat

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	obserwacja pracy studenta, odpowiedź ustna, prezentacja przypadku klinicznego, test	Zaliczenie na ocenę. Zaliczenie modułu wymaga spełnienia następujących warunków: obecności na zajęciach (6 z 7 zajęć); aktywnego udziału w zajęciach; przygotowanie prezentacji z pytania klinicznego i oceny badania; zdanie testu pisemnego.

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
seminarium	20
przygotowanie do zajęć	10
przygotowanie prezentacji multimedialnej	10
przygotowanie do egzaminu	10
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 50
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 20

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia			
	obserwacja pracy studenta	odpowiedź ustna	prezentacja przypadku klinicznego	test
W1				x
W2				x
W3				x
U1	x	x	x	
U2	x	x	x	x
K1	x	x	x	



Nazwa przedmiotu Praktyka śródsemestralna		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie	
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 3
Języki wykładowe Polski	Obligatoryjność obowiązkowy	
Sposób realizacji i godziny zajęć praktyka: 70	Liczba punktów ECTS 3	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki o zdrowiu
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak		

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Identyfikacja i analiza problemów podczas pracy w zespole leczniczym
C2	Analiza, planowanie i podejmowanie postępowania dietetycznego i leczniczego w zależności od schorzenia
C3	Praktyczne wykorzystanie wiedzy w planowaniu postępowania dietetycznego i leczniczego

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	wpływ diety na zdrowie człowieka	DET_KDR_W01, DET_KDR_W05, DET_KDR_W06
W2	zalecenia dietetyczne w poszczególnych problemach zdrowotnych i schorzeniach dietozależnych	DET_KDR_W05, DET_KDR_W06
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	identyfikować chorych niedożywionych oraz zagrożonych niedożywieniem	DET_KDR_U01, DET_KDR_U03, DET_KDR_U05
U2	oceniać zapotrzebowanie białkowo-kaloryczne z uwzględnieniem schorzeń oraz terapii	DET_KDR_U01, DET_KDR_U02, DET_KDR_U07, DET_KDR_U11
U3	opracować zalecenia dietetyczne z uwzględnieniem etapów diagnostyczno-terapeutycznych	DET_KDR_U09
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:		

K1	pracy w zespole interdyscyplinarnym	DET_KDR_K03, DET_KDR_K04
K2	prowadzenia edukacji żywieniowej	DET_KDR_K01, DET_KDR_K05

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Wywiad dietetyczny. Identyfikacja chorych niedożywionych i zagrożonych niedożywieniem.	W1, U1, U2, U3, K1, K2	praktyka
2.	Ocena zapotrzebowania białkowo-kalorycznego.	W2, U2, K1	praktyka
3.	Planowanie procesu terapeutycznego. Planowanie leczenia żywieniowego. Monitorowanie leczenia żywieniowego.	W2, U3, K1, K2	praktyka

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Rozwiązywanie zadań, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
praktyka	dzienniczek umiejętności praktycznych	obecność oraz praca pod nadzorem opiekuna praktyk

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
praktyka	70
analiza przypadków	10
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 80
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 70
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 80

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia
	dzienniczek umiejętności praktycznych
W1	x
W2	x
U1	x
U2	x
U3	x
K1	x
K2	x



Nazwa przedmiotu Seminarium magisterskie		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna		Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę
Kierunek studiów Dietetyka		Profil studiów ogólnoakademicki
Języki wykładowe Polski		Obligatoryjność obowiązkowy
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki o zdrowiu
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak		

Informacje podstawowe

Okres Semestr 3	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się -	Liczba punktów ECTS 0.00
Forma prowadzenia zajęć seminarium	Liczba godzin 10	

Okres Semestr 4	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 16.00
Forma prowadzenia zajęć seminarium	Liczba godzin 10	

Wymagania wstępne i dodatkowe

Warunkiem rozpoczęcia udziału w zajęciach z przedmiotu jest zaliczenie I roku studiów II stopnia na kierunku dietetyka. Szczegółowe warunki dotyczące wymagań wstępnych związanych z realizacją pracy magisterskiej, w tym związanych z przeprowadzeniem badań w ramach jej realizacji określa promotor pracy oraz kierownik jednostki, w której realizowana jest praca magisterska.

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem realizowanego przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami, które pozwolą im na samodzielne opracowanie wyników badań, przygotowanie manuskryptu pracy magisterskiej oraz jej prezentację podczas egzaminu końcowego.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	zasady prowadzenia badań naukowych	DET_KDR_W08
W2	zasady konstruowania narzędzi badawczych do realizacji pracy magisterskiej	DET_KDR_W08
W3	zasady wyboru treści i prezentacji wyników pracy	DET_KDR_W08
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	samodzielnie formułować cele i hipotezy badawcze	DET_KDR_U04
U2	wskazać metody badawcze, narzędzia i środki adekwatne do przeprowadzenia odpowiednich badań	DET_KDR_U04
U3	dokonać właściwego doboru źródeł wiedzy i krytycznie ocenić jakość informacji	DET_KDR_U11
U4	dokonać syntezy, interpretacji uzyskanych danych	DET_KDR_U11
U5	prezentować wyniki badań własnych z wykorzystaniem odpowiednich środków przekazu.	DET_KDR_U11
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:		
K1	krytycznej oceny swojej wiedzy oraz dostępnych informacji o charakterze naukowym	DET_KDR_K02
K2	poszukiwania rozwiązań problemów w odpowiednich źródłach oraz z wykorzystaniem opinii ekspertów.	DET_KDR_K02

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Omówienie zasad obowiązujących przy pisaniu pracy magisterskiej	W1, W2, W3	seminarium
2.	Składowe pracy magisterskiej - wstęp cel metodyka, wyniki badań własnych, dyskusja, piśmiennictwo, streszczenie	U1, U2, U3, K1	seminarium
3.	Zasady etyczne jakimi powinien kierować się student przy pisaniu pracy magisterskiej. Ocena antyplagiatowa pracy magisterskiej. Poszanowanie cudzej własności intelektualnej.	W1, U2, K2	seminarium
4.	Zasady doboru i wykorzystania piśmiennictwa w pracy magisterskiej	U3, U4	seminarium
5.	Omówienie zasad graficznej prezentacji wyników magisterskiej.	W3, U4, U5	seminarium
6.	Omówienie przygotowania wyników pracy magisterskiej podczas obrony pracy magisterskiej.	U4, U5	seminarium
7.	Konsultacje metodyczne dotyczące metodologii badania i prowadzenia badań - weryfikacja poprawności doboru narzędzi badawczych do zaproponowanych celów	W1, W2, U1, U2, K2	seminarium

8.	Praktyczne zasady wyboru i przygotowania piśmiennictwa. Wyszukiwanie piśmiennictwa. Oprogramowanie do automatycznego przygotowania bibliografii.	U3, K1, K2	seminarium
9.	Konsultacje z zakresu analizy danych z badań oraz prezentacji wyników w pracy.	U4, U5, K2	seminarium

Informacje rozszerzone

Semestr 3

Metody nauczania:

Dyskusja, Metoda problemowa, Metoda projektów, Pracownia komputerowa, Seminarium, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania	Warunkiem zaliczenia jest uczestniczenie w zajęciach seminaryjnych oraz przedstawienie śródrocznego sprawozdania z postępów pracy magisterskiej.

Semestr 4

Metody nauczania:

Dyskusja, Metoda problemowa, Pracownia komputerowa, Seminarium, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	obserwacja pracy studenta, praca pisemna, sprawozdanie z wykonania zadania	Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest obecność na zajęciach seminaryjnych, przedstawienie sprawozdania z zaawansowania postępów pracy magisterskiej oraz złożenie pracy magisterskiej.

Bilans punktów ECTS

Semestr 3

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
seminarium	10
przeprowadzenie badań empirycznych	200
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 210
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 10

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 4

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
seminarium	10
przeprowadzenie badań empirycznych	150
przygotowanie pracy dyplomowej	100
przygotowanie prezentacji multimedialnej	10
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 270
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 10

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia		
	obserwacja pracy studenta	praca pisemna	sprawozdanie z wykonania zadania
W1		x	
W2		x	
W3		x	
U1		x	x
U2		x	x
U3		x	x
U4		x	x
U5		x	x
K1	x	x	
K2	x	x	



Nazwa przedmiotu Suplementy diety		
Klasyfikacja ISCED 0916 Farmacja		Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 3, Semestr 4
Języki wykładowe Polski		Obligatoryjność fakultatywny
Sposób realizacji i godziny zajęć wykład: 30		Liczba punktów ECTS 2
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki medyczne
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak		

Wymagania wstępne i dodatkowe

Obecność na wykładach jest obowiązkowa

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Uzyskanie wiedzy w zakresie działania wybranych suplementów diety na organizm człowieka.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	Podstawowe regulacje prawne związane z wprowadzaniem suplementów diety do obrotu	DET_KDR_W01
W2	Informacje na temat składu wybranych suplementów diety i ich zastosowania.	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W03, DET_KDR_W04
W3	Rodzaje suplementów dostępnych na rynku oraz niebezpieczeństwa dla pacjenta związane z ich stosowaniem, oraz sposoby oceny skuteczności ich stosowania (EBM).	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W03, DET_KDR_W04
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	Dobrać odpowiedni składnik i surowiec do wykorzystania go w suplementcie diety.	DET_KDR_U02, DET_KDR_U04, DET_KDR_U05
U2	Wskazać odpowiedni rodzaj suplementu diety aby prawidłowo skorygować nieprawidłową dietę i ewentualne niedobory żywieniowe.	DET_KDR_U02, DET_KDR_U04, DET_KDR_U05

U3	Poddać krytycznej ocenie skład i działanie wybranych suplementów diety.	DET_KDR_U02, DET_KDR_U04, DET_KDR_U05
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:		
K1	Ciągłego dokształcania się w zakresie poszukiwania nowych informacji o suplementach diety.	DET_KDR_K02
K2	Samodzielnej oceny składu suplementu diety i wyrażenia o nim własnej opinii.	DET_KDR_K02

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	1. Regulacje prawne dot. suplementów diety. 2. Błonnik w suplementach diety. 3. Suplementy diety z pro- i prebiotykami. 4. Suplementacja w sporcie. 5. Suplementy w chorobach układu nerwowego i przy wspomaganiu leczenia depresji. 6. Substancje biologicznie aktywne zalecane w chemoprewencji; immunoodżywianie. 7. Suplementy w schorzeniach oka. 8. Kontrowersje dotyczące suplementacji dzieci. 9. Zawartość magnezu w produktach spożywczych i suplementach. 10. Suplementacja i żywienie w wybranych chorobach tarczycy. 11. Suplementacja w otyłości. 12. Suplementy diety zalecane w łuszczycy i migrenie.	W1, W2, W3, U1, U2, U3, K1, K2	wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Dyskusja, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykład	obserwacja pracy studenta, test wielokrotnego wyboru	Dopuszczenie do testu zaliczeniowego wymaga spełnienia następującego warunku: obecność na wykładach. Uzyskanie pozytywnej oceny z końcowego zaliczenia - minimum 61% punktów na ocenę dostateczną.

Dodatkowy opis

Końcowe zaliczenie obejmuje całość zagadnień prezentowanych na wykładach.

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykład	30
przeprowadzenie badań literaturowych	10

przygotowanie do sprawdzianu	10
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 50
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia	
	obserwacja pracy studenta	test wielokrotnego wyboru
W1		x
W2		x
W3		x
U1	x	
U2	x	
U3	x	
K1	x	
K2	x	



Nazwa przedmiotu Środowisko a nowotwory przewodu pokarmowego		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 3, Semestr 4
Języki wykładowe Polski	Obligatoryjność fakultatywny	
Sposób realizacji i godziny zajęć wykład: 30	Liczba punktów ECTS 2	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki medyczne

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z najczęstszymi nowotworami przewodu pokarmowego, zarówno łagodnymi (np. polipy) i złośliwymi (szczególnie żołądka, jelita grubego, trzustki, wątroby, dróg żółciowych), ich epidemiologią, patogenezą, obrazem klinicznym i podstawami leczenia. Przekazanie wiedzy studentom z zakresu udziału czynników środowiskowych, które mogą wpływać na rozwój nowotworu, jak dieta, czynniki infekcyjne, ksenobiotyki i inne
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	- znajomość najczęstszych nowotworów przewodu pokarmowego, ich epidemiologii, patogenezę, obrazu klinicznego i podstaw leczenia, - znajomość czynników środowiskowych mogących wpływać na rozwój nowotworu, takich jak dieta, czynniki infekcyjne, ksenobiotyki i inne	DET_KDR_W0 1
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	- student posiada umiejętność rozpoznawania czynników środowiskowych mogących powodować rozwój danego nowotworu, - student posiada umiejętność zapobiegania wpływom środowiskowym, szczególnie ustalając odpowiednie postępowanie dietetyczne i kontrole, - student potrafi wyszukiwać i analizować dane z piśmiennictwa (w tym anglojęzycznego).	DET_KDR_U0 1
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:		
K1	-okazuje szacunek wobec pacjentów oraz przestrzega ich praw - stosuje się do zasad etyki zawodowej, - wykazuje odpowiedzialność za pacjentów i powierzone mu zadania - potrafi współpracować z lekarzem, pielęgniarką i innymi członkami zespołu terapeutycznego dla dobra pacjenta, - w trakcie wykonywania zadań zawodowych dba o bezpieczeństwo pacjentów, współpracowników oraz własne	DET_KDR_K0 2

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Student poznaje najczęstsze nowotwory złośliwe przewodu pokarmowego: żołądka, jelita grubego, trzustki, wątroby i dróg żółciowych, a także nowotwory łagodne - polipy. Poznaje ich częstość występowania, zapadalność, podstawy patogenezy nowotworów przewodu pokarmowego, Poznaje objawy kliniczne ww. chorób, dolegliwości chorego, najważniejsze zmiany w badaniu przedmiotowym, podstawowe metody rozpoznawania ww. chorób z uwzględnieniem badań endoskopowych i obrazowych jamy brzusznej, a także zasady leczenia. Student poznaje czynniki środowiskowe mogące wpływać na rozwój ww. nowotworów przewodu pokarmowego, w tym dietetyczne, infekcyjne, ksenobiotyki i inne.	W1, U1, K1	wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Dyskusja, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykład	zaliczenie	obecność na zajęciach, aktywny udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykład	30
przygotowanie do zajęć	20
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 50
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia
	zaliczenie
W1	x
U1	x
K1	x



Nazwa przedmiotu Psychodietetyka z treningiem umiejętności interpersonalnych		
Klasyfikacja ISCED 0313 Psychologia		Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 3, Semestr 4
Języki wykładowe Polski		Obligatoryjność fakultatywny
Sposób realizacji i godziny zajęć wykład: 30		Liczba punktów ECTS 2
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki o zdrowiu

Wymagania wstępne i dodatkowe

Student II roku studiów magisterskich na kierunku dietetyka. Pozytywnie zaliczone przedmiotów psychologicznych na poziomie licencjatu

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Dostarczenie pogłębionej wiedzy na temat: Psychologicznych czynników ryzyka rozwoju różnych form zaburzeń odżywiania w osób w różnym wieku oraz mechanizmów psychopatologicznych Zaburzeń komunikacji u pacjentów/klientów a możliwością współpracy z dietetykiem.
C2	Nabycie pogłębionych umiejętności nawiązywania kontaktu z pacjentami w zależności od wieku pacjenta, typu problemu psychologicznego, rozpoznawanie typu trudności w komunikacji i nabycie umiejętności ich rozwiązywania.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	Psychologicznych mechanizmów kierujących zachowaniem człowieka, w tym zachowaniami związanymi z odżywianiem	DET_KDR_W02
W2	Psychologicznych mechanizmów występujących w różnych formach zaburzeń odżywiania w zależności od wieku pacjentów i kontekstu rodzinnego	DET_KDR_W07
W3	Specyfiki problematyki psychologicznej pacjentów chorujących somatycznie Aspektów terapeutycznych w relacji dietetyka z klientami/pacjentami	DET_KDR_W01, DET_KDR_W07

Umiejętności - Student potrafi:		
U1	rozpoznawać motywację pacjentów do działań prozdrowotnych, w tym do zmiany wzorów odżywiania się	DET_KDR_U01, DET_KDR_U05
U2	rozpoznawać styl pacjenta/ klienta wchodzenia w relację z dietetykiem, co ułatwia budowanie przymierza, będącego istotnym aspektem procesu pomagania i leczenia	DET_KDR_U01, DET_KDR_U02, DET_KDR_U05
U3	zwiększyć kompetencji w procesie diagnostyczno-terapeutycznym wobec pacjentów o różnej problematyce psychologicznej i w różnych zaburzeniach i chorobach	DET_KDR_U10, DET_KDR_U11
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:		
K1	Student rozpoznaje lepiej swoje emocje w relacjach w pacjentami i klientami oraz we współpracy z innymi profesjonalistami. Student nabywa kompetencji w komunikacji interpersonalnej i w budowaniu relacji, która sprzyja rozwojowi zachowań prozdrowotnych. Student posiada umiejętności prowadzenia rozmowy z pacjentem/klientem w różnym wieku i jego rodziną, istotne w rozwijaniu korzystnych zachowań prozdrowotnych. Student potrafi podjąć działania usprawniające współpracę w zespole.	DET_KDR_K02, DET_KDR_K03, DET_KDR_K04

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Moduł: Psychodietetyka Powiązania pomiędzy rozwojem więzi, rozwojem mózgu a możliwością rozpoznawania i regulowania emocji. Zaburzenia mentalizacji i kontroli w zaburzeniach. Podstawy interwencji psychoterapeutycznych. Rola terapii rodzin w leczeniu zaburzeń odżywiania dzieci i młodzieży Budowanie przymierza relacji dietetyk -klient/pacjent Budowanie przemierza z pacjentami z rozpoznaniem anoreksji i bulimii Budowanie przymierza z osobami otyłymi Budowanie przymierza z pacjentami chorymi somatycznie	W1, W2, W3, U1, U2, U3, K1	wykład
2.	Moduł: Trening interpersonalny Blok 1. Znaczenie otwartości, elastyczności i umiejętności komunikacji w budowaniu relacji w pracy dietetyka. Ćwiczenie tych umiejętności. Blok 2. Zasady poprawnej komunikacji, ze zwróceniem uwagi na znaczenie asertywności w relacjach interpersonalnych i postawę współpracy i spójność przekazów werbalnych i niewerbalnych. Ćwiczenie tych umiejętności. Blok3. Specyfika relacji ze względu na wiek pacjenta/klienta. Zasady współpracy z rodziną pacjenta. Rozpoznawanie potrzeb pacjenta i dostosowanie sposobu komunikowania do wieku rozmówcy i jego problematyki. Scenki. Blok 4. Motywowanie pacjenta/klienta do zachowań prozdrowotnych . Metody prowadzenia rozmowy sprzyjające terapeutycznej relacji z pacjentem i jego rodziną. Scenki. Blok 5. Dialog motywacyjny jako użyteczne narzędzie w pracy dietetyka. Zasady i kontekst stosowania. Blok6. Analiza własnej motywacji do pracy z pacjentami, poznawanie swoich kompetencji interpersonalnych oraz wyznaczanie kierunków dalszego kształcenia w zakresie umiejętności psychologicznych.	W1, W2, W3, U1, U2, U3, K1	wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Burza mózgów, Ćwiczenia, Ćwiczenia w warunkach symulacyjnych, Dyskusja, Film dydaktyczny, Inscenizacja, Metoda przypadków, Praca w grupie, Symulowany pacjent, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykład	obserwacja pracy studenta	Aktywność na zajęciach Ocena w oparciu o sposób analizy materiału klinicznego i dydaktycznego Obserwacja studenta podczas warsztatów Konieczność zaliczenia ewentualnych nieobecności w formie przeprowadzenia rozmowy z pacjentem (nagranie np. na dyktafon)

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykład	30
przygotowanie do zajęć	25
analiza przypadków	5
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 5

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia
	obserwacja pracy studenta
W1	x
W2	x
W3	x
U1	x
U2	x
U3	x
K1	x



Nazwa przedmiotu Kuchnie świata		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna		Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 3, Semestr 4
Języki wykładowe Polski		Obligatoryjność fakultatywny
Sposób realizacji i godziny zajęć wykład: 30		Liczba punktów ECTS 2
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki o zdrowiu
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak		

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z problemem różnorodności żywienia ludzi na całym świecie w zależności od religii, zwyczajów żywieniowych, kontynentu, a w związku z tym klimatu panującego na Ziemi.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	najczęściej wykorzystywane surowce i dodatki do przygotowywania potraw charakterystycznych dla konkretnych kuchni świata	DET_KDR_W04, DET_KDR_W06, DET_KDR_W07
W2	tradycje żywieniowe poszczególnych kuchni świata oraz charakterystyczne potrawy regionalne	DET_KDR_W04
W3	klasyfikację metod stosowanych w procesie przygotowywania potraw	DET_KDR_W02, DET_KDR_W04
W4	wpływy obcych kuchni na potrawy spożywane w Polsce jak również współczesne poglądy na kuchnię narodową jako atrakcję turystyczną	DET_KDR_W04, DET_KDR_W06, DET_KDR_W07
W5	podstawowe zasady stosowane w przygotowaniu i podawaniu wybranych potraw kuchni obcych narodów	DET_KDR_W04, DET_KDR_W06, DET_KDR_W07
W6	etapy produkcji obwarzanków i precli krakowskich	DET_KDR_W07

Umiejętności - Student potrafi:		
U1	zastosować charakterystyczne produkty dla danej kuchni	DET_KDR_U02
U2	zinterpretować wady i zalety kuchni innych narodów	DET_KDR_U02
U3	ocenić wpływ kuchni z innych stron świata na potrawy spożywane przez Polaków oraz określić wartość odżywczą stosowanych w danej kuchni produktów	DET_KDR_U02
U4	przygotować różne rodzaje sushi, przygotować ciasto do wypieku charakterystycznej chałki żydowskiej,	DET_KDR_U06
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:		
K1	pracy w grupie oraz do rozwiązywania związanych z tym problemów	DET_KDR_K03
K2	poszerzania swojej wiedzy na temat doboru produktów i odpowiedniej technologii w przygotowywaniu potraw z różnych stron świata	DET_KDR_K02

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Charakterystyka poszczególnych kuchni świata (kuchnia polska śródziemnomorska, azjatycka, żydowska, indyjska...)	W1, W2, W3, W4, W5, U1, U2, U3, K1, K2	wykład
2.	Wpływ warunków naturalnych i klimatu danego kraju na możliwości żywieniowe poszczególnych krajów	W1, W2, W3, W5, U1, U2, U3, K1, K2	wykład
3.	Warzywa, owoce oraz przyprawy charakterystyczne dla danej kuchni	W1, W2, W5, U1, U2, K1, K2	wykład
4.	Przykłady słynnych potraw dla danej kuchni (desery, sery, wina, pieczywo...), jak też napoje wykorzystywane i podawane w różnych regionach świata	W1, W2, W4, W5, U1, U2, U3, K1, K2	wykład
5.	Kuchnie świata w Polsce np. chińska, japońska, włoska, wietnamska, ...	W1, W2, W3, W4, U1, U2, U3, K1, K2	wykład
6.	Wpływ na zdrowie specyficznych elementów kuchni świata	W1, W4, W5, U1, U2, U3, K1, K2	wykład
7.	Etapy produkcji obwarzanków i precli krakowskich.	W1, W6, U1, K1, K2	wykład
8.	Różne rodzaje sushi oraz charakterystyczna chałka żydowska	W1, U4, K1, K2	wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Dyskusja, Pokaz, Praca w grupie, Warsztat, Wykład, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykład	sprawozdanie z wykonania zadania	Student na wykładach dyskutuje i przedstawia swoje poglądy na temat omawianego tematu. Aktywnie uczestniczy przy produkcji obwarzanków, uczy się jak w sposób profesjonalny przygotowywać sushi, chałkę żydowską oraz w jaki sposób przygotowywać charakterystyczną zupę tajska. Z powyższych aktywności student ma za zadanie wykonać sprawozdanie, które jest oceniane i na podstawie tych ocen wyciągnięta jest średnia, która jest oceną końcową na zaliczenie przedmiotu.

Dodatkowy opis

Studenci uczestniczą w warsztatach w Centrum Kultury Żydowskiej, piekarni pieczywa i obwarzanków oraz restauracji tajskiej Samui.

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykład	30
przygotowanie prezentacji multimedialnej	5
sporządzenie sprawozdania	6
przygotowanie do zajęć	8
praktyka	6
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 55
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 6

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia
	sprawozdanie z wykonania zadania
W1	x
W2	x
W3	x
W4	x
W5	x
W6	x
U1	x
U2	x
U3	x
U4	x
K1	x
K2	x



Nazwa przedmiotu Surowce naturalne w profilaktyce i terapii wybranych schorzeń		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna		Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 3, Semestr 4
Języki wykładowe Polski		Obligatoryjność fakultatywny
Sposób realizacji i godziny zajęć wykład: 30		Liczba punktów ECTS 2
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki medyczne
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak		

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z podstawowymi informacjami dotyczącymi ważnych naturalnych surowców leczniczych mających znaczenie w prawidłowej diecie, profilaktyce oraz terapii wybranych schorzeń.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	podstawowy skład chemiczny surowców naturalnych stosowanych w profilaktyce i terapii wybranych schorzeń	DET_KDR_W01
W2	kierunki działania najważniejszych surowców naturalnych stosowanych w profilaktyce i terapii wybranych schorzeń	DET_KDR_W01
W3	możliwe interakcje wynikające z stosowania surowca naturalnego z żywieniem	DET_KDR_W03
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	rozpoznać najważniejsze surowce naturalne stosowane w profilaktyce i terapii wybranych schorzeń	DET_KDR_U01
U2	określić działanie farmakologiczne surowców naturalnych oraz przedstawi ich zastosowanie w terapii wybranych schorzeń;	DET_KDR_U01
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:		

K1	poszerzania wiedzy dotyczącej surowców naturalnych w celu podwyższenia prestiżu zawodu dietetyka	DET_KDR_K01, DET_KDR_K04
----	--	-----------------------------

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Podstawy ziołolecznictwa. Organizmy wytwarzające zarodniki, charakterystyka i znaczenie.	W1, W2, K1	wykład
2.	Charakterystyka botaniczno-ekologiczno-farmakologiczna gatunków roślin będących źródłem metabolitów pierwotnych.	W1, W2, K1	wykład
3.	Charakterystyka botaniczno-ekologiczno-farmakologiczna gatunków roślin będących źródłem wybranych metabolitów wtórnych: olejki eteryczne, alkaloidy.	W1, W2, K1	wykład
4.	Charakterystyka botaniczno-ekologiczno-farmakologiczna gatunków roślin będących źródłem wybranych metabolitów wtórnych: glikozydy.	W1, W2, K1	wykład
5.	Grzyby jadalne źródłem substancji dietetycznych i leczniczych.	W1, W2, K1	wykład
6.	Terapia wybranych schorzeń surowcami pochodzenia naturalnego (choroby przewodu pokarmowego).	W1, W2, W3, K1	wykład
7.	Terapia wybranych schorzeń surowcami pochodzenia naturalnego (choroby metaboliczne).	W1, W2, W3, K1	wykład
8.	Terapia wybranych schorzeń surowcami pochodzenia naturalnego (choroby układu krążenia).	W1, W2, W3, K1	wykład
9.	Poznanie wybranych gatunków roślin egzotycznych z kolekcji szklarniowych Ogródu Botanicznego UJ CM oraz seminarium z rozpoznawania roślin leczniczych w terenie - zajęcia o charakterze praktycznym.	U1, U2, K1	wykład
10.	Poznanie elementów histologicznych w wybranych roślinnych surowcach leczniczych - zajęcia praktyczne	U1, U2, K1	wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Pokaz, Praca w grupie, Warsztat, Wycieczka, Wykład z prezentacją multimedialną, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykład	obserwacja pracy studenta, zaliczenie pisemne	Zaliczenie pisemne ma formę pracy opisowej (studenci wybierają 2 spośród 5 - podanych przez osobę prowadzącą - zagadnień omawianych w ramach fakultetu). Do zaliczenia wymagane jest uzyskanie oceny co najmniej dostatecznej.

Dodatkowy opis

Zaliczenie modułu wymaga spełnienia następujących warunków:

- obecność na wszystkich zajęciach,

2. napisanie kolokwium zaliczeniowego,

Kolokwium zaliczeniowe ma formę pracy opisowej (studenci wybierają 3 spośród 5 zagadnień omawianych w ramach fakultetu).

Do zaliczenia wymagane jest uzyskanie oceny co najmniej dostatecznej.

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykład	30
przygotowanie do kolokwium	15
uczestnictwo w egzaminie	1
konsultacje z prowadzącym zajęcia	10
przygotowanie do zajęć	4
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia	
	obserwacja pracy studenta	zaliczenie pisemne
W1		x
W2		x
W3		x
U1	x	
U2	x	
K1	x	x

Nazwa przedmiotu Psychologia kliniczna i zaburzenia łaknienia		
Klasyfikacja ISCED 0313 Psychologia	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 4
Języki wykładowe Polski	Obligatoryjność obowiązkowy	
Sposób realizacji i godziny zajęć wykład: 30, seminarium: 18, ćwiczenia: 12	Liczba punktów ECTS 4	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki medyczne

Wymagania wstępne i dodatkowe

Zaliczone przedmioty: Psychologia ogólna i Zaburzenia odżywiania o podłożu psychogennym na studiach licencjackich

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Dostarczenie wiedzy na temat: Psychologicznych uwarunkowań i psychologicznych mechanizmów zaburzeń psychicznych w okresie dzieciństwa, dojrzewania i dorosłości; Zaburzeń łaknienia występujących w przebiegu zaburzeń emocjonalnych i psychicznych; Zasad postępowania terapeutycznego, z określeniem roli dietetyka, w zaburzeniach psychicznych i w różnych formach zaburzeń odżywiania się.
C2	Nabycie umiejętności nawiązywania kontaktu z pacjentami z zaburzeniami psychicznymi, emocjonalnymi, z zaburzeniami odżywiania i ich rodzinami w zależności od wieku pacjenta, typu zaburzenia, rozpoznawanie rodzaju trudności w komunikacji i nabycie umiejętności ich rozwiązywania.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	Student po zaliczeniu przedmiotu zna podstawy psychologii klinicznej w zastosowaniu do rozwiązywania problemów o charakterze zdrowotnym i socjalnym w wymiarze indywidualnym i rodzinnym	DET_KDR_W01, DET_KDR_W04
W2	Po ukończeniu modułu student umie wykorzystać wiedzę dotyczącą psychologicznych aspektów związanych ze zdrowiem i chorobą do pokonywania barier w komunikacji między pacjentem/klientem a dietetykiem oraz potrafi wykorzystać zasady psychologii w pracy z dziećmi oraz ich opiekunami w rozwiązywaniu problemów zdrowotnych, socjalnych i rodzinnych.	DET_KDR_W01, DET_KDR_W07

Umiejętności - Student potrafi:		
U1	Opisać podstawowe zaburzenia emocjonalne i psychiczne i ich psychologiczne mechanizmy występujące u dzieci, młodzieży i dorosłych Opisać występujące u dzieci, młodzieży i dorosłych zaburzenia łaknienia występujące w przebiegu zaburzeń psychicznych i emocjonalnych oraz opisać zróżnicowaną psychopatologię zaburzeń odżywiania się Wyodrębnić i opisać czynniki sprzyjające leczeniu i korzystne w rokowaniu Opisać kierunki oddziaływań leczniczych psychoterapeutycznych Ujmować rolę dietetyka w leczeniu zaburzeń odżywiania w odniesieniu do innych profesjonalistów	DET_KDR_U01, DET_KDR_U02, DET_KDR_U03, DET_KDR_U10
U2	Student nabywa umiejętności w zakresie rozumienia trudności emocjonowanych i psychicznych pacjentów/klientów dziecięcych, młodzieżowych oraz dorosłych, dzięki czemu potrafi modyfikować swoje oddziaływania tak aby zwiększyć ich skuteczność Potrafi rozeznaczyć psychologiczne uwarunkowania zaburzeń łaknienia występujące w różnych okresach rozwojowych co umożliwi mu adekwatne budowanie interwencji dietetycznej Potrafi nawiązać współpracę z innymi profesjonalistami Potrafi współpracować z rodzicami gdy problem dotyczy dziecka lub osoby w okresie dojrzewania a także osoby w wieku podeszłym.	DET_KDR_U01, DET_KDR_U02, DET_KDR_U03, DET_KDR_U05, DET_KDR_U07
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:		
K1	Potrafi rozpoznać własne ograniczenia i sytuacje w których powinien się zwrócić do innych specjalistów zależnych. Potrafi współpracować z przedstawicielami innych zawodów medycznych w zakresie leczenia dietetycznego, edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych	DET_KDR_K03, DET_KDR_K04
K2	Student nabywa umiejętności interpersonalnych w zakresie: komunikacji z pacjentami o zróżnicowanej psychopatologii, w tym psychopatologii w zakresie zaburzeń odżywiania i różnym nasileniu obrazu klinicznego oraz w różnym wieku umiejętności korzystania z komunikacji niewerbalnej, podmiotowego traktowania pacjenta/klienta , współpracy w zespole leczącym.	DET_KDR_K03, DET_KDR_K04

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Psychologia kliniczna jako dziedzina badań i praktyki; Pojęcie normy i zdrowia psychicznego; Zaburzenia emocjonalne okresu dzieciństwa i dojrzewania i ich mechanizmy psychologiczne - omówienie wybranych zagadnień; Zaburzenia emocjonalne i psychiczne okresu dorosłości i wieku podeszłego i ich mechanizmy psychologiczne - omówienie wybranych zagadnień; Zaburzenia łaknienia w przebiegu zaburzeń emocjonalnych i psychicznych Psychopatologia w ujęciu psychologii klinicznej - odniesienie do modeli teoretycznych; Modele psychodynamiczne, behawioralne i poznawcze; narracyjne w wyjaśnianiu zaburzeń rozwoju. Podejście psychoterapeutyczne w pracy z pacjentami	W1, W2, U1, U2	wykład
2.	Zaburzenia odżywiania się: uwarunkowywania, obraz kliniczny, leczenie; współpraca profesjonalistów w leczeniu zaburzeń odżywiania; Analiza kazuistyczna Ćwiczenia umiejętności prowadzenia rozmowy z pacjentami z zaburzeniami odżywiania i innymi zaburzeniami psychicznymi i emocjonalnymi Rola dietetyka w leczeniu stacjonarnym i w leczeniu ambulatoryjnym zaburzeń odżywiania Specyfika kontaktu z pacjentkami chorującymi na anoreksję psychiczną i ich rodzicami Budowanie motywacji pacjentek chorujących na anoreksję i bulimię psychiczną do współpracy z dietetykiem i do zmiany zaburzonych zachowań żywieniowych Współprac z tzw. trudnymi pacjentami i pacjentami o chronicznym przebiegu choroby	W1, W2, U1, U2, K1, K2	ćwiczenia, seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Ćwiczenia, Dyskusja, Film dydaktyczny, Praca w grupie, Seminarium, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykład	egzamin pisemny	Test zaliczeniowy typu test wyboru z treści wykładowych, seminaryjnych i ćwiczeniowych. Niezbędne jest zaliczenie 60% odpowiedzi prawidłowych
seminarium	praca pisemna	Ocena w oparciu o przeprowadzony i przygotowany wywiad Ocena w oparciu o sposób analizy materiału klinicznego i dydaktycznego
ćwiczenia	obserwacja pracy studenta	Obserwacja studenta podczas prowadzonych warsztatów Ocena w oparciu o sposób analizy materiału klinicznego i dydaktycznego

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykład	30
seminarium	18
ćwiczenia	12
przygotowanie do egzaminu	10
przygotowanie do ćwiczeń	12
przygotowanie do zajęć	18
zbieranie informacji do zadanej pracy	10
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 110
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 60
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 12

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia		
	egzamin pisemny	praca pisemna	obserwacja pracy studenta
W1	x	x	
W2	x	x	
U1	x	x	x
U2	x	x	x
K1		x	x
K2		x	x



Nazwa przedmiotu Enologia		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 4
Języki wykładowe Polski	Obligatoryjność obowiązkowy	
Sposób realizacji i godziny zajęć wykład: 4, seminarium: 13, ćwiczenia: 13	Liczba punktów ECTS 2	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki o zdrowiu
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak		

Wymagania wstępne i dodatkowe

Obecność na zajęciach obowiązkowa. Dopuszczalna nieobecność na 4 godzinach lekcyjnych zajęć. Wymagania wstępne - znajomość działania alkoholu etylowego na organizm człowieka. Rekomendacje zdrowotne dotyczące spożycia alkoholu (WHO, Unia Europejska). Polifenole w diecie.

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Nabywanie kompetencji w zakresie rozpoznawania i zapobiegania zdrowotnym problemom alkoholowym.
C2	Znajomość odmiennych efektów zdrowotnych różnych napojów alkoholowych, ze szczególnym uwzględnieniem wina.
C3	Nabywanie kompetencji sommelierskich polegających na umiejętności opisu wina i doboru wina do potrawy.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	wpływ działania alkoholu etylowego na zdrowie człowieka	DET_KDR_W01, DET_KDR_W03
W2	historyczne i kulturowe aspekty spożycia alkoholu, w tym zwłaszcza wina	DET_KDR_W01, DET_KDR_W04
W3	zasady produkcji wina i wpływ tych zasad na skład i właściwości zdrowotne wina	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02, DET_KDR_W08
W4	podstawy sommelierstwa	DET_KDR_W01, DET_KDR_W05

W5	rolę polifenoli w diecie człowieka i ich oddziaływanie zdrowotne	DET_KDR_W01, DET_KDR_W03, DET_KDR_W04
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	wytłumaczyć rolę diety śródziemnomorskiej w profilaktyce chorób sercowo-naczyniowych i zjawisko "francuskiego paradoksu"	DET_KDR_U01, DET_KDR_U02, DET_KDR_U05, DET_KDR_U09
U2	rekomendować zalecenia dotyczące ilości spożycia alkoholu	DET_KDR_U01, DET_KDR_U09
U3	dyskutować z osobą zdrową/pacjentem o odmiennych własnościach różnych napojów alkoholowych (wino vs. piwo vs. alkohole mocne)	DET_KDR_U05
U4	dokonać doboru rodzaju wina do potrawy w diecie	DET_KDR_U05, DET_KDR_U08
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:		
K1	prowadzenia dyskusji i kampanii społecznej dotyczącej ograniczenia spożycia alkoholu	DET_KDR_K01, DET_KDR_K03, DET_KDR_K04, DET_KDR_K05

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Działanie alkoholu na organizm człowieka i możliwe szkody zdrowotne z nim związane	W1, U2, K1	wykład
2.	Historyczne i kulturowe aspekty winiarstwa.	W2, W4, W5, U1, K1	wykład
3.	Podstawy enologii- odmiany winorośli, znaczenie siedliska (terroir) oraz rocznika (vintage) wina. Produkcja wina- od hodowli grona, poprzez jego macerację, fermentację i dojrzewanie do butelki wina.	W2, W3, W5, U3	seminarium
4.	Wino w diecie- aspekty zdrowotne na przykładzie zjawiska „francuskiego paradoksu”.	W2, W3, W5, U1, U2, U3, K1	seminarium
5.	Flawonoidy i stilbeny wina w prewencji chorób cywilizacyjnych.	W2, W3, W5, U1, U3, U4, K1	seminarium
6.	Najważniejsze szczepy winogron białych i czerwonych oraz ich odmienności smakowe win z nich powstałych. Regiony i apelacje wina	W2, W3, W4, U1, U4	seminarium
7.	Jak powstaje wino? Wizyta studyjna w winnicy.	W2, W3, W4, U3, U4	ćwiczenia
8.	Jak degustować wino? Jak dobrać wino do potraw?	W4, U4	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Ćwiczenia, Ćwiczenia w pracowni umiejętności, Ćwiczenia w warunkach symulacyjnych, Dyskusja, Pokaz, Praca w grupie, Rozwiązywanie zadań, Seminarium, Warsztat, Wykład, Wykład z prezentacją multimedialną, Zajęcia praktyczne, Zajęcia praktyczne w warunkach symulacyjnych

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykład	brak zaliczenia	obecność
seminarium	obserwacja pracy studenta, praca pisemna, projekt	Przygotowanie projektu w postaci pracy pisemnej

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	obserwacja pracy studenta, ocena grupy	Przygotowanie projektu w postaci pracy pisemnej

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykład	4
seminarium	13
ćwiczenia	13
przygotowanie do ćwiczeń	5
przygotowanie do zajęć	7
zbieranie informacji do zadanej pracy	5
przygotowanie projektu	5
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 52
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 13

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia				
	brak zaliczenia	obserwacja pracy studenta	praca pisemna	projekt	ocena grupy
W1		x			x
W2	x				x
W3		x	x	x	
W4		x	x	x	
W5	x	x			
U1		x			x
U2		x	x		
U3	x				
U4			x	x	
K1		x			x



Nazwa przedmiotu Interakcje leku z pożywieniem - aspekty kliniczne		
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	
Kierunek studiów Dietetyka	Profil studiów ogólnoakademicki	Okres Semestr 4
Języki wykładowe Polski	Obligatoryjność obowiązkowy	
Sposób realizacji i godziny zajęć wykład: 6, seminarium: 15, ćwiczenia: 15	Liczba punktów ECTS 3	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Forma studiów stacjonarne	Dyscypliny Nauki medyczne
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak		

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	zapoznanie studentów z interakcjami leków z pożywieniem.
C2	przekazanie wiedzy z zakresu podstaw farmakokinetyki i farmakodynamiki

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się
Wiedzy - Student zna i rozumie:		
W1	patomechanizm oraz przebieg zaburzeń funkcjonalnych organizmu wpływających na trawienie, wchłanianie i metabolizm składników odżywczych co może przekładać się na wystąpienie interakcji leków z pożywieniem	DET_KDR_W01
W2	mechanizmy regulujące łaknienie, które mogą być rozregulowane w trakcie stosowania leków ośrodkowego układu nerwowego	DET_KDR_W02
W3	interakcje leków z pożywieniem oraz suplementami diety	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02
W4	zjawiska fizyko-chemiczne leżące u podstaw obserwowanych interakcji leku z pożywieniem oraz ma podstawową wiedzę w zakresie farmakokinetyki i farmakodynamiki.	DET_KDR_W01, DET_KDR_W02
W5	podstawowe niebezpieczeństwa dla pacjenta związane z wystąpieniem interakcji leku z pożywieniem.	DET_KDR_W02, DET_KDR_W03, DET_KDR_W06

W6	podstawowe bazy elektroniczne oraz książkowe wykorzystywane w analizie interakcji pomiędzy pożywieniem, witaminami, składnikami mineralnymi, suplementami diety, alkoholem a lekami	DET_KDR_W05, DET_KDR_W07, DET_KDR_W08
Umiejętności - Student potrafi:		
U1	zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe i lekowe pacjentów występujące w chorobach układu krążenia, układu moczowego, w gastroenterologii i hepatologii, chorobach onkologicznych, chirurgicznych, endokrynologicznych, zakaźnych, alergicznych, chorobach jamy ustnej a także w chorobach o podłożu psychogennym oraz uwzględnić ryzyko interakcji leków stosowanych w tych chorobach w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego	DET_KDR_U03, DET_KDR_U05
U2	określić ryzyko niedożywienia szpitalnego i podjąć odpowiednie działania zapobiegawcze działając wspólnie z lekarzami w ramach zespołu terapeutycznego zapewniającego opiekę żywieniową nad pacjentami oraz potrafi wskazać ryzyko interakcji leków wynikających ze stanu niedożywienia	DET_KDR_U03, DET_KDR_U05
U3	wykorzystywać medyczne bazy danych (Medline, Cochrane Library, Micromedex)	DET_KDR_U04, DET_KDR_U10, DET_KDR_U11
U4	krytycznie analizować dane i potrafi przeprowadzić analizę prawdopodobnych interakcji pomiędzy lekami stosowanymi przez pacjenta a składnikami jego diety	DET_KDR_U04, DET_KDR_U11
U5	przygotować i przedstawić wystąpienie ustne na tematy związane z interakcjami leków z pożywieniem	DET_KDR_U08, DET_KDR_U10, DET_KDR_U11
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:		
K1	ciągłego dokształcania się w zakresie poszukiwania nowych informacji o interakcjach między lekami a pożywieniem	DET_KDR_K02
K2	szerzenia informacji o niekorzystnych skutkach interakcji pomiędzy lekami a żywnością	DET_KDR_K01

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Elementy farmakokinetyki i farmakodynamiki	W1, W3, W4	wykład
2.	Szczegółowe mechanizmy interakcji leków z pożywieniem	W1, W2, W3, W4, W5	wykład
3.	Interakcje leków z alkoholem	W4, W5, W6, U3	ćwiczenia
4.	Zajęcia praktyczne związane z korzystaniem z baz elektronicznych	W6, U3, U4, K1, K2	ćwiczenia
5.	Poszukiwanie informacji o interakcjach leku z pożywieniem	W3, U2, U3, U4, U5, K1, K2	ćwiczenia
6.	Rozwiązywanie problemów interakcji lek - pożywienie.	U2, U4, K1, K2	ćwiczenia
7.	Wpływ leków na stan odżywienia organizmu (praca z publikacjami naukowymi).	U1, U2, U4, U5, K1, K2	ćwiczenia
8.	Wpływ leków z różnych grup terapeutycznych na wchłanianie składników odżywczych i metabolizm 1. Leki stosowane w chorobach układu sercowo - naczyniowego 2. Leki stosowane w schorzeniach układu nerwowego 3. Leki stosowane w schorzeniach układu pokarmowego 4. Antybiotyki i chemioterapeutyki 5. Hormony, leki stosowane w schorzeniach układu krwiotwórczego i inne	W1, W2, W3, W4, W5	seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Burza mózgów, Ćwiczenia, Ćwiczenia komputerowe, Ćwiczenia przedkliniczne, Dyskusja, Praca w grupie, Seminarium, Wykład

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykład	zaliczenie pisemne	warunkiem zaliczenia jest otrzymanie minimum 60% całkowitej liczby punktów
seminarium	test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne	warunkiem zaliczenia jest otrzymanie minimum 60% całkowitej liczby punktów
ćwiczenia	kolokwia praktyczne, obserwacja pracy studenta, prezentacja przypadku klinicznego, projekt	warunkiem zaliczenia jest przygotowanie projektu i przedstawienie go w formie prezentacji multimedialnej oraz prawidłowe rozwiązanie przypadków klinicznych

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykład	6
seminarium	15
ćwiczenia	15
przygotowanie prezentacji multimedialnej	10
uczestnictwo w egzaminie	2
analiza przypadków	10
przygotowanie do ćwiczeń	5
przygotowanie do kolokwium	15
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 78
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 36
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 25

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis sposobu sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się

Kod efektu uczenia się dla przedmiotu	Metoda sprawdzenia					
	zaliczenie pisemne	test wielokrotnego wyboru	kolokwia praktyczne	obserwacja pracy studenta	prezentacja przypadku klinicznego	projekt
W1	x	x	x		x	x
W2	x	x				
W3	x	x				x
W4	x	x				x
W5	x	x	x		x	x
W6				x		x
U1				x	x	x
U2					x	x
U3				x		x
U4			x	x	x	x
U5						x
K1				x		x
K2				x		x