UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Program studiów

Wydział: Wydział Lekarski

Kierunek: Dietetyka

Poziom kształcenia: pierwszego stopnia

Forma kształcenia: stacjonarne

Rok akademicki: 2020/21

Spis treści

Charakterystyka kierunku	3
Nauka, badania, infrastruktura	6
Program	7
Efekty uczenia się	9
Plany studiów	11
Sylabusy	20

Charakterystyka kierunku

Informacje podstawowe

Nazwa wydziału:	Wydział Lekarski
Nazwa kierunku:	Dietetyka
Poziom:	pierwszego stopnia
Profil:	praktyczny
Forma:	stacjonarne
Język studiów:	polski

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

Nauki o zdrowiu	**67,0%**
Nauki medyczne	**33,0%**

Charakterystyka kierunku, koncepcja i cele kształcenia

Charakterystyka kierunku

Studia na kierunku dietetyka I stopnia zostały utworzone w odpowiedzi na zmieniające się uwarunkowania społeczno-demograficzne oraz epidemiologiczne. Obecnie obserwowany jest znaczący wzrost świadomości społeczeństwa w odniesieniu do stylu życia, w tym szczególnie sposobu żywienia jako tego elementu stylu życia, który może przyczynić się do utrzymania pełnego zdrowia, ale również może być czynnikiem ryzyka wielu dolegliwości i chorób. Zmiany demograficzne i społeczne, a także szybki wzrost zapadalności na wiele chorób związanych z nieprawidłowym stylem życia przy jednoczesnej dużej presji społecznej na bycie szczupłym i wysportowanym promowenej w środkach masowego przekazu wymagają wykształcenia profesjonalistów, posiadających gruntowne podstawy teoretyczne i zaawansowane umiejętności praktyczne rozwiązywania problemów związanych z żywieniem i jego wpływem na zdorwie oraz występowanie i przebieg wielu chorób. Cechą wyróżniającą te studia dietetyczne od innych studiów prowadzonych na innych uczelniach jest prowadzenie kształcenia studentów pzrez dydaktyków mających bardzo duże doświadczenie w pracy z pacjentami chorymi, klinicystów podejmujących na codzień decyzje dotyczące sposobów postępowania z pacjentami obciązonymi różnymi chorobami lub wymagającymi leczenia żywieniowego. Dodatkowo należy podkreślić, iż prowadzący zajęcia w znaczącej większości samodzielnie prowadzą badania naukowe i w ten sposób mogą przekazać wiedzę w oparciu o najnowsze wyniki badań, w tym badań własnych. Z tych względów kierunek dietetyka jest unikatowy na skalę UJ, ale również poza nim.

Koncepcja kształcenia

Celem studiów I stopnia o profilu praktycznym na kierunku dietetyka jest zdobycie przez studentów zaawansowanej wiedzy z zakresu podstaw teoretycznych oraz przede wszystkim umiejętności praktycznych niezbędnych do wykonywania zawodu dietetyka, związanych z planowaniem żywienia u osób zdrowych, dietoterapii i leczenia żywieniowego oraz planowania i prowadzenia edukacji żywieniowej. cele te realizowane będą w oparciu o zajęcia powiązane z prezentację przypadków i w oparciu o nanowsze doniesienia naukowe z danej dziedziny. Duży nacisk położony został na praktyczne aspekty uczenia się studentów - co jest możliwe poprzez prowadzenie zajęć ćwiczeniowych odbywających się w laboratoriach, w kuchni, na salach chorych oraz w gabinetach dietetycznych czy placówkach żywienia zbiorowego. w szczególny sposób aspekt

praktyczny zajęć na studiach I stopnia tego kierunku realizowany jest w postaci praktyk śródrocznych i wakacyjnych, odbywanych w poradniach dietetycznych, w oddziałach i poradniach szpitalnych, zakładach zbiorowego żywienia, restauracjach w ramach umów z interesariuszami zewnętrznymi. Działania te wpisują się w misję i strategię Uczelni jak i Wydziału poprzez powiązanie dydaktyki z nauką oraz dbałość o jak najwyższy poziom prowadzonych zajęć dydaktycznych. Ponadto poprzez kształcenie umiejętności komunikacji oraz zasad edukacji żywieniowej studenci gotowi będą do podejmowania działań na rzecz społaczności, w którym będą żyć i pracować.

Cele kształcenia

1. Nabycie zaawansowanych umiejętności teoretycznych i praktycznych z zakresu patomechanizmów wpływających na trawienie, wchłanianie i metabolizm składników odżywczych jak również budowy poszczególnych składników żywności oraz technologii obróbki i przygotowywania żywności do spożycia.
2. Nabycie zaawansowanych umiejętności prawidłowej oceny stanu pacjenta oraz zaproponowania odpowiedniej diety i metod leczenia żywieniowego dostosowanych do sytuacji pacjenta oraz całych grup.
3. Nabycie umiejętności opracowania materiałów szkoleniowych służących edukacji żywieniowej w oparciu o źródła naukowe oraz umiejętność prowadzenia działań profilaktycznych.
4. Nabycie umiejętności pracy w zespołach interdyscyplinarnych, zajmujących się leczeniem dietetycznym i profilaktyką dostosowanych do zmieniających się z wiekiem potrzeb człowieka.
5. Nabycie umiejętności samodzielnego rozwiązywania problemów dietetycznych, w tym umiejętności krytycznej oceny informacji i materiałów źródłowych, doboru odpowiednich metod i narzędzi oraz wykształcenie przekonania o konieczności ciągłego poszerzania swojej wiedzy.
6. Nabycie wiedzy na temat organizacji żywienia w odpowiednich placówkach, prawnych i etycznych aspektów wykonywania zawodu dietetyka oraz zasad działania w sposób przedsiębiorczy.
7. Wykształcenie odpowiedzialności za wykonywany zawód dietetyka oraz etosu związanego z jego wykonywaniem.
8. Nabycie umiejętności komunikowania się z pacjentami/klientami oraz współpracownikami, w tym również w języku angielskim.

Potrzeby społeczno-gospodarcze

Wskazanie potrzeb społeczno-gospodarczych utworzenia kierunku

W ostatnich dziesięcioleciach znacząco zwiększyła się zapadalność na choroby cywilizacyjne i co za tym idzie konieczność zapobiegania i leczenia tych chorób, w tym również w powiązaniu z odpowiednim sposobem żywienia. Istnieje zatem potrzeba wykształcenia rzetelnych profesjonalistów potrafiących w oparciu o rzetelne podstawy teoretyczne i wyniki najnowszych badań zaproponować odpowiednie metody postępowania dietetycznego i leczenia dietetycznefgo dostosowanego do potrzeb jednostki jak i grupy osób. osoby te muszą również umieć podejmować współpracę w zespołach interdyscyplinarnych, których celem są działania lecznicze oraz profilaktyczne. Jednocześnie w społeczeństwie znacząco wzrosła świadomość modyfikowalnych czynników ryzyka chorób przewlekłych, a w konsekwencji wzrosło zapotrzebowanie na rzetelnie wykształconych specjalistów m.in. w zakresie żywienia, którzy w oparciu o rzetelną wiedzę i krytyczny sposób analizy problemu będą umieli wskazać odpowiedni sposób postępowania dietetycznego, który pozwoli na zachowanie optymalnego stanu zdrowia ale również na obniżenie ryzyka wystąpienia wielu chorób prrzewlekłych. Osoby te, oprócz gruntownej wiedzy z zakresu dietetyki jak również naukowych podstaw żywienia, znajomości procesów fizjologicznych czy też patomechanizmów powstawania chorób powinny dodatkowo posiadać umiejętność przekazania tej wiedzy w odpowiedni sposób, dostosowany do grupy odbiorców.

Wskazanie zgodności efektów uczenia się z potrzebami społeczno-gospodarczymi

Po ukończeniu studiów na kierunku dietetyka I stopnia student będzie w pełni przygotowany do odpowiedzialnego wykonywania zawodu dietetyka - zarówno w odniesieniu do sób chorych - począwszy od analizy konkretnego przypadku i jego potrzeb żywieniowych, poprzez redukowaniu czynników ryzyka, wspomaganie dietetyczne i leczenie dietetyczne prowadzone we współpracy z lekarzem oraz działania profilaktyczne i edukacyjne, jak i zdrowych - proponując takie działania z zakresu żywienia, które w odpowiedni sposób będą wspierać rozwój i prawidłowe funkcjonowanie organizmu. Dzięki realizacji zakładanych efektów uczenia się absolwent I stopnia kierunku dietetyka przygotowany będzie do samodzielnego

podejmowania działań w zakresie promowania zdrowego stylu życia, jednocześnie będzie posiadał umiejętność korygowania nieprawidłowych zachowań pacjentów w oparciu o gruntowną wiedzę, znajomość najnowszych osiągnięć w dziedzinie dietetyki, przy jednoczesnej umiejętności samodzielnego pogłębiania swojej wiedzy i krytycznej analizy problemów.

Nauka, badania, infrastruktura

Główne kierunki badań naukowych w jednostce

Kadra akademicka realizująca zajęcia na studiach Ina 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 realizowanycxh 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 I 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

Prowadzący zajęcia dydaktyczne na kierunku dietetyka łączą z znaczącej większości łączą prowadzenie zajęć dydaktycznych z prowadzenie badań naukowych. Doświadczenia te przekładają się na wzbogacanie zajęć dydaktycznych danymi/przykładami pochodzącymi z wyników badań własnych oraz literatury przedmiotu oraz przekazywaniem wiedzy na temat najnowszych osiągnięć w zakresie dietetyki i wpływu żywienia na zdrowie jednostki i populacji. W poszczególnych jednostkach organizacyjnych prowadzących zajęcia na kierunku dietetyka działają również studenckie koła naukowe, w których studenci mogą realizować swoje pierwsze prace badawcze pod okiem doświadczonych opiekunów naukowych. Studenci mogą również ubiegać się o dofinansowanie własnych projektów badań w ramach konkursu UJCM na Granty Studenckie. Część prac licencjackich realizowanych na kierunku dietetyka I stopnia opartych jest na wynikach badań realizowanych przez samych studentów lub w ramach ich współudziału w projektach badawczych realizowanych przez poszczególne jednostki dydaktyczne. 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 oraz zasobów Biblioteki Jagiellońskiej. W budynku Centum 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:	6
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:	licencjat

Opis realizacji programu:

Progam studiów I 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 uzyskanie przez studentów zaawansowanej wiedzy zarówno z podstaw teoretycznych dietetyki jak również specjalistycznych metod i sposobów postępowania w sytuacjach typowych dla zawodu dietetyka jak również rozwiązywania problemów nietypowych oraz wykształcenie w studentach umiejętności samodzielnego poszukiwania informacji, podejmowania decyzji dotyczących pacjętów w oparciu o rzetelne dane naukowe oraz zdobyte doświadczenie w pracy z pacjentami. Ogólnie, program kształcenia podzielony jest na trzy części: podstawy teoretyczne dietetyki, żywienie człowieka zdrowego w różnych okresach życia w z różnorodnymi wymaganiami oraz wiedza i umiejętności z zakresu dietetyki klinicznej, w dużej mierze realizowanej w kontakcie z pacjentem. Temu celowi służą również praktyki realizowane przez studentów w różnorodnych placówkach - poradniach, szpitalach, ale również w miejscach żywienia zbiorowego, w których absolwenci w przyszłości mogli pracować. 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	180
w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	91
którą student musi uzyskać w ramach zajęć z zakresu nauki języków obcych	8
którą student musi uzyskać w ramach modułów realizowanych w formie fakultatywnej	54
którą student musi uzyskać w ramach praktyk zawodowych	33
którą student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych	5

Liczba godzin zajęć

Łączna liczba godzin zajęć: 3128

Praktyki zawodowe

Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych

W ramach realizacji programu studiów na kierunku dietetyka I stopnia studenci zobowiązani są do odrbycia praktyk zawodowych w wymiarze 840 godz. dydaktycznych, co odpowiada 33 punktom ECTS. Praktyki zawodowe realizowane są w dwóch formach - jako praktyki śródroczne oraz jako praktyki wakacyjne. Praktyki śródroczne (łącznie: 455 godz.) realizowane są w trakcie trwania roku akademickiego w dniach przeznaczonych w harmonogramie specjalnie na praktyki (tzw. tygodnie praktyk) i obejmują one swoim zakresem: praktyki z zakresu technologii żywienia oraz praktyki w szpitalu dla dorosłych na I roku studiów, praktyki w szpitalu dziecięcym/żłobku/przedszkolu na II roku studiów oraz praktykę w poradni dietetycznej i w domu pomocy społecznej na III roku studiów. Ponadto studenci zobowiązani są do zrealizowania praktyk wakacyjnych w łącznym wymiarze 385 godzin. Praktyki te obejmują swoim zakresem praktykę w szpitalu realizowaną na pierwszym roku studiów oraz praktyki w poradni dietetycznej chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych i w dziale żywienia w szpitalu realizowane w drugim roku studiów. Wszystkie praktyki zaliczane są przez koordynatora ds praktyk.

Ukończenie studiów

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

Warunkiem ukończenia studiów licencjackich na kierunku dietetyka jest uzyskanie zaliczenia wszystkich przedmiotów oraz praktyk wymaganych planem studiów oraz przygotowanie i złożenie pacy licencjackiej połączone ze zdaniem licencjackiego egzaminu dyplomowego. Pracę licencjacką student przygotowuje pod kierunkiem nauczyciela akademickiego posiadającego co najmniej stopień naukowy doktora, zatrudnionego na stanowisku adiunkta lub starszego wykładowcy. Praca licencjacka może być pracą poglądową lub kazuistyczną (studium przypadku) z zakresu szeroko pojętego żywienia w zdrowiu lub chorobie. Może ona również zawierać projekt promocji zasad zdrowego odżywiania w społeczeństwie. Student powinien wykazać w pracy znajomość tematyki, metod badawczych i umiejętność korzystania ze źródeł wiedzy na dany temat. Praca kazuistyczna powinna obejmować studium przypadku wraz częścią poglądową obejmującą tematykę dotyczącą opisywanego przypadku.

Efekty uczenia się

Wiedza

Kod	Treść	PRK
DET_KPI_W01	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu: fakty, teorie, metody oraz mechanizmy i 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	P6U_W, P6S_WG
DET_KPI_W02	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu: fakty i teorie dotyczące budowy organizmu człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego, fakty i teorie dotyczące budowy i właściwości fizycznych i chemicznych żywności, procesów technologicznych oraz ich znaczenia w kontekście wpływu żywienia na zdrowie człowieka	P6U_W, P6S_WG
DET_KPI_W03	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu charakterystykę schorzeń związanych z nieprawidłowym żywieniem, zalecenia żywieniowe w tych schorzeniach i zasady konstruowania odpowiedniej diety	
DET_KPI_W04	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym 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	P6U_W, P6S_WG
DET_KPI_W05	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu: rolę żywienia w utrzymaniu zdrowia na każdym etapie życia, leczeniu, wspomaganiu leczenia i profilaktyce chorób związanych z nieprawidłowym sposobem żywienia	P6U_W, P6S_WG
DET_KPI_W06	Absolwent zna i rozumie zasady opracowywania i przygotowania diety przeznaczonej dla osoby zdrowej oraz chorej z uwzględnieniem podstawowych charakterystyk tej osoby, jej stanu zdrowia, wyników badań laboratoryjnych oraz preferencji i upodobań żywieniowych	P6U_W, P6S_WG
DET_KPI_W07	Absolwent zna i rozumie zasady opracowywania jadłospisów i komponowania diety wykorzystywanej w żywieniu zbiorowym - otwartym i zamkniętym	P6S_WG
DET_KPI_W08	Absolwent zna i rozumie problemy związane z rozwojem współczesnej populacji, metody oceny stanu zdrowia i sposobu żywienia populacji, w szczególności problemy związane z problematyką żywienia człowieka	P6U_W, P6S_WK
DET_KPI_W09	Absolwent zna i rozumie zasady prowadzenia poradnictwa żywieniowego oraz konstruowania wytycznych i norm oraz zasady opracowania i wdrażania zaleceń żywieniowych dla poszczególnych grup populacji	P6S_WG
DET_KPI_W10	Absolwent zna i rozumie zasady skutecznej komunikacji i przekazywania informacji	P6S_WG
DET_KPI_W11	Absolwent zna i rozumie uwarunkowania podejmowania działalności zawodowej w różnych rodzajach działalności zawodowej, w tym ekonomiczne, prawne i etyczne uwarunkowania prowadzenia takiej działalności	P6U_W, P6S_WK
DET_KPI_W12	Absolwent zna i rozumie regulacje prawne, normy i standardy dotyczące działalności związanej z wykonywaniem zawodu dietetyka, w tym również aspekty organizacyjne prowadzonej działalności	P6U_W, P6S_WK
DET_KPI_W13	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	P6S_WK

Umiejętności

Kod	Treść	PRK
DET_KPI_U01	Absolwent potrafi wykorzystywać zaawansowaną wiedzę teoretyczną w celu rozwiązywania złożonych problemów w praktyce dietetyka, dokonywać krytycznej oceny i wyboru informacji i odpowiednich źródeł tych informacji i na tej podstawie formułować wnioski pozwalające na rozwiązanie problemów praktycznych	P6U_U, P6S_UW
DET_KPI_U02	Absolwent potrafi dokonać wyboru oraz zastosować właściwe metody i narzędzia pozwalające na adekwatne rozpoznanie stanu klienta/pacjenta i jego potrzeb żywieniowych oraz zaproponować sposób postępowania żywieniowego optymalny w danej sytuacji	P6U_U, P6S_UW
DET_KPI_U03	Absolwent potrafi zaplanować i przygotować odpowiedni plan dietetyczny dla osób zdrowych w różnym wieku oraz dla osób chorych	P6U_U, P6S_UW
DET_KPI_U04	Absolwent potrafi zaplanować i przeprowadzić edukację pacjenta / grupy osób w zakresie zasad prawidłowego żywienia oraz udzielić pacjentowi/klientowi informacje niezbędne do prawidłowego zrozumienia i przestrzegania zaleceń dietetycznych	P6U_U, P6S_UK
DET_KPI_U05	Absolwent potrafi skutecznie komunikować się z pacjentami/klientami, współpracownikami oraz ekspertami, przedstawić swoje opinie i sądy oraz wiedzę z wykorzystaniem terminologii specjalistycznej, podjąć dyskusję na tematy związane z dietetyką oraz porozumieć się z przedstawicielami innych dyscyplin	P6U_U, P6S_UK
DET_KPI_U06	Absolwent potrafi organizować swoją pracę indywidualną oraz podejmować skuteczną współpracę w zespołach, w tym zespołach interdyscyplinarnych	P6U_U, P6S_UO
DET_KPI_U07	Absolwent potrafi posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	P6U_U, P6S_UK
DET_KPI_U08	Absolwent potrafi planować i realizować samodzielne dokształcanie się	P6U_U, P6S_UU

Kompetencje społeczne

Kod	Treść	PRK
DET_KPI_K01	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny własnej wiedzy oraz informacji pochodzących z różnych źródeł, poszukiwania rozwiązań problemów w oparciu o rzetelną wiedzę naukową i opinie ekspertów	P6U_K, P6S_KK
DET_KPI_K02	Absolwent jest gotów do samodzielnego podejmowania decyzji zawodowych, przyjmowania odpowiedzialności za skutki swoich decyzji	P6U_K, P6S_KK, P6S_KR
DET_KPI_K03	Absolwent jest gotów do propagowania zasad zdrowego żywienia i zdrowego stylu życia w środowisku zawodowym i otoczeniu społecznym, inicjowania i podejmowania się działań na rzecz środowiska lokalnego	P6S_KO
DET_KPI_K04	Absolwent jest gotów do kultywowania i upowszechniania wzorów właściwego postępowania w środowisku pracy i poza nim, podejmowania działań zgodnych z etyką zawodową i postępowania w sposób przedsiębiorczy	P6U_K, P6S_KO, P6S_KR
DET_KPI_K05	Absolwent jest gotów do dbałości o dobre tradycje zawodu i jego dorobek	P6S_KR

Plany studiów

Rok I - student zobowiązany jest zrealizować minimum sześć przedmiotów fakultatywnych o łącznej liczbie punktów ECTS nie mniejszej niż 11 ECTS.

Semestr 1

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Chemia żywności	e-learning: 15 ćwiczenia: 15 seminarium: 10	-	-	O	Os
Podstawy żywienia człowieka	e-learning: 16 ćwiczenia: 12 seminarium: 16	-	-	O	Os
Anatomia człowieka	e-learning: 24 ćwiczenia: 20	-	-	O	Os
Fizjologia człowieka	e-learning: 29 ćwiczenia: 8 seminarium: 8	-	-	O	Os
Język angielski	lektorat: 25	-	-	O	Os
Wychowanie fizyczne	ćwiczenia: 30	-	-	O	Os
Socjologia medycyny	seminarium: 15 e-learning: 15	2,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Psychologia ogólna	e-learning: 10 ćwiczenia: 10 seminarium: 10	2,0	egzamin	O	Os
Epidemiologia chorób	e-learning: 10 seminarium: 20	2,0	egzamin	O	Os
Historia medycyny	e-learning: 20	1,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
BHK	szkolenie BHK: 5	-	zaliczenie	O	Os
Praktyka śródroczna z zakresu technologii żywienia	praktyka: 70	3,0	zaliczenie	O	Os
Praktyka śródroczna w szpitalu dla dorosłych	praktyka: 105	4,0	zaliczenie	O	Os
DT-fakultety				O	Os
Etnodietetyka	e-learning: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Kwalifikowana pierwsza pomoc	e-learning: 10 ćwiczenia: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Neurogastronomika	e-learning: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Poprawa jakości życia w oparciu o nowe odkrycia z chronobiologii	e-learning: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Technologia informacyjna	seminarium: 10 ćwiczenia: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Tłuszcze w diecie - wróg czy przyjaciel. Przegląd badań	e-learning: 10 seminarium: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Wpływ diety na stan skóry	e-learning: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Ekologia i ochrona przyrody	e-learning: 6 seminarium: 14	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Żywienie a choroby autoimmunologiczne	e-learning: 10 seminarium: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Epidemiologia zaburzeń odżywiania	e-learning: 6 seminarium: 14	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Pedagogika	e-learning: 20	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Promocja zdrowia z elementami edukacji zdrowotnej pacjenta	e-learning: 10 seminarium: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Rola rodziny w żywieniu	e-learning: 5 seminarium: 15	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os

Rok I - student zobowiązany jest zrealizować minimum sześciu przedmiotów fakultatywnych o łącznej liczbie punktów ECTS nie mniejszej niż 11 ECTS.

Semestr 2

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Praktyka śródroczna z zakresu technologii żywienia	praktyka: 70	3,0	zaliczenie	O	Os
Praktyka śródroczna w szpitalu dla dorosłych	praktyka: 105	4,0	zaliczenie	O	Os
Chemia żywności	e-learning: 15 ćwiczenia: 15 seminarium: 10	4,0	egzamin	O	Os
Podstawy żywienia człowieka	e-learning: 9 ćwiczenia: 10 seminarium: 7	4,0	egzamin	O	Os
Anatomia człowieka	e-learning: 6 ćwiczenia: 20	4,0	egzamin	O	Os
Fizjologia człowieka	e-learning: 29 ćwiczenia: 8 seminarium: 8	4,0	egzamin	O	Os
Język angielski	lektorat: 25	3,0	zaliczenie	O	Os
Wychowanie fizyczne	ćwiczenia: 30	-	zaliczenie	O	Os
Podstawy diagnostyki klinicznej	e-learning: 25 seminarium: 20	2,0	egzamin	O	Os
Mikrobiologia ogólna i żywności	e-learning: 14 ćwiczenia: 15 seminarium: 16	2,0	zaliczenie	O	Os
Edukacja żywieniowa	e-learning: 14 ćwiczenia: 6	1,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Etyka	seminarium: 15	1,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Praktyka wakacyjna w szpitalu	praktyka: 175	7,0	zaliczenie	O	Os
Grupa 1A:				O	Os

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Student musi wybrać 1 przedmiot z grupy 1A (2 ECTS)					
Toksykologia i bezpieczeństwo żywności	e-learning: 10 ćwiczenia: 10 seminarium: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Higiena i zdrowotne aspekty żywności	e-learning: 10 ćwiczenia: 10 seminarium: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Grupa 1B:				O	Os
Student musi wybrać 1 przedmiot z grupy 1B (1 ECTS)					
Medyczne aspekty organizacji stanowisk pracy	e-learning: 9 seminarium: 6	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Organizacja pracy w zakładach żywienia	e-learning: 5 seminarium: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
DT-fakultety				O	Os
Etnodietetyka	e-learning: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Kwalifikowana pierwsza pomoc	e-learning: 10 ćwiczenia: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Neurogastronomika	e-learning: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Poprawa jakości życia w oparciu o nowe odkrycia z chronobiologii	e-learning: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Technologia informacyjna	seminarium: 10 ćwiczenia: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Tłuszcze w diecie - wróg czy przyjaciel. Przegląd badań	e-learning: 10 seminarium: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Wpływ diety na stan skóry	e-learning: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Żywienie a choroby autoimmunologiczne	e-learning: 10 seminarium: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Ekologia i ochrona przyrody	e-learning: 6 seminarium: 14	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Epidemiologia zaburzeń odżywiania	e-learning: 6 seminarium: 14	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Pedagogika	e-learning: 20	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Promocja zdrowia z elementami edukacji zdrowotnej pacjenta	e-learning: 10 seminarium: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Rola rodziny w żywieniu	e-learning: 5 seminarium: 15	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os

Semestr 3

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Żywienie człowieka	e-learning: 20 ćwiczenia: 17 seminarium: 16	-	-	O	Os
Biochemia ogólna i żywienia	e-learning: 26 ćwiczenia: 16 seminarium: 4	-	-	O	Os
Genetyka	e-learning: 10	-	-	O	Os
Język angielski	lektorat: 25	-	-	O	Os
Choroby metaboliczne	e-learning: 10 ćwiczenia: 7 seminarium: 8	1,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Planowanie diet leczniczych	ćwiczenia: 60 seminarium: 15	4,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Mikrobiologia ogólna i żywności	e-learning: 10 ćwiczenia: 9 seminarium: 11	2,0	egzamin	O	Os
Zaburzenia odżywiania o podłożu psychogennym	e-learning: 10 ćwiczenia: 10 seminarium: 14	2,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Informacja naukowa	e-learning: 6 ćwiczenia: 10 seminarium: 4	1,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Praktyka śródroczna z zakresu żywienia dzieci	praktyka: 105	4,0	zaliczenie	O	Os

Semestr 4

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Praktyka śródroczna z zakresu żywienia dzieci	praktyka: 105	4,0	zaliczenie	O	Os
Żywienie człowieka	e-learning: 14 ćwiczenia: 20 seminarium: 13	5,0	egzamin	O	Os
Biochemia ogólna i żywienia	e-learning: 10 ćwiczenia: 4 seminarium: 20	4,0	egzamin	O	Os
Genetyka	e-learning: 10 ćwiczenia: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Język angielski	lektorat: 25	3,0	zaliczenie	O	Os
Technologia żywności i potraw	ćwiczenia: 20 seminarium: 20 e-learning: 20	3,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Alergie pokarmowe	e-learning: 15 seminarium: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcja leków z żywnością	e-learning: 8 seminarium: 22	2,0	zaliczenie	O	Os

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Wstęp do metodologii badań	e-learning: 10 ćwiczenia: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Żywienie noworodka zdrowego	e-learning: 10 ćwiczenia: 1 seminarium: 9	1,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Żywienie dziecka zdrowego	e-learning: 12 ćwiczenia: 14	2,0	egzamin	O	Os
Analiza i ocena jakości żywności	e-learning: 8 ćwiczenia: 27	2,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Praktyka wakacyjna w poradni dietetycznej	praktyka: 105	4,0	zaliczenie	O	Os
Praktyka wakacyjna w dziale żywienia szpitala	praktyka: 105	4,0	zaliczenie	O	Os
Grupa 2:				O	Os
Student musi wybrać 5 przedmiotów z grupy 2 (10 ECTS)					
Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dieta w schorzeniach układu sercowo-naczyniowego	ćwiczenia: 15	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dieta bezglutenowa	ćwiczenia: 15	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dieta łatwostrawna niskotłuszczowa	ćwiczenia: 15	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dieta w chorobie wrzodowej i refluksie	ćwiczenia: 15	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dieta ubogoenergetyczna	ćwiczenia: 15	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dieta łatwostrawna bogatobiałkowa	ćwiczenia: 15	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dieta wegetariańska	ćwiczenia: 15	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dieta wegańska	ćwiczenia: 15	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dania kuchni azjatyckiej	ćwiczenia: 15	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os

Rok III - student zobowiązany jest do realizacji minimum siedmiu przedmiotów fakultatywnych o łącznej liczbie punktów ECTS nie mniejszej niż 14 ECTS.

Semestr 5

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Kliniczny zarys chorób - postępowanie dietetyczne	e-learning: 102 ćwiczenia: 69 seminarium: 52	10,0	egzamin	O	Os

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Dietetyka kliniczna w pediatrii	e-learning: 22 ćwiczenia: 16 seminarium: 12	3,0	egzamin	O	Os
Język angielski	lektorat: 20	2,0	egzamin	O	Os
Poradnictwo żywieniowe	e-learning: 6 ćwiczenia: 14 seminarium: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcja leków z żywnością	e-learning: 8 seminarium: 12	1,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Praktyka międzysemestralna w poradni dietetycznej	praktyka: 105	4,0	zaliczenie	O	Os
Praktyka międzysemestralna w DPS	praktyka: 70	3,0	zaliczenie	O	Os
Seminarium licencjackie	seminarium: 7	-	-	O	Os
DT-fakultety				O	Os
Diety alternatywne – charakterystyka i ocena racjonalności	e-learning: 14 seminarium: 16	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Etnodietetyka	e-learning: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Kwalifikowana pierwsza pomoc	e-learning: 10 ćwiczenia: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Neurogastronomika	e-learning: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Piękna i bestia - socjologiczne koncepcje ciała	ćwiczenia: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Planowanie diet leczniczych z uwzględnieniem odżywek przemysłowych	seminarium: 15 ćwiczenia: 15	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Podstawy leczenia żywieniowego: pozajelitowego i dojelitowego	seminarium: 15 ćwiczenia: 15	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Poprawa jakości życia w oparciu o nowe odkrycia z chronobiologii	e-learning: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Prezentacja wyników badań naukowych	e-learning: 10 ćwiczenia: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Religia a praktyki żywieniowe – kuchnie wybranych tradycji religijnych	e-learning: 12 ćwiczenia: 18	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Technologia informacyjna	seminarium: 10 ćwiczenia: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Tłuszcze w diecie - wróg czy przyjaciel. Przegląd badań	e-learning: 10 seminarium: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Wpływ diety na stan skóry	e-learning: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Wykorzystanie danych z badań naukowych w praktyce dietetycznej	e-learning: 16 seminarium: 14	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Żywienie a choroby autoimmunologiczne	e-learning: 10 seminarium: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Ekologia i ochrona przyrody	e-learning: 6 seminarium: 14	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Epidemiologia zaburzeń odżywiania	e-learning: 6 seminarium: 14	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Otyłość u dzieci i młodzieży od profilaktyki po leczenie dietetyczne	e-learning: 8 ćwiczenia: 12	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Pedagogika	e-learning: 20	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Postępowanie dietetyczne w chorobach jamy ustnej	e-learning: 20	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Postępowanie dietetyczne w chorobach narządu wzroku i laryngologicznych	e-learning: 10 seminarium: 6 ćwiczenia: 4	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Postępowanie dietetyczne w chorobach skóry	e-learning: 10 seminarium: 8 ćwiczenia: 2	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Postępowanie dietetyczne w zatruciach ostrych i przewlekłych	e-learning: 10 ćwiczenia: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Promocja zdrowia z elementami edukacji zdrowotnej pacjenta	e-learning: 10 seminarium: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Rola rodziny w żywieniu	e-learning: 5 seminarium: 15	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Zastosowanie metod jakościowych w badaniach wzorów żywienia	e-learning: 8 ćwiczenia: 12	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os

Semestr 6

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Prewencja wtórna chorób cywilizacyjnych	e-learning: 10 ćwiczenia: 4 seminarium: 6	1,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	e-learning: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Podstawy prawa własności intelektualnej	ćwiczenia: 10 seminarium: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Elementy przedsiębiorczości	e-learning: 10 ćwiczenia: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Seminarium licencjackie	seminarium: 8	16,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
DT-fakultety				O	Os
Diety alternatywne – charakterystyka i ocena racjonalności	e-learning: 14 seminarium: 16	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Etnodietetyka	e-learning: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Kwalifikowana pierwsza pomoc	e-learning: 10 ćwiczenia: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Neurogastronomika	e-learning: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Piękna i bestia - socjologiczne koncepcje ciała	ćwiczenia: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Planowanie diet leczniczych z uwzględnieniem odżywek przemysłowych	seminarium: 15 ćwiczenia: 15	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Podstawy leczenia żywieniowego: pozajelitowego i dojelitowego	seminarium: 15 ćwiczenia: 15	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Poprawa jakości życia w oparciu o nowe odkrycia z chronobiologii	e-learning: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Prezentacja wyników badań naukowych	e-learning: 10 ćwiczenia: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Religia a praktyki żywieniowe – kuchnie wybranych tradycji religijnych	e-learning: 12 ćwiczenia: 18	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Technologia informacyjna	seminarium: 10 ćwiczenia: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Tłuszcze w diecie - wróg czy przyjaciel. Przegląd badań	e-learning: 10 seminarium: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Wpływ diety na stan skóry	e-learning: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Wykorzystanie danych z badań naukowych w praktyce dietetycznej	e-learning: 16 seminarium: 14	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Żywienie a choroby autoimmunologiczne	e-learning: 10 seminarium: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Ekologia i ochrona przyrody	e-learning: 6 seminarium: 14	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Epidemiologia zaburzeń odżywiania	e-learning: 6 seminarium: 14	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Otyłość u dzieci i młodzieży od profilaktyki po leczenie dietetyczne	e-learning: 8 ćwiczenia: 12	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Pedagogika	e-learning: 20	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Postępowanie dietetyczne w chorobach jamy ustnej	e-learning: 20	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Postępowanie dietetyczne w chorobach narządu wzroku i laryngologicznych	e-learning: 10 seminarium: 6 ćwiczenia: 4	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Postępowanie dietetyczne w chorobach skóry	e-learning: 10 seminarium: 8 ćwiczenia: 2	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Postępowanie dietetyczne w zatruciach ostrych i przewlekłych	e-learning: 10 ćwiczenia: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Promocja zdrowia z elementami edukacji zdrowotnej pacjenta	e-learning: 10 seminarium: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Rola rodziny w żywieniu	e-learning: 5 seminarium: 15	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Zastosowanie metod jakościowych w badaniach wzorów żywienia	e-learning: 8 ćwiczenia: 12	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os

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

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Chemia żywności

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2020/21
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** egzamin
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 1	- **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 10, ćwiczenia: 15, e-learning: 15	0.0

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 2	egzamin **Forma prowadzenia i godziny zajęć** e-learning: 15, seminarium: 10, ćwiczenia: 15	4.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kształcenia w zakresie chemii żywienia, jest osiągniecie wiedzy pozwalającej na prawidłowe połączenie właściwości chemicznych produktów zawartych w diecie z podstawowymi związkami chemicznymi wchodzącymi w skład organizmu człowieka oraz ich roli biologicznej
C2	Zapoznanie studentów z podstawowymi, znaczącymi składnikami chemicznymi (m.in. mikro- i makroelementami - pierwiastki, aminokwasy, witaminy itp.) i ich znaczeniem w żywieniu człowieka oraz wyjaśnienie koniecznych mechanizmów istotnych do zrozumienia udziału składników chemicznych w procesach biochemicznych [Forma zajęć: wykład z wykorzystaniem multimediów, planowane wprowadzenie 2 wykładów typu e-learning].
C3	Przygotowanie studentów do umiejętnego korzystania z nowoczesnych źródeł informacji i ich praktycznego zastosowania; analizy danych ilościowych, wnioskowania na podstawie wyników przeprowadzonych doświadczeń; korzystania z technik laboratoryjnych stosowanych w analizie chemicznej/biochemicznej [Forma zajęć: laboratorium, prezentacje].
C4	Kształtowanie umiejętności poszukiwania informacji w dziedzinie chemia, szczególnie chemia żywności. Uświadomienie konieczności ciągłego poszerzania wiedzy dotyczącej stosowania suplementów diety opartych na makro- i mikroelementach [Forma zajęć: seminarium]. Szczegółowe cele w efektach kształcenia.
C5	Posiadanie wiedzy chemicznej, bioorganicznej w zakresie dającym podstawy dla Nauki Biochemii Ogólnej i Żywienia i przedmiotów klinicznych oraz dla zrozumienia kluczowych zagadnień dotyczących defektów metabolicznych opartych na nieprawidłowej suplementacji związków chemicznych występujących w diecie (m.in. elektrolity, witaminy, jony, pierwiastki chemiczne, aminokwasy, czy inne składniki podstawowej diety).

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	struktury i funkcje biologiczne związków chemicznych wchodzących w skład organizmu człowieka: węglowodory, aminokwasy – białka i enzymy, węglowodany, tłuszcze, nukleotydy	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W04, DET_KPI_W05, DET_KPI_W07, DET_KPI_W09, DET_KPI_W10	egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, praca pisemna, prezentacja przypadku klinicznego, sprawozdanie z wykonania zadania, test uzupełnień, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne, prezentacja
W2	podstawowe zasady tworzenia oddziaływań w związkach chemicznych i ich znaczenie w procesach biochemicznych	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W04, DET_KPI_W06, DET_KPI_W08, DET_KPI_W09	egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, praca pisemna, test uzupełnień, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne, prezentacja

W3	zasady homeostazy w organizmie ludzkim, rolę buforów biologicznych i konsekwencje wynikajace z zaburzenia wartości pH	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W05, DET_KPI_W07, DET_KPI_W09	egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, praca pisemna, prezentacja przypadku klinicznego, sprawozdanie z wykonania zadania, test uzupełnień, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne, prezentacja
W4	konsekwencje niedoboru poszczególnych pierwiastków, minerałów i witamin w diecie i organizmie człowieka	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W04, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W07, DET_KPI_W08, DET_KPI_W11	egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, praca pisemna, prezentacja przypadku klinicznego, test uzupełnień, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne, prezentacja
W5	podstawowe pojęcia chemicznej i enzymatycznej kinetyki oraz ich zastosowanie w przemianach chemicznych i biochemicznych,	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W04, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W07, DET_KPI_W08, DET_KPI_W09, DET_KPI_W10	egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, praca pisemna, prezentacja przypadku klinicznego, sprawozdanie z wykonania zadania, test uzupełnień, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne, prezentacja
W6	zasady termodynamiki i wynikające z niej konsekwencje przebiegu reakcji metabolicznych	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02	egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, praca pisemna, sprawozdanie z wykonania zadania, test uzupełnień, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne
W7	oraz prawidłowo interpretuje budowę i właściwości cząsteczki wody, jako podstawowego rozpuszczalnika w organizmie człowieka	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W04, DET_KPI_W06	egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, praca pisemna, sprawozdanie z wykonania zadania, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne
Umiejętności – Student potrafi:			

U1	obliczyć stężenia procentowe i molowe różnych związków, obliczyć zawartośc róznych zwiazków w produktach diety, obliczać stężenia substancji w roztworach izoosmotycznych, jedno- i wieloskładnikowych	DET_KPI_U01, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05, DET_KPI_U06, DET_KPI_U08	egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, praca pisemna, sprawozdanie z wykonania zadania, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne
U2	określać pH roztworu i wpływu zmian pH na związki nieorganiczne i organiczne	DET_KPI_U01, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05, DET_KPI_U08	egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, praca pisemna, prezentacja przypadku klinicznego, sprawozdanie z wykonania zadania, test uzupełnień, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne, prezentacja
U3	przygotować rozcieńczenia roztworów i obliczyć wartości końcowe roztworów, przeliczyć dawkę leku na masę ciała pacjenta i odpowiednio zastosować	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03	egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, praca pisemna, sprawozdanie z wykonania zadania, test uzupełnień, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne
U4	obliczać rozpuszczalność związków nieorganicznych, określać chemiczne podłoże rozpuszczalności związków organicznych czy też jej braku oraz ich znaczenie dla dietetyki	DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, praca pisemna, sprawozdanie z wykonania zadania, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne
U5	obliczyć parametry kinetyczne reakcji chemicznej i biochemicznej, określić rodzaj zastosowanego inhibitora (leku) przemian enzymatycznych i ocenić ich wpływ na przebieg reakcji enzymatycznych (zdrowie pacjenta), przewidzieć kierunek reakcji chemicznej i kierunek procesów biochemicznych	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U05	egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, praca pisemna, prezentacja przypadku klinicznego, sprawozdanie z wykonania zadania, test uzupełnień, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne, prezentacja

U6	odróżnić i narysować struktury aminokwasów występujące w białkach, przedstawić podstawową ich charakterystykę i wyjaśnić ich znaczenie, jako podstawowych składników diety a także scharakteryzować struktury białek i określić ich role biologiczną w połaczeniu ze składnikami diety	DET_KPI_U01, DET_KPI_U05, DET_KPI_U07, DET_KPI_U08	egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, praca pisemna, prezentacja przypadku klinicznego, sprawozdanie z wykonania zadania, test uzupełnień, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne, prezentacja
U7	scharakteryzować podstawowe grupy funkcyjne występujące w związkach organicznych oraz napisać reakcje charakterystyczne dla każdej z grup funkcyjnych (na przykładzie reakcji biochemicznych)	DET_KPI_U01, DET_KPI_U07, DET_KPI_U08	egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, praca pisemna, sprawozdanie z wykonania zadania, test uzupełnień, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne, prezentacja
U8	odróżnić różne węglowodany, podstawowego składnika diety i przeprowadzić reakcje chemiczne dla grup funkcyjnych występujących w tych związkach a także wyjaśnić konsekwencje metaboliczne występujące w przypadku zaburzeń przebiegu tych reakcji	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U05, DET_KPI_U06, DET_KPI_U07, DET_KPI_U08	egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, praca pisemna, prezentacja przypadku klinicznego, test uzupełnień, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne, prezentacja
U9	przedstawić strukturę i omówić znaczenie kwasów tłuszczowych nasyconych i nienasyconych w diecie człowieka (konsekwencje ich stosowania dla zdrowia pacjenta)	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U05, DET_KPI_U07, DET_KPI_U08	egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, praca pisemna, prezentacja przypadku klinicznego, sprawozdanie z wykonania zadania, test uzupełnień, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne, prezentacja
U10	posługiwać się podstawowymi technikami laboratoryjnymi, takimi jak miareczkowanie, kolorymetria, pehametria, chromatografia, elektroforeza bibułowa oraz potrafi obsługiwać podstawowe przyrządy pomiarowe i oceniać dokładność wykonywanych pomiarów	DET_KPI_U01, DET_KPI_U06, DET_KPI_U07, DET_KPI_U08	obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, sprawozdanie z wykonania zadania

U11	pracować samodzielnie a także w grupie (w zespole badawczym) i wykazuje umiejętności samokształcenia	DET_KPI_U04, DET_KPI_U05, DET_KPI_U06, DET_KPI_U07, DET_KPI_U08	obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, prezentacja przypadku klinicznego, sprawozdanie z wykonania zadania, prezentacja
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	współpracy z lekarzami prowadzącymi pacjenta celem okreslenia prawidłowych norm żywienia w zakresie podstawowych składników diety	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02, DET_KPI_K05	praca pisemna, prezentacja przypadku klinicznego, zaliczenie pisemne
K2	wyjaśnienia złożonych problemów żywieniowych wynikających ze stosowanej diety żywieniowej opartej na podstawowych składnikach chemicznych (minerały, witaminy, aminokwasy, węglowodany, tłuszcze, nukleotydy)	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02, DET_KPI_K03, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	odpowiedź ustna, praca pisemna, prezentacja przypadku klinicznego, zaliczenie pisemne
K3	poszerzania wiedzy z zakresu dietetyki, podstawowych składników diety i ich znaczenia w prawidłowym żywieniu	DET_KPI_K01, DET_KPI_K03, DET_KPI_K05	odpowiedź ustna, praca pisemna, prezentacja przypadku klinicznego, sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie pisemne, prezentacja

Bilans punktów ECTS

Semestr 1

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
seminarium	10
ćwiczenia	15
e-learning	15
przygotowanie do ćwiczeń	5
przygotowanie do kolokwium	4
zbieranie informacji do zadanej pracy	3
przygotowanie prezentacji multimedialnej	3

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 55
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 40
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 15

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 2

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
e-learning	15
seminarium	10
ćwiczenia	15
przygotowanie do ćwiczeń	4
uczestnictwo w egzaminie	2
przygotowanie do kolokwium	6
przygotowanie do egzaminu	11
przygotowanie referatu	2

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 65
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 40
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 15

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Elementy chemii bionieorganicznej. Skład pierwiastkowy organizmów żywych. Pierwiastki budulcowe, śladowe i toksyczne. Skład elektrolitowy płynów fizjologicznych. Analiza jakościowa i ilościowa w chemii bionieorganicznej. Zastosowanie metod fizykochemicznych do jakościowej i ilościowej analizy substancji chemicznych. Obliczenia chemiczne.	W1, W2, W4, U1, U11, U3, K2, K3	seminarium, e-learning
2.	Równowagi jonowe w roztworach wodnych. Dysocjacja elektrolityczna. Kwasy, zasady, wskaźniki kwasowo-zasadowe; alkacymetria pH słabych i mocnych kwasów oraz zasad.	W2, U10, U11, U2, K2	ćwiczenia, seminarium, e-learning
3.	Roztwory buforowe. Równanie Hendersona-Hasselbacha Bufory fizjologiczne – wodorowęglanowy, fosforanowy, amonowy i białkowy. Pojemność buforowa. Rola jonu wodorowego w utrzymaniu homeostazy w organizmach żywych. Zaburzenia kwasowo-zasadowe.	W3, U10, U11, U2, K1, K2, K3	ćwiczenia, seminarium, e-learning

4.	Wiązania chemiczne i oddziaływania międzycząsteczkowe, wiązania stabilizujące struktury biologiczne. Związki koordynacyjne. Organizacja struktury makrocząsteczek. Kompleksometria. Wskaźniki.	W1, W2, U1, U10, U11, K2	ćwiczenia, seminarium, e-learning
5.	Własciwości koligatywne roztworów. Roztwory izotoniczne. Cisnienie osmotyczne. Osmoza, hemoliza. Obliczenia zawartości leków w iniekcjach. Transmembranowe gradienty.	W2, W3, W7, U3, U4, K2	ćwiczenia, seminarium, e-learning
6.	Woda i jej właściwości. Gospodarka wodno-elektrolitowa organizmu. Roztwory koloidowe. Micele i liposomy. Woda w żywności. Woda pitna i ścieki.	W3, W7, U1, U3, U4, K1, K2	seminarium, e-learning
7.	Elektrochemia procesów biochemicznych. Termodynamika Ogniwa. Utlenianie biologiczne. Reakcje utleniania i redukcji. Oznaczanie nadtlenku wodoru -manganometria.	W1, W2, W6, U11, U5, K2	ćwiczenia, seminarium, e-learning
8.	Iloczyn rozpuszczalności. Sole trudno rozpuszczalne. Oznaczanie tlenu rozpuszczonego w wodzie.	W2, U1, U4, K2	ćwiczenia, seminarium, e-learning
9.	Chemiczne dodatki do żywności. Barwniki i substancje zapachowe. .Reakcje chemiczne przebiegające podczas przechowywania i przetwórstwa. Zasady pobierania próbek żywności do analiz; mineralizacja i ekstrakcja próbek pochodzenia naturalnego. Skażenie żywności.	W2, W7, U1, K2, K3	e-learning
10.	Podstawowe pojęcia w chemii organicznej: izomeria, konfiguracja, konformacja; wolne rodniki, karbokationy i karboaniony.	W1, U7, K2	seminarium, e-learning
11.	Węglowodory i ich pochodne (alkohole, fenole, aldehydy, ketony, kwasy, aminy, kwasy organiczne). Typy reakcji w chemii organicznej: substytucja rodnikowa, nukleofilowa i elektrofilowa; reakcje addycji. Reakcje charakterystyczne.	W2, W4, U7, K1, K2, K3	ćwiczenia, seminarium, e-learning
12.	Aminy, Aminokwasy i peptydy – znaczenie aminokwasów w budowaniu związków niezbednych w przemianach metabolicznych. Obliczenia pI dla aminkwasów i białek. Związki siarki, związki heterocykliczne i wielofunkcyjne. Budowa nukleozydów i nukleotydów. Podstawowe struktury białek. Wiązania stabilizujące struktury białek.	W1, W2, W3, W4, U6, U7, K1, K2	ćwiczenia, seminarium, e-learning
13.	Reakcja chemiczna i enzymatyczna: kinetyka i równowaga. Katalizatory - kataliza enzymatyczna.. Aktywatory i inhibitory reakcji biochemicznych. Enzymy jako biokatalizatory. Zapis reakcji. Obliczenia	W2, W5, U10, U11, U5, K1, K2	ćwiczenia, seminarium, e-learning
14.	Węglowodany - Cukry proste i złożone. Heteroglikany. Grupy krwi. Znaczenie węglowodanów w diecie.	W1, W4, W5, U10, U11, U7, U8, K1, K2	ćwiczenia, seminarium, e-learning
15.	Witaminy - znaczenie witamin w diecie podstawowej i w chorobach metabolicznych oraz ich funkcja w katalizie enzymatycznej/biochemicznej.	W1, W4, W5, U11, U5, U7, K1, K2	seminarium, e-learning
16.	Kwasy tłuszczowe – budowa cząsteczek, budowa lipidów i ich pochodnych (błony biologiczne, płynność błon, transportery błonowe). Struktura steroidów (pochodne cholesterolu).	W4, U10, U11, U9, K1, K2	ćwiczenia, seminarium, e-learning

17.	Analiza spektropolarymetryczna, spektrofotometryczna i spektrofluorymetryczna cukrów, nukleotydów, aminokwasów, peptydów i pochodnych hemu. Chromatografia bibułowa.	W1, W2, W3, W4, W5, W6, W7, U1, U10, U11, U2, U3, U4, U5, U6, U7, U8, U9, K1, K2	ćwiczenia, e-learning

Informacje rozszerzone

Semestr 1

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Ćwiczenia, Ćwiczenia komputerowe, Ćwiczenia laboratoryjne, Dyskusja, E-learning, Metoda problemowa, Praca w grupie, Rozwiązywanie zadań, Seminarium, Wykład, Wykład z prezentacją multimedialną, Dyskusja na temat wybranych problemów z zakresu składników diety przygotowanych przez studentów - prezentacje

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, test wielokrotnego wyboru	W pierwszym semestrze 1 kolokwium w skali punktowej, test jednokrotnego wyboru 30 pytań oraz 5 pytań (opisowe-obliczeniowe (5x5pkt), łącznie 55 pkt. (trzy kolokwia w ciągu roku). Uzyskanie sumarycznie powyżej 50% punktów z 3 sprawdzianów będzie warunkiem dopuszczenia do egzaminu w 1-szym terminie). Każde kolokwium może być zdawane przez studenta tylko raz w terminach określonych w programie zajęć. W przypadku uzasadnionej i usprawiedliwionej nieobecności może zostać wyznaczony dodatkowy termin kolokwium – w terminie nie późniejszym niż tydzień po upływie terminu zwolnienia lekarskiego. Student ma prawo do wglądu do swojej pracy kolokwialnej w terminie do 10 dni od terminu pisania testu, po uprzednim uzgodnieniu terminu z osobą prowadzącą zajęcia.
ćwiczenia	egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, praca pisemna, prezentacja przypadku klinicznego, test uzupełnień, test wielokrotnego wyboru	Udział w seminariach jest obowiązkowy. W ciągu roku student, za aktywność na zajęciach i część pisemną sprawdzającą wiedzę studenta z danego tematu, może uzyskać dodatkowe punkty 0-10 pkt. łącznie 100 pkt. w ciągu roku (0-3 pkt. za aktywność oraz 0-7 pkt za część pisemną). W ciągu roku będą podane tematy do opracowania przez studenta (1 prezentacja multimedialna oraz opis przypadku z dyskusją) oceniane w skali 0 – 5pkt łącznie 10 pkt.)
e-learning	egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie pisemne, prezentacja	Udział w zajęciach - ćwiczenia laboratoryjne - jest obowiązkowy. Podczas ćwiczeń laboratoryjnych student powinien przeprowadzić przewidziane programem doświadczenia, a następnie przedstawić sprawozdanie asystentowi prowadzącemu. Za wykonanie ćwiczenia, napisanie sprawozdania student może uzyskać od 0 do 5 punktów oraz za część teoretyczną (kartkówka wprowadzająca do zajęć) także od 0 do 5 punktów. Uzyskanie powyżej 60% możliwych punktów jest warunkiem zaliczenia ćwiczeń i dopuszczenia do egzaminu w 1-szym terminie.

Semestr 2

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Ćwiczenia, Ćwiczenia komputerowe, Ćwiczenia laboratoryjne, Demonstracja, Dyskusja, E-learning, Pokaz, Praca w grupie, Rozwiązywanie zadań, Seminarium, Wykład, Dyskusja na temat wybranych problemów z zakresu

składników diety przygotowanych przez studentów - prezentacje

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
e-learning	egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, test wielokrotnego wyboru	Dwa kolokwia oceniane w skali punktowej, test jednokrotnego wyboru 30 pytań oraz 5 pytań (opisowe-obliczeniowe (5x5pkt), łącznie 55 pkt. za każdy sprawdzian (w ciagu roku trzy sprawdziany). Uzyskanie sumarycznie powyżej 50% punktów z 3 sprawdzianów będzie warunkiem dopuszczenia do egzaminu w 1-szym terminie). Każde kolokwium może być zdawane przez studenta tylko raz w terminach określonych w programie zajęć. W przypadku uzasadnionej i usprawiedliwionej nieobecności może zostać wyznaczony dodatkowy termin kolokwium – w terminie nie późniejszym niż tydzień po upływie terminu zwolnienia lekarskiego. Student ma prawo do wglądu do swojej pracy kolokwialnej lub egzaminacyjnej w terminie do 10 dni od terminu pisania testu, po uprzednim uzgodnieniu terminu z osoba prowadząca zajęcia. WARUNKIEM ZALICZENIA KURSU I DOPUSZCZENIA DO EGZAMINU w I-szym terminie JEST: 1. Nieprzekroczenie dopuszczalnej liczby nieobecności na zajęciach (dopuszczalne 3 nb w ciągu roku - nie więcej niż 2 nb na zajęciach laboratoryjnych) 2. Prezentacja zagadnień 3. Uzyskanie minimum 60% punktów z ćwiczeń laboratoryjnych (warunek dopuszczenia do pierwszego terminu egzaminu) 4. Uzyskanie powyżej 50% punktów z kolokwiów (warunek dopuszczenia do pierwszego terminu egzaminu) 5. Uzyskanie powyżej 50% punktów z seminariów (warunek dopuszczenia do pierwszego terminu egzaminu) STUDENCI, którzy nie spełnią 1 i 2 warunku NIE UZYSKAJĄ ZALICZENIA I NIE BĘDĄ DOPUSZCZENI DO EGZAMINU KOŃCOWEGO (w żadnym z terminów), a studenci, którzy nie spełnia tylko 3, 4 lub 5 warunku będą mogli przystąpić do egzaminu w drugim terminie. Studentom, którzy nie spełnią 3, 4 i 5 warunku, ale uzyskają powyżej 40% pkt. za kolokwia i seminaria oraz powyżej 45% pkt. za ćwiczenia laboratoryjne będzie przysługiwać możliwość przystąpienia do kolokwium zaliczeniowego z koniecznością uzyskania 60% punktów (40 pytań testowych/obliczeniowych) Warunkiem zdania egzaminu jest uzyskanie minimum 60% punktów z egzaminu (60 pytań testowych, jedna z 5 możliwych odpowiedzi). Ocena końcowa jest wystawiana na podstawie wyniku testu egzaminacyjnego oraz premii wynikającej z liczby zebranych przez studenta punktów. W ciągu roku, student może uzyskać maksymalnie 355 pkt. (165 pkt. za kolokwia (3x55pkt), 80 pkt. za ćwiczenia laboratoryjne (8x10pkt), 100pkt za aktywność na zajęciach repetytoryjnych (seminaria), 10 pkt. za zadania dodatkowe. Student powtarzający kurs może uzyskać maksymalnie 275 pkt - jeżeli uzyskał zaliczenie z ćwiczeń lub 355 pkt jeżeli nie uzyska zwolnienia z powtarzania ćwiczeń laboratoryjnych. Premia za uzyskane punkty jest doliczana do ilości punktów uzyskanych z egzaminu i jest podstawą do wystawienia oceny końcowej.
seminarium	egzamin pisemny, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, praca pisemna, prezentacja przypadku klinicznego, test uzupełnień, test wielokrotnego wyboru	Udział w seminariach jest obowiązkowy. W ciągu roku student, za aktywność na zajęciach i część pisemną sprawdzającą wiedze studenta z danego tematu, może uzyskać dodatkowe punkty 0-10 pkt. łącznie 100 pkt. w ciągu roku (0-3 pkt. za aktywność oraz 0-7 pkt za część pisemną). W ciągu roku będą podane tematy do opracowania przez studenta (1 prezentacja multimedialna oraz opis przypadku z dyskusją) oceniane w skali 0 – 5 pkt łącznie 10 pkt.

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, sprawozdanie z wykonania zadania, test uzupełnień, test wielokrotnego wyboru, prezentacja	Udział w zajęciach - ćwiczenia laboratoryjne - jest obowiązkowy. Podczas ćwiczeń laboratoryjnych student powinien przeprowadzić przewidziane programem doświadczenia, a następnie przedstawić sprawozdanie asystentowi prowadzącemu. Za wykonanie ćwiczenia, napisanie sprawozdania student może uzyskać od 0 do 5 punktów oraz za część teoretyczną (kartkówka wprowadzajaca do zajęć) także od 0 do 5 punktów. Uzyskanie powyżej 60% możliwych punktów jest warunkiem zaliczenia ćwiczeń i dopuszczenia do egzaminu w 1-szym terminie.

Dodatkowy opis

przygotowanie i prezentacja wybranych zagadnień zwiazanych z funkcja podstawowych związków chemicznych/biochemicznych niezbędnych do pracy organizmu człowieka w układzie prawidłowych i w przypadku zaburzeń metabolicznych, czy też związanych z dietą.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Podstawy chemii ogólnej i organicznej w zakresie szkoły średniej. Obowiązkowe uczestnictwo w zajęciach – dopuszczalne są maksymalnie trzy nieobecności w ciągu roku, w tym nie więcej niż dwie na ćwiczeniach laboratoryjnych

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Podstawy żywienia człowieka

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2020/21
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** egzamin
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	

Okres	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się	Liczba punktów ECTS
Semestr 1	- **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 16, ćwiczenia: 12, e-learning: 16	0.0

Okres	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się	Liczba punktów ECTS
Semestr 2	egzamin **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 7, ćwiczenia: 10, e-learning: 9	4.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zdobycie podstawowych wiadomości na temat budowy i znaczenia białek, tłuszczy, węglowodanów, błonnika, jak również konsekwencji wynikających z nadmiaru i niedoboru składników mineralnych i witamin.
C2	Uzyskanie wiadomości na temat zasad przeprowadzenia wywiadu żywieniowego 24-godzinnego, całkowitego wydatku energetycznego z czynnikami na niego wpływającymi.
C3	Zapoznanie studentów z zasadami prawidłowego żywienia dzieci, młodzieży, osób dorosłych i osób w wieku podeszłym oraz zapotrzebowaniem energetycznym.
C4	Uświadomienie słuchaczom problemów jakie wynikają z głodu i niedożywienia oraz nadwagi i otyłości.
C5	Przekazanie studentom informacji na temat diety podstawowej, bogatoresztkowej i ubogoenergetycznej.
C6	Zapoznanie studentów z podstawami technologii gastronomicznej i towaroznawstwa czyli obróbką wstępną surowców i obróbką termiczną półproduktów oraz zmianami fizykochemicznymi zachodzącymi w produktach podczas poszczególnych etapów procesu technologicznego.
C7	Przedstawienie studentom podstawowych technik kulinarnych za pomocą praktycznego wykonania potraw z zastosowaniem wybranych technik kulinarnych.
C8	Zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami i terminologią stosowaną w dietetyce.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	Podstawowe pojęcia i terminy stosowane w dietetyce.	DET_KPI_W01	egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne
W2	Informacje dotyczące budowy, trawienia, wchłaniania, metabolizmu w organizmie człowieka, źródeł oraz zapotrzebowania dotyczace białek, węglowodanów, tłuszczy, błonnika pokarmowego.	DET_KPI_W01	egzamin pisemny
W3	zasady prawidłowego żywienia różnych grup wiekowych oraz zagrożenia wynikające z niewłaściwego odżywiania.	DET_KPI_W04	egzamin pisemny
W4	konsekwencje zdrowotne wynikające z głodu i niedożywienia oraz nadwagi i otyłości.	DET_KPI_W08	egzamin pisemny
W5	sposób tworzenia diety podstawowej, bogatoresztkowej i ubogoenergetycznej.	DET_KPI_W06	egzamin pisemny, sprawozdanie z wykonania zadania
W6	znaczenie w żywieniu człowieka witamin i składników mineralnych.	DET_KPI_W01	egzamin pisemny, sprawozdanie z wykonania zadania
W7	sposób wykonywania wywiadu 24-godzinnego sposób obliczania całkowitego wydatku energetycznego oraz podstawowej przemiany materii.	DET_KPI_W04	egzamin pisemny, sprawozdanie z wykonania zadania
W8	w jaki sposób praktycznie wykonać potrawy z zastosowaniem wybranych technik kulinarnych.	DET_KPI_W05	egzamin pisemny, sprawozdanie z wykonania zadania
Umiejętności – Student potrafi:			

U1	rozpoznać konsekwencje zdrowotne jakie wynikają z niewłaściwego odżywiania, głodu, niedożywienia oraz z nadwagi i otyłości.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U2	ułożyć dietę podstawowa i łatwostrawną oraz je zmodyfikować do odpowiednich potrzeb.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U04	egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U3	oszacować ilość witamin i składników mineralnych w przykładowych dietach.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U04	egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U4	przeprowadzić obróbkę wstępną surowców i obróbkę termiczną półproduktów oraz rozpoznać zmiany fizykochemiczne zachodzące w produkcji podczas poszczególnych etapów procesu technologicznego.	DET_KPI_U03, DET_KPI_U06	egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U5	zauważyć błędy żywieniowe w praktyce oraz obliczyć zapotrzebowanie energetyczne organizmu, przeprowadzić bilans energetyczny organizmu jak również umie posługiwać się zamiennikami pokarmowymi.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U04	egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U6	wykonać wywiad 24-godzinny, obliczyć całkowity wydatek energetyczny oraz podstawową przemianę materii.	DET_KPI_U05, DET_KPI_U06	egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U7	wykonać potrawy z zastosowanie różnych technik kulinarnych w celu doboru odpowiedniego pożywienia dla różnych grup wiekowych zarówno dla osób zdrowych jak i chorych.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05, DET_KPI_U06	kolokwia teoretyczne, praca pisemna, sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	krytycznego podejścia do swojej wiedzy.	DET_KPI_K01	praca pisemna, sprawozdanie z wykonania zadania
K2	brania odpowiedzialności za swoje rady i sugestie kierowane do pacjentów	DET_KPI_K02	praca pisemna, sprawozdanie z wykonania zadania
K3	szerzenia zasad zdrowego żywienia	DET_KPI_K03	praca pisemna, sprawozdanie z wykonania zadania

Bilans punktów ECTS

Semestr 1

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

seminarium	16
ćwiczenia	12
e-learning	16
przeprowadzenie badań literaturowych	6
przygotowanie do kolokwium	20
sporządzenie sprawozdania	3
zbieranie informacji do zadanej pracy	5
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 78
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 44
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 12

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 2

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
seminarium	7
ćwiczenia	10
e-learning	9
przygotowanie do ćwiczeń	2
przygotowanie do egzaminu	10
sporządzenie sprawozdania	4
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 42
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 26
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 10

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Podstawowe pojęcia i terminologia stosowana w dietetyce.	W1	e-learning
2.	Budowa chemiczna, trawienie, wchłanianie i metabolizm białek, węglowodanów, tłuszczy oraz błonnika.	W2	e-learning
3.	Żywienie a rozwój osobniczy. Zasady prawidłowego żywienia dzieci, młodzieży, osób dorosłych oraz osób wieku podeszłym.	W3	e-learning
4.	Zagrożenia zdrowotne wynikające z niewłaściwego odżywiania.Głód i niedożywienie oraz nadwaga i otyłość.	W4, U1, K2	e-learning
5.	Dieta podstawowa, bogatoresztkowa oraz ubogoenergetyczna.	W5	e-learning
6.	Witaminy i składniki mineralne - znaczenie w żywieniu człowieka, konsekwencje niedoborów i nadmiarów, źródła ich występowania w pożywieniu. Praktyczne oszacowanie ilości witamin i składników mineralnych w przykładowych dietach.	W6, U3, K2, K3	seminarium
7.	Omówienie podstaw technologii gastronomicznej i towaroznawstwa: etapy procesu produkcji gastronomicznej (obróbka wstępna surowców, obróbka termiczna półproduktów, zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas poszczególnych etapów procesu technologicznego).	W8, U4, U7, K3	seminarium
8.	Czym jest dieta, na czym polegają zasady racjonalnego żywienia, mity i fakty związane z dietami, podział składników odżywczych, biodostępność i jej znaczenie, najczęstsze błędy żywieniowe w praktyce, podział energetyczny a zapotrzebowanie energetyczne organizmu, bilans energetyczny organizmu, piramida zdrowego żywienia i 10 zasad racjonalnego żywienia, etykiety, zamienniki pokarmowe.	W3, U5, K2	ćwiczenia
9.	Tabele wartości odżywczej. Praktyczna ocena stosowania się do zasad racjonalnego żywienia. Otyłość, styl życia, czynniki mogące mieć związek z występowaniem otyłości. Sposoby zbierania wywiadów żywieniowych. Normy żywienia-zapotrzebowanie energetyczne na składniki odżywcze. Wykonywanie wywiadu 24-godzinnego - omówienie trudności i najczęstszych błędów.	W7, U6, K1	ćwiczenia
10.	Praktyczne wykonywanie potraw z zastosowaniem wybranych technik kulinarnych - ocena organoleptyczna wykonywanych potraw oraz wykazanie strat wagowych produktów przy zastosowaniu różnych technik kulinarnych.	W8, U7, K3	ćwiczenia
11.	Praktyczne wykonywanie potraw z zastosowaniem produktów zbożowych, warzywnych i owocowych jak również odpowiednia obróbka termiczna jaj.	W8, U7, K3	ćwiczenia
12.	Dieta łatwostrawna i podstawowa.	W5, U2, K1	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Semestr 1

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Dyskusja, Seminarium, Wykład, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	zaliczenie	student musi uczestniczyć w wykładach.
ćwiczenia	kolokwia teoretyczne, praca pisemna, sprawozdanie z wykonania zadania	po wszystkich seminariach student oddaje sprawozdanie obejmujące analizę witamin i składników mineralnych w konkretnej diecie z wyciągniętymi wnioskami; również student pisze kolokwia dotyczące witamin i składników mineralnych, które muszą być zaliczone na ocenę pozytywną
e-learning	praca pisemna, sprawozdanie z wykonania zadania	student pisze sprawozdanie z wykonywanych ćwiczeń, które zaliczane przez prowadzącego zajęcia

Semestr 2

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Praca w grupie, Seminarium, Warsztat, Wykład, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	egzamin pisemny	egzamin po zakończeniu całego przedmiotu
ćwiczenia	egzamin pisemny	egzamin po zakończeniu całego przedmiotu
e-learning	egzamin pisemny, praca pisemna	praca pisemna to sprawozdanie z wykonywanych ćwiczeń w pracowni dietetycznej, natomiast również z materiału realizowanego na ćwiczeniach są układane pytania do pisemnego egzaminu po zakończonych wszystkich zajeciach

Dodatkowy opis

Egzamin ma formę testu jednokrotnego wyboru oraz pytań półotwartych. Egzamin składa się z 70 pytań. Warunkiem zaliczenia egzaminu jest udzielenie minimum 65% poprawnych odpowiedzi. Jeśli student otrzyma ocenę niedostateczną musi zdawać egzamin w drugim terminie.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Obecność na zajęciach jest obowiązkowa.

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Anatomia człowieka

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2020/21
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki medyczne	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** egzamin
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 1	- **Forma prowadzenia i godziny zajęć** ćwiczenia: 20, e-learning: 24	0.0

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 2	egzamin **Forma prowadzenia i godziny zajęć** e-learning: 6, ćwiczenia: 20	4.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kształcenia przedmiotu jest przekazanie informacji dotyczących budowy i funkcji układów (ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego)oraz narządów ciała ludzkiego oraz wytłumaczenie ich wzajemnych relacji. Zwrócenie uwagi na topografię narządów,ich ułożenie i umocowanie w jamach ciała pozwoli w sposób kompleksowy zrozumieć budowę człowieka.Ponadto założeniem kształcenia w dziedzinie anatomii jest wyrobienie umiejętności rozpoznawania podstawowych struktur anatomicznych prezentowanych na preparatach prosektoryjnych całych narządów.Istotny nacisk zostaje położony na używanie właściwej terminologii anatomicznej w nazywaniu i opisywaniu struktur anatomicznych oraz w precyzowaniu głównych relacji topograficznych pomiędzy narządami.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	Absolwent zna i rozumie podstawowe pojęcia anatomiczne, topografię poszczególnych narządów i ich znaczenie w funkcjonowaniu organizmu ludzkiego	DET_KPI_W02	egzamin pisemny, kolokwia praktyczne, kolokwia teoretyczne, odpowiedź ustna, zaliczenie pisemne
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	Absolwent potrafi opisać położenie poszczególnych narządów, struktur anatomicznych prezentowanych na preparatach prosektoryjnych. Potrafi używać właściwej terminologii anatomicznej i precyzyjne wyjaśnić wzajemne relacje między narządami.	DET_KPI_U01	egzamin pisemny, kolokwia praktyczne, kolokwia teoretyczne, odpowiedź ustna, zaliczenie pisemne
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	Absolwent jest gotów do pracy w grupie oraz okazywać szacunek dla zwłok ludzkich.	DET_KPI_K01	brak zaliczenia

Bilans punktów ECTS

Semestr 1

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
ćwiczenia	20
e-learning	24
przygotowanie do ćwiczeń	10
przygotowanie do egzaminu	14
przygotowanie do kolokwium	10
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 78
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 44
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 20

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 2

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

e-learning	6
ćwiczenia	20
przygotowanie do ćwiczeń	10
przygotowanie do egzaminu	6

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 42
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 26
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 20

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Podział i nazewnictwo okolic topograficznych ciała. Opis budowy ścian i jam ciała. Budowa i czynność narządów ruchu. Analiza układu krwionośnego i limfatycznego. Charakterystyka morfologiczno-czynnościowa układu oddechowego. Topografia, budowa i funkcja narządów układu pokarmowego. Budowa i czynność układu moczowo-płciowego. Charakterystyka struktur wchodzących w skład układu nerwowego i ich wzajemnych relacji czynnościowych. Budowa, lokalizacja i funkcja narządów zmysłów. Charakterystyka morfologiczna i czynnościowa układu wewnątrzwydzielniczego	W1, U1, K1	ćwiczenia, e-learning

Informacje rozszerzone

Semestr 1

Metody nauczania:

Ćwiczenia prosektoryjne, Pokaz, Wykład, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	brak zaliczenia	Obecność na wykładach obowiązkowa
e-learning	kolokwia praktyczne, kolokwia teoretyczne, odpowiedź ustna, zaliczenie pisemne	Obecność na ćwiczeniach, zaliczenie kolokwiów pisemnych i praktycznych. Pozytywna ocena z ćwiczeń.

Semestr 2

Metody nauczania:

Ćwiczenia prosektoryjne, Pokaz, Wykład

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
e-learning	brak zaliczenia	Obecność na wykładach obowiązkowa
ćwiczenia	egzamin pisemny	Egzamin pisemny opisowy. Zaliczenie ćwiczeń na podstawie kolokwiów.

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Fizjologia człowieka

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna
Wydział Lekarski

Kierunek studiów
Dietetyka

Poziom kształcenia
pierwszego stopnia

Forma studiów
stacjonarne

Profil studiów
praktyczny

Dyscypliny
Nauki medyczne

Klasyfikacja ISCED
0912 Medycyna

Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi
Tak

Cykl dydaktyczny
2020/21

Rok realizacji
2020/21

Języki wykładowe
Polski

Blok zajęciowy
obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów

Obligatoryjność
obowiązkowy

Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się
egzamin

Okres	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się	Liczba punktów ECTS
Semestr 1	- **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 8, ćwiczenia: 8, e-learning: 29	0.0

Okres	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się	Liczba punktów ECTS
Semestr 2	egzamin **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 8, ćwiczenia: 8, e-learning: 29	4.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem modułu jest: przyswojenie wiedzy obejmującej czynności organizmu człowieka i ich regulację a w szczególności zaznajomienie studentów z : Podstawami płynów ustrojowych i gospodarki wodno – elektrolitowej organizmu, Pojęciami: rozpuszczalności, ciśnienia osmotycznego, izotonii Sposobami komunikacji międzykomórkowej oraz oraz szlakami przekazywania sygnałów w komórce. Z fizjologią mięśni: prążkowanego, gładkiego i sercowego. Składnikami oraz znaczeniem fizjologicznym krwi jako tkanki.
C2	Z podstawami funkcjonowania układu nerwowego, wyższymi czynnościami nerwowymi oraz mechanizmami działania ośrodków mózgowych i narządów zmysłów.
C3	Z prawami fizycznymi opisującymi przepływ krwi i gazów, z czynnikami wpływającymi na opór naczyniowy przepływu krwi i opór przepływu gazów w drogach oddechowych.
C4	Z czynnościami i mechanizmami regulacji wszystkich narządów i układów organizmu człowieka, w tym układu: mięśniowego, krążenia, oddechowego, pokarmowego, moczowego, endokrynnego oraz zrozumienie istniejących między nimi zależności.
C5	Z profilami metabolicznymi podstawowych narządów i układów Z równowagą kwasowo-zasadową i mechanizmami działania buforów oraz ich znaczeniem
C6	Z enzymami biorącymi udział w trawieniu, mechanizmami wytwarzania kwasu solnego w żołądku, czynnością trzustki, rolą żółci, przebiegiem wchłaniania produktów trawienia oraz zaburzeniami z nimi związanymi. Z mechanizmami przyjmowania pokarmów i konsekwencjami niewłaściwego odżywiania, w tym głodowania, przyjmowania zbyt obfitych posiłków oraz stosowania niezbilansowanej diety,
C7	Z mechanizmami działania hormonów, oraz konsekwencjami zaburzeń regulacji hormonalnej. Z przebiegiem i regulacją funkcji rozrodczych u kobiet i mężczyzn.
C8	Z podstawowymi ilościowymi parametrami opisującymi wydolność poszczególnych układów i narządów.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	Absolwent zna i rozumie czynności organizmu i ich regulację.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02	dzienniczek umiejętności praktycznych, dzienniczek umiejętności zawodowych, egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, odpowiedź ustna
W2	Absolwent zna i rozumie związki integracyjne pomiędzy mechanizmami regulującymi funkcje poszczególnych układów	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W05	dzienniczek umiejętności praktycznych, dzienniczek umiejętności zawodowych, egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, odpowiedź ustna
W3	Absolwent zna i rozumie podstawową metodykę badań czynnościowych narządów i układów organizmu.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W07, DET_KPI_W08	dzienniczek umiejętności praktycznych, dzienniczek umiejętności zawodowych, egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, odpowiedź ustna
Umiejętności – Student potrafi:			

U1	Wnioskuje o relacji pomiędzy czynnikami wpływającymi na utrzymanie procesów biologicznych a zmianami fizjologicznymi i patofizjologicznymi.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02	dzienniczek umiejętności praktycznych, dzienniczek umiejętności zawodowych, egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, odpowiedź ustna
U2	Potrafi opisać zmiany w funkcjonowaniu organizmu w sytuacji zaburzeń homeostazy w szczególności określić jego zintegrowaną odpowiedź na wysiłek fizyczny, ekspozycję na wysoką i niską temperaturę, utratę krwi lub wody, nagłą pionizację, przejście od snu do stanu czuwania, skutki pobudzenia gruczołów trawiennych i wewnętrznego wydzielania.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U05	dzienniczek umiejętności praktycznych, dzienniczek umiejętności zawodowych, egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, odpowiedź ustna
U3	Potrafi wykonać proste testy czynnościowe oceniające człowieka jako układ regulacji stabilnej (testy obciążeniowe, wysiłkowe).	DET_KPI_U01	dzienniczek umiejętności praktycznych, dzienniczek umiejętności zawodowych, egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, odpowiedź ustna
U4	Potrafi zinterpretować dane liczbowe dotyczące podstawowych zmiennych fizjologicznych.	DET_KPI_U02	dzienniczek umiejętności praktycznych, dzienniczek umiejętności zawodowych, egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, odpowiedź ustna
U5	Potrafi wykonać proste testy czynnościowe oceniające aktywność przewodu pokarmowego i wewnątrzwydzielniczego	DET_KPI_U02	dzienniczek umiejętności praktycznych, dzienniczek umiejętności zawodowych, egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, odpowiedź ustna
U6	Potrafi zinterpretować dane liczbowe dotyczące podstawowych zmiennych fizjologicznych z zakresu fizjologii przewodu pokarmowego i wewnątrzwydzielniczego.	DET_KPI_U04	dzienniczek umiejętności praktycznych, dzienniczek umiejętności zawodowych, egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, odpowiedź ustna
U7	Potrafi ustalić dietę pokrywającą dobowe zapotrzebowanie w warunkach BMR oraz pokrywającą zapotrzebowanie wynikające z aktualnej aktywności.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U03, DET_KPI_U05	dzienniczek umiejętności praktycznych, dzienniczek umiejętności zawodowych, egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, odpowiedź ustna
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	Absolwent jest gotów 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_KPI_K01, DET_KPI_K02, DET_KPI_K03	dzienniczek umiejętności praktycznych, dzienniczek umiejętności zawodowych, egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, odpowiedź ustna

Bilans punktów ECTS

Semestr 1

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
seminarium	8
ćwiczenia	8
e-learning	29
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 45
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 45
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 8

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 2

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
seminarium	8
ćwiczenia	8
e-learning	29
przygotowanie do ćwiczeń	4
przygotowanie do zajęć	6
przygotowanie do egzaminu	20
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 75
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 45
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 8

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	Podstawowe wiadomości z zakresu homeostazy. Geneza potencjału spoczynkowego błon komórkowych oraz czynnościowego komórek pobudliwych i mechanizm przewodzenia potencjału czynnościowego wzdłuż błony komórkowej. Budowa, funkcje i skutki blokady pompy Na+/K+. Biogeneza potencjału czynnościowego komórek pobudliwych. Kanały jonowe błon komórkowych. Mechanizm przewodzenia potencjału komórkowego wzdłuż błony. Rodzaje synaps, transmisja synaptyczna. Fizjologia złącza nerwowo-mięśniowego Fizjologia złącza nerwowo-mięśniowego Sprzężenie elektro-mechaniczne. Rodzaje skurczów mięśni szkieletowych. Zależność siły skurczu od wyjściowej długości. Rodzaje skurczów mięśni gładkich. Rodzaje mięśniówki gładkiej i mechanizmy. aktywujące skurcz mięśni gładkich. Rodzaje skurczów mięśni gładkich.	W1, U1, U3, U4	ćwiczenia, seminarium, e-learning
2.	Mechanizmy jonowe potencjału czynnościowego komórki mięśnia sercowego i komórki rozrusznikowej. Układ bodźco-przewodzący i hierarchiczność ośrodków bodźcotwórczych w sercu. Zapis EKG. Wzajemne zależności pomiędzy aktywnością elektryczną i mechaniczną w sercu. Pojęcie kurczliwości mięśnia sercowego, metody oceny, czynniki modyfikujące. Cykl sercowy. Wpływ układu autonomicznego na serce. Wewnątrzpochodne mechanizmy regulujące objętość wyrzutową serca. Metabolizm m. sercowego. Budowa dużego i małego układu krążenia. Funkcja tętnic centralnych, arterioli i naczyń włosowatych .Ciśnienie chwilowe i średnie .Odruch z baroreceptorów naczyniowych. Zjawiska filtracji i resorpcji w naczyniach włosowatych krążenia obwodowego. Autoregulacja przepływu. Czynniki pochodzenia śródbłonkowego i poza-śródbłonkowego wpływające na szerokość łożyska naczyniowego. Czynniki modyfikujące powrót krwi żylnej do serca. Fizjologia krążenia wieńcowego.	W3, U2, U3, K1	ćwiczenia, seminarium, e-learning
3.	Drzewo oskrzelowe, jego funkcje, czynniki regulujące tonus mięśniówki oskrzeli. Podatność płuc opory oddechowe sprężyste i niesprężyste. Testy oddechowe statyczne i dynamiczne. Wymiana gazowa w płucach i transport gazów oddechowych. Ogólna charakterystyka krążenia płucnego. Stosunki V/Q. Automatyzm oddychania. Strefa chemowrażliwa w regulacji oddychania. Regulacja oddychania w wysiłku fizycznym.	W2, W3, U3, U4, K1	ćwiczenia, seminarium, e-learning
4.	Budowa układu wydalniczego i charakterystyka przepływu nerkowego. Filtracja kłębuszkowa. Układ R-A-A i jego rola fizjologiczna. Resorpcja wody, Na, substancji wysoko-progowych. Wydzielanie kanalikowe. Zagęszczanie moczu. Resorpcja i regeneracja zasad oraz podstawy równowagi kwasowo-zasadowej organizmu.	W2, W3, U1, U2, U4, K1	ćwiczenia, seminarium, e-learning

5.	Podstawy równowagi wodnej organizmu. Regulacja przyjmowania pokarmów. Mechanizmy regulujące czynności przewodu pokarmowego. Aktywność mioelektryczna przewodu pokarmowego. Połykanie, motoryka przełyku i regulacja aktywności motorycznej LES. Podstawy aktywności motorycznej żołądka. Regulacja opróżniania żołądkowego. Aktywność motoryczna jelit i jej regulacja. Skład śliny, aktywność wydzielnicza ślinianek i jej regulacja. Budowa błony śluzowej żołądka. Aktywność wydzielnicza żołądka i jej regulacja. Fazy wydzielania żołądkowego. Skład śliny, aktywność wydzielnicza ślinianek i jej regulacja. Budowa błony śluzowej żołądka. Aktywność wydzielnicza żołądka i jej regulacja. Fazy wydzielania żołądkowego. Aktywność egzo- i endokrynna trzustki. Enzymatyczny i nie-enzymatyczny skład soku trzustkowego. Aktywność wydzielnicza trzustki i jej regulacja. Fazy wydzielania trzustkowe. Aktywność egzo- i endokrynna trzustki. Enzymatyczny i nie-enzymatyczny skład soku trzustkowego. Aktywność wydzielnicza trzustki i jej regulacja. Fazy wydzielania trzustkowego. Skład żółci i regulacja jej wydzielania. Krążenie soli żółciowych. Trawienie i wchłanianie cukrów, tłuszczów i białek w przewodzie pokarmowym	W3, U2, U5, U6, U7, K1	ćwiczenia, seminarium, e-learning
6.	Oś czuciowa i ruchowa CSN. Poziomy funkcjonalne centralnego systemu nerwowego. Funkcje rdzenia kręgowego. Mechanizmy regulacji napięcia mięśniowego. Budowa i funkcje układu piramidowego. Budowa i funkcja układu pozapiramidowego Budowa i funkcja układu siatkowatego Budowa i funkcje móżdżku Rodzaje receptorów i mechanizmy kodowania informacji czuciowej. Czuciowe drogi dośrodkowe. Organizacja neuronalna kory czuciowej i objawy jej uszkodzenia. Percepcja i gnozja bodźca czuciowego. Budowa anatomiczna i podział funkcjonalny podwzgórza. Funkcje podwzgórza i skutki jego uszkodzenia Podstawy neuronalne mowy Obszary kojarzeniowe kory mózgowej Funkcje poszczególnych płatów kory mózgowej – podsumowanie	W3, U1, U2, K1	ćwiczenia, seminarium, e-learning
7.	Budowa układu wewnątrzwydzielniczego. Podział hormonów i mechanizmów ich działania. Regulacja uwalniania hormonów. Hormony podwzgórza. Hormony przysadki. Hormonalna aktywność nadnerczy Hormonalne reakcje w stresie. Aktywność wydzielnicza tarczycy. Aktywność wewnątrzwydzielnicza trzustki. Podstawy gospodarki wapniowo-fosforanowej. Zakres działania hormonów płciowych i cykl owulacyjny.	W2, W3, U1, U2, U3, K1	ćwiczenia, seminarium, e-learning

Informacje rozszerzone

Semestr 1

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Ćwiczenia komputerowe, Ćwiczenia laboratoryjne, Ćwiczenia przedkliniczne, Ćwiczenia w warunkach symulacyjnych, Dyskusja, Film dydaktyczny, Praca w grupie, Rozwiązywanie zadań, Seminarium, Wykład z prezentacją multimedialną, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne	W ciągu obu semestrów odbędzie się 8 kolokwiów 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 egzaminy końcowy składający się z 20 pytań.
ćwiczenia	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).
e-learning	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, Ćwiczenia przedkliniczne, Ćwiczenia w warunkach symulacyjnych, Dyskusja, Film dydaktyczny, Praca w grupie, Rozwiązywanie zadań, Seminarium, Wykład z prezentacją multimedialną, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	egzamin pisemny	W ciągu obu semestrów odbędzie się 8 kolokwiów 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. Po drugim semestrze pisemny egzaminy końcowy składający się z 20 pytań
ćwiczenia	dzienniczek umiejętności zawodowych	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). Za obecność na wszystkich ćwiczeniach i seminariach można uzyskać 1 punkt.
e-learning	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). Za obecność na wszystkich ćwiczeniach i seminariach można uzyskać 1 punkt.

Dodatkowy opis

Dopuszczalne są tylko dwie nieobecności na zajęciach (ćwiczeniach i seminariach) w ciągu obydwu semestrów. Trzecia 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 30 punktów lub więcej. Liczba punktów mniejsza od 30 oznacza brak zaliczenia z przedmiotu. Za obecność na wszystkich ćwiczeniach i seminariach można uzyskać 1 punkt.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Podstawy anatomii człowieka, podstawowe informacje z zakresu procesów biochemicznych metabolizmu człowieka w stanie zdrowia.

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Język angielski

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2020/21, 2021/22, 2022/23
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Angielski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** egzamin
Klasyfikacja ISCED 0231 Nauka języków	

Okres Semestr 1	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** - **Forma prowadzenia i godziny zajęć** lektorat: 25	**Liczba punktów ECTS** 0.0

Okres Semestr 2	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie **Forma prowadzenia i godziny zajęć** lektorat: 25	**Liczba punktów ECTS** 3.0

Okres Semestr 3	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** - **Forma prowadzenia i godziny zajęć** lektorat: 25	**Liczba punktów ECTS** 0.0

Okres Semestr 4	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie **Forma prowadzenia i godziny zajęć** lektorat: 25	**Liczba punktów ECTS** 3.0

Okres Semestr 5	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin Forma prowadzenia i godziny zajęć lektorat: 20	Liczba punktów ECTS 2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przygotowanie studenta do swobodnego posługiwania się językiem angielskim w mowie i piśmie w dyscyplinie nauk medycznych w sytuacjach zawodowych (w komunikacji z pacjentem, jego rodziną i personelem medycznym), do posługiwania się literaturą fachową oraz do wypowiadania się na tematy związane z dietetyką i odżywianiem.
C2	Zaznajomienie studentów ze zróżnicowanymi strukturami gramatycznymi, niezbędnymi do skutecznego odbioru informacji i komunikowania się.
C3	Uświadomienie studentom kwestii problemów związanych z przekładem treści z języka obcego na ojczysty oraz z ojczystego na obcy, celem uzyskania rzetelnej i jednoznacznej informacji.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	terminologię w języku angielskim w zakresie topografii ciała, budowy i funkcjonowania poszczególnych układów i narządów ciała	DET_KPI_W02	egzamin pisemny, test
W2	terminologię w języku angielskim w zakresie odżywiania i niedożywienia, wpływu witamin i minerałów na organizm człowieka oraz promocji zdrowia i zapobiegania chorób.	DET_KPI_W02	egzamin pisemny, test
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	posługiwać się językiem angielskim w zakresie anatomii i odżywiania na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	DET_KPI_U07	egzamin pisemny, egzamin ustny, odpowiedź ustna, praca pisemna, test
U2	komunikować się z pacjentem i personelem medycznym w języku angielskim na tematy obszarów topograficznych ciała oraz zagadnień i problemów związanych z odżywianiem.	DET_KPI_U01	egzamin ustny, odpowiedź ustna, test
U3	wygłosić prezentację na temat związany ze swją specjalnością	DET_KPI_U07	odpowiedź ustna
U4	czytać ze zrozumieniem artykuły i opracowania z anglojęzycznej literatury fachowej na tematy związane z odżywianiem	DET_KPI_U08	egzamin pisemny, test
U5	wysłuchać ze zrozumieniem wykładu, audycji lub prezentacji z zakresu własnej specjalizacji (rozumie ich główne i poboczne wątki i argumentację)	DET_KPI_U08	egzamin pisemny, test
U6	zgodnie z konwencją wypowiadać się w piśmie w sytuacjach życia zawodowego i akademickiego	DET_KPI_U07	egzamin pisemny, praca pisemna, test

Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	uzupełniania i doskonalenia nabytych umiejętności językowych niezbędnych do swobodnej komunikacji w środowisku akademickim oraz zawodowym, zorganizowanego i świadomego samokształcenia opartego na umiejętności przygotowania własnego warsztatu pracy.	DET_KPI_K01	egzamin pisemny, egzamin ustny, praca pisemna, test
K2	kształtowania postawy otwartej wobec świata i innych ludzi, rozwijania kompetencji takich jak kreatywność, innowacyjność i przedsiębiorczość; rozwijania umiejętności krytycznego i logicznego myślenia, rozumowania, argumentowania i wnioskowania w szczególności w kontaktach międzyludzkich.	DET_KPI_K02	odpowiedź ustna, praca pisemna

Bilans punktów ECTS

Semestr 1

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
lektorat	25
przygotowanie do zajęć	20
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 45
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 25

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 2

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
lektorat	25
przygotowanie do zajęć	20
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 45
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 25

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 3

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

lektorat	25
przygotowanie do zajęć	20
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 45
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 25

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 4

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
lektorat	25
przygotowanie do zajęć	20
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 45
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 25

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 5

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
lektorat	20
przygotowanie do zajęć	40
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 60
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 20

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	SEMESTR 1 - Język specjalistyczny 1. Anatomia: podział i nazewnictwo okolic topograficznych ciała: - części ciała, jamy - ruch: układ szkieletowo – mięśniowy - uklad krwionośny - układ pokarmowy 2. Ból – istota, rodzaje i sposób opisywania 3. Wpływ minerałów, witamin i składników odżywczych na organizm czlowieka zródła i konsekwencje niedoborów 4. Dieta – przykłady (śródziemnomorska, Atkinsa, ketogeniczna), pojęcie diety, żywienie człowieka; dieta podstawowa i łatwostrawna – przykładowe jadłospisy 5. Edukacja pacjenta, - promocja zdrowia – Ottawa charter – społeczny wymiar zdrowia i choroby - prewencja chorób - zadania dietetyka w ochronie zdrowia 6. Rodzina jako grupa i instytucja społeczna - wpływ rodziny na stan zdrowia -opiekuńcza funkcja rodziny vs patogenny wpływ - domowe uwarunkowania różnych modeli żywieniowych - kulturowe uwarunkowania różnych modeli żywieniowych	W1, W2, U1	lektorat
2.	SEMESTR 1 - Język akademicki: - czytanie dłuższych tekstów dydaktycznych i autentycznych na tematy zawodowe z różnych źródeł (m.in. artykuły, opracowania, strony internetowe, ulotki) w celu szybkiego zrozumienia najważniejszej treści oraz oceny wiarygodności i przydatności dostępnych źródeł - korzystanie z dostępnych narzędzi wspomagających zrozumienie tekstów specjalistycznych (słowniki, translatory) - pisanie – sporządzanie notatek na temat układów i ich funkcji, opisać wpływ minerałów, witamin i składników odżywczych na organizm człowieka, źródła i konsekwencje niedoborów - słuchanie - wypowiedzi pacjentów na temat ich diety, nawyków żywieniowych, rodzaju opisywanego bólu; edukacji pacjenta i promocji zdrowia,	U1, U2, U4, K1, K2	lektorat
3.	SEMESTR 1 - Język ogólny: - sposoby wyrażania teraźniejszości, przeszłości i przyszłości - czasowniki modalne - prawdopodobieństwo, możliwość lub ich brak - czasowniki modalne w czasie przeszłym - wnioskowanie i dedukcja - zdania warunkowe - słuchanie podcastów na wybrane tematy - wypowiadanie się na temat poruszanego na zajęciach zagadnienia - prezentacja wybranych przez siebie zagadnień oraz dalsza dyskusja w tym temacie	U1, U2, U3, U4, U5, U6, K1	lektorat

4.	SEMESTR 2 - Język specjalistyczny: 1. Układ moczowy: budowa i funkcje, pojęcie homeostazy 2. Układ hormonalny 3. Układ nerwowy 4. Wybór zdrowszej alternatywy i czytanie etykiet żywieniowych (nutrition facts) 5. Wywiad żywieniowy i styl życia 6. Diet coaching 7. Komunikacja interpersonalna, znaczenie kontaktu i informacji, relacja lekarz – pacjent.	W2, U1, U2, U3, U6	lektorat
5.	SEMESTR 2 - Język akademicki: - słuchanie wykładów/prelekcji (zrozumienie głównego znaczenia oraz szczegółowych informacji zawartych w wykładzie/prelekcji); - wywiad żywieniowy - pisanie - opis budowy i funkcji poznanych układów; sporządzanie notateki z przeprowadzonego wywiadu żywieniowego; - mówienie - wyrażanie własnej opinii podczas dyskusji/burzy mózgów na tematy poruszane na zajęciach; opinia dietetyka oraz informacja zwrotna po przeprowadzonym wywiadzie żywieniowym, prezentacja wybranego przez siebie artykułu branżowego	W1, W2, U1, U2, U3, U4, U5, U6, K1, K2	lektorat
6.	SEMESTR 2 - Język ogólny: - Mowa zależna, (direct vs indirect speech) - Następstwo czasu i zwroty czasowe - Związki frazeologiczne związane ze zdrowiem i medycyną - Słowotwórstwo	W1, U1, U5, U6, K1	lektorat
7.	SEMESTR 3 Język specjalistyczny 1. Układ oddechowy; krążenie płucne 2. Skóra 3. Dietetyka specjalistyczna i kliniczna – planowanie diet leczniczych 4. Choroby metaboliczne i rzadkie wrodzone zaburzenia metabolizmu - cukrzyca oraz MODY (Maturity Onset Diabetes of Young) - otyłość - osteoporoza - miażdżyca - dna moczanowa - alkaptonuria - fenyloketonuria - choroba Wilsona - mukopolisacharydoza 5. Alergie i nietolerancje pokarmowe, choroby dietozależne - Celiakia - IBS - zespół jelita wrażliwego 6. Wpływ aktywności fizycznej na organizm człowieka: ćwiczenia i sprzęt sportowy 7. Farmakologia, suplementacja i ziołolecznictwo, medycyna alternatywna 8. Choroby cywilizacyjne – diseases of affluence / lifestyle diseases - najczęstrze choroby cywilizacyjne według Światowej Organizacji Zdrowia	W1, W2, U1, U2, U4, U5, U6, K1	lektorat

8.	SEMESTR 3 - Język akademicki: - aktywny udział na zajęciach i sporządzanie krótkiej notatki z wysłuchanej prelekcji - wypowiadanie się na temat oglądniętego filmu dokumentalnego i wiadomości telewizyjnych - opisywanie chorób metabolicznych oraz dietozależnych - czytanie artykułów prasowych oraz oglądanie krótkich filmów dokumentalnych o tematyce poruszanej na zajęciach	W1, W2, U1, U2, U3, U5, U6, K1, K2	lektorat
9.	SEMESTR 3 - Język ogólny: - strona bierna - porównywanie i kontrastowanie - zwroty oraz struktury gramatyczne - słowotwórstwo - powtórka materiału	U6, K1	lektorat
10.	SEMESTR 4 - Język specjalistyczny: 1. Organizacja pracy w szpitalu: - oddziały, - specjalizacje, - podstawowe skróty medycznye - relacja i współpraca lekarz - dietetyk 2. Żywienie dziecka zdrowego, normy żywieniowe dzieci zdrowych, rola poszczególnych składników odżywczych - zaburzenia karmienia, - schemat żywienia niemowląt, - rozszerzanie diety, techniki sporządzania potraw, - konsekwencje złego odżywiania. Sytuacja w Polsce i na świecie. 3. Praktyczne układanie jadłospisu, przeprowadzanie wywiadu. 4. Zaburzenia odżywiania o podłożu psychogennym 5. Pojęcie i definicja choroby 6. Prezentacja przypadków	W2, U1, U2, U3, U4, U5, U6, K1, K2	lektorat
11.	SEMESTR 4 - Język akademicki: - korzystanie z różnych źródeł, aby znaleźć informacje przydatne do przygotowania prezentacji - zadawanie szczegółowych pytanń na temat oddziałów w szpitalu lub podanie dalszych informacji - pisanie streszczenia prezentacji zawierające główne punkty i niektóre informacje szczegółowe - definiowanie jednostek chorobowych oraz opisywanie ich przebiegu - układanie jadłospisu na podstawie przeprowadzonego wywiadu lub po prezentacji przypadku - prezentacja przypadków medycznych - oglądanie prezentacji mających miejsce w szpitalu uniwersyteckim w Leeds (Wielka Brytania); sporządzanie notatek, samodzielna prezentacja wybranych przypadków	W2, U1, U2, U3, U4, U5, U6, K1, K2	lektorat
12.	SEMESTR 4 - Język ogólny: - gramatyka (mowa zależna, bezokolicznik i forma –ing) - konstrukcje gramatyczne: Wish/If only structures - Causative HAVE - kierunki, instrukcje - wyrażanie celu - oglądanie i streszczanie filmu fabularnego	W2, U1, U6, K1	lektorat

13.	SEMESTR 5 - język specjalistyczny 1. Zawód dietetyka w Polsce i za granicą 2. Kuchnie świata: - kultura żywieniowa - rodzaje posiłków - typy restauracji 3. Gotowanie posiłków: - sprzęty kuchenne i sposoby przygotowywania posiłków - jednostki miar i wag kuchennych w przepisach (angielski i metryczny system miar) 4. Łaknienie, żywienie dojelitowe i pozajelitowe 5. Pierwsza pomoc w zatruciach pokarmowych - triage - parametry życiowe - hipoglikemia/hiperglikemia - postępowanie w przypadku reakcji alergicznej 6. Poradnictwo żywieniowe – wywiad, udzielanie rad i wskazówek odnośnie odżywiania i stylu życia	W1, W2, U1, U2, U3, U4, U5, U6, K1, K2	lektorat
14.	SEMESTR 5 - język akademicki - wypowiadanie się na temat zawodu dietetyka w Polsce i za granicą, organizacja pracy dietetyka w różnych środowiskach zawodowych (szpital, siłownia, żłobek, firmy) - udzielanie instrukcji pierwszej pomocy - przygotowywanie przepisów różnych potraw - opisywanie sprzętów kuchennych, sposobów przyrządzania posiłków - sporządzanie notatek z wykładów, aktywny udział w dyskusjach, wyrażanie własnego zdania i opinii na tematy poruszane na zajęciach	W1, W2, U1, U3, U4, U5, U6, K1, K2	lektorat
15.	SEMESTR 5 - język ogólny: 1. Prezentacja przypadków, prezentacja wybranych przez siebie artykułów. 2. Ćwiczenia - zadania do wykonania z użyciem nabytej wiedzy. Gramatyka: - słowotwórstwo - powtórka materiału	U4, U6, K1, K2	lektorat

Informacje rozszerzone

Semestr 1

Metody nauczania:

E-learning, Lektorat

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

Semestr 2

Metody nauczania:

E-learning, Lektorat

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

Semestr 3

Metody nauczania:

E-learning, Lektorat

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

Semestr 4

Metody nauczania:

E-learning, Lektorat

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

Semestr 5

Metody nauczania:

E-learning, Lektorat

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
lektorat	egzamin pisemny, egzamin ustny, odpowiedź ustna, praca pisemna, test	Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest uzyskanie zaliczenia z wszystkich semestrów. Jeśli z powodu braku zaliczenia przepada pierwszy termin egzaminu końcowego, termin ten nie jest przywracany. Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest obecność na wszystkich zajęciach oraz uzyskanie pozytywnych ocen z testów śródsemestralnych i odpowiedzi ustnych do końca sesji poprawkowej w danym semestrze.

Dodatkowy opis

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

Wymagania wstępne i dodatkowe

Znajomość języka angielskiego minimum na poziomie biegłości B1 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Wychowanie fizyczne

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2020/21
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie
Klasyfikacja ISCED Brak kategorii ISCED	

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 1	- **Forma prowadzenia i godziny zajęć** ćwiczenia: 30	0.0

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 2	zaliczenie **Forma prowadzenia i godziny zajęć** ćwiczenia: 30	0.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Wszechstronny rozwój fizyczny organizmu, wykształcenie podstawowych cech motorycznych tj. siły, wytrzymałości, szybkości i koordynacji ruchowej oraz praca nad ich poprawą i utrzymaniem na odpowiednim poziomie
C2	Ukształtowanie postawy świadomego i permanentnego uczestnictwa w różnorodnych formach aktywności sportowo-rekreacyjnych w czasie nauki oraz po jej ukończeniu dla zachowania zdrowia fizycznego i psychicznego.
C3	Kształtowanie postaw osobowościowych: poczucia własnej wartości, szacunku dla innych osób, zwłaszcza słabszych i mniej sprawnych.
C4	Nauka współdziałania w zespole, akceptacji siebie i innych, kultury kibicowania, stosowania zasady „fair play” w sporcie i w życiu.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	zasady i znaczenie aktywności ruchowej, promocji zdrowia i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych;	DET_KPI_W08	obserwacja pracy studenta
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	ocenić poziom swojej sprawności fizycznej i dobrać właściwą formę aktywności do potrzeb swojego organizmu, zaznaczyć rolę i znaczenie kultury fizycznej w procesie terapeutycznym, wskazać właściwą aktywność ruchową w planie dietetycznym w profilaktyce osób zdrowych oraz osób chorych w różnym wieku.	DET_KPI_U03, DET_KPI_U05	sprawdzian praktyczny
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	współpracy w zespole, uczestnictwa w rywalizacji sportowej, stosując zasady fair play. Swoją postawą jest gotów promować społeczne, kulturowe oraz zdrowotne walory sportu i aktywności fizycznej. Swą sylwetką tworzy wzorzec dla społeczeństwa. Pielęgnuje własne upodobania w zakresie kultury fizycznej włączając się w higieniczny styl życia. Poprzez uwzględnienie w organizacji czasu wolnego rekreacyjnej aktywności fizycznej - przeciwdziała patologiom społecznym w swoim lokalnym środowisku.	DET_KPI_K03	obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Semestr 1

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
ćwiczenia	30

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 30
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 30
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

ćwiczenia	30

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Omówienie zasad BHP na zajęciach wychowania fizycznego, zapoznanie z warunkami zaliczenia, regulaminem SWFiS UJ CM oraz regulaminem korzystania z obiektu sportowego. Nauka podstawowych elementów technicznych i taktycznych Zespołowych Gier Sportowych.	W1, U1, K1	ćwiczenia
2.	Siatkówka: postawa siatkarska, odbicia sposobem górnym i dolnym, zagrywka tenisowa, przyjęcie piłki sposobem górnym i dolnym, wystawa piłki w przód i w tył, atak, blok.	W1, U1, K1	ćwiczenia
3.	Koszykówka: poruszanie się po boisku, podania i chwyty, kozłowanie prawą i lewa ręką, rzut do kosza z biegu z prawej i lewej strony, rzut do kosza z miejsca, obrona 1:1, zwody bez piłki i z piłką, atak pozycyjny i szybki atak.	W1, U1, K1	ćwiczenia
4.	Unihokej: poruszanie się po boisku, podanie forehandem i backhandem, przyjęcie podania, strzał na bramkę z miejsca i w ruchu, drybling, zwody, obrona, gra na pozycji bramkarza.	W1, U1, K1	ćwiczenia
5.	Tenis stołowy: postawa przy stole i sposoby poruszania się podczas gry, różne sposoby trzymania rakietki, forehandem, backhandem, serwis, uderzenia atakujące, uderzenia obronne, uderzenia pośrednie.	W1, U1, K1	ćwiczenia
6.	Lekka atletyka: technika biegowa, start niski i pozycyjny, skok w dal i z miejsca, kształtowanie cech motorycznych, szybkości, siły, wytrzymałości, gibkości i zwinności.	W1, U1, K1	ćwiczenia
7.	Nordic Walking : technika pracy RR i NN, technika marszu w terenie płaskim, pod górę i w dół, ćwiczenia ogólnorozwojowe z wykorzystaniem kijków, dobór dystansu i tempa;	W1, U1, K1	ćwiczenia
8.	Badminton: ćwiczenia oswajające z rakietką i lotką, ustawienie i poruszanie się po boisku, chwyt forhendowy i klir forhendowy, skrót, smecz.	W1, U1, K1	ćwiczenia

9.	Siłownia: technika wykonywania ćwiczeń mięśni klatki piersiowej, grzbietu, brzucha, barków, ramion i przedramion, nóg na przyrządach i z przyborami. Oddychanie podczas ćwiczeń. Elementy treningu personalnego.	W1, U1, K1	ćwiczenia
10.	Gimnastyka lecznicza : ćwiczenia wzmacniające mm posturalne, kończyny górne i dolne, tułów i mm głębokie. Wykorzystanie ćwiczeń izometrycznych, równoważnych, rozciągających, ukierunkowanych na dane schorzenie, ćwiczeń z przyborami oraz relaksacyjnych. Ćwiczenia w pozycjach izolowanych.Prawidłowe oddychanie podczas ćwiczeń.	W1, U1, K1	ćwiczenia
11.	Fitness: podstawowe kroki w aerobiku, step, touch, double step out, heel back, knee up, grapevine. Proste układy choreograficzne do muzyki.	W1, U1, K1	ćwiczenia
12.	Fitness: podstawowe kroki na stepie, proste układy choreograficzne.	W1, U1, K1	ćwiczenia
13.	Fitness: technika ćwiczeń na piłkach.	W1, U1, K1	ćwiczenia
14.	Fitness: ćwiczenia z ciężarkami i sztangami.	W1, U1, K1	ćwiczenia
15.	Fitness: ćwiczenia rozciągające z elementami jogi, callaneticsu i stretchingu.	W1, U1, K1	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Semestr 1

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Demonstracja, Pokaz, Praca w grupie, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	obserwacja pracy studenta	

Semestr 2

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Ćwiczenia w warunkach symulacyjnych, Demonstracja, Pokaz, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	sprawdzian praktyczny	Zaliczenie bez oceny.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Brak przeciwwskazań zdrowotnych do aktywnego uczestnictwa w programowych zajęciach wychowania fizycznego lub skierowanie na zajęcia rehabilitacyjne.

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Socjologia medycyny

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2020/21
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0314 Socjologia i kulturoznawstwo	
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 1	zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** e-learning: 15, seminarium: 15	2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie podstawowej wiedzy na temat wpływu uwarunkowań kulturowych i czynników społecznych (np. położenie klasowe, płeć, zasoby społeczne) na styl życia i stan zdrowia jednostek.
C2	Zapoznanie studentów z mechanizmami kształtowania się postaw wobec osób chorych i niepełnosprawnych.
C3	Przekazanie wiedzy na temat społecznego wymiaru zdrowia i jakości życia,
C4	Przekazanie wiedzy na temat funkcjonowania instytucji społecznych.
C5	Kształtowanie umiejętności efektywnej komunikacji z pacjentem/klientem.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	bariery w komunikacji między pacjentem/klientem a dietetykiem oraz interakcje społeczne zachodzące na gruncie instytucji medycznych i społecznych w zakresie dietetyki.	DET_KPI_W10, DET_KPI_W12	obserwacja pracy studenta, odpowiedź ustna
W2	zasady i znaczenie zdrowego stylu życia oraz prozdrowotnych zachowań osobniczych w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W04, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W09	praca pisemna, sprawozdanie z wykonania zadania
W3	wpływ kultury i uwarunkowań społecznych na zachowania w zdrowiu i w chorobie.	DET_KPI_W04, DET_KPI_W06, DET_KPI_W08, DET_KPI_W09	praca pisemna
W4	społeczne postawy wobec osób chorujących i z niepełnosprawnościami.	DET_KPI_W08, DET_KPI_W10	obserwacja pracy studenta, odpowiedź ustna, praca pisemna, sprawozdanie z wykonania zadania
W5	społeczne bariery warunkujące adaptację do choroby przewlekłej, niepełnosprawności, starości.	DET_KPI_W08, DET_KPI_W09	obserwacja pracy studenta, odpowiedź ustna, praca pisemna
W6	mechanizmy różnych modeli relacji między przedstawicielami zawodów medycznych a pacjentami.	DET_KPI_W10	odpowiedź ustna, praca pisemna
W7	wpływ choroby/niepełnosprawności/starości na jakość życia.	DET_KPI_W08, DET_KPI_W09	odpowiedź ustna, praca pisemna
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	komunikować się z współpartnerami oraz z pacjentami/klientami przy realizacji zadań związanych z wykonywaniem zawodu dietetyka.	DET_KPI_U04, DET_KPI_U05, DET_KPI_U06	obserwacja pracy studenta, odpowiedź ustna
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	okazywania szacunku wobec pacjentów oraz przestrzega ich praw.	DET_KPI_K04	obserwacja pracy studenta, odpowiedź ustna
K2	stosowania się do zasad etyki zawodowej.	DET_KPI_K04	obserwacja pracy studenta, odpowiedź ustna
K3	wykazywania odpowiedzialności za pacjentów i powierzone mu zadania.	DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	obserwacja pracy studenta, odpowiedź ustna
K4	identyfikowania i rozwiązywania problemów dotyczących pacjentów oraz innych aspektów pracy zawodowej.	DET_KPI_K01	obserwacja pracy studenta, odpowiedź ustna

Bilans punktów ECTS

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

e-learning	15
seminarium	15
przygotowanie do ćwiczeń	10
przygotowanie prezentacji multimedialnej	6
analiza przypadków	5
analiza materiału badawczego	3
zbieranie informacji do zadanej pracy	3

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 57
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 30
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 8

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Wykorzystanie wiedzy socjologicznej w pracy dietetyka oraz w zrozumieniu społecznego wymiaru opieki nad pacjentem. Społeczny wymiar zdrowia i choroby.	W2, W3	e-learning
2.	Pojęcie kultury. Kulturowe uwarunkowania zdrowia i choroby. Ciało i medycyna. Ciało w kulturze konsumpcyjnej.	W3, K1, K4	e-learning
3.	Rodzina jako grupa i instytucja społeczna. Wpływ rodziny na stan zdrowia.	W3	e-learning
4.	Pojęcie stylu życia. Styl życia a położenie społeczne jednostki.	W2	e-learning
5.	Teoria naznaczenia społecznego.	W3, W4, W5, K1, K4	e-learning
6.	Pojęcie jakości życia uwarunkowanej stanem zdrowia.	W5, W7, K4	e-learning
7.	Pozycje i role społeczne na przykładzie ról zawodowych w medycynie. Pojęcie instytucji medycznej.	W1, W6, U1	e-learning
8.	Kapitał społeczny i sieci relacji społecznych a zdrowie.	W3, K4	e-learning
9.	Społeczne wyobrażenia na temat zdrowia i choroby: wprowadzenie.	W3, W4, W5	seminarium
10.	Kultura: zjawisko medykalizacji.	W3, W4, W5	seminarium
11.	Społeczne konstruowanie ciała kobiecego.	W3	seminarium

12.	Opiekuńcza funkcja rodziny.	W2, W7	seminarium
13.	Socjalizacja i styl życia a zachowania w zdrowiu i chorobie. Mody na zdrowie.	W2, W3	seminarium
14.	Społeczne konsekwencje otyłości, chorób przewlekłych, niepełnosprawności.	W1, W4, W5, W6, K1, K3	seminarium
15.	Znaczenie komunikacji niewerbalnej w relacji dietetyk – pacjent. Zasady efektywnej komunikacji.	W1, U1, K1, K4	seminarium
16.	Zakłócenia i trudności w relacji dietetyk – pacjent. Przeszkody w komunikacji z pacjentem.	W1, U1, K1, K2, K4	seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Burza mózgów, Dyskusja, E-learning, Film dydaktyczny, Gra dydaktyczna, Metoda przypadków, Praca w grupie, Seminarium

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
e-learning	praca pisemna, sprawozdanie z wykonania zadania	W ramach każdego z wykładów studenci zobowiązani są do wykonywania zadań za pośrednictwem platformy Pegaz. Są to pytania otwarte, wymagające przygotowania odpowiedzi pisemnej; celem jest przede wszystkim sprawdzenie wiedzy i rozumienia treści zawartych w prezentacji i materiałach dodatkowych, udostępnianych w ramach wykładu. Wykonanie zadań do wykładów jest obowiązkowe i punktowane. Za zadania w ramach każdego wykładu można uzyskać maks. 5 punktów (w sumie 50 punktów).
seminarium	obserwacja pracy studenta, odpowiedź ustna, praca pisemna	Wiedza oceniana jest na podstawie wygłoszonej przez studenta podczas zajęć prezentacji, która powinna być przygotowana w oparciu o literaturę przedmiotu oraz wyniki badań (oceniane jest umiejętne wykorzystanie teorii do interpretacji danych). Umiejętności i kompetencje społeczne - ocena na podstawie wypowiedzi studentów w dyskusjach oraz krótkich pracach pisemnych, szczególnie podczas analiz przypadków, prowadzonych w ramach seminarium 9 i 10 (tematy: znaczenie komunikacji niewerbalnej w relacji dietetyk – pacjent, zasady efektywnej komunikacji, zakłócenia i trudności w relacji dietetyk – pacjent, przeszkody w komunikacji z pacjentem).

Wymagania wstępne i dodatkowe

brak

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Psychologia ogólna

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2020/21
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki medyczne	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** egzamin
Klasyfikacja ISCED 0313 Psychologia	

Okres Semestr 1	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** egzamin **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 10, ćwiczenia: 10, e-learning: 10	**Liczba punktów ECTS** 2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Dostarczenie wiedzy na temat: Psychologicznych aspektów związanych z prawidłowym rozwojem psychicznym i jego zaburzeniami, Psychologicznych mechanizmów rozwojowych i uwarunkowań radzenia sobie z sytuacjami trudnymi, w tym z choroba Zaburzeń komunikacji u pacjentów/klientów a współpracą z dietetykiem.
C2	Nabycie 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	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			

W1	Posiada wiedzę na temat psychologicznych aspektów związanych ze zdrowiem i chorobą, barier w komunikacji między pacjentem/klientem a dietetykiem oraz interakcji społecznych zachodzących na gruncie instytucji medycznych i społecznych w zakresie dietetyki	DET_KPI_W01, DET_KPI_W10	egzamin pisemny, obserwacja pracy studenta, zaliczenie pisemne
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	opisać podstawowe procesy psychiczne istotne dla rozumienia zachowań człowieka	DET_KPI_U01	egzamin pisemny, obserwacja pracy studenta, projekt, zaliczenie pisemne
U2	przedstawić teorie rozwojowe	DET_KPI_U01	egzamin pisemny, obserwacja pracy studenta, projekt, zaliczenie pisemne
U3	wyodrębnić i opisać podstawowe pojęcia istotne dla teorii osobowości	DET_KPI_U01	egzamin pisemny, obserwacja pracy studenta, projekt, zaliczenie pisemne
U4	rozeznać znaczenie kontekstu rodzinnego i kulturowego w rozwoju psychicznym	DET_KPI_U05	egzamin pisemny, obserwacja pracy studenta, projekt, zaliczenie pisemne
U5	Potrafi komunikować się z współpartnerami oraz z pacjentami/klientami przy realizacji zadań związanych z wykonywaniem zawodu dietetyka	DET_KPI_U06	obserwacja pracy studenta, projekt
U6	Student nabywa umiejętności : w nawiązaniu kontaktu z klientem/ pacjentem: w różnym wieku, o różnym statusie społecznym, różnych możliwościach emocjonalnych i intelektualnych.	DET_KPI_U05	obserwacja pracy studenta, projekt
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	Okazuje szacunek wobec pacjentów, oraz przestrzega ich praw . Potrafi współpracować z lekarzem, pielęgniarką i innymi członkami zespołu terapeutycznego dla dobra pacjenta.	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02	obserwacja pracy studenta, projekt

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
seminarium	10
ćwiczenia	10
e-learning	10
przygotowanie do ćwiczeń	10
przygotowanie do egzaminu	10
przygotowanie prezentacji multimedialnej	5

zbieranie informacji do zadanej pracy	5

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

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Psychologia – definicja, działy, kontekst historyczny, zastosowanie w medycynie Psychologiczne teorie rozwoju: - teoria więzi Johna Bowlby'ego - teorie rozwoju psychoseksualnego Teorie osobowości - wprowadzenie, podstawowe pojęcia: tożsamość, rozwój tożsamości, kryzys mechanizmy obronne pojęcia Ja, pojęcie Ja cielesnego poczucie kontroli, mechanizmy obronne motywacje i emocje Patogenetyczne i salutogenetyczne podejście do problematyki zdrowia psychicznego Mechanizmy oddziaływań psychologicznych w wybranych podejściach psychoterapeutycznych	W1, U1, U2, U3	e-learning
2.	Paradygmat systemowy w medycynie i w odniesieniu do rodziny Dynamika systemu rodzinnego w kontekście zdrowia i choroby Teorie rozwojowe Problematyka więzi i jej zaburzeń Relacje lekarz -pacjent Rola dietetyka w wybranych chorobach somatycznych Psychologia człowieka chorego somatycznie w: cukrzycy, chorobie nowotworowej, w transplantacji serca, przewlekłej niewydolności nerek	W1, U1, U2, U3, U4, U5, U6	seminarium
3.	Komunikacja interpersonalna Znaczenie kontaktu i informowania	U5, U6, K1	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	egzamin pisemny	uzyskania pozytywnej oceny z egzaminu przeprowadzonego w formie testu z treści wykładowych, seminaryjnych poprzez otrzymanie powyżej 60% prawidłowych odpowiedzi
ćwiczenia	zaliczenie pisemne	zaliczenia seminariów i ćwiczeń na podstawie - obecności na seminariach i ćwiczeniach (dopuszczalna 1 nieobecność) - aktywnego udział w seminariach i ćwiczeniach – referowania dyskutowanych tematów - opracowania referatu.
e-learning	obserwacja pracy studenta, projekt	zaliczenia seminariów i ćwiczeń na podstawie - obecności na seminariach i ćwiczeniach (dopuszczalna 1 nieobecność) - aktywnego udział w seminariach i ćwiczeniach – referowania dyskutowanych tematów - opracowania referatu.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Obecność na I roku studiów lic. na kierunku dietetyka.

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Epidemiologia chorób

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2020/21
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** egzamin
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 1	egzamin **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 20, e-learning: 10	2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zaznajomienie studentów z epidemiologicznymi metodami: oceny stanu zdrowia populacji, w tym sytuacją epidemiologiczną wybranych chorób w populacji Polski i świata, identyfikacji czynników ryzyka występowania chorób oraz metod zapobiegania chorobom i ich następstwom.
C2	Dostarczenie podstawowej wiedzy na temat najczęstszych problemów zdrowotnych spotykanych w praktyce dietetyka, zapoznaje z pojęciem naturalnej historii choroby oraz wpływem elementów stylu życia, w tym diety i czynników środowiskowych na stan zdrowia i występowanie chorób.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	**Efekty w zakresie**	**Kierunkowe efekty uczenia się**	**Metody weryfikacji**

Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	cele i zadania epidemiologii i możliwości zastosowania wiedzy epidemiologicznej.	DET_KPI_W01	egzamin pisemny
W2	sposoby pomiaru stanu zdrowia populacji z uwzględnieniem mierników obciążenia zdrowotnego populacji.	DET_KPI_W04	egzamin pisemny
W3	podstawowe typy badań epidemiologicznych.	DET_KPI_W04, DET_KPI_W05	egzamin pisemny
W4	podstawowe pojęcia z zakresu epidemiologii chorób zakaźnych.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W04	egzamin pisemny
W5	zasady opracowania ogniska epidemicznego.	DET_KPI_W04	egzamin pisemny
W6	sposoby zapobiegania na różnych etapach naturalnej historii choroby.	DET_KPI_W02, DET_KPI_W04	egzamin pisemny
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	zinterpretować informacje dotyczące częstości występowania chorób w populacji	DET_KPI_U01	egzamin pisemny, obserwacja pracy studenta, odpowiedź ustna
U2	wskazać różnice pomiędzy badaniami interwencyjnymi i obserwacyjnymi, analitycznymi i opisowymi.	DET_KPI_U01	egzamin pisemny, odpowiedź ustna
U3	przeprowadzić analizę epidemiologiczną w przypadku wystąpienia ogniska zakażeń pokarmowych i zaproponować odpowiednią metodę identyfikacji czynnika odpowiedzialnego za wystąpienie zachorowań	DET_KPI_U01	sprawozdanie z wykonania zadania
U4	opisać sytuację epidemiologiczną Polski w zakresie chorób nowotworowych, chorób układu krążenia, chorób zakaźnych.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U05	egzamin pisemny, odpowiedź ustna
U5	wskazać sposoby analizy epidemiologicznej pozwalającej na analizę czynników ryzyka chorób.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02	egzamin pisemny, odpowiedź ustna

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
seminarium	20
e-learning	10
przygotowanie do zajęć	14
analiza przypadków	6
przygotowanie do egzaminu	8
uczestnictwo w egzaminie	2
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

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Epidemiologia jako nauka. Wprowadzenie do epidemiologii. Cele i zadania współczesnej epidemiologii.	W1	e-learning
2.	Ocena stanu zdrowia populacji – podstawowe mierniki i ich interpretacja.	W2	e-learning
3.	Epidemiologia chorób zakaźnych. Podstawowe pojęcia. Sytuacja epidemiologiczna w Polsce i na świecie. Zasady opracowania ogniska choroby zakaźnej.	W4, W5	e-learning
4.	Badania epidemiologiczne jako narzędzie w naukach medycznych i naukach o zdrowiu.	W3	e-learning
5.	Zapobieganie występowaniu i następstwom chorób. Poziomy zapobiegania. Działania zapobiegawcze.	W6	e-learning
6.	Wykorzystanie mierników epidemiologicznych do oceny stanu zdrowia populacji. Mierniki obciążenia zdrowotnego populacji.	W2, U1	seminarium
7.	Badania epidemiologiczne – wykorzystanie do badań nad żywieniem i jego rolą w zapobieganiu chorobom i ich następstwom.	W3, U2	seminarium
8.	Czynniki ryzyka a czynniki etiologiczne. Badanie zależności pomiędzy czynnikami ryzyka a występowaniem chorób. Pomiar siły zależności pomiędzy ekspozycją a chorobą.	W3, U2, U5	seminarium
9.	Źródła informacji żywieniowych jednostki i populacji	U4	seminarium
10.	Epidemiologia chorób zakaźnych. Proces epidemiczny. Triada epidemiczna. Niedożywienie jako czynnik ryzyka chorób zakaźnych. Zasady i znaczenie nadzoru epidemiologicznego.	W4, U3	seminarium
11.	Analiza epidemiologiczna zatruć pokarmowych	W5, U3	seminarium
12.	Choroby dietozależne. Sytuacja epidemiologiczna w Polsce i na świecie	U4	seminarium
13.	Epidemiologia chorób nowotworowych – sytuacja w Polsce i na świecie	U4	seminarium
14.	Epidemiologia chorób układu krążenia – sytuacja w Polsce i na świecie	U4	seminarium
15.	Żywienie a leczenie.	U4	seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Dyskusja, Metoda sytuacyjna, Praca w grupie, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	egzamin pisemny	Egzamin końcowy w pierwszym terminie ma formę testu składającego się z 40 pytań. Warunkiem zaliczenia egzaminu jest udzielenie minimum 60% poprawnych odpowiedzi. Egzamin końcowy w drugim terminie odbywa się w sesji poprawkowej, ma formę pytań otwartych. Odpowiedzi na każde z pytań są punktowane w skali od 0 do 5 punktów (co 0,5 punktu). Warunkiem zaliczenia w drugim terminie jest uzyskanie powyżej 50% z maksymalnej liczby punktów.
e-learning	egzamin pisemny, obserwacja pracy studenta, odpowiedź ustna, sprawozdanie z wykonania zadania	Aby uzyskać dopuszczenie do zaliczenia student zobowiązany jest do uczestnictwa we wszystkich seminariach przewidzianych harmonogramem. W przypadku uzasadnionej nieobecności prowadzący zajęcia może wyrazić zgodę na zaliczenie zajęć w formie pisemnej. Student jest zobowiązany do bycia przygotowanym i aktywnego uczestnictwa w zajęciach seminaryjnych. W szczególności musi uzyskać zaliczenie (min. 50%) zadania polegającego na opracowaniu ogniska zatrucia pokarmowego. Warunkiem dopuszczenia do pisania egzaminu końcowego jest zaliczenie wszystkich przewidzianych harmonogramem seminariów (poprzez czynne uczestnictwo w zajęciach lub zaliczenie ich w wyznaczonych dodatkowych terminach) oraz zaliczenie zadania praktycznego. W przypadku braku zaliczenia jakiegokolwiek seminarium lub niezaliczenia zadania praktycznego student traci możliwość pisania egzaminu końcowego (co jest równoznaczne z utratą pierwszego lub drugiego terminu zaliczenia). Egzamin końcowy w pierwszym terminie ma formę testu składającego się z 40 pytań. Warunkiem zaliczenia egzaminu jest udzielenie minimum 60% poprawnych odpowiedzi. Termin –sesja zimowa. Egzamin końcowy w drugim terminie odbywa się w sesji poprawkowej, ma formę pytań otwartych. Odpowiedzi na każde z pytań są punktowane w skali od 0 do 5 punktów (co 0,5 punktu). Warunkiem zaliczenia w drugim terminie jest uzyskanie powyżej 50% z maksymalnej liczby punktów. Termin – sesja zimowa poprawkowa.

Dodatkowy opis

Wykłady z Epidemiologii chorób w roku akad. 2020/21 odbywać się będą w formie wykładów zdalnych, realizowanych w czasie rzeczywistym za pośrednictwem MS TEAMS.

Ocena z przedmiotu „Epidemiologia chorób” wystawiana jest w oparciu o wyniki egzaminu końcowego.
Kryteria oceny (na podstawie egzaminu testowego) w I terminie:
92.0%-100.0% Bardzo dobry (5.0)
84.0-91.9% Dobry plus (4.5)
76.0-83.9% Dobry (4.0)
68.0-75.9% Dostateczny plus (3.5)
60.0-67.9% Dostateczny (3.0)
<60.0% Niedostateczny (2.0)
Zaliczenie w drugim terminie w oparciu o pisemny sprawdzian wiedzy - 5 pytań otwartych, każde z pytań punktowane w skali 0-5 pkt. (kryterium zaliczenia powyżej 50% punktów możliwych do zdobycia).
Kryteria oceny (na podstawie egzaminu z pytaniami otwartymi) w II terminie:
90.0%-100.0% Bardzo dobry (5.0)
80.0-89.9% Dobry plus (4.5)
70.0-79.9% Dobry (4.0)
60.0-69.9% Dostateczny plus (3.5)
50.0-59.9% Dostateczny (3.0)

<60.0% Niedostateczny (2.0)

Wymagania wstępne i dodatkowe

Obowiązkowa obecność na zajęciach seminaryjnych. W uzasadnionych przypadkach zaliczenie pisemne zajęć, na których student był nieobecny (po uzyskaniu zgody prowadzącego).

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Historia medycyny

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2020/21
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki medyczne	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 1	zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** e-learning: 20	1.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Student zna i rozumie najważniejsze fakty z historii medycyny polskiej i powszechnej.
C2	Rolę dietetyki w medycynie w kontekście historycznym.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	istotę osiągnięć naukowych, które stały się krokami milowymi w historii medycyny, nazwiska wybitnych lekarzy i ich role w rozwoju medycyny światowej,rolę dietetyki jako nauki w historii medycyny	DET_KPI_W01	zaliczenie pisemne

Umiejętności – Student potrafi:			
U1	analizować kierunki rozwoju medycyny i związanej z nią dietetyki w kontekście historycznym	DET_KPI_U01	zaliczenie pisemne
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	Wyciągania wniosków z nabytej w trakcie zajęć wiedzy, co pozwala mu lepiej zrozumieć kierunki rozwoju współczesnej dietetyki i medycyny.	DET_KPI_K01	zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
e-learning	20
kształcenie samodzielne	4
przygotowanie do egzaminu	4
uczestnictwo w egzaminie	2
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 30
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 20

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	**Treści programowe**	**Efekty uczenia się dla przedmiotu**	**Formy prowadzenia zajęć**
1.	Medycyna ludów pierwotnych i najstarszych cywilizacji.	W1, U1, K1	e-learning
2.	Medycyna Grecka	W1, U1, K1	e-learning
3.	Medycyna Rzymska	W1, U1, K1	e-learning
4.	Medycyna w średniowieczu	W1, U1, K1	e-learning
5.	Medycyna w odrodzeniu	W1, U1, K1	e-learning
6.	Medycyna w oświeceniu	W1, U1, K1	e-learning
7.	Medycyna w wieku XIX i XX-leciu międzywojennym	W1, U1, K1	e-learning
8.	Historia chirurgii	W1, U1, K1	e-learning
9.	Historia diety i kultury odżywiania część 1	W1, U1, K1	e-learning
10.	Historia diety i kultury odżywiania część 2	W1, U1, K1	e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

E-learning

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
e-learning	zaliczenie pisemne	test wyboru

Dodatkowy opis

Wykłady e-lerningowe kończy test zaliczeniowy w formie tradycyjnej, czyli wymaga obecności studenta i wypełnienia testu w formie papierowej. O miejscu i czasie testu zaliczeniowego studenci zostaną poinformowani w osobnym komunikacie.

Wymagania wstępne i dodatkowe

brak

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

BHK

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2020/21
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie
Klasyfikacja ISCED Brak kategorii ISCED	

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 1	zaliczenie **Forma prowadzenia i godziny zajęć** szkolenie BHK: 5	0.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	1.Zapoznanie studentów i doktorantów rozpoczynających kształcenie w szkołach doktorskich z przepisami i zasadami bezpieczeństwa i higieny kształcenia na podstawie wybranych przepisów pranych.
C2	2.Zapoznanie z zagrożeniami dla życia i zdrowia występującymi podczas odbywania zajęć, sposobach ochrony przed tymi zagrożeniami oraz postępowania podczas wystąpienia tych zagrożeń.
C3	3.Poinformowanie studentów i doktorantów rozpoczynających kształcenie w szkołach doktorskich o zasadach ochrony przeciwpożarowej a szczególnie o sposobach zapobiegania pożarowym, systemach wykrywania pożarów, podręcznym sprzęcie gaśniczym oraz przeprowadzaniu ewakuacji na wypadek pożaru i innych miejscowych zagrożeń.
C4	4.Zapoznanie z ogólnymi zasadami pierwszej pomocy.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	**Efekty w zakresie**	**Kierunkowe efekty uczenia się**	**Metody weryfikacji**

Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	zasady bezpieczeństwa i higieny kształcenia na podstawie wybranych przepisów prawnych.	DET_KPI_W11, DET_KPI_W12	zaliczenie
W2	zagrożenia dla życia i zdrowia występujące podczas zajęć, sposoby ochrony przed tymi zagrożeniami oraz postępowanie podczas wystąpienia tych zagrożeń.	DET_KPI_W08, DET_KPI_W12	zaliczenie
W3	zasady ochrony przeciwpożarowej a szczególnie sposoby zapobiegania pożarowym, systemy wykrywania pożarów, podręczny sprzęt gaśniczym oraz zasady przeprowadzenia ewakuacji na wypadek pożaru i innych miejscowych zagrożeń.	DET_KPI_W11, DET_KPI_W12	zaliczenie
W4	ogólne zasady udzielania pierwszej pomocy.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W03	zaliczenie
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	wymienić zasady bezpieczeństwa i higieny kształcenia, korzystając z wybranych aktów prawnych	DET_KPI_U05, DET_KPI_U08	zaliczenie
U2	wymienić i analizować zagrożenia dla życia i zdrowia występujące podczas zajęć, wymienić i dobrać sposoby ochrony przed tymi zagrożeniami oraz potrafi właściwie zachować się podczas wystąpienia tych zagrożeń.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U06	zaliczenie
U3	zastosować zasady ochrony przeciwpożarowej, wymienić przyczyny pożarów i sposoby zapobiegania pożarowym, właściwie użyć podręcznego sprzęt gaśniczym właściwie postępować podczas ewakuacji	DET_KPI_U06, DET_KPI_U08	zaliczenie
U4	zastosować zdobytą wiedzę w zakresie pierwszej pomocy w praktyce (wypadek lub inne zagrożenie życia)	DET_KPI_U01	zaliczenie
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	właściwego podejmowania działań w sytuacji zagrożenia	DET_KPI_K01	zaliczenie

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
szkolenie BHK	5
analiza materiału badawczego	4

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 9
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 5
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 4

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Moduł I Wybrane regulacje prawne. - podstawy prawne bezpieczeństwa i higieny kształcenia - prawa i obowiązki studenta oraz Rektora w zakresie bezpieczeństwa i higieny kształcenia - podstawowe zasady bezpieczeństwa obowiązujące studenta podczas zajęć organizowanych przez Uczelnię.	W1, U1, K1	szkolenie BHK
2.	Moduł I Warunki bezpieczeństwa i higieny kształcenia w pomieszczeniach Uczelni. - drogi i przejścia - pomieszczenia uczelni - oświetlenie - ogrzewanie i wentylacja - apteczka pierwszej pomocy - stanowisko wyposażone w monitor ekranowy.	W2, U2, K1	szkolenie BHK
3.	Moduł I Czynniki środowiska kształcenia oraz ich zagrożenia i profilaktyka. - czynniki niebezpieczne - czynniki szkodliwe - czynniki uciążliwe	W2, U2, K1	szkolenie BHK
4.	Moduł I Wypadki, którym mogą ulec studenci w trakcie zajęć organizowanych przez Uczelnię. - zasady postępowania w razie wypadków i w sytuacjach zagrożeń i awarii	W2, U2, K1	szkolenie BHK
5.	Zasady korzystania z domów studenckich	W3, W4, U3, U4, K1	szkolenie BHK
6.	Moduł I Zasady udzielania pierwszej pomocy - system Ratownictwa Medycznego w Polsce - pierwsza pomoc w aktach prawnych. - łańcuch przeżycia. - bezpieczeństwo ratownika. - ocena stanu poszkodowanego (ABC) i wezwanie pomocy. - pozycja bezpieczna. - resuscytacja krążeniowo – oddechowa (RKO). - resuscytacja krążeniowo - oddechowa z użyciem automatycznego defibrylatora zewnętrznego AED. - postępowanie w stanach nagłych	W1, W4, U4, K1	szkolenie BHK
7.	Moduł I Ochrona przeciwpożarowa - podstawy prawne ochrony przeciwpożarowej - obowiązki Uczelni, studentów i doktorantów w zakresie ochrony przeciwpożarowej - - definicja pożaru - grupy pożarów - przyczyny pożarów - sposoby gaszenia pożarów - podręczny sprzęt gaśniczy – zasady użycia i działania - zasady zachowania się podczas pożaru - zasady zachowania się podczas ewakuacji	W1, W3, U1, U3, K1	szkolenie BHK

8.	Moduł II 1. Zagrożenia czynnikami biologicznymi w środowisku kształcenia 2. Środki ochrony indywidualnej przed zagrożeniami biologicznymi 3. Problemy ochrony środowiska	W2, U2, K1	szkolenie BHK
9.	Moduł III 1. Zagrożenia czynnikami chemicznymi w środowisku kształcenia 2. środki ochrony indywidualnej przed zagrożeniami chemicznymi 3. Problemy ochrony środowiska	W2, U2, K1	szkolenie BHK

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

E-learning, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
szkolenie BHK	zaliczenie	obejrzenie i wysłuchanie prezentacji stanowi podstawę do uznania udziału w obowiązkowym szkoleniu

Wymagania wstępne i dodatkowe

obecność na szkoleniu jest obowiązkowa

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Praktyka śródroczna z zakresu technologii żywienia

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2020/21
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okresy Semestr 1, Semestr 2	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie **Forma prowadzenia i godziny zajęć** praktyka: 70	**Liczba punktów ECTS** 3.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zdobycie praktycznych umiejętności dotyczących funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego otwartego.
C2	Poznanie warunków prawidłowego przechowywania i magazynowania surowców wykorzystywanych w gastronomii z uwzględnieniem ilości i specyfiki produktów/półproduktów oraz planu pomieszczeń magazynowych.
C3	Poznanie procesów obróbki surowców oraz obróbki cieplnej.
C4	Utrwalenie w praktyce informacji dotyczące systemu HACCP, Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMO oraz Dobrej Praktyki Higienicznej.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji

Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	zasady przechowywania surowców i potraw	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02	dzienniczek umiejętności praktycznych
W2	sposoby wstępnej obróbki surowców oraz obróbki cieplnej stosowanej w technologii potraw z uwzględnieniem zmian zachodzących w produktach.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W04, DET_KPI_W07	dzienniczek umiejętności praktycznych
W3	zasady HCCP, GHP itd	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W06	dzienniczek umiejętności praktycznych
W4	zna zasady żywienia oraz zalecenia żywieniowe	DET_KPI_W06, DET_KPI_W07	dzienniczek umiejętności praktycznych
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	zaplanować procesy obróbki surowców oraz obróbki cieplnej stosowanej w technologii potraw z uwzględnieniem zmian zachodzących w produktach.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U05	dzienniczek umiejętności praktycznych
U2	zasady żywienia zbiorowego oraz indywidualnego	DET_KPI_U01, DET_KPI_U03	dzienniczek umiejętności praktycznych
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	pracy w zespole	DET_KPI_K01	dzienniczek umiejętności praktycznych
K2	poszerzania własnej wiedzy i umiejętności	DET_KPI_K01, DET_KPI_K03	dzienniczek umiejętności praktycznych
K3	godnego reprezentowania zawodu dietetyka	DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	dzienniczek umiejętności praktycznych

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
praktyka	70
praktyka	5
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 75
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 70
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 75

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	Zasady higienicznego przechpowywania surowców. Zasady HACCP, GHP itd.	W1, W2, W3, W4, U1, U2, K1, K2, K3	praktyka
2.	Zasady obróbki termicznej surowców. Zasady przechowywania potraw.	W1, W2, W3, W4, U1, U2, K1, K2, K3	praktyka
3.	Zasady zywienai zbiorowego	W1, W2, W3, W4, U1, U2, K1, K2, K3	praktyka
4.	Zasady planowania jadłospisów	W1, W2, W3, W4, U1, U2, K1, K2, K3	praktyka

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
praktyka	dzienniczek umiejętności praktycznych	aktywne uczestnictwo w praktyce

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Praktyka śródroczna w szpitalu dla dorosłych

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2020/21
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okresy Semestr 1, Semestr 2	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie **Forma prowadzenia i godziny zajęć** praktyka: 105	**Liczba punktów ECTS** 4.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Nabycie umiętności współpracy oraz pracy w zespole interdyscyplinarnym
C2	Identyfikacja oraz analiza problemów podczas pracy w zespole leczniczym
C3	Analiza, planowanie i podejmowanie działańw postepowaniu dietetycznym i leczniczym z uwględnieniem schorzeń oraz procedur medycznych
C4	Praktyczne wykorzystanie wiedzy w planownaiu postępowania żywieniowego

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			

W1	wpływ diety na zdrowie	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02	dzienniczek umiejętności praktycznych
W2	modyfikacje zalezeń dietetycznych w zalezności od schorzenia, zastosowanego leczenia (farmakoterapii, leczenia zabiegowego itd); modyfikacje podczas przygotowywania do badań/procedur itd	DET_KPI_W03, DET_KPI_W06, DET_KPI_W07	dzienniczek umiejętności praktycznych
W3	planowanie postępowania żywieniowego; zasady kwalifikacji do leczenia żywieniowego z uwzględnieniem diet przemysłowych oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego	DET_KPI_W06, DET_KPI_W09, DET_KPI_W10	dzienniczek umiejętności praktycznych
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	ocena stanu odżywienia, zapotzrebowania białkowo-kalorycznego, zapotrzebowania na makro i mikroskładniki oraz na wodę	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U04	dzienniczek umiejętności praktycznych
U2	kwalifikacja do leczenia żywieniowego	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U05	dzienniczek umiejętności praktycznych
U3	zaplanować i monitorować postępowanie dietetyczne	DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	dzienniczek umiejętności praktycznych
U4	prowadzić edukację żywieniową dla pacjentów oraz ich opiekunów	DET_KPI_U06, DET_KPI_U08	dzienniczek umiejętności praktycznych
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	samokształcenia oraz poszerzania własnej wiedzy i umiejętności	DET_KPI_K03, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	dzienniczek umiejętności praktycznych
K2	pracy samodzielnej i zespołowej	DET_KPI_K03, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	dzienniczek umiejętności praktycznych
K3	godnego reprezentowania zawodu	DET_KPI_K05	dzienniczek umiejętności praktycznych

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
praktyka	105

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 105
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 105
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 105

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Ocena stanu odżywienia; kwalifikacja do leczenia żywieniowego i oceny ew ryzyka.	W1, W2, W3, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3	praktyka
2.	planowananie postępowania dietetycznego; monitorowanie leczenia żywieniowego	W1, W2, W3, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3	praktyka
3.	praca w zespole interdyscyplinarnym; analiza przypadków	W1, W2, W3, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3	praktyka

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
praktyka	dzienniczek umiejętności praktycznych	aktywne uczestnictwo w praktyce

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Etnodietetyka

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2020/21, 2022/23
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	

Okresy Semestr 1, Semestr 2, Semestr 5, Semestr 6	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** e-learning: 30	**Liczba punktów ECTS** 2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie wiedzy z zakresu znaczenia czynników kulturowych i religijnych w kształtowaniu sposobu żywienia różnych grup ludności.
C2	Uświadomienie słuchaczom problemu występowania chorób w zależności od miejsca zamieszkania i sposobu żywienia.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			

W1	specyfikę kulturową wybranych kuchni narodowych i etnicznych	DET_KPI_W04, DET_KPI_W06	egzamin pisemny
W2	zasady prowadzenia poradnictwa żywieniowego i wdrażania zaleceń żywieniowych dla poszczególnych grup populacji z uwzględnieniem aspektów etnicznych	DET_KPI_W04, DET_KPI_W06, DET_KPI_W07, DET_KPI_W09	egzamin pisemny
W3	podstawowe pojęcia związane z etnodietetyką jak: kuchnia narodowa, kuchnia regionalna, "slow food"	DET_KPI_W08	egzamin pisemny
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	zaproponować sposób żywienia, który będzie zgodny z podstawowymi zasadami analizowanymi podczas zajęć poświęconych kuchniom świata	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03	egzamin pisemny, obserwacja pracy studenta
U2	wskazać wady i zalety omawianych diet z różnych rejonów świata	DET_KPI_U04	egzamin pisemny, obserwacja pracy studenta
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	rozwiązywania problemów związanych z etnodietetycznymi uwarunkowaniami pacjenta	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02	obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
e-learning	30
przeprowadzenie badań literaturowych	10
analiza przypadków	10

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 50
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 30
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 10

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	**Treści programowe**	**Efekty uczenia się dla przedmiotu**	**Formy prowadzenia zajęć**
1.	Podstawowe pojęcia związane z etnodietetyką. Dieta przodków	W1, W3	e-learning
2.	Kuchnia żydowska - aspekty kulturowe i religijne	W1	e-learning
3.	Wybrane kuchnie Bliskiego Wschodu	W1	e-learning
4.	Wybrane kuchnie europejskie	W1	e-learning

5.	Wybrane kuchnie wschodnioazjatyckie	W1	e-learning
6.	Wybrane kuchnie Afryki i Ameryki Południowej	W1	e-learning
7.	Kuchnie regionalne Polski	W1	e-learning
8.	Analiza wartości odżywczej wybranych diet etnicznych i narodowych analizowanych podczas zajęć (zawartość energii i składników pokarmowych, wady i zalety).	W2, U1, U2, K1	e-learning
9.	Opracowanie teoretyczne jadłospisów zgodnych z zasadami wybranych diet etnicznych dla różnych grup populacyjnych - osób zdrowych oraz z wybranymi schorzeniami	U1, U2, K1	e-learning
10.	Krytyczny przegląd literatury dotyczącej kuchni etnicznych w oparciu o evidence-based medicin i evidence-based nutrition	U2, K1	e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Dyskusja, Film dydaktyczny, Praca w grupie, Wykład

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
e-learning	egzamin pisemny, obserwacja pracy studenta	Warunkiem koniecznym do zaliczenia jest uzyskanie minimum 60% ogólnej liczby punktów możliwych do zdobycia.

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Kwalifikowana pierwsza pomoc

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2020/21, 2022/23
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki medyczne	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okresy Semestr 1, Semestr 2, Semestr 5, Semestr 6	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** ćwiczenia: 20, e-learning: 10	**Liczba punktów ECTS** 2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z zasadami dotyczącymi postępowania ratunkowego na poziomie kwalifikowanej pierwszej pomocy
C2	Aktywne zdobywanie umiejętności związanych z przeprowadzeniem wywiadu ratowniczego oraz procedur ratunkowych na poziomie kwalifikowanej pierwszej pomocy

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			

W1	zasady dotyczące organizacji i prowadzenia działań ratowniczych w zdarzeniach jednostkowych, mnogich, masowych i katastrofach – na poziomie przedszpitalnym i szpitalnym.	DET_KPI_W01	egzamin pisemny
W2	wytyczne postępowania ratunkowego u pacjentów po urazie	DET_KPI_W01	egzamin pisemny
W3	wytyczne postępowania ratunkowego u pacjentów nieurazowych w nagłym zagrożeniu zdrowotnym w szczególności w przypadkach klinicznych związanych z układem oddechowym: ostra niewydolność oddechowa, napad astmy/POCHP, zadławienie, wstrząs anafilaktyczny oraz reakcje alergiczne (pokarmowe), omdlenie, ostry zespół wieńcowy, niewydolność krążenia, udar mózgu, przełom nadciśnieniowy, stan padaczkowy, hipoglikemia/hiperglikemia	DET_KPI_W01	egzamin pisemny
W4	wytyczne postępowania ratunkowego w sytułacjach szczególnych: porażenie prądem, utopienie, odmrożenie, wychłodzenie - hipotermia, przegrzanie, oparzenie.	DET_KPI_W01	egzamin pisemny
W5	zasady wyposażenia apteczki pierwszej pomocy, apteczki samochodowej oraz zestawu PSP R1	DET_KPI_W01	egzamin pisemny
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	Dokonać oceny wstępnej pacjenta nieurazowego oraz urazowego w stanie nagłego zagrożenia zdrowotnego	DET_KPI_U05	dzienniczek umiejętności praktycznych
U2	realizować resuscytację krążeniowo - oddechową w każdej grupie wiekowej pacjentów	DET_KPI_U08	dzienniczek umiejętności praktycznych
U3	wykonać techniki zabiegów związanych z tamowaniem krwotoku, udrożnieniem dróg oddechowych, posługiwania się produktami i wyrobami medycznym dedykowanymi do realizowania zabiegów kwalifikowanej pierwszej pomocy	DET_KPI_U08	dzienniczek umiejętności praktycznych
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	udzielania pomocy u osób w nagłym zagrożeniuzdrowotnym	DET_KPI_K02, DET_KPI_K04	dzienniczek umiejętności praktycznych

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
ćwiczenia	20
e-learning	10
przygotowanie do ćwiczeń	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 20

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Organizacja i prowadzenie działań ratowniczych w zdarzeniach jednostkowych, mnogich, masowych i katastrofach – na poziomie przedszpitalnym i szpitalnym. Segregacja medyczna ofiar wypadków jednostkowych, mnogich, masowych i katastrof – na poziomie przedszpitalnym i szpitalnym.	W1, W2, U1, U3	ćwiczenia, e-learning
2.	Działanie i postępowanie ratownicze w zagrożeniach biologicznych, chemicznych, radiacyjnych.. Działania i postępowanie ratownicze Postępowanie z pacjentem skażonym.	W2, W5, U1, K1	ćwiczenia, e-learning
3.	Postępowanie z ofiarą wypadku. Ocena urazowa stanu pacjenta. Badanie urazowe miejscowe i ogólne. Przenoszenie chorego. Pozycja bezpieczna.	W1, W2, W5, U1, U2, U3, K1	ćwiczenia, e-learning
4.	Ocena ABCDE w nagłym zagrożeniu zdrowotnym nie związanym z urazem	W1, W2, W5, U1, U2, K1	ćwiczenia, e-learning
5.	Postępowanie w wybranych obrażeniach: zabezpieczenie krwawień, opatrunki unieruchamiające, unieruchomienie kręgosłupa, ewakuacja z pojazdu	W1, W2, W5, U1, U2, U3, K1	ćwiczenia, e-learning
6.	.Postępowanie kliniczne w wybranych przypadkach klinicznych związanych z układem oddechowym: ostra niewydolność oddechowa, napad astmy/POCHP, zadławienie, wstrząs anafilaktyczny oraz reakcje alergiczne (pokarmowe)	W1, W3, U1, U2, U3, K1	ćwiczenia, e-learning
7.	Postępowanie kliniczne w wybranych przypadkach klinicznych związanych z układem krążenia : omdlenie, ostry zespół wieńcowy, niewydolność krążenia.	W3, W5, U1, U2, U3, K1	ćwiczenia, e-learning
8.	Postępowanie kliniczne w wybranych przypadkach klinicznych związanych z układem krążenia: udar mózgu, przełom nadciśnieniowy	W1, W3, W5, U1, U2, U3, K1	ćwiczenia, e-learning
9.	Postępowanie w innych wybranych przypadkach klinicznych: stan padaczkowy, hipoglikemia/hiperglikemia	W4, U1, U2, U3, K1	ćwiczenia, e-learning
10.	Postępowanie kliniczne w wybranych przypadkach klinicznych: porażenie prądem, utopienie, odmrożenie, wychłodzenie - hipotermia, przegrzanie, oparzenie.	W4, W5, U1, U2, U3, K1	ćwiczenia, e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Burza mózgów, Ćwiczenia, Demonstracja, Dyskusja, E-learning, Film dydaktyczny, Pokaz, Praca w grupie, Rozwiązywanie zadań, Seminarium, Symulacja, Symulacja niskiej wierności, Symulacja wysokiej wierności, Symulowany pacjent, Warsztat, Wykład, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	egzamin pisemny	1. obecnością na zajęciach – możliwa jedna usprawiedliwiona nieobecność na ćwiczeniach praktycznych i seminarium 2. ukończeniem platformy e learnigowej www.akademia.hipotermia.edu.pl na poziomie pierwszej pomocy 3. wykazaniem się wiedzą teoretyczną i praktycznymi umiejętnościami wymaganymi podczas ćwiczeń i seminariów 4. uzyskaniem przynajmniej 21 pkt. /70,0% poprawnych odpowiedzi/ na teście zaliczeniowym
e-learning	dzienniczek umiejętności praktycznych	Aktywne uczestnictwo w zajęciach praktycznych

Wymagania wstępne i dodatkowe

a) Zapoznanie się z interaktywnym filmem pt: "Uratuj życie" https://www.youtube.com/watch?v=Hm6Sp89kM_g&t=7s

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Neurogastronomika

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2020/21, 2022/23
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	

Okresy Semestr 1, Semestr 2, Semestr 5, Semestr 6	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** e-learning: 30	**Liczba punktów ECTS** 2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie wiedzy z zakresu mechanizmów odczuwania smaku i zapachu i związku tego procesu z wyborem określonych produktów spożywczych. Uświadomienie słuchaczom w jaki sposób zażywanie niektórych leków może wpłynąć na zmianę odczuwania smaku i zapachu oraz omówienie konsekwencji takich zaburzeń.
C2	Celem przedmiotu jest przedstawienie możliwego zastosowania wiedzy z zakresu neurogastronomii w dietetyce. Neurogastronomia jest nauką badającą w jaki sposób mózg generuje odczucia smaku i zapachu i jakie to może mieć znaczenie w leczeniu chorób wynikających z niewłaściwego odżywiania się.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji

Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	mechanizmy odczuwania smaku i zapachu	DET_KPI_W01, DET_KPI_W05	zaliczenie
W2	zjawiska zmiany w odczuwaniu smaku i zapachu pod wpływem zażywanych leków	DET_KPI_W01, DET_KPI_W07	zaliczenie
W3	rozumie w jaki sposób wpłynąć na zmianę w odczuwaniu smaku i zapachu	DET_KPI_W01, DET_KPI_W05	zaliczenie
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	wymienić leki, które wpływają znacząco na zmianę w odczuwaniu smaku i zapachu	DET_KPI_U01, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	zaliczenie
U2	wyjaśnić pacjentowi mechanizmy odpowiadające za odczuwanie smaku pożywienia	DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	zaliczenie
U3	zaplanować dietę w oparciu o wiedzę z zakresu neurogastronomii	DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	zaliczenie
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	współpracować z innymi specjalistami w zakresie prawidłowego wyboru odpowiedniej diety	DET_KPI_K03	zaliczenie
K2	jest gotowy do poszerzania wiedzy z zakresu nowej rozwijającej się nauki jaką jest neurogastronomia	DET_KPI_K01, DET_KPI_K03, DET_KPI_K04	zaliczenie

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
e-learning	30
analiza przypadków	10
przeprowadzenie badań literaturowych	10

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 50
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 30
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 10

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	**Treści programowe**	**Efekty uczenia się dla przedmiotu**	**Formy prowadzenia zajęć**
1.	Podstawowe pojęcia związane z fizjologią odczuwania smaku i zapachu	W2, U2, K1	e-learning

2.	Wpływ koloru, dźwięku i kształtu, oświetlenia i muzyki na odczuwanie smaku	W1, W3, U2, K2	e-learning
3.	Wpływ zażywania leków na zmianę odczuwania smaku i zapachu oraz omówienie konsekwencji takiej zmiany na proces leczenia wielu chorób	W2, U1, K1	e-learning
4.	W jaki sposób poszczególne choroby wpływają na zmianę w odczuwaniu smaku i zapachu u pacjentów	W3, U2, K2	e-learning
5.	Wpływ koloru naczyń i otoczenia na odczuwanie smaku	W1, U2, K2	e-learning
6.	W jaki sposób można wykorzystać wiedzę z neurogastronomii do leczenia pacjentów, którzy stracili smak i węch?	W1, W3, U2, K1	e-learning
7.	Sposoby wpływania na odczuwanie smaku- możliwości nowoczesnego leczenia dietetycznego pacjentów z chorobami cywilizacyjnymi (otyłość, nadciśnienie, cukrzyca).	W3, U3, K1	e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Seminarium, Wykład, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
e-learning	zaliczenie	zaliczenie ustne, weryfikacja wiedzy w rozmowie z prowadzącym

Wymagania wstępne i dodatkowe

Znajomość podstaw fizjologii człowieka.

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Poprawa jakości życia w oparciu o nowe odkrycia z chronobiologii

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2020/21, 2022/23
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okresy Semestr 1, Semestr 2, Semestr 5, Semestr 6	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** e-learning: 30	**Liczba punktów ECTS** 2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Poznanie wpływu zegara biologicznego na procesy fizjologiczne w organizmie człowieka oraz wykorzystanie nowych odkryć z chronobiologii i chronoterapii w celu poprawy jakości życia i skuteczności leczenia.
C2	Zapoznanie z problematyką związaną z odżywianiem w oparciu o okresowe przemiany w funkcjonowaniu ludzkiego organizmu, ze szczególnym uwzględnieniem zapobiegania chorobom przewlekłym.
C3	Zapoznanie z możliwościami poprawy jakości i długości życia w oparciu o nowoczesne suplementowanie oraz właściwe komponowanie diety.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			

W1	funkcjonowanie zegara biologicznego w organizmie człowieka.	DET_KPI_W01	test
W2	mechanizmy regulujących zegar biologiczny człowieka.	DET_KPI_W01	test
W3	rolę diety i suplementów w zachowaniu rytmu przemian w organizmie (ze szczególnym uwzględnieniem składników mineralnych i witamin) dla prawidłowego rozwoju człowieka i utrzymania zdrowia	DET_KPI_W03	test
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	wykorzystać posiadaną wiedzę do wskazania produktów spożywczych zalecanych/przeciwwskazanych w prawidłowo skomponowanej diecie wpływającej na długość życia człowieka.	DET_KPI_U01	obserwacja pracy studenta
U2	zastosować nabytą wiedzę o funkcjonowaniu zegara biologicznego do poprawy jakości życia człowieka w odniesieniu do określonej grupy wiekowej i warunków życia.	DET_KPI_U01	obserwacja pracy studenta
U3	ocenić wartość odżywczą produktów spożywczych i dobrać odpowiednią suplementację diety w wybranych chorobach oraz dla utrzymania prawidłowej masy ciała w odniesieniu do określonej grupy wiekowej i warunków życia.	DET_KPI_U01	obserwacja pracy studenta
U4	wykorzystać posiadaną wiedzę o rytmach biologicznych do zrozumienia problemów związanych z żywieniem człowieka	DET_KPI_U01	obserwacja pracy studenta
U5	odnaleźć piśmiennictwo w bazach danych i krytycznie interpretować informacje.	DET_KPI_U01	obserwacja pracy studenta
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	propagowania zachowań prozdrowotnych.	DET_KPI_K01, DET_KPI_K03	obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
e-learning	30
przeprowadzenie badań literaturowych	5
przygotowanie do kolokwium	15
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 50
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 30

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Co to jest zegar biologiczny? Jak komórki odmierzają czas? Neuronalne mechanizmy regulujące rytmy biologiczne. Jak organizm człowieka przystosowuje się do warunków środowiska? Rytm cirkadialny.	W1	e-learning
2.	Dlaczego żyjemy w trybie „czuwanie-sen”? Okresowe zmiany w funkcjonowaniu organizmu i możliwości ich regulacji. Co to jest „jet lag” i jak zapobiegać temu zjawisku wykorzystując najnowszą wiedzę z zakresu żywienia?	W2	e-learning
3.	Rytm przemian metabolicznych w organizmie. Jak przeciwdziałać dysfunkcjom metabolicznym w oparciu o wiedzę na temat regulacji przemian w organizmie?	W1, W2	e-learning
4.	Wpływ zegara biologicznego na patomechanizm i przebieg schorzeń. Jak poprawić skuteczność terapii stosując żywienie zgodne z okresowymi przemianami w funkcjonowaniu ludzkiego organizmu ze szczególnym uwzględnieniem schorzeń przewlekłych. Indywidualizacja terapii.	W3, U1, U2, U3, U4, K1	e-learning
5.	Jak poszukiwać i krytycznie oceniać informacje o chronobiologii z baz danych, Internetu i ze środków masowego przekazu?	U5, K1	e-learning
6.	Wpływ zegara biologicznego na proces uczenia się. Specyfika działania zegara biologicznego u dzieci, młodzieży i osób starszych. Jak poprawić jakość życia w określonej grupie wiekowej zgodnie ze specyficznym funkcjonowaniem zegara biologicznego?	U2	e-learning
7.	Jak poprawić funkcjonowanie pracy mózgu w określonych grupach wiekowych w oparciu o wiedzę z dietetyki i chronobiologii?	W3	e-learning
8.	Jak poprawić jakość życia i usprawnić wydajność ćwiczeń fizycznych wykorzystują wiedzę z zakresu chronobiologii i odżywiania?	W3, U1, U2, U3, U4	e-learning
9.	Zegar biologiczny a działanie układu endokrynnego człowieka.	W3, U1, U2, U3, U4	e-learning
10.	Jakie czynniki wpływają na długowieczność? Jak i o ile możemy przedłużyć życie człowieka?	W3	e-learning
11.	Czy istnieje „dieta długowieczności” i z jakich składników powinna być skomponowana? Jakich pokarmów unikać?	W3, U1, U2, U3, U4	e-learning
12.	Składniki diety i chemoprewencja.	W3	e-learning
13.	Nowoczesne metody produkcji i zastosowania suplementów diety i żywności funkcjonalnej z wykorzystaniem zmian rytmu dobowego/światła.	W3, U4	e-learning
14.	Jak tło genetyczne i czynniki środowiskowe kształtują odpowiedź organizmu na składniki diety?	W1, W3	e-learning
15.	Możliwości zastosowania osiągnięć chronobiologii w dietetyce i w naukach medycznych.	W3, U1, U2, U3, U4	e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Dyskusja, Wykład, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
e-learning	obserwacja pracy studenta, test	próg zaliczenia 61 % poprawnych odpowiedzi, obecność na zajęciach

Wymagania wstępne i dodatkowe

Student: - zna podstawowe elementy fizjologii człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego - zna podstawowe elementy przemian biochemicznych w organizmie człowieka - potrafi scharakteryzować podstawowe elementy przemian biochemicznych w organizmie człowieka - jest zdolny do współpracy w grupie - jest świadom znaczenia pogłębiania wiedzy w zakresie promocji zdrowia

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Technologia informacyjna

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2020/21, 2022/23
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okresy Semestr 1, Semestr 2, Semestr 5, Semestr 6	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 10, ćwiczenia: 20	**Liczba punktów ECTS** 2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Poznanie na poziomie podstawowym poszczególnych części wchodzących w skład komputera oraz zdobycie wiedzy na temat głównych założeń technologii informacyjnej i komunikacyjnej.
C2	Zapoznanie z podstawową terminologią związaną z Internetem, jego możliwościami i zagrożeniami, wynikającymi z jego użytkowania.
C3	Zdobycie umiejętności przygotowania profesjonalnie wyglądających dokumentów oraz listów.
C4	Zdobycie umiejętności stosowania arkusza kalkulacyjnego do gromadzenia oraz przetwarzania danych.
C5	Zdobycie umiejętności tworzenia i wykorzystania baz danych.
C6	Zdobycie umiejętności przygotowywania prezentacji.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	ma wiedzę na temat wybranych składowych oprogramowania MS Office	DET_KPI_W04	kolokwia praktyczne, zaliczenie pisemne
W2	ma wiedzę na temat różnych programów służących do prezentacji wiedzy	DET_KPI_W04	projekt
W3	ma wiedzę na temat głównych założeń technologii informacyjnej i komunikacyjnej, Internetu	DET_KPI_W10	praca pisemna, projekt, zaliczenie ustne
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	potrafi wyszukiwać informacje naukowe w bazach, Internecie oraz ocenić możliwości i zagrożenia, wynikające z jego użytkowania	DET_KPI_U01	praca pisemna, projekt, zaliczenie ustne
U2	potrafi ocenić jakość i wiarygodność źródła informacji	DET_KPI_U01	praca pisemna, projekt, zaliczenie ustne
U3	potrafi obsługiwać na poziomie średniozaawansowanym MS Excel, MS Word, MS Power Point	DET_KPI_U02	kolokwia praktyczne, zaliczenie pisemne
U4	potrafi opracować materiały, które następnie włącza do prezentacji	DET_KPI_U02	praca pisemna, projekt, zaliczenie ustne
U5	potrafi wyselekcjonować najważniejsze informacje na zadany temat i w sposób czytelny je zaprezentować	DET_KPI_U05	praca pisemna, projekt, zaliczenie ustne
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	rozumie potrzebę ciągłej edukacji	DET_KPI_K01	kolokwia praktyczne, praca pisemna
K2	rozumie, jak dostępność informacji naukowej przyczynia się do podnoszenia jakości usług zdrowotnych	DET_KPI_K01	kolokwia praktyczne, praca pisemna
K3	ma świadomość wagi rzetelnej i aktualnej informacji naukowej dla profesjonalistów w dziedzinie dietetyki, a także dla ich pacjentów i klientów.	DET_KPI_K02	kolokwia praktyczne, praca pisemna

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
seminarium	10
ćwiczenia	20
przygotowanie prezentacji multimedialnej	15
przygotowanie do egzaminu	15
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 60

Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 20

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	podstawy technik informatycznych, usługi w sieciach informatycznych oraz nowe technologie przesyłu danych	W2, W3, U1, U2, U4, U5, K1, K2	seminarium
2.	praca z arkuszem kalkulacyjnym (MS Excel) oraz przetwarzanie tekstów w edytorze tekstowym MS Word i grafika menedżerska i prezentacyjna (MS Power Point)	W1, U1, U3, U5, K3	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia komputerowe, Dyskusja, Metoda projektów, Rozwiązywanie zadań, Seminarium

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	praca pisemna, projekt, zaliczenie ustne	Przygotowanie i przedstawienie prezentacji multimedialnej na wybrany temat. Zaliczenie seminarium na co najmniej 20.5 punkta z 40-tu
ćwiczenia	kolokwia praktyczne, zaliczenie pisemne	Rozwiązanie poblemów praktycznych sprawdzajacych zdobytą wiedzę z pakietu MS Office. Zaliczenie części komputerowej na co najmniej 30.5 punkta z 60-ciu

Dodatkowy opis

Kryterium dopuszczenia do poszczególnych składowych zaliczenia jest obecność i prawidłowe wykonanie wszystkich zadań na ćwiczeniach oraz seminariach.
Reguły zaliczenia modułu:
Maksymalna liczba punktów wynosi 100. Jest to suma maksymalnej liczby punktów zaliczenia z seminarium oraz z ćwiczeń.
Minimalna liczba punktów na zaliczenie modułu wynosi 51, z czego należy uzyskać jednocześnie minimalną liczbe punktów z seminarium (20.5 pkt) oraz z ćwiczeń (30.5 pkt).

Wymagania wstępne i dodatkowe

Brak.

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Tłuszcze w diecie - wróg czy przyjaciel. Przegląd badań

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2020/21, 2022/23
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki medyczne	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okresy Semestr 1, Semestr 2, Semestr 5, Semestr 6	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 20, e-learning: 10	**Liczba punktów ECTS** 2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	- pogłębienie wiedzy na temat tłuszczy, ich budowy, właściwości, zapotrzebowania i roli w organizmie
C2	- przedstawienie aktualnych wyników badań na temat roli tłuszczy w etiopatogenezie chorób
C3	- wykształcenie umiejętności krytycznej oceny dostępnych publikacji naukowych oraz formułowania wniosków w oparciu o zdobyte informacje

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	budowę, rolę i funkcję oraz zapotrzebowanie organizmu człowieka na tłuszcze	DET_KPI_W02	zaliczenie

W2	przemiany zachodzące w trakcie pozyskiwania, przechowywania i obróbki termicznej tłuszczy	DET_KPI_W02	zaliczenie
W3	główne źródła tłuszczy w diecie oraz ich los w organizmie człowieka	DET_KPI_W02	zaliczenie
W4	korzystne i niekorzystne działanie tłuszczy pochodzących z diety	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W05	zaliczenie
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	interpretować wyniki badań oraz wyciągać wnioski w oparciu o badania naukowe	DET_KPI_U01	obserwacja pracy studenta, sprawdzian praktyczny
U2	przygotować syntezę najważniejszych informacji, przedstawić swoją opinię i podjąć dyskusję na temat roli tłuszczy w etiopatogenezie chorób z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii	DET_KPI_U05	obserwacja pracy studenta, sprawdzian praktyczny
U3	ocenić wiarygodność doniesienia i poszukiwać sprawdzonych źródeł informacji na temat żywienia	DET_KPI_U01	obserwacja pracy studenta, sprawdzian praktyczny
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy i publikowanych informacji	DET_KPI_K01	obserwacja pracy studenta, samoocena

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
seminarium	20
e-learning	10
konsultacje z prowadzącym zajęcia	2
przygotowanie prezentacji multimedialnej	5
zbieranie informacji do zadanej pracy	5
przeprowadzenie badań literaturowych	12
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 54
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 30

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	Lipidy- budowa, charakterystyka, podział	W1	e-learning
2.	Rola tłuszczy i zapotrzebowanie organizmu człowieka	W1	e-learning
3.	Tłuszcze jadalne, zmiany zachodzące w trakcie pozyskiwania, przechowywania i obróbki termicznej	W2, W3	e-learning
4.	"Tłuste” diety	W3, W4	seminarium, e-learning
5.	Podsumowanie - jeść, unikać, a może suplementować? Potencjalne mechanizmy działania tłuszczy pokarmowych	W4, U1, U2, U3, K1	seminarium, e-learning
6.	Co jest dostępne na rynku - charakterystyka tłuszczy roślinnych i zwierzęcych dostępnych komercyjnie	W3	seminarium
7.	Tłuszcze a choroby układu krążenia	W4, U1, U2, U3, K1	seminarium
8.	Tłuszcze a zaburzenia metaboliczne	W4, U1, U2, U3, K1	seminarium
9.	Tłuszcze a choroby nowotworowe	W4, U1, U2, U3, K1	seminarium
10.	Tłuszcze a otyłość	W4, U1, U2, U3, K1	seminarium
11.	Tłuszcze w ciąży a zdrowie dziecka	W4, U1, U2, U3, K1	seminarium
12.	Tłuszcze trans	W2, W4, U1, U2, U3, K1	seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza tekstów, Dyskusja, E-learning, Seminarium, Wykład

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	zaliczenie	zaliczenie wykładów w e-learningu, ponadto wiedza z wykładów będzie weryfikowana w trakcie seminariów
e-learning	obserwacja pracy studenta, samoocena, sprawdzian praktyczny	przygotowanie krytycznej analizy materiałów dostarczonych przez prowadzącego (w tym w j. angielskim) i prezentacja wyników w trakcie zajęć

Wymagania wstępne i dodatkowe

ukończony przedmiot Epidemiologia chorób

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Wpływ diety na stan skóry

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2020/21, 2022/23
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okresy Semestr 1, Semestr 2, Semestr 5, Semestr 6	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** e-learning: 30	**Liczba punktów ECTS** 2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	uzyskanie wiedzy oraz umiejętności w zakresie wpływu wybranych składników diety na stan skóry.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	etiopatogenezę wybranych schorzeń skóry	DET_KPI_W02, DET_KPI_W03	test wielokrotnego wyboru

W2	rolę i znaczenie wybranych składników pokarmowych, wchodzących w skład diety o udowodnionym korzystnym działaniu na stan skóry	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W04, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06	test wielokrotnego wyboru
W3	rodzaje diet o pozytywnym działaniu na skórę	DET_KPI_W01, DET_KPI_W03, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06	test wielokrotnego wyboru
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	planować zalecenia żywieniowe w wybranych stanach fizjologicznych i patologicznych skóry	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	obserwacja pracy studenta
U2	przedstawić w formie ustnej i pisemnej wybrane problemy związane z zaburzeniami funkcjonowania skóry	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	obserwacja pracy studenta
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	propagowania zachowań prozdrowotnych	DET_KPI_K01, DET_KPI_K03, DET_KPI_K04	obserwacja pracy studenta
K2	uczenia się przez całe życie i inspirowania innych osób	DET_KPI_K01, DET_KPI_K05	obserwacja pracy studenta
K3	samokształcenia	DET_KPI_K01, DET_KPI_K05	obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
e-learning	30
przygotowanie do sprawdzianu	15
przeprowadzenie badań literaturowych	10
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 55
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 30

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	Wprowadzenie do zasad komponowania diet, omówienie rodzajów norm żywieniowych.	W1, W2, W3, U1, U2	e-learning
2.	Diety o potwierdzonym wpływie na stan skóry.	W2, W3, U1, U2	e-learning
3.	Wpływ poszczególnych składników diety na stan skóry.	W1, W2, W3, U1, U2	e-learning
4.	Diety stosowane we wspomaganiu leczenia skóry.	W2, W3, U1, U2	e-learning
5.	Studium przypadku - omawianie zaleceń żywieniowych w wybranych stanach fizjologicznych i patologicznych skóry.	K1, K2, K3	e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Dyskusja, Metoda przypadków, Wykład z prezentacją multimedialną, Prelekcja

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
e-learning	obserwacja pracy studenta, test wielokrotnego wyboru	Dopuszczenie do testu zaliczeniowego wymaga spełnienia następujących warunków: obecność na wykładach oraz opracowanie studium przypadku. Uzyskanie pozytywnej oceny z końcowego zaliczenia odbywającego się w formie testu wielokrotnego wyboru, obejmującego całość zagadnień prezentowanych na wykładach - minimum 60% punktów.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Student: - zna podstawowe elementy fizjologii człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem skóry

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Żywienie a choroby autoimmunologiczne

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2020/21, 2022/23
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki medyczne	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okresy Semestr 1, Semestr 2, Semestr 5, Semestr 6	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 20, e-learning: 10	**Liczba punktów ECTS** 2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	zapoznanie studentów z rolą diety i jej poszczególnych składników w przebiegu chorób autoimmunologicznych

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	proces autoimmunizacji, najczęstsze postaci chorób autoimmunologicznych oraz ich epidemiologię opisową	DET_KPI_W03, DET_KPI_W05	zaliczenie
W2	potencjalne mechanizmy działania składników pokarmowych w chorobach autoimmunizacyjnych	DET_KPI_W01	zaliczenie

W3	diety zalecane w chorobach z autoagresji	DET_KPI_W03, DET_KPI_W05	zaliczenie
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	zaproponować modyfikację diety u osoby z chorobą o podłożu autoimmunologicznym	DET_KPI_U02	sprawdzian praktyczny
U2	interpretować wyniki badań oraz wyciągać wnioski w oparciu o badania naukowe	DET_KPI_U01	sprawdzian praktyczny
U3	ocenić wiarygodność doniesienia i poszukiwać sprawdzonych źródeł informacji na temat roli żywienia w chorobach	DET_KPI_U01	sprawdzian praktyczny
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy i publikowanych informacji	DET_KPI_K01	samoocena, sprawdzian praktyczny

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
seminarium	20
e-learning	10
przeprowadzenie badań literaturowych	15
przygotowanie prezentacji multimedialnej	5
konsultacje z prowadzącym zajęcia	2
zbieranie informacji do zadanej pracy	4
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 56
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 30

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	**Treści programowe**	**Efekty uczenia się dla przedmiotu**	**Formy prowadzenia zajęć**
1.	Proces autoimmunizacji, epidemiologia opisowa chorób autoimmunizacyjnych	W1	e-learning
2.	Mechanizmy działania poszczególnych składników pokarmowych w chorobach z autoagresji	W2	e-learning
3.	Dieta, mikrobiom jelitowy i choroby autoimmunologiczne	W2	e-learning
4.	Diety zalecane w chorobach autoimmunizacyjnych	W3	e-learning

5.	Żywienie a choroba trzewna	W2, W3, U1, U2, U3, K1	seminarium, e-learning
6.	Żywienie a choroby autoimmunologiczne przewodu pokarmowego	W2, W3, U1, U2, U3, K1	seminarium
7.	Żywienie a choroby autoimmunologiczne tarczycy	W2, W3, U1, U2, U3, K1	seminarium
8.	Żywienie a choroby autoimmunologiczne ukł. nerwowego	W2, W3, U1, U2, U3, K1	seminarium
9.	Żywienie a choroby autoimmunologiczne skóry	W2, W3, U1, U2, U3, K1	seminarium
10.	Żywienie a autoimmunologiczne zapalenia stawów	W2, W3, U1, U2, U3, K1	seminarium
11.	Żywienie a cukrzyca typu 1 i LADA	W2, W3, U1, U2, U3, K1	seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza tekstów, Dyskusja, E-learning, Praca w grupie, Seminarium, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	zaliczenie	zaliczenie wykładów w e-learningu
e-learning	samoocena, sprawdzian praktyczny	przygotowanie krytycznej analizy materiałów dostarczonych przez prowadzącego (w tym w języku angielskim) i prezentacja wyników w trakcie zajęć oraz przygotowanie krótkich zaleceń dietetycznych

Wymagania wstępne i dodatkowe

ukończony przedmiot Epidemiologia chorób

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Ekologia i ochrona przyrody

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2020/21, 2022/23
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okresy Semestr 1, Semestr 2, Semestr 5, Semestr 6	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** e-learning: 6, seminarium: 14	**Liczba punktów ECTS** 1.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Poszerzenie wiadomości i uświadomienie studentom o wzajemnych korelacjach między otaczającym nas środowiskiem a organizmem człowieka.
C2	Wskazanie problemów środowiskowych, które w znacznym stopniu wpływają na funkcjonowanie organizmu człowieka oraz na jego samopoczucie.
C3	Wskazanie drogi w celu ochrony przyrody, aby mogła ona służyć przynajmniej w niezmienionym stanie przyszłym pokoleniom.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			

W1	interdyscyplinarny charakter dietetyki, która łączy wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego z wiedzą na temat technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa, higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności, chemicznych i fizycznych metod stosowanych w analizie żywności oraz w ocenie jej jakości.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W08	egzamin pisemny, zaliczenie pisemne
W2	zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia oraz prozdrowotnych zachowań osobniczych w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W05	egzamin pisemny, zaliczenie pisemne
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	identyfikować w praktyce błędy dotyczące sposobu utrwalania i przechowywania żywności i jakości żywności w świetle ustawodawstwa polskiego oraz błędy w systemach zarządzania i zapewnienia jakości i higieny oraz bezpieczeństwa żywności	DET_KPI_U05	egzamin pisemny, zaliczenie pisemne
U2	rozpoznać zagrożenia płynące ze strony środowiska i przeciwdziałać im.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U05	egzamin pisemny, zaliczenie pisemne
U3	wypowiedzieć się na problemy związane z teorią zrównoważonego rozwoju dotyczącą każdej dziedziny zarówno dietetyki, jak i gospodarki, polityki, transportu, ekologicznego domu, efektów ocieplenia klimatu	DET_KPI_U01, DET_KPI_U06, DET_KPI_U08	egzamin pisemny, zaliczenie pisemne
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	doskonalenia swojej wiedzy i ciągłej edukacji z dziedziny dietetyki.	DET_KPI_K01	egzamin pisemny
K2	współpracy z innymi specjalistami i do podejmowania własnych decyzji za które w pełni jest odpowiedzialny.	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02, DET_KPI_K04	egzamin pisemny
K3	identyfikowania i rozwiązywania problemów dotyczących pacjentów oraz innych aspektów pracy zawodowej.	DET_KPI_K03, DET_KPI_K04	zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
e-learning	6
seminarium	14
przygotowanie do egzaminu	8
przygotowanie prezentacji multimedialnej	2

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 30
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 20

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Jedność człowieka ze środowiskiem, rola sozologii. Podstawowe pojęcia dotyczące ekologii i ochrony przyrody.	W1, W2, U2, K1, K2	e-learning
2.	Zagrożenia środowiskowe. Zanieczyszczenie powietrza.	W1, W2, U2, U3, K3	e-learning
3.	Woda i jej zanieczyszczenia.	W1, W2, U2, K1, K2	e-learning
4.	Zanieczyszczenia pyłowe i gazowe. Zapobieganie zanieczyszczeniom powietrza.	W1, W2, U1, U2, K1	e-learning
5.	Zanieczyszczenia wewnątrzdomowe. Syndrom chorych budynków.	W1, W2, U1, U2, K1	e-learning
6.	Idea zrównoważonego rozwoju, podstawowe pojęcia, sposoby postrzegania trwałego i zrównoważonego rozwoju.	W1, U3, K2, K3	seminarium
7.	Etyczne podstawy zrównoważonego rozwoju.	W1, W2, U2, U3, K2, K3	seminarium
8.	Gospodarka naturalna.	W1, W2, U1, U2, U3, K2	seminarium
9.	Polityka dla zrównoważonego rozwoju.	W1, W2, U1, U2, U3, K2	seminarium
10.	Wybrane problemy zrównoważonego rozwoju (np. zrównoważony transport, zrównoważone gospodarowanie zasobami wody, ekologiczny dom, efekt cieplarniany, dostęp do ziemi i wody jako prawo człowieka, czysta energia a małe zużycie)	W1, W2, U1, U2, U3, K1, K2	seminarium
11.	Niektóre inicjatywy rozwojowe - plan zrównoważonego rozwoju dla Polski.	W1, W2, U1, U2, U3, K2	seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

E-learning, Seminarium

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
e-learning	egzamin pisemny	Student musi wykonać wszystkie pytania dotyczące wykładów oraz pozytywnie zaliczyć quizy. Po zakończeniu wykładów oraz seminarium zaliczenie pisemne z całości materiału.
seminarium	zaliczenie pisemne	Studenci wykonują prezentacje multimedialne oraz dyskutują na wcześniej wiadome im tematy.

Dodatkowy opis

Warunkiem dopuszczenia do pisania zaliczenia końcowego jest zaliczenie wszystkich przewidzianych harmonogramem seminariów oraz zaliczenie wykładów poprzez poprawne rozwiązanie quizów oraz zdań do kolejnych zagadnień w ramach realizowanego materiału. Zaliczenie na ocenę ma formę testu jednokrotnego wyboru oraz pytań półotwartych. Warunkiem zaliczenia jest udzielenie minimum 65% poprawnych odpowiedzi z 20 pytań. Jeśli student otrzyma ocenę niedostateczną musi zdawać w drugim terminie.

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Epidemiologia zaburzeń odżywiania

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2020/21, 2022/23
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki medyczne	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okresy Semestr 1, Semestr 2, Semestr 5, Semestr 6	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 14, e-learning: 6	**Liczba punktów ECTS** 1.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zaznajomienie studentów z epidemiologią zaburzeń odżywiania, w tym ich klasyfikacją, częstością występowania, czynnikami ryzyka i konsekwencjami

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	istotę i rodzaje zaburzeń odżywiania	DET_KPI_W01, DET_KPI_W04	test wielokrotnego wyboru, zaliczenie
W2	częstość występowania zaburzeń odżywiania i ich konsekwencje	DET_KPI_W03	test wielokrotnego wyboru, zaliczenie

W3	czynniki związane z występowaniem zaburzeń odżywiania	DET_KPI_W04	test wielokrotnego wyboru, zaliczenie

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
seminarium	14
e-learning	6
przygotowanie do egzaminu	5
przygotowanie do zajęć	5

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 30
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 20

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	**Treści programowe**	**Efekty uczenia się dla przedmiotu**	**Formy prowadzenia zajęć**
1.	Jeść czy nie jeść - rola jedzenia, kiedy możemy mówić o zaburzeniach odżywiania	W1	e-learning
2.	Czynniki ryzyka, rola mass-mediów	W3	e-learning
3.	Uzależnienie od jedzenia i anarchia jedzeniowa	W1, W2	seminarium, e-learning
4.	Różne oblicza anoreksji	W1, W2	seminarium
5.	Bulimia	W1, W2	seminarium
6.	Kompulsywne objadanie się, zespół nocnego jedzenia	W1, W2	seminarium
7.	Pica i inne „reksje”	W1, W2	seminarium
8.	Męskie oblicze zaburzeń odżywiania	W1, W2	seminarium
9.	Zaburzenia odżywiania u dzieci	W1, W2	seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

Rodzaj zajęć	**Formy zaliczenia**	**Warunki zaliczenia przedmiotu**
seminarium	zaliczenie	zaliczenie wykładów w e-learningu

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
e-learning	test wielokrotnego wyboru	test wielokrotnego wyboru weryfikujący materiał z zakresu wykładów i seminariów. Kryterium zaliczenia 60% poprawnych odpowiedzi

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Pedagogika

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2020/21, 2022/23
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okresy Semestr 1, Semestr 2, Semestr 5, Semestr 6	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** e-learning: 20	**Liczba punktów ECTS** 1.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Po zakończeniu przedmiotu student będzie dysponował odpowiednią wiedzą oraz warsztatem umiejętności umożliwiającym samodzielne zaplanowanie, przeprowadzenie oraz ocenę działań wychowawczo - edukacyjnych.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	podstawowe pojęcia związane z pedagogiką, związek pedagogiki z naukami medycznymi.	DET_KPI_W08	test uzupełnień
W2	wpływ różnych form wychowania na kształtowanie osobowości człowieka.	DET_KPI_W08, DET_KPI_W10	egzamin pisemny

W3	podstawowe przyczyny trudności wychowawczych.	DET_KPI_W08, DET_KPI_W10	egzamin pisemny
W4	zasady funkcjonowania różnych środowisk wychowawczych.	DET_KPI_W08, DET_KPI_W09, DET_KPI_W10	egzamin pisemny
W5	zasady uczenia się ludzi dorosłych.	DET_KPI_W09, DET_KPI_W10	egzamin pisemny
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	samodzielne zaplanować, przeprowadzić oraz ocenić działa wychowawczo - edukacyjne w różnych grupach wiekowych z uwzględnieniem istniejących trudności wychowawczych.	DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	egzamin pisemny
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	wzięcia odpowiedzialności edukacyjno - wychowawczej za pacjenta z uwzględnieniem jego potrzeb.	DET_KPI_K02, DET_KPI_K03, DET_KPI_K05	egzamin pisemny

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
e-learning	20
przygotowanie do egzaminu	8
uczestnictwo w egzaminie	2
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 30
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 20

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	**Treści programowe**	**Efekty uczenia się dla przedmiotu**	**Formy prowadzenia zajęć**
1.	Przedmiot i zadania pedagogiki, podstawowe pojęcia pedagogiki, kierunki jej rozwoju, związki pedagogiki z naukami medycznymi.	W1	e-learning
2.	Osobowość jako przedmiot i podmiot oddziaływań pedagogicznych.	W2, W3, W4, U1, K1	e-learning
3.	Cele, zasady, metody wychowania i kształcenia we współczesnym świecie.	W2, W3, U1, K1	e-learning
4.	Charakterystyka środowisk wychowawczych (rodziny, szkoły, środowiska lokalnego, grup rówieśniczych, subkultur młodzieży i dorosłych).	W2, W3, W4, U1, K1	e-learning

5.	Błędy wychowawcze. Trudności wychowawcze.	W2, W3, W4, U1, K1	e-learning
6.	Transkulturowość w wychowaniu.	W2, W3, W4, U1, K1	e-learning
7.	Andragogika. Człowiek dorosły we współczesnym świecie.	W5, U1, K1	e-learning
8.	Wybrane zagadnienia geragogiki, pomoc ludziom starym i przewlekle chorym.	W5, U1, K1	e-learning
9.	Wpływ środków masowego przekazu na edukację żywieniową.	W2, W3, W4, U1, K1	e-learning
10.	Pedagogiczne zadania i kompetencje dietetyków.	W1, U1, K1	e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza tekstów, Film dydaktyczny, Wykład, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
e-learning	egzamin pisemny, test uzupełnień	Sprawdzian pisemny wymagający udzielenia krótkich strukturalizowanych odpowiedzi. 2.0 < 20 pkt. 3.0 20 – 23 pkt. 3.5 24-27 pkt. 4.0 28-31 pkt. 4.5 32- 35 pkt. 5.0 36-39 pkt.

Wymagania wstępne i dodatkowe

brak

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Promocja zdrowia z elementami edukacji zdrowotnej pacjenta

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2020/21, 2022/23
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki medyczne	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okresy Semestr 1, Semestr 2, Semestr 5, Semestr 6	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 10, e-learning: 10	**Liczba punktów ECTS** 1.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem programu jest przygotowanie studenta do prowadzenia promocji zdrowia w różnych grupach wiekowych. Student otrzyma wiedzę na temat zasad prowadzenia promocji zdrowia w instytucjach (szpital, placówka opiekuńcza, sanatorium), organizacji programów promocji zdrowia, bezpośredniej edukacji zdrowotnej pacjenta z naciskiem na motywowanie do zmiany stylu życia. Student w ramach warsztatów zostanie przygotowany do prowadzenia poradnictwa w zakresie zmiany stylu życia oraz organizacji programów zdrowotnych.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			

W1	zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i prozdrowotnych zachowań osobniczych w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych	DET_KPI_W05, DET_KPI_W08	zaliczenie na podstawie obecności na wykładach
W2	pojęcie zależnej od zdrowia jakości życia i czynniki ją determinujące oraz metody jej oceny	DET_KPI_W08	zaliczenie na podstawie obecności na wykładach
W3	pojęcie stylu życia i jego wpływu na jakość życia	DET_KPI_W01, DET_KPI_W05	zaliczenie na podstawie obecności na wykładach
W4	zasady, etapy i formy prowadzenia poradnictwa indywidualnego i grupowego	DET_KPI_W09, DET_KPI_W10	zaliczenie na podstawie obecności na wykładach
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	korzystać ze źródeł wiedzy naukowej i profesjonalnej, przydatnych w dietetyce i naukach pokrewnych	DET_KPI_U01	sprawdzian praktyczny
U2	przeprowadzić edukację żywieniową ludzi zdrowych w różnych przedziałach wiekowych oraz ludzi chorych, z uwzględnieniem rodzaju choroby oraz stopnia jej zaawansowania	DET_KPI_U04	sprawdzian praktyczny
U3	zanalizować problemy stylu życia i udzielić porady pacjentowi w zakresie promocji zdrowia	DET_KPI_U02	sprawdzian praktyczny
U4	motywować pacjenta do zmiany stylu życia	DET_KPI_U02	sprawdzian praktyczny
U5	przygotować grupowy program edukacji zdrowotnej pacjentów w szpitalu, placówce opiekuńczej lub sanatorium	DET_KPI_U04	sprawdzian praktyczny
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	doskonalenia swej wiedzy i konieczności ciągłej edukacji z dziedziny dietetyki	DET_KPI_K01	sprawdzian praktyczny
K2	okazywania szacunku wobec pacjentów oraz przestrzegania ich praw	DET_KPI_K04	sprawdzian praktyczny
K3	współpracy z lekarzem, pielęgniarką i innymi członkami zespołu terapeutycznego dla dobra pacjenta	DET_KPI_K04	sprawdzian praktyczny
K4	do propagowania zasad zdrowego żywienia i zdrowego stylu życia w środowisku zawodowym i otoczeniu społecznym	DET_KPI_K03	sprawdzian praktyczny

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
seminarium	10
e-learning	10
przygotowanie do ćwiczeń	5
analiza przypadków	5
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 30

Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 20
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 5

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Zasady i znaczenie promocji zdrowia, stylu życia oraz prozdrowotnych zachowań osobniczych w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	W1, U1, K1	e-learning
2.	Pojęcie zależnej od zdrowia jakości życia i czynniki ją determinujące oraz metody jej oceny.	W2, W3, K1	e-learning
3.	Edukacja zdrowotna – organizacja edukacji zdrowotnej w instytucji, zasady opracowywania programu promocji zdrowia.	W4, K2	e-learning
4.	Zasady prowadzenia indywidualnej edukacji zdrowotnej pacjenta lub osoby zdrowej	W4, K1	e-learning
5.	Motywowanie do zmiany zachowań zdrowotnych	W4, U3, U4, K1, K2	e-learning
6.	Analiza czynników wpływających na jakość życia w wybranych jednostkach chorobowych	U3	seminarium, e-learning
7.	Przygotowanie programu edukacji zdrowotnej pacjentów w instytucji	U5, K3	seminarium, e-learning
8.	Zadania koordynatora edukacji zdrowotnej	U2, U5, K3, K4	seminarium, e-learning
9.	Motywowanie do zmiany zachowań zdrowotnych	W4, U3, U4, K2	seminarium, e-learning
10.	Przygotowanie porady w zakresie indywidualnej edukacji zdrowotnej pacjenta lub osoby zdrowej	W4, U3, U4, K2	seminarium, e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Burza mózgów, Demonstracja, Dyskusja, Praca w grupie, Seminarium, Wykład

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	zaliczenie na podstawie obecności na wykładach	Warunkiem dopuszczenia do zaliczenia jest obecność na 85% zajęć (łącznie na wykładach i seminariach).
e-learning	sprawdzian praktyczny	1) obecność 2) przeprowadzenie porady indywidualnej i 3) przygotowanie i przedstawienie programu grupowej edukacji zdrowotnej.

Dodatkowy opis

Zaliczenie na podstawie obecności na seminariach oraz • przeprowadzenia porady indywidualnej i • przygotowania i przedstawienia programu grupowej edukacji zdrowotnej.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Przed rozpoczęciem danego modułu student powinien posiadać wiedzę z podstaw żywienia człowieka, psychologii ogólnej, edukacji żywieniowej.

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Rola rodziny w żywieniu

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2020/21, 2022/23
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki medyczne	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okresy Semestr 1, Semestr 2, Semestr 5, Semestr 6	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 15, e-learning: 5	**Liczba punktów ECTS** 1.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	nabywanie wiedzy w zakresie wpływu sposobu odżywiania na stan zdrowia człowieka
C2	nabywanie wiedzy na temat czynników sprzyjających rozwojowi otyłości
C3	uświadomienie sobie znaczenia rodziny dla kształtowania stylu życia w tym nawyków żywieniowych
C4	nabywanie wiedzy na temat odmienności prawidłowego sposobu żywienia w różnych okresach życia chorego
C5	nabywanie praktycznych umiejętności w zakresie ustalania jadłospisu dla osób cierpiących na schorzenia najczęściej spotykane w praktyce lekarza rodzinnego
C6	ćwiczenie umiejętności obliczania wskaźnika masy ciała BMI, WHR, należnej masy ciała i dobowego zapotrzebowania kalorycznego
C7	nabywanie wiedzy na temat rodzajów diet redukcyjnych
C8	uświadomienie sobie barier z jakim spotyka się chory w trakcie procesu redukcji masy ciała
C9	nabywanie wiedzy w jaki sposób choremu który jest w trakcie procesu redukcji masy ciała można pomóc w pokonywaniu barier
C10	nabywanie wiedzy na temat zasad skutecznej edukacji
C11	uświadomienie sobie kulturowych, środowiskowych i religijnych uwarunkowań różnych modeli żywieniowych

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	pryncypia medycyny rodzinnej	DET_KPI_W11	test wielokrotnego wyboru
W2	kluczowe kompetencje lekarza rodzinnego	DET_KPI_W11	test wielokrotnego wyboru
W3	specyfikę pracy gabinetu lekarza rodzinnego w porównaniu z pracą poradni specjalistycznej	DET_KPI_W11	test wielokrotnego wyboru
W4	czynniki wpływające na zdrowie człowieka	DET_KPI_W05, DET_KPI_W08	test wielokrotnego wyboru
W5	zachowania sprzyjające i zagrażające zdrowiu	DET_KPI_W05, DET_KPI_W08	test wielokrotnego wyboru
W6	czym jest promocja zdrowia oraz poszczególne poziomy profilaktyki	DET_KPI_W05, DET_KPI_W08	test wielokrotnego wyboru
W7	znaczenie faz rozwoju rodziny dla procesu rozwoju nawyków żywieniowych	DET_KPI_W08	test wielokrotnego wyboru
W8	podstawowe funkcje rodziny	DET_KPI_W08	test wielokrotnego wyboru
W9	specyfikę żywienia w różnych okresach życia człowieka	DET_KPI_W09	test wielokrotnego wyboru
W10	zasady skutecznej edukacji pacjenta	DET_KPI_W10	test wielokrotnego wyboru
W11	konsekwencje zdrowotne otyłości	DET_KPI_W03	test wielokrotnego wyboru

W12	przyczyny epidemii otyłości	DET_KPI_W03	test wielokrotnego wyboru
W13	pojęcie indeksu glikemicznego	DET_KPI_W01	test wielokrotnego wyboru
W14	korzyści wspólnego spożywania posiłku w rodzinie	DET_KPI_W08	test wielokrotnego wyboru
W15	pojęcie efektu jo-jo w procesie redukcji masy ciała	DET_KPI_W01	test wielokrotnego wyboru
W16	w jaki sposób zachowania żywieniowe człowieka kształtowane są przez złożone i wzajemnie powiązane wpływy rodziny i społeczeństwa, religii	DET_KPI_W08	test wielokrotnego wyboru
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	obliczyć i zinterpretować wskaźnik BMI, WHR	DET_KPI_U02	test wielokrotnego wyboru
U2	posługiwać się siatkami centylowymi wagi, wzrostu i BMI	DET_KPI_U02	test wielokrotnego wyboru
U3	określić należną masę ciała	DET_KPI_U02	test wielokrotnego wyboru
U4	obliczyć dzienne zapotrzebowanie na energię w przypadku osób z różnym poziomem aktywności fizycznej	DET_KPI_U02	test wielokrotnego wyboru
U5	zaplanować dietę prowadzącą do pożądanej redukcji masy ciała oraz pomaga tak zaplanować zmianę stylu życia żeby zminimalizować ryzyko wystąpienia efektu jo-jo	DET_KPI_U03	test wielokrotnego wyboru
U6	udzielić porady dotyczącej diety w przypadku chorych z otyłością, zaburzeniami lipidowymi, cukrzycą, chorobami układu krążenia, przewodu pokarmowego i chorobami nowotworowymi	DET_KPI_U03	test wielokrotnego wyboru
U7	udzielać porady na temat ogólnych zasad zbilansowanej diety w różnych okresach życia człowieka	DET_KPI_U03	test wielokrotnego wyboru
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	uczenia innych podstawowych zasad zdrowego stylu życia	DET_KPI_K03	test wielokrotnego wyboru
K2	krytycznego analizowania przyczyny niepowodzenia we wprowadzaniu modyfikacji stylu życia a szczególnie sposobu odżywiania	DET_KPI_K02	test wielokrotnego wyboru
K3	uczenia innych zasad prawidłowego odżywiania w rodzinie	DET_KPI_K03	test wielokrotnego wyboru
K4	zidentyfikowania na podstawie wywiadu przekonania i wierzeń pacjenta dotyczących żywienia	DET_KPI_K02	test wielokrotnego wyboru
K5	wykazywania umiejętności rozwiązywania problemów	DET_KPI_K02	test wielokrotnego wyboru
K6	dokonywania samooceny i rozpoznawania granic własnych kompetencji	DET_KPI_K01	test wielokrotnego wyboru

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
seminarium	15
e-learning	5
przygotowanie do zajęć	5
przygotowanie do egzaminu	5
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 30
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 20

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Instytucja lekarza rodzinnego w systemie ochrony zdrowia.	W1, W2, W3	e-learning
2.	Rola zespołu lekarza rodzinnego w promocji zdrowia i profilaktyce chorób ze szczególnym uwzględnieniem zasad zdrowego żywienia.	W1, W2, W6	e-learning
3.	Kształtowanie nawyków żywieniowych.	W14, W16	seminarium
4.	Kulturowe, środowiskowe, religijne i domowe uwarunkowania różnych modeli żywieniowych.	W16, K4	seminarium
5.	Żywienie a prawidłowy rozwój psychospołeczny rodziny.	W14, W4, W5, K3	seminarium
6.	Odmienności w żywieniu w różnych okresach życia.	W4, W7, W8, W9, K3	seminarium
7.	Nadwaga i otyłość – możliwości interwencji.	W11, W12, W13, W15, U1, U2, U3, U4, U5, K1, K2	seminarium
8.	Żywienie w warunkach domowych w najczęstszych stanach chorobowych.	U6	seminarium
9.	Żywieniowe poradnictwo indywidualne i zbiorowe w ramach podstawowej opieki zdrowotnej.	W10, W4, W5, U4, U7, K1, K2, K3, K4, K5, K6	seminarium
10.	Fazy rozwoju rodziny	W14, W7, W8, K3	seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Burza mózgów, Dyskusja, E-learning, Metoda projektów, Praca w grupie, Seminarium, Wykład, Wykład z

prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	test wielokrotnego wyboru	Treści z wykładów znajdują się w teście kończącym moduł.
e-learning	test wielokrotnego wyboru	Zaliczenie modułu wymaga: 1.obecności na zajęciach, która warunkuje przystąpienia do egzaminu oraz prezentowania podczas zajęć właściwej postawy. Dopuszcza się usprawiedliwioną nieobecność na maksymalnie jednym seminarium. Pozostałe dodatkowe nieobecności – maksymalnie dwie, zarówno usprawiedliwione jak i nie usprawiedliwione, powinny być odrobione w formie ustalonej przez osobę prowadzącą seminarium. 2.uzyskania pozytywnej oceny z testu kończącego moduł. Zaliczenie modułu może uzyskać student, który w teście wielokrotnego wyboru kończącym moduł uzyskał co najmniej minimalny próg na poziomie 60% prawidłowych odpowiedzi.

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Podstawy diagnostyki klinicznej

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2020/21
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki medyczne	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** egzamin
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 2	egzamin **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 20, e-learning: 25	2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem realizowanych zajęć jest przekazanie wiedzy z zakresu podstaw diagnostyki klinicznej.
C2	Zapoznanie studentów z etiopatogenezą i obrazem klinicznym oraz zasadami rozpoznawania (w stopniu umożliwiającym zrozumienie zasad leczenia dietetycznego) podstawowych zaburzeń narządowych.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	**Efekty w zakresie**	**Kierunkowe efekty uczenia się**	**Metody weryfikacji**
Wiedzy – Student zna i rozumie:			

W1	etiologię oraz diagnostykę zaburzeń metabolicznych i endokrynologicznych, chorób nerek i dróg moczowych, układu oddechowego, sercowo-naczyniowego, pokarmowego, chorób nowotworowych i reumatycznych.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W03	test wielokrotnego wyboru
W2	zasady diagnozowania alergii oraz różnicowania alergii na pokarm od nietolerancji pokarmowej.	DET_KPI_W03, DET_KPI_W04	test wielokrotnego wyboru
W3	procedury diagnostyczne wykonywane w warunkach intensywnej opieki medycznej.	DET_KPI_W04	test wielokrotnego wyboru
W4	podstawy medycyny prewencyjnej i oceny ryzyka występowania chorób.	DET_KPI_W04, DET_KPI_W05	test wielokrotnego wyboru
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	dokonać analizy wyników podstawowych badań w aspekcie oceny zdrowia, diety i leczenia dietetycznego.	DET_KPI_U02	test wielokrotnego wyboru
U2	zaplanować dostosowane do wieku postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem i brakiem aktywności fizycznej.	DET_KPI_U03	test wielokrotnego wyboru
U3	określić konsekwencje występowania określonego schorzenia dla postępowania dietetycznego.	DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	test wielokrotnego wyboru
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	prowadzenia dyskusji i współpracy ze specjalistami innych zawodów medycznych.	DET_KPI_K01	test wielokrotnego wyboru
K2	doskonalenia swej wiedzy i konieczności ciągłej edukacji z dziedziny dietetyki.	DET_KPI_K01	test wielokrotnego wyboru

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
seminarium	20
e-learning	25
przygotowanie do egzaminu	15
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 60
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 45

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	Ocena ryzyka chorób, medycyna prewencyjna.	W4, U3, K2	e-learning
2.	Diagnostyka chorób układu sercowo-naczyniowego.	W1, K1, K2	e-learning
3.	Diagnostyka chorób układu oddechowego.	W1, K1, K2	e-learning
4.	Diagnostyka chorób układu wydzielania wewnętrznego.	W1, K1, K2	e-learning
5.	Diagnostyka zaburzeń metabolicznych.	W1, K1, K2	e-learning
6.	Diagnostyka chorób nerek i dróg moczowych.	W1, K1, K2	e-learning
7.	Diagnostyka chorób nowotworowych.	W1, K1, K2	e-learning
8.	Diagnostyka chorób reumatycznych.	W1, K1, K2	e-learning
9.	Procedury diagnostyczne w warunkach intensywnej opieki medycznej.	W3, K1, K2	e-learning
10.	Diagnostyka chorób układu pokarmowego.	W1, K1, K2	e-learning
11.	Diagnostyka chorób alergicznych.	W2, K1, K2	e-learning
12.	Choroby układu sercowo-naczyniowego - analiza przypadków.	U1, U2, K1	seminarium
13.	Choroby układu oddechowego - analiza przypadków.	U1, K1	seminarium
14.	Choroby układu wewnątrzwydzielniczego - analiza przypadków.	U1, K1	seminarium
15.	Zaburzenia metaboliczne - analiza przypadków.	U1, U2, K1	seminarium
16.	Choroby nerek i dróg moczowych - analiza przypadków.	U1, K1	seminarium
17.	Nowotwory złośliwe - analiza przypadków.	U1, K1	seminarium
18.	Choroby reumatyczne - analiza przypadków.	U1, K1	seminarium
19.	Stany zagrożenia życia, intensywna opieka medyczna - analiza przypadków.	U1, K1	seminarium
20.	Choroby układu pokarmowego - analiza przypadków.	U1, U3, K1	seminarium
21.	Choroby alergiczne - analiza przypadków.	U1, U3, K1	seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
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%.
e-learning	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%. Ocena postawy i zachowań studenta może stanowić określony % oceny ogólnej przedmiotu.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Podstawy fizjologii.

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Mikrobiologia ogólna i żywności

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2020/21, 2021/22
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** egzamin
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 2	zaliczenie **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 16, ćwiczenia: 15, e-learning: 14	2.0

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 3	egzamin **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 11, ćwiczenia: 9, e-learning: 10	2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Opanowanie podstawowej wiedzy z zakresu budowy komórki oraz swoistości czynników wirulencji typowych patogenów wirusowych, bakteryjnych i grzybiczych, a także wiedzy z zakresu parazytologii (ogólne cechy budowy, chorobotwórczość i mechanizmy oddziaływania pasożytów na organizm człowieka).
C2	Przekazanie wiedzy z zakresu epidemiologii pasożytów oraz drobnoustrojów chorobotwórczych (bakterii, wirusów i grzybów) ze szczególnym uwzględnieniem tych rozprzestrzeniających się drogą pokarmową.
C3	Przekazanie wiedzy z zakresu składu i znaczenia ludzkiego mikrobiomu, a w szczególności na temat czynników modyfikujących prawidłowy skład mikrobioty jelit (antybiotykoterapia, rodzaj stosowanej diety, choroby przewlekłe).
C4	Zapoznanie studentów z wiedzą na temat prozdrowotnego znaczenia niektórych gatunków bakterii i grzybów oraz ich pofermentacyjnych metabolitów.
C5	Zdobycie umiejętności identyfikacji mikroorganizmów w żywności, udzielania porad w zakresie profilaktyki zakażeń i zarażeń oraz suplementacji florą probiotyczną.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	budowę, kryteria klasyfikacji, a także mechanizmy chorobotwórczego oddziaływania pasożytów, wirusów oraz komórek bakteryjnych i grzybiczych na organizm człowieka ze szczególnym uwzględnieniem przewodu pokarmowego.	DET_KPI_W01	kolokwia teoretyczne, test wielokrotnego wyboru
W2	rolę podstawowych czynników regulujących równowagę mikrobiologiczną przewodu pokarmowego (antybiotykoterapia, stosowanie odpowiednich diet, choroby przewlekłe).	DET_KPI_W03	kolokwia teoretyczne, test wielokrotnego wyboru
W3	epidemiologię oraz profilaktykę zakażeń i zarażeń związanych z wodą i żywnością oraz nabytych na drodze bezpośredniego kontaktu z drugim człowiekiem (zarówno chorym, jak i bezobjawowym nosicielem).	DET_KPI_W05, DET_KPI_W08	kolokwia teoretyczne, test wielokrotnego wyboru
W4	metody regulacji i odtwarzania prawidłowego składu mikroflory przewodu pokarmowego i dróg rodnych (znaczenie doustnej suplementacji florą probiotyczną).	DET_KPI_W05	kolokwia teoretyczne, test wielokrotnego wyboru
W5	metody oceny bezpieczeństwa mikrobiologicznego produktów żywnościowych.	DET_KPI_W05	kolokwia teoretyczne, test wielokrotnego wyboru
W6	procesy sterylizacji i dezynfekcji oraz metody ich kontrolowania.	DET_KPI_W01	kolokwia teoretyczne, test wielokrotnego wyboru
W7	podstawy diagnostyki mikrobiologicznej i parazytologicznej.	DET_KPI_W04	kolokwia teoretyczne, test wielokrotnego wyboru
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	pracować z zachowaniem zasad aseptyki.	DET_KPI_U06	obserwacja pracy studenta

U2	udzielić porad w zakresie zapobiegania zakażeniom i zarażeniom szerzącym się drogą pokarmową.	DET_KPI_U01	test wielokrotnego wyboru
U3	udzielić porad w zakresie diagnostycznych metod wykrycia danego czynnika etiologicznego.	DET_KPI_U01	obserwacja pracy studenta, test wielokrotnego wyboru
U4	powiązać objawy kliniczne z wystąpieniem zakażenia bakteryjnego, wirusowego, grzybiczego lub zarażenia pasożytniczego.	DET_KPI_U02	test wielokrotnego wyboru
U5	udzielić porad z zakresu uzupełnienia diety suplementami oraz żywnością specjalnego przeznaczenia.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U04	obserwacja pracy studenta, test wielokrotnego wyboru
U6	przeprowadzić badania czystości mikrobiologicznej próbek wody, żywności i powietrza oraz potrafi je zinterpretować zgodnie z obowiązującymi normami.	DET_KPI_U01	obserwacja pracy studenta, test wielokrotnego wyboru
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	pracy zespołowej.	DET_KPI_K01	obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Semestr 2

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
seminarium	16
ćwiczenia	15
e-learning	14
przygotowanie do kolokwium	10
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 55
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 45
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 15

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 3

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
seminarium	11
ćwiczenia	9

e-learning	10
przygotowanie do kolokwium	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** 9

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Podstawowe pojęcia i terminy stosowane w mikrobiologii i parazytologii.	W1	e-learning
2.	Cechy morfologiczne oraz kryteria klasyfikacji drobnoustrojów i pasożytów.	W1	seminarium, e-learning
3.	Mechanizmy chorobotwórczego działania drobnoustrojów (bakterii, wirusów i grzybów) na organizm człowieka. Objawy chorobowe towarzyszące zakażeniom.	W1, U4	seminarium, e-learning
4.	Pasożyty człowieka przenoszone drogą pokarmową - inwazyjne formy rozwojowe pasożytów występujące w środowisku i w żywności, mechanizmy chorobotwórczego oddziaływania oraz podstawowe objawy chorobowe towarzyszące parazytozom.	W1, U4	seminarium, e-learning
5.	Epidemiologia i profilaktyka zakażeń bakteryjnych, wirusowych i grzybiczych oraz zarażeń pasożytniczych. Pokarm jako źródło zakażeń i zarażeń.	W3, U2	seminarium, e-learning
6.	Diagnostyka zakażeń przewodu pokarmowego wywołanych przez bakterie, wirusy i grzyby. Metody fenotypowe, genotypowe oraz serologiczne służące do identyfikacji czynnika etiologicznego. Diagnostyka parazytoz przenoszonych drogą pokarmową.	W7, U3, K1	ćwiczenia, seminarium
7.	Interpretacja wyników badań mikrobiologicznych i parazytologicznych.	W7, U3	ćwiczenia
8.	Metody pobierania i przesyłania próbek żywności do badania mikrobiologicznego. Metody badania różnych grup produktów żywnościowych pod kątem zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Normy ilościowe i jakościowe czystości mikrobiologicznej żywności.	W5, U6, K1	ćwiczenia, seminarium
9.	Bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności, normy prawne.	W5, U6	ćwiczenia, e-learning
10.	Suplementy diety i żywność specjalnego przeznaczenia wykorzystująca drobnoustroje i ich metabolity.	W4, U5	ćwiczenia, seminarium, e-learning

11.	Antybiotyki i czynniki przeciwdrobnoustrojowe.	W2	ćwiczenia, e-learning
12.	Sterylizacja i dezynfekcja.	W6, U1	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Semestr 2

Metody nauczania:

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

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	kolokwia teoretyczne	Zaliczenie w oparciu o wyniki kolokwiów przeprowadzanych na każdych ćwiczeniach po zakończeniu określonych tematów realizowanych na wykładach, seminariach i ćwiczeniach. Forma tych kolokwiów to 5 pytań otwartych (1 z wykładu, 2 z seminarium, 2 z ćwiczeń). Za każde pytanie można otrzymać maksymalnie 2 punkty, czyli 10 punktów za całe kolokwium. Maksymalna ilość punktów do uzyskania w semestrze wynosi 70. Próg zaliczenia wynosi 60%, czyli 42 punkty.
ćwiczenia	kolokwia teoretyczne	Zaliczenie w oparciu o wyniki kolokwiów przeprowadzanych na każdych ćwiczeniach po zakończeniu określonych tematów realizowanych na wykładach, seminariach i ćwiczeniach. Forma tych kolokwiów to 5 pytań otwartych (1 z wykładu, 2 z seminarium, 2 z ćwiczeń). Za każde pytanie można otrzymać maksymalnie 2 punkty, czyli 10 punktów za całe kolokwium. Maksymalna ilość punktów do uzyskania w semestrze wynosi 70. Próg zaliczenia wynosi 60%, czyli 42 punkty.
e-learning	kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta	Aktywny udział studenta w zajęciach. Zaliczenie w oparciu o wyniki kolokwiów przeprowadzanych na każdych ćwiczeniach po zakończeniu określonych tematów realizowanych na wykładach, seminariach i ćwiczeniach. Forma tych kolokwiów to 5 pytań otwartych (1 z wykładu, 2 z seminarium, 2 z ćwiczeń). Za każde pytanie można otrzymać maksymalnie 2 punkty, czyli 10 punktów za całe kolokwium. Maksymalna ilość punktów do uzyskania w semestrze wynosi 70. Próg zaliczenia wynosi 60%, czyli 42 punkty.

Semestr 3

Metody nauczania:

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

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	test wielokrotnego wyboru	Przedmiot kończy się egzaminem składającym się ze 100 pytań testowych wielokrotnego wyboru z jedną poprawną odpowiedzią. Próg zaliczenia wynosi 60%. Warunkiem dopuszczenia do egzaminu jest uzyskanie zaliczenia na podstawie pisemnych kolokwiów obejmujących zagadnienia poruszane na wykładach, seminariach i ćwiczeniach.

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	kolokwia teoretyczne	Zaliczenie w oparciu o wyniki kolokwiów przeprowadzanych na każdych ćwiczeniach po zakończeniu określonych tematów realizowanych na wykładach, seminariach i ćwiczeniach. Forma tych kolokwiów to 5 pytań otwartych (1 z wykładu, 2 z seminarium, 2 z ćwiczeń). Za każde pytanie można otrzymać maksymalnie 2 punkty, czyli 10 punktów za całe kolokwium. Maksymalna ilość punktów do uzyskania w semestrze wynosi 60. Próg zaliczenia wynosi 60%, czyli 36 punktów.
e-learning	kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta	Aktywny udział studenta w zajęciach. Zaliczenie w oparciu o wyniki kolokwiów przeprowadzanych na każdych ćwiczeniach po zakończeniu określonych tematów realizowanych na wykładach, seminariach i ćwiczeniach. Forma tych kolokwiów to 5 pytań otwartych (1 z wykładu, 2 z seminarium, 2 z ćwiczeń). Za każde pytanie można otrzymać maksymalnie 2 punkty, czyli 10 punktów za całe kolokwium. Maksymalna ilość punktów do uzyskania w semestrze wynosi 60. Próg zaliczenia wynosi 60%, czyli 36 punkty.

Dodatkowy opis

Obecność na zajęciach jest obowiązkowa. Dopuszczalne są maksymalnie dwie usprawiedliwione nieobecności.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Obecność na zajęciach jest obowiązkowa (dopuszczalne są maksymalnie dwie usprawiedliwione nieobecności). Wymagania wstępne udziału studenta w zajęciach: II semestr: posiadanie podstawowej wiedzy z zakresu biologii i chemii. III semestr: uzyskanie zaliczenia z kursu Mikrobiologia ogólna i żywności, semestr II.

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Edukacja żywieniowa

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2020/21
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okres Semestr 2	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** ćwiczenia: 6, e-learning: 14	**Liczba punktów ECTS** 1.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest nabycie przez studenta wiedzy na temat edukacji żywieniowej, umiejscowienia jej w edukacji zdrowotnej, jak również roli dietetyka w ochronie zdrowia. Nabycie umiejętności korzystania z różnych metod i środków w jej prowadzeniu.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	zasady prowadzenia poradnictwa żywieniowego oraz konstruowania wytycznych i norm oraz zasady opracowania i wdrażania zaleceń żywieniowych dla poszczególnych grup populacji	DET_KPI_W09	test

W2	zasady skutecznej komunikacji i przekazywania informacji	DET_KPI_W10	test, zaliczenie pisemne
W3	uwarunkowania podejmowania działalności zawodowej w różnych rodzajach, w tym ekonomiczne, prawne i etyczne uwarunkowania prowadzenia takiej działalności	DET_KPI_W11	test, zaliczenie pisemne
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	przygotować odpowiedniej jakości skuteczny program edukacji o żywieniu wykorzystując posiadaną wiedzę na tematy żywieniowe	DET_KPI_U01, DET_KPI_U04	projekt, zaliczenie pisemne
U2	skutecznie nawiązać kontakt z osobami, które są edukowane	DET_KPI_U05	projekt, zaliczenie pisemne
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	do krytycznej oceny własnej wiedzy oraz informacji pochodzących z różnych źródeł	DET_KPI_K01	obserwacja pracy studenta
K2	propagowania zasad prawidłowego żywienia i zdrowego stylu życia	DET_KPI_K03	obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
ćwiczenia	6
e-learning	14
przygotowanie projektu	5
przygotowanie do ćwiczeń	5

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

Treści programowe

Lp.	**Treści programowe**	**Efekty uczenia się dla przedmiotu**	**Formy prowadzenia zajęć**
1.	Cele i zadania edukacji żywieniowej. Edukacja żywieniowa a upowszechniane wiedzy.	W1, W2	ćwiczenia, e-learning
2.	Organizacja poradnictwa żywieniowego. Zadania dietetyka w ochronie zdrowia.	W3, K2	ćwiczenia, e-learning

3.	Czynniki ekonomiczne w planowaniu prawidłowego żywienia. Interaktywne metody przekazywania wiedzy.	W2, U1, U2	ćwiczenia, e-learning
4.	Wpływ środków masowego przekazu na żywienie człowieka. Metody oceny efektywności prowadzonej edukacji żywieniowej.	W2, W3, U1, K2	ćwiczenia, e-learning
5.	Sposoby konstruowania materiałów edukacyjnych. Wykorzystanie procedury DESIGN w edukacji żywieniowej.	W1, W3, K1	ćwiczenia, e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Ćwiczenia, Ćwiczenia komputerowe, Dyskusja, E-learning, Metoda problemowa, Metoda projektów, Metoda przypadków, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Wykład

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	test, zaliczenie pisemne	Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie min. 60% prawidłowych odpowiedzi z testu wielokrotnego wyboru obejmującego przedstawione treści
e-learning	obserwacja pracy studenta, projekt, test, zaliczenie pisemne	Zaliczenie prac ćwiczeniowych i projektu na zadany temat, obecność na 70% zajęć.

Dodatkowy opis

Wykłady i ćwiczenia prowadzone synchronicznie za pośrednictwem platformy Pegaz w przypadku nadmiernego obciążenia platformy Pegaz zajęcia mogą być realizowane przez MsTeams. Materiały z zajęć będą umieszczane na platformie Pegaz.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Obecność na wykładach i ćwiczeniach wymagana do zaliczenia na poziomie 70%

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Etyka

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2020/21
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0223 Filozofia i etyka	

Okres Semestr 2	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 15	**Liczba punktów ECTS** 1.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Umiejętność dostrzegania problemów etycznych w praktyce żywieniowej i używania narzędzi logicznej argumentacji do ich analizowania.
C2	Identyfikowanie podstawowych problemów moralnych w praktyce dietetycznej i dróg prowadzących do podejmowania racjonalnie uzasadnionych decyzji moralnych.
C3	Zdolność odróżniania etycznych aspektów danej sytuacji od jej uwarunkowań psychologicznych, społecznych i kulturowych.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			

W1	Podstawowe rodzaje teorii etycznych i właściwe im sposoby logicznej argumentacji.	DET_KPI_W11, DET_KPI_W12	obserwacja pracy studenta, praca pisemna, projekt
W2	Etyczne, prawne i instytucjonalno-organizacyjne zasady wykonywania zawodu dietetyka.	DET_KPI_W11, DET_KPI_W12	obserwacja pracy studenta, praca pisemna, projekt
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	Analizować i rozstrzygać dylematy moralne w praktyce dietetycznej.	DET_KPI_U01	obserwacja pracy studenta, praca pisemna
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	Okazywania szacunku wobec pacjentów oraz przestrzega ich praw	DET_KPI_K02, DET_KPI_K04	obserwacja pracy studenta
K2	Podejmowania odpowiedzialności za pacjentów i powierzone mu zadania.	DET_KPI_K02, DET_KPI_K04	obserwacja pracy studenta, praca pisemna
K3	Przestrzegania zasad etyki zawodowej.	DET_KPI_K02, DET_KPI_K05	obserwacja pracy studenta, praca pisemna, projekt

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	**Treści programowe**	**Efekty uczenia się dla przedmiotu**	**Formy prowadzenia zajęć**
1.	Filozoficzne podstawy etyki: przedmiot etyki, jej podstawowe pojęcia i typy argumentacji etycznych.	W1	seminarium
2.	Etyka starożytna: Sokrates, Platon, Arystoteles, epikureizm, stoicycm.	W1	seminarium
3.	Etyka średniowieczna i nowożytna: św. Augustyn, św. Tomasz, Pascal, Hume.	W1	seminarium
4.	Etyka XVIII i XIX wieku: Etyka Kanta, utylitaryzm.	W1	seminarium

5.	Wybrane kierunki etyki współczesnej: sytuacjonizm etyczny, personalizm, etyka deontologiczna.	W1	seminarium
6.	Etyczne fundamenty służby zdrowia: zasady etyki medycznej, wyzwania stawiane przez postęp naukowo-techniczny.	U1, K2	seminarium
7.	Podstawy etyki ochrony zdrowia: szacunek dla autonomii pacjenta, sprawiedliwość i dobroczynność w ramach systemu ochrony zdrowia.	W2, U1, K1	seminarium
8.	Moralne wyzwania zawodu dietetyka	W2, U1, K1, K2, K3	seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Dyskusja

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	obserwacja pracy studenta, praca pisemna, projekt	Na ocenę końcową składają się: ocena aktywności i umiejętności przejawianych przez studenta podczas dyskusji i analizy przypadków w trakcie seminariów, ocena przygotowanych prezentacji oraz pracy zaliczeniowej. Udział poszczególnych elementów w końcowej ocenie kształtuje się następująco: aktywność i umiejętności, prezentacja – 50% esej końcowy – 50%

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Praktyka wakacyjna w szpitalu

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2020/21
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 2	zaliczenie **Forma prowadzenia i godziny zajęć** praktyka: 175	7.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Nabycie umiejętności pracy w zespole medycznym o charakterze interdyscyplinarnym
C2	Identyfikacja i analiza problemów podczas pracy w zespole leczniczym
C3	Analiza, planowanie i podejmowanie działań w postepowaniu dietetycznym i leczniczym w zależności od schorzenia
C4	Praktyczne wykorzystanie wiedzy w planowaniu postępowania dietetycznego i leczniczego

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	**Efekty w zakresie**	**Kierunkowe efekty uczenia się**	**Metody weryfikacji**
Wiedzy – Student zna i rozumie:			

W1	wpływ diety na zdrowie człowieka	DET_KPI_W01, DET_KPI_W04, DET_KPI_W07	dzienniczek umiejętności praktycznych
W2	zalecenia dietetyczne w poszczególnych problemach zdrowotnych i schorzeniach dietozależnych	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W04, DET_KPI_W05	dzienniczek umiejętności praktycznych
W3	modyfikacje dietetyczne w zalezności od zastoswanego leczenia (farmakoterapii, leczenia zabiegowego itd); modyfkacje podczas przygotowania do badań/procedur itd	DET_KPI_W03, DET_KPI_W04, DET_KPI_W05	dzienniczek umiejętności praktycznych
W4	zasady kwalifikacji do leczenia żywieniowego z zastoswaniem diet przemysłowych oraz zywienia dojelitowego i pozajelitowego	DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W09	dzienniczek umiejętności praktycznych
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	kwalifikacja do leczenia żywieniowego	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03	dzienniczek umiejętności praktycznych
U2	ocenić stan odżywienia, zapotrzebowanie białkowo-kaloryczne, zapotrzebowanie na makro i mikroskładniki oraz na wodę	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02	dzienniczek umiejętności praktycznych
U3	zaplanować i monitorować postępowanie dietetyczne	DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	dzienniczek umiejętności praktycznych
U4	prowadzić edukację żywieniową dla pacjentów oraz ich opiekunów	DET_KPI_U05, DET_KPI_U06	dzienniczek umiejętności praktycznych
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	samokształcenia oraz poszezrania swoich kompetencji	DET_KPI_K01, DET_KPI_K03	dzienniczek umiejętności praktycznych
K2	pracy samodzielnej oraz w zespole interdyscyplinarnym	DET_KPI_K03, DET_KPI_K04	dzienniczek umiejętności praktycznych
K3	godnego reprezentowania wykonywanego zawodu	DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	dzienniczek umiejętności praktycznych

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
praktyka	175

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 175
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 175
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 175

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Ocena stanu odzywienia, ocena mozliwosci ewentualnego ryzyka zywieniowego; ocena zapotrzebowania białkowo-energetycznego.	W1, W2, W3, W4, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3	praktyka
2.	planowanie postepowania dietetycznego; minotorowanie leczenia żywieniowego	W1, W2, W3, W4, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3	praktyka
3.	praca w zespole interdyscyplinarnym	W1, W2, W3, W4, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3	praktyka
4.	praca z pacjentem i jego opiekunem	W1, W2, W3, W4, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3	praktyka

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
praktyka	dzienniczek umiejętności praktycznych	aktywne uczestnictwo w praktyce

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Toksykologia i bezpieczeństwo żywności

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2020/21
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okres Semestr 2	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 10, ćwiczenia: 10, e-learning: 10	**Liczba punktów ECTS** 2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest poznanie przez studenta zagadnień związanych z bezpieczeństwem i toksykologią żywności: - rodzajem zanieczyszczeń występujących w żywności oraz regulacjami prawnymi określającymi to zagadnienie, - zasadami stosowania dozwolonych substancji dodatkowych, wymagania związane z znakowaniem żywności, -bezpieczeństwem materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			

W1	Zna główne surowce przemysłu spożywczego oraz procesy technologiczne stosowane w przetwarzaniu, produkcji i utrwalaniu żywności wraz z ich wpływem na jakość produktów spożywczych	DET_KPI_W08	zaliczenie pisemne, zaliczenie
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	Potrafi identyfikować w praktyce błędy dotyczące sposobu utrwalania i przechowywania żywności i jakości żywności w świetle ustawodawstwa polskiego oraz błędy w systemach zarządzania i zapewnienia jakości oraz higieny i bezpieczeństwa żywności (nieprzestrzeganie zasad Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli - HACCP).	DET_KPI_U01	zaliczenie pisemne, zaliczenie
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	Rozumie potrzebę doskonalenia swej wiedzy i konieczności ciągłej edukacji z dziedziny dietetyki Wykazuje odpowiedzialność za pacjentów i powierzone mu zadania	DET_KPI_K02, DET_KPI_K03	zaliczenie pisemne, zaliczenie

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
seminarium	10
ćwiczenia	10
e-learning	10
uczestnictwo w egzaminie	1
przygotowanie do zajęć	5
przygotowanie do ćwiczeń	2
przygotowanie do egzaminu	10
przygotowanie prezentacji multimedialnej	2
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 50
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 30
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 10

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Podstawowe pojęcia i definicje związane z bezpieczeństwem żywności i toksykologią. Dozwolone substancje dodatkowe	W1, U1	e-learning
2.	Żywność wzbogacana, suplementy diety. Zanieczyszczenia chemiczne, fizyczne, mikrobiologiczne żywności. Skażenia radiologiczne. Wymagania w zakresie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Bezpieczeństwo materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	W1, U1, K1	ćwiczenia, seminarium, e-learning
3.	Dozwolone substancje dodatkowe (barwniki, substancje konserwujące, substancje słodzące - szczegółowe warunki stosowania, ocena ryzyka).System RASFF. Zanieczyszczenia żywności – rodzaje, wymagania prawne. Znakowanie żywności – ocena prawidłowości. Zatrucia pokarmowe	U1	ćwiczenia
4.	Wzbogacanie żywności. Wpływ procesów technologicznych na bezpieczeństwo żywności. Skażenia radiologiczne, napromienianie żywności. Bezpieczeństwo żywności pochodzenia roślinnego (produkcja pierwotna). Warunki wprowadzania do obrotu grzybów. Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością w tym materiały aktywne i inteligentne.	W1, U1, K1	ćwiczenia, seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Dyskusja, Praca w grupie, Seminarium, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	zaliczenie pisemne	Zaliczenie w formie pisemnej w postaci testu. Test będzie się składał z 30 pytań obejmujących tematykę przedmiotu. Pozytywny wynik testu będzie w przypadku uzyskania 60% pozytywnych odpowiedzi
ćwiczenia	zaliczenie	
e-learning	zaliczenie	

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Higiena i zdrowotne aspekty żywności

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2020/21
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	

Okres Semestr 2	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 10, ćwiczenia: 10, e-learning: 10	**Liczba punktów ECTS** 2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z wiadomościami na temat substancji obcych w żywności.
C2	Uświadomienie słuchaczom jakie niebezpieczeństwo niesie za sobą przekroczenie norm substancji szkodliwych w spożywanej żywności.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			

W1	podstawowe informacje dotyczące substancji obcych w żywności.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02	zaliczenie
W2	zanieczyszczenia chemiczne i fizyczne żywności związane z produkcją i obrotem oraz zanieczyszczenia środowiskowe żywności	DET_KPI_W01, DET_KPI_W05	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
W3	metody konserwowania żywności: fizyczne, chemiczne i biologiczne	DET_KPI_W03	zaliczenie
W4	zanieczyszczenia biologiczne żywności	DET_KPI_W01	zaliczenie
W5	podstawowe pojęcia związane z tematem zajęć pozwalające ocenić szkodliwość substancji w pożywieniu	DET_KPI_W01	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	wytłumaczyć losy substancji obcych w organizmie dostających się z pożywieniem z uwzględnieniem dróg i mechanizmów wchłaniania, barier, rozmieszczenia, przemian, odkładania i wydalania.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U04	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U2	ocenić szkodliwość metali ciężkich w konkretnych dietach, jak również grzybów kapeluszowych jadalnych i trujących	DET_KPI_U02	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U3	ocenić toksyczność związków stosowanych przy uprawach roślin, w hodowli zwierząt, zanieczyszczeń technicznych pochodzących z opakowań i urządzeń, z emisji zakładów przemysłowych i środków transportu jak również związków organicznych w konkretnym pożywieniu	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02	zaliczenie
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	odpowiedzialności za skutki podejmowanych decyzji	DET_KPI_K02	zaliczenie
K2	promowania zdrowego sposobu i stylu życia zgodnego z zasadami żywieniowymi	DET_KPI_K03	zaliczenie

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
seminarium	10
ćwiczenia	10
e-learning	10
przygotowanie do egzaminu	15
przygotowanie do ćwiczeń	10
sporządzenie sprawozdania	5
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

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Podstawowe pojęcia i definicje. Ogólne wiadomości o truciznach i zatruciach. Podstawy i zasady postępowania diagnostycznego i leczniczego w ostrych zatruciach. Losy substancji obcych w organizmie z uwzględnieniem dróg i mechanizmów wchłaniania, barier, rozmieszczenia, przemian, odkładania i wydalania.	W1, U1, K1	e-learning
2.	Substancje obce w żywności: z grupy celowo dodanych, barwniki, konserwanty, aromaty, regulujące kwasowość, stabilizujące, emulgujące, zagęszczające, klarujące, wzmacniające smak i zapach itp.	W2, U1, K2	e-learning
3.	Zanieczyszczenia chemiczne i fizyczne: związane z produkcją i obrotem (związki stosowane przy uprawach roślin, w hodowli zwierząt i zanieczyszczenia techniczne pochodzące z opakowań i urządzeń)	W2, U1	e-learning
4.	Zanieczyszczenia środowiskowe: z emisji zakładów pr4zemysłowych i środków transportu, metale i pierwiastki szkodliwe, związki organiczne np. WWA, dioksyny, furany, PCB, akryloamid	W4, U1	e-learning
5.	Ocena bezpieczeństwa produktów, Podstawowe definicje: ADI, PMTDI, PTWI, dawka tolerancji	W5	seminarium
6.	Rośliny trujące w żywieniu człowieka.	W4, U1, U3	seminarium
7.	Składniki antyodżywcze w żywności (np. amigdalina, solanina, fityniany, saponina itp.	W4, U1	seminarium
8.	Grzyby kapeluszowe jadalne i i trujące.	W4, U1	seminarium
9.	Metody konserwowania żywności.	W3	seminarium
10.	Szkodliwość metali ciężkich w konkretnych dietach.	U2, K1	ćwiczenia
11.	Substancje toksyczne występujące w produktach - ocena szkodliwości.	W5, U3	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Praca w grupie, Seminarium, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	zaliczenie	student musi mieć 65% obecności na wykładach, zaliczenie wykładów to obecność oraz po ukończonych wszystkich zajęciach zaliczenie w postaci testu oraz pyta półotwartych, które również obejmują pytania z tematyki realizowanej na wykładach
ćwiczenia	sprawozdanie z wykonania zadania	student oblicza zawartość substancji szkodliwych w konkretnych dietach oraz analizuje ich szkodliwość porównując do norm
e-learning	sprawozdanie z wykonania zadania	Analiza substancji toksycznych występujących w produktach żywnościowych - praca w grupach

Dodatkowy opis

Zaliczenie na ocenę składa się z 20 pytań. Ma formę testu jednokrotnego wyboru oraz pytań półotwartych. Warunkiem zaliczenia jest udzielenie minimum 65% poprawnych odpowiedzi. Jeśli student otrzyma ocenę niedostateczną, to musi pisać zaliczenie w drugim terminie.

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Medyczne aspekty organizacji stanowisk pracy

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2020/21
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okres Semestr 2	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 6, e-learning: 9	**Liczba punktów ECTS** 1.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie studentowi wiedzy i umiejętności krytycznej oceny organizacji pracy ludzkiej.
C2	Zapoznanie studenta ze strategiami i metodami stosowanymi w ergonomii.
C3	Ukształtowanie praktycznej postawy wobec bezpieczeństwa pracy oraz doskonalenie warunków jej wykonywania.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			

W1	zasady organizacji stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii i przestrzeganiem warunków sanitarno-higienicznych produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego znaczenie prawidłowego kształtowania stanowiska pracy dla wydajności pracy, bezpieczeństwa. podstawowe zasady analizy ergonomicznej z zastosowaniem list ergonomicznej analizy systemowej. podstawowe rodzaje pracy ludzkiej oraz ich wpływ na zdrowie wykonawcy. metody oceny obciążenia pracą ze szczególnym uwzględnieniem określenia wydatku energetycznego. pojęcie obciążenia funkcjonalnego oraz jego uwarunkowania. pojęcie wydolności fizycznej oraz metody jej określenia. zasady nadzoru nad zdrowiem pracowników oraz warunkami pracy	DET_KPI_W01, DET_KPI_W12	projekt, test, zaliczenie pisemne
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	przeprowadzić analizę stanowiska pracy z użyciem ergonomicznej listy analizy systemowej.	DET_KPI_U06	projekt, test, zaliczenie pisemne
U2	określać obciążenie pracą przy użyciu metod szacunkowych.	DET_KPI_U02	projekt, test, zaliczenie pisemne
U3	aktywnie poszukiwać błędów ukrytych w systemie pracy.	DET_KPI_U06	obserwacja pracy studenta, projekt, test, zaliczenie pisemne
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	Jest przygotowany do udziału w pracach interdyscyplinarnego zespołu ergonomicznego. Potrafi komunikować się z zespołami pracowniczymi w zakresie badań obciążenia pracą.	DET_KPI_K01, DET_KPI_K03	obserwacja pracy studenta, projekt
K2	Potrafi komunikować się z zespołami pracowniczymi w zakresie badań obciążenia pracą.	DET_KPI_K01, DET_KPI_K03	obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
seminarium	6
e-learning	9
kształcenie samodzielne	5
przygotowanie do ćwiczeń	5

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 25
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 15

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Wpływ pracy na zdrowie szeroko pojmowane. Czynniki niebezpieczne, szkodliwe, uciążliwe.	W1, K1, K2	e-learning
2.	Modyfikujący wpływ czynników środowiska pracy Praca kobiet i osób starszych i niepełnosprawnych.	W1	e-learning
3.	Podstawy chronoergonomii. Promocja zdolności do pracy.	K1	e-learning
4.	Choroby zawodowe i parazawodowe. Reakcja organizmu na różne rodzaje pracy.	W1, U3	e-learning
5.	Ocena ciężkości pracy i czynnościowego obciążenia pracownika. Ergonomiczne listy analizy systemowej.	W1, U1, U2, K2	seminarium, e-learning
6.	Nadzór nad zdrowiem pracowników i warunkami pracy	W1, K2	seminarium, e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, E-learning, Praca w grupie, Seminarium, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	test, zaliczenie pisemne	Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie min. 60% prawidłowych odpowiedzi z testu wielokrotnego wyboru obejmującego przedstawione treści.
e-learning	obserwacja pracy studenta, projekt	Zaliczenie prac ćwiczeniowych i przygotowanie projektu na zadany temat, obecność na 70% zajęć.

Dodatkowy opis

Wykłady i seminaria prowadzone synchronicznie za pośrednictwem platformy Pegaz w przypadku nadmiernego obciążenia platformy Pegaz zajęcia mogą być realizowane przez MsTeams. Materiały z zajęć będą umieszczane na platformie Pegaz.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Na wykładach i ćwiczeniach obecność obowązkowa, dopuszczenie do zaliczenia - powyżej 70% obecności.

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Organizacja pracy w zakładach żywienia

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2020/21
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okres Semestr 2	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 10, e-learning: 5	**Liczba punktów ECTS** 1.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest poznanie przez studenta zagadnień związanych z wymaganiami sanitarno higienicznymi jakie powinny spełniać zakłady żywienia zbiorowego, a także rodzaju dokumentacji jaka prowadzona jest w ww. zakładach.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			

W1	Zna zasady organizacji stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii i przestrzeganiem warunków sanitarno-higienicznych produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego	DET_KPI_W12	test wielokrotnego wyboru, zaliczenie
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	Potrafi identyfikować w praktyce błędy dotyczące sposobu utrwalania i przechowywania żywności i jakości żywności w świetle ustawodawstwa polskiego oraz błędy w systemach zarządzania i zapewnienia jakości oraz higieny i bezpieczeństwa żywności (nieprzestrzeganie zasad Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli - HACCP)Rozumie potrzebę doskonalenia swej wiedzy i konieczności ciągłej edukacji z dziedziny dietetyki	DET_KPI_U06	test wielokrotnego wyboru, zaliczenie
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	Wykazuje odpowiedzialność za pacjentów i powierzone mu zadania	DET_KPI_K01	test wielokrotnego wyboru, zaliczenie

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
seminarium	10
e-learning	5
przygotowanie do zajęć	10
uczestnictwo w egzaminie	5
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 30
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 15

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	**Treści programowe**	**Efekty uczenia się dla przedmiotu**	**Formy prowadzenia zajęć**
1.	Wymogi sanitarno-higieniczne dla zakładów żywienia zbiorowego	W1	seminarium, e-learning
2.	Organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami	W1, K1	seminarium
3.	Ocena funkcjonalności działów żywienia: - rozplanowanie pomieszczeń i stanowisk pracy, - urzędowa kontrola żywności, - arkusze oceny stanu sanitarnego.	W1, U1, K1	seminarium, e-learning

4.	Dokumentacja sanitarna zakładów - dokumentacja Dobrej Praktyki Higienicznej GHP i Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP, - zasady systemu HACCP, - dokumentacja zdrowotna pracowników.	W1, U1, K1	seminarium, e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Seminarium, Wykład

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	test wielokrotnego wyboru	
e-learning	zaliczenie	

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Żywienie człowieka

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2021/22
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** egzamin
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 3	- **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 16, ćwiczenia: 17, e-learning: 20	0.0

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 4	egzamin **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 13, ćwiczenia: 20, e-learning: 14	5.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kształcenia jest pogłębienie wiadomości uzyskanych z przedmiotu "Podstawy żywienia człowieka", jak również nabycie umiejętności układania i modyfikowania diet, stosowania technik sporządzania potraw oraz analizy jadłospisu pod względem zawartości składników odżywczych oraz ich strat spowodowanych obróbką wstępną i termiczną produktów.
C2	Celem kształcenia modułu "Zasady żywienia osób o wysokiej aktywności fizycznej" jest zapoznanie z zasadami racjonalnego żywienia osób o wysokiej aktywności fizycznej z uwzględnieniem zapotrzebowania energetycznego w zależności od jej rodzaju, intensywności i czasu trwania wysiłku.
C3	Uzyskanie podstawowej wiedzy w zakresie żywienia osób dorosłych i w starszym wieku, odrębności postępowania dietetycznego zależne od procesu starzenia i od rodzaju schorzeń występujących w geriatrii.
C4	Uzyskanie wiedzy w zakresie zaleceń żywieniowych w okresie planowania ciąży u kobiet ciężarnych z ciążą fizjologiczną i ciążą wysokiego ryzyka oraz kobiet karmiących piersią.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	założenia oraz wskazania diety łatwostrawnej.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W10	egzamin pisemny, sprawozdanie z wykonania zadania
W2	założenia oraz wskazania do stosowania diety łatwostrawnej o zmienionej konsystencji (dieta papkowata, dieta płynna, dieta kleikowa).	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W10	egzamin pisemny, sprawozdanie z wykonania zadania
W3	założenia oraz wskazania do stosowania diety łatwostrawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W10	egzamin pisemny, sprawozdanie z wykonania zadania
W4	założenia oraz wskazania do stosowania diety łatwostrawnej z ograniczeniem tłuszczu.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W10	egzamin pisemny, sprawozdanie z wykonania zadania
W5	założenia oraz wskazania do stosowania diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W10	egzamin pisemny, sprawozdanie z wykonania zadania

W6	założenia oraz wskazania do stosowania diety ubogoenergetycznej.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W10	egzamin pisemny, sprawozdanie z wykonania zadania
W7	założenia oraz wskazania do stosowania diety łatwostrawnej bogatobiałkowej.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W10	egzamin pisemny, sprawozdanie z wykonania zadania
W8	założenia oraz wskazania do stosowania diety łatwostrawnej niskobiałkowej.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W06, DET_KPI_W10	egzamin pisemny, sprawozdanie z wykonania zadania
W9	założenia oraz wskazania do stosowania diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W10	egzamin pisemny, sprawozdanie z wykonania zadania
W10	w jaki sposób planuje się jadłospis dla żywienia podstawowego z uwzględnieniem norm żywienia i produktów zamiennych oraz z zastosowaniem odpowiedniej techniki kulinarnej.	DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W08	egzamin pisemny, sprawozdanie z wykonania zadania
W11	sposób modyfikacji jadłospisów z uwzględnieniem norm żywienia.	DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W06	egzamin pisemny, sprawozdanie z wykonania zadania
W12	metody oceny sposobu żywienia, zalety i wady pod kątem przydatności w różnych rodzajach badań.	DET_KPI_W03, DET_KPI_W04	egzamin pisemny, sprawozdanie z wykonania zadania
W13	sposób modyfikacji jadłospisów z żywienia podstawowego do diety łatwostrawnej.	DET_KPI_W03, DET_KPI_W04	egzamin pisemny, sprawozdanie z wykonania zadania
W14	fizjologiczne podłoże skurczów mięśni i czynniki determinujące ich cechy oraz rozumie procesy biochemiczne dostarczające energii do skurczów mięśni oraz ich rolę w pokrywaniu zapotrzebowania energetycznego wysiłków o różnej intensywności i czasie trwania.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W05, DET_KPI_W10	egzamin pisemny
W15	fizjologiczne podstawy treningu fizycznego. .	DET_KPI_W01, DET_KPI_W10	egzamin pisemny
W16	podłoże zaburzeń termoregulacji podczas wysiłków fizycznych.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W10	egzamin pisemny
W17	udział substratów węglowodanowych i tłuszczowych w pokrywaniu zapotrzebowania energetycznego oraz metody oceny wydatku energii podczas wysiłków fizycznych.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W10	egzamin pisemny
W18	znaczenie składników energetycznych i budulcowych oraz indeksu glikemicznego w żywieniu sportowców.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W06, DET_KPI_W10	egzamin pisemny

W19	rolę minerałów i składników regulujących w wysiłku fizycznym.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W10	egzamin pisemny
W20	cele odżywiania w okresie treningowym, przedstartowym, podczas zawodów oraz postępowania w okresie odbudowy zasobów energetycznych.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W10	egzamin pisemny
W21	gospodarkę wodno-elektrolitową organizmu i rolę związków mineralnych w jej regulacji.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W10	egzamin pisemny
W22	równowagę kwasowo-zasadową i znaczenie związków mineralnych w jej utrzymaniu oraz znaczenie uzupełniania elektrolitów i składników mineralnych w trakcie wysiłków.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W10	egzamin pisemny
W23	rodzaje wspomagania oraz środki i metody wspomagania żywieniowego. Charakteryzuje odżywki pod względem bezpieczeństwa stosowania i ich zanieczyszczeń.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W10	egzamin pisemny
W24	doping jako zabronione wspomaganie oraz aktualnie obowiązującą listę środków i metod zabronionych w sporcie.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W04, DET_KPI_W05, DET_KPI_W10	egzamin pisemny
W25	budowę anatomiczną układów i narządów ciała ludzkiego oraz posiada wiedzę dotyczącą podstawowych mechanizmów fizjologicznych ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia, wchłaniania i metabolizmu składników odżywczych.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02	egzamin pisemny
W26	mechanizmy dziedziczenia, choroby uwarunkowane genetycznie, ich związek z żywieniem oraz znaczenie interwencji dietetycznej w profilaktyce tych chorób.	DET_KPI_W02, DET_KPI_W03	egzamin pisemny
W27	posiada podstawową wiedzę o etiopatogenezie i obrazie klinicznym oraz zasadach rozpoznawania i leczenia (w stopniu umożliwiającym zrozumienie zasad leczenia dietetycznego) chorób metabolicznych, endokrynologicznych, neurologicznych, dermatologicznych, nefrologicznych, chorób układu krążenia i pokarmowego, narządu wzroku, jamy ustnej oraz chorób zakaźnych.	DET_KPI_W03, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06	egzamin pisemny
W28	podstawową wiedzę w zakresie diagnostyki laboratoryjnej, farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	DET_KPI_W03, DET_KPI_W06	egzamin pisemny
W29	psychologiczne aspekty związane ze zdrowiem i chorobą, bariery w komunikacji między pacjentem/klientem a dietetykiem oraz interakcje społeczne zachodzące na gruncie instytucji medycznych i społecznych w zakresie dietetyki.	DET_KPI_W08, DET_KPI_W09, DET_KPI_W10	egzamin pisemny

W30	zasady oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia oraz zasady zdrowego żywienia (w tym rodzaje diet) w odniesieniu do osób dorosłych oraz osób w wieku starszym.	DET_KPI_W04, DET_KPI_W05	egzamin pisemny
W31	zasady, etapy i formy prowadzenia poradnictwa indywidualnego i grupowego, z uwzględnieniem czynników ekonomicznych w planowaniu prawidłowego żywienia oraz metody oceny efektywności prowadzonej edukacji i interwencji żywieniowej.	DET_KPI_W05, DET_KPI_W06	egzamin pisemny
W32	zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia oraz prozdrowotnych zachowań osobniczych w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	DET_KPI_W07, DET_KPI_W08, DET_KPI_W09	egzamin pisemny
W33	etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.	DET_KPI_W10	egzamin pisemny
W34	etiopatogenezę i czynniki ryzyka żywieniowo zależnych chorób cywilizacyjnych oraz zasady prewencji wtórnej, ze szczególnym uwzględnieniem leczenia dietą kobiet planujących ciążę, ciężarnych i karmiących.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W03, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W08, DET_KPI_W09, DET_KPI_W10	egzamin pisemny, zaliczenie
W35	etiologię, patomechanizmy oraz przebieg zaburzeń funkcjonalnych organizmu wpływających na trawienie, wchłanianie i metabolizm składników odżywczych u kobiet planujących ciążę, ciężarnych i karmiących.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W03, DET_KPI_W04, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W08, DET_KPI_W09, DET_KPI_W10	egzamin pisemny, zaliczenie
W36	zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej dla kobiet planujących ciążę, ciężarnych i karmiących.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W09, DET_KPI_W10	egzamin pisemny, zaliczenie
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	zaplanować i zmodyfikować dietę łatwostrawną.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U2	zaplanować dietę papkowatą, płynną lub kleikową.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U3	zaplanować dietę łatwostrawną z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U4	zaplanować dietę łatwostrawną z ograniczeniem tłuszczu.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie

U5	zaplanować dietę o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U6	zaplanować dietę ubogo energetyczną.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U7	zaplanować dietę łatwostrawną bogatobiałkową oraz zmodyfikować dietę łatwostrawną do bogatobiałkowej.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U8	zaplanować dietę łatwostrawną niskobiałkową oraz zmodyfikować dietę łatwostrawną do niskobiałkowej.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U9	zaplanować dietę z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U10	praktycznie przygotować zaplanowane wcześniej jadłospisy w Pracowni Dietetycznej.	DET_KPI_U03, DET_KPI_U08	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U11	zmodyfikować dietę podstawową do łatwostrawnej.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U12	oznaczyć zapotrzebowanie energetyczne; podstawową przemianę materii, dobowy wydatek energetyczny oraz indywidualny bilans energetyczny sportowców.	DET_KPI_U01	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U13	poddać analizie podaż podstawowych składników żywieniowych w indywidualnym zapotrzebowaniu osoby o wysokiej aktywności fizycznej.	DET_KPI_U01	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U14	określić zapotrzebowanie oraz poddać analizie podaż ilości witamin, antyoksydantów oraz składników mineralnych w indywidualnych racjach pokarmowych.	DET_KPI_U01	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U15	zaplanować żywienie osoby o wysokiej aktywności fizycznej w określonym okresie zmniejszonej aktywności fizycznej (rehabilitacja, rekreacja, trening zdrowotny) oraz zawodników wyczynowych w wybranym cyklu treningowym zgodnie z zasadami żywienia w poszczególnych dyscyplinach sportu.	DET_KPI_U01	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U16	udzielić porady żywieniowej osobie o wysokiej aktywności fizycznej.	DET_KPI_U01	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U17	ocenić rodzaj niedożywienia w oparciu o badania antropometryczne oraz wdrożyć odpowiednie żywienie.	DET_KPI_U02	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U18	identyfikować żywieniowe problemy człowieka zdrowego i chorego, zalecić odpowiednią dietę oraz przekazać informacje na temat doboru surowców i technik sporządzania potraw dietetycznych.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie

U19	zaplanować posiłki dla osób zdrowych w zależności od aktualnego stanu ożywienia, wieku, aktywności fizycznej, oraz dla osób chorych w zależności od rodzaju schorzenia (z uwzględnieniem obowiązujących w tym zakresie norm oraz dostępnych warunków).	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U20	interpretować badania laboratoryjne w ustaleniu właściwego żywienia.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U21	edukować żywieniowo ludzi zdrowych w poszczególnych przedziałach wiekowych oraz ludzi chorych, z uwzględnieniem rodzaju choroby oraz stopnia jej zaawansowania (w tym posiada umiejętność przygotowania materiałów edukacyjnych).	DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U22	zaplanować i wspólnie z lekarzem wdrożyć żywienie odpowiednie dla pacjentów z chorobami metabolicznymi, endokrynologicznymi, neurologicznymi, dermatologicznymi, nefrologicznymi, zakaźnymi oraz z chorobami układu krążenia i pokarmowego, narządu wzroku, jamy ustnej.	DET_KPI_U04, DET_KPI_U05, DET_KPI_U06	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U23	zakwalifikować i zaplanować dietę dla kobiet planujących ciążę, ciężarnych i dla kobiet karmiących.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	egzamin pisemny, zaliczenie
U24	analizować i wyjaśnić związki pomiędzy żywieniem a wskaźnikami stanu zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju choroby i występowaniem chorób.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	egzamin pisemny, zaliczenie
U25	wykorzystać wiedzę dotyczącą psychologicznych aspektów związanych ze zdrowiem i chorobą do pokonywania barier w komunikacji między pacjentem/klientem a dietetykiem.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	egzamin pisemny, zaliczenie
U26	planować i prowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową oraz opracować instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową dla kobiet planujących ciążę, ciężarnych i karmiących.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	egzamin pisemny, zaliczenie
U27	zaplanować i zinterpretować plan żywienia u osób zdrowych, oraz w profilaktyce różnych chorób w odniesieniu do kobiet planujących ciążę, ciężarnych i karmiących.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	egzamin pisemny, zaliczenie
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	samodzielnego podejmowania decyzji, jak również do współpracy z innymi specjalistami z różnych dziedzin nauki.	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02	egzamin pisemny, zaliczenie
K2	propagowania wzorów zdrowego żywienia.	DET_KPI_K03	egzamin pisemny, zaliczenie
K3	pracy w grupie oraz z indywidualnym pacjentem (osobą o wysokiej aktywności fizycznej) oraz rozwiązywania związanych z tym problemów żywieniowych.	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02, DET_KPI_K03	egzamin pisemny, zaliczenie

K4	współpracy z lekarzem, pielęgniarką i innymi członkami zespołu terapeutycznego dla dobra pacjenta	DET_KPI_K01	egzamin pisemny, zaliczenie
K5	uznania własnych ograniczeń i wie kiedy należy się skonsultować z innymi specjalistami a także potrafi zachęcić do tego pacjenta	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02	egzamin pisemny, zaliczenie
K6	doskonalenia swej wiedzy i konieczności ciągłej edukacji z dziedziny dietetyki oraz inspirowania innych do korzystania z bieżących zdobyczy naukowych.	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02, DET_KPI_K03, DET_KPI_K04	egzamin pisemny, zaliczenie
K7	współpracowania z przedstawicielami innych zawodów medycznych w zakresie leczenia dietetycznego, edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych.	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02, DET_KPI_K03, DET_KPI_K04	egzamin pisemny, zaliczenie

Bilans punktów ECTS

Semestr 3

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
seminarium	16
ćwiczenia	17
e-learning	20
przygotowanie do ćwiczeń	10
sporządzenie sprawozdania	6
zbieranie informacji do zadanej pracy	6
przygotowanie do zajęć	15
analiza przypadków	3

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 93
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 53
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 20

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 4

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

seminarium	13
ćwiczenia	20
e-learning	14
przygotowanie do egzaminu	10

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 57
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 47
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 20

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Założenia diety łatwostrawnej - charakterystyka.	W1, U1, K1, K2	e-learning
2.	Dieta łatwostrawna i jej modyfikacje: dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji: papkowata, płynna, kleikowa.	W2, U2, K1, K2	e-learning
3.	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego - charakterystyka.	W3, U3, K1, K2	e-learning
4.	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu - charakterystyka.	W4, U4, K1, K2	e-learning
5.	Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych - charakterystyka.	W5, U5, K1, K2	e-learning
6.	Dieta ubogo energetyczna - charakterystyka.	W6, U6, K1, K2	e-learning
7.	Dieta łatwostrawna bogatobiałkowa - charakterystyka.	W7, U7, K1, K2	e-learning
8.	Dieta łatwostrawna niskobiałkowa - charakterystyka.	W8, U8, K1, K2	e-learning
9.	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów - charakterystyka.	W9, U9, K1, K2	e-learning
10.	Charakterystyka i planowanie jadłospisów dla żywienia podstawowego na bazie modelowej racji pokarmowej z uwzględnieniem norm żywienia i produktów zamiennych, z zastosowaniem technik kulinarnych właściwych dla danej diety.	W10, W11, U1, K1, K2	seminarium
11.	Dokonanie modyfikacji jadłospisów z żywienia podstawowego do diety łatwostrawnej z uwzględnieniem norm żywienia, modelowej racji pokarmowej i produktów zamiennych z zastosowaniem technik kulinarnych właściwych dla danej diety.	W10, W11, W13, U11, K1, K2	seminarium
12.	Praktyczne wykonanie zaplanowanych na zajęciach seminaryjnych jadłospisów w Pracowni Dietetycznej.	W4, W5, U10, K1, K2	ćwiczenia

13.	Konstrukcja diety łatwostrawnej i jej modyfikacja do diety bogatobiałkowej w oparciu o szczegółowe zalecenia charakterystyczne dla danej diety - ćwiczenia praktyczne z wykorzystaniem programu żywieniowego, tablic wartości odżywczych oraz albumu wielkości porcji produktów.	W1, W7, U7, K1, K2	ćwiczenia
14.	Metody oceny sposobu żywienia, zalety i wady pod kątem przydatności w różnych rodzajach badań.	W12, U1, K1, K2	ćwiczenia
15.	Zasady i metody oznaczania wydatku energetycznego poszczególnych aktywności fizycznych	W15, U12	ćwiczenia, seminarium
16.	Zrównoważony bilans energetyczny osób o wysokiej aktywności fizycznej.	W14, W15, W17, U12	seminarium
17.	Metody oceny odżywienia.	W12	seminarium
18.	Programy żywieniowe; metodyka planowania, normy oraz modyfikacje żywieniowe u osób o wysokiej aktywności fizycznej.	W11, W20, U13, U15	ćwiczenia, seminarium
19.	Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego u wyznaczonej osoby oraz przygotowanie programu żywieniowego wraz przykładowym schematem posiłków w ciągu dnia z uwzględnieniem modyfikacji żywienia oraz zwiększenia aktywności fizycznej.	U12, U13, U14, U15, U16, K3	ćwiczenia, seminarium
20.	Fizjologiczna charakterystyka wysiłków fizycznych i zapotrzebowania energetycznego w zależności od poziomu i rodzaju aktywności fizycznej.	W14, W15, W16	e-learning
21.	Zasady i specyfika żywienia osób o wysokiej aktywności fizycznej.	W14, W17, W18, W20	e-learning
22.	Gospodarka wodno-elektrolitowa osób o wysokiej aktywności fizycznej	W21, W22	e-learning
23.	Zaburzenia w odżywianiu osób o wysokiej aktywności fizycznej	W14, W17, W18, W19	e-learning
24.	Rodzaje wspomagania; dozwolone i zabronione (doping), skuteczne a wskazane.	W24	e-learning
25.	Wspomaganie żywieniowe jako podstawa zdolności wysiłkowych.	W23	e-learning
26.	Anatomia i fizjologia człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego,procesów trawienia, wchłaniania i metabolizmu składników odżywczych oraz zmian zachodzących wraz z wiekiem	W25	seminarium, e-learning
27.	Choroby uwarunkowane genetycznie, ich związek z żywieniem oraz znaczenie interwencji dietetycznej w profilaktyce tych chorób.	W26	seminarium, e-learning
28.	Etiopatogeneza, obraz kliniczny oraz zasady rozpoznawania i leczenia najczęstszych schorzeń występujących u osób dorosłych i w starszym wieku, ich związek ze sposobem odżywiania.	W27, W28	seminarium, e-learning
29.	Psychologiczne aspekty związane ze zdrowiem i chorobą, bariery w komunikacji między pacjentem, zwłaszcza w starszym wieku, a dietetykiem	W29	ćwiczenia, seminarium
30.	Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia oraz zasady zdrowego żywienia osób dorosłych oraz osób w wieku starszym.	W30, W31, U17, U18, U19, U20	ćwiczenia, seminarium

31.	Promocja zdrowia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	W30, W31, W32, U21, U22	ćwiczenia, seminarium, e-learning
32.	Etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka	W33, K1, K2, K4, K5	ćwiczenia
33.	Nadzór położniczy nad ciężarną z cukrzycą ciążową, typu 1 i 2 oraz prowadzenie porodu. Dieta cukrzycowa.	W26, W27, W29, W32, W34, W35, W36, U23, U24, U25, U26, U27, K4, K6, K7	e-learning
34.	Zmiany fizjologiczne u kobiety ciężarnej - zasady żywienia.	W34, W35, W36, U25, U26, U27, K5, K6, K7	e-learning
35.	Wpływ środowiska na przebieg ciąży- stosowanie używek –wyniki położnicze. Zasady żywienia kobiet z otyłością – wpływ na wyniki położnicze. Ciąża u kobiet z niedożywieniem- dieta –wyniki położnicze.	W34, W35, W36, U23, U24, U25, U26, U27, K3, K6	ćwiczenia, e-learning
36.	Dieta a zdrowie prokreacyjne. Suplementacja witaminami, składnikami mineralnymi i kwasami tłuszczowymi z rodziny omega-3 podczas ciąży i karmienia piersią.	W34, W35, W36, U25, U26, U27, K4, K6	ćwiczenia, seminarium
37.	Zasady żywienia kobiet planujących ciążę z zespołem PCO.	W34, W35, W36, U25, U26, U27, K4, K7	seminarium
38.	Zalecenia żywieniowe w okresie laktacji.	W34, W35, W36, U25, U26, U27, K6, K7	seminarium
39.	Żywienie kobiet w ciąży wysokiego ryzyka – wpływ na rozwój płodu i rozwój dziecka. Ocena potrzeb żywieniowych ciężarnych po wcześniejszej operacji bariatrycznej.	W34, W35, W36, U25, U26, U27, K5, K7	ćwiczenia, seminarium
40.	Znaczenie prawidłowego odżywiania kobiet podczas ciąży i karmienia piersią. Dieta przyszłej matki- planowanie ciąży – witaminy w profilaktyce wad. Znaczenie prawidłowego odżywiania kobiet podczas ciąży wysokiego ryzyka i karmienia piersią. Żywienie i suplementacja w ciąży. Żywienie kobiet ciężarnych z ciążą wysokiego ryzyka. Zasady żywienia kobiet planujących ciążę.	W34, W35, W36, U25, U26, U27, K3, K5, K7	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Semestr 3

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Ćwiczenia, Ćwiczenia kliniczne, Dyskusja, Metoda problemowa, Metoda przypadków, Praca w grupie, Seminarium, Udział w badaniach, Warsztat, Wykład, Wykład z prezentacją multimedialną, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	zaliczenie	Zaliczenie odbywa się po zakończonych wszystkich zajęciach. Student musi uczestniczyć w 75% wszystkich wykładów.
ćwiczenia	egzamin pisemny, sprawozdanie z wykonania zadania	Student musi wykonać sprawozdanie po wykonanych ćwiczeniach w pracowni komputerowej.

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
e-learning	egzamin pisemny, sprawozdanie z wykonania zadania	Student musi wykonać sprawozdanie po wykonaniu zadania w pracowni dietetycznej.

Semestr 4

Metody nauczania:

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

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	zaliczenie	Student musi uzyskać minimum 75% obecności na wykładzie, żeby być dopuszczony do egzaminu.
ćwiczenia	egzamin pisemny, sprawozdanie z wykonania zadania	Student musi napisać sprawozdanie po wszystkich wykonanych zadaniach.
e-learning	egzamin pisemny	Egzamin odbywa się po wszystkich zajęciach.

Dodatkowy opis

Po wszystkich zajęciach student przystępuje do egzaminu pisemnego składającego się z pytań testowych i półotwartych. Student otrzyma poprawny wynik z egzaminu wówczas, gdy uzyska minimum 60% poprawnych odpowiedzi.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Zaliczony moduł "Podstawy żywienia człowieka".

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Biochemia ogólna i żywienia

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2021/22
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** egzamin
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 3	- **Forma prowadzenia i godziny zajęć** e-learning: 26, seminarium: 4, ćwiczenia: 16	0.0

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 4	egzamin **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 20, ćwiczenia: 4, e-learning: 10	4.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z podstawowymi zjawiskami i procesami biochemicznymi koniecznymi do zrozumienia poznawanych w czasie studiów zjawisk fizjologicznych i patalogicznych. [Forma zajęć: wykład z wykorzystaniem multimediów].
C2	Przygotowanie studentów do korzystania z nowoczesnych źródeł informacji i ich praktycznego zastosowania; analizy danych ilościowych, wnioskowania na podstawie wyników przeprowadzonych doświadczeń; korzystania z technik laboratoryjnych stosowanych w analizie biochemicznej. [Forma zajęć: laboratorium].
C3	Rozwijanie i kształtowanie umiejętności analizowania i przewidywania zmian metabolicznych zachodzących w organizmie pod wpływem różnych czynników (w tym składników diety). Uświadomienie konieczności stałego poszerzania wiedzy dotyczącej biochemicznego podłoża procesów zachodzących w organizmie. [Forma zajęć: seminarium].

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	Zna struktury i funkcje biologiczne związków chemicznych wchodzących w skład organizmu: białek, lipidów, węglowodanów, kwasów nukleinowych i witamin.	DET_KPI_W01	egzamin pisemny
W2	Zna podstawowe szlaki metaboliczne i mechanizmy ich regulacji.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03	egzamin pisemny, obserwacja pracy studenta
W3	Zna pojęcie genomu człowieka, opisuje procesy replikacji, transkrypcji i translacji.	DET_KPI_W01	egzamin pisemny
W4	Zna skutki działania czynników mutagennych (w tym tych obecnych w pożywieniu) na materiał genetyczny człowieka.	DET_KPI_W03	egzamin pisemny
W5	Zna pojęcie reaktywnych form tlenu i stresu oksydacyjnego.	DET_KPI_W03	egzamin pisemny, obserwacja pracy studenta
W6	Zna efekty metaboliczne niewłaściwego odżywiania (głodzenia, spożywania alkoholu, nadmiaru węglowodanów, tłuszczów, białek w diecie). Wymienia zaburzenia metaboliczne towarzyszące cukrzycy.	DET_KPI_W03, DET_KPI_W05	egzamin pisemny
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	W zakresie umiejętności student potrafi przewidzieć kierunek procesów biochemicznych w zależności od stanu energetycznego organizmu	DET_KPI_U01, DET_KPI_U03	egzamin pisemny, obserwacja pracy studenta
U2	student potrafi przewidzieć konsekwencje zaburzeń procesów metabolicznych.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U03	egzamin pisemny, obserwacja pracy studenta
U3	Student potrafi wyjaśnić wpływ wolnych rodników tlenowych na organizm oraz znaczenie czynników antyoksydacyjnych obecnych w pożywieniu.	DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	egzamin pisemny, obserwacja pracy studenta
U4	Student potrafi wyjaśnić konsekwencje niedoboru witamin lub minerałów lub ich nadmiaru w diecie.	DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	egzamin pisemny
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			

K1	posługiwania się podstawowymi technikami laboratoryjnymi, takimi jak spektrofotometria, elektroforeza białek i kwasów nukleinowych oraz oceny dokładności wykonywanych pomiarów	DET_KPI_K01	obserwacja pracy studenta
K2	Pracy w grupie	DET_KPI_K01	obserwacja pracy studenta
K3	Samokształcenia.	DET_KPI_K01	obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Semestr 3

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
e-learning	26
seminarium	4
ćwiczenia	16
przygotowanie do kolokwium	8
przygotowanie do ćwiczeń	2
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 56
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 46
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 16

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 4

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
seminarium	20
ćwiczenia	4
e-learning	10
przygotowanie do egzaminu	20
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 54

Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 34
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 4

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Białka: podstawowe informacje dotyczące funkcji i struktury i właściwości fizykochemicznych. Podstawowe metody analizy i rozdziału białek. Przykłady białek o różnych funkcjach (kolagen, albumina). Białka allosteryczne - hemoglobina.	W1	ćwiczenia, seminarium, e-learning
2.	Enzymy - kinetyka reakcji enzymatycznej, czynniki wpływające na aktywność enzymów. Jednostki aktywności. Inhibitory. Klasyfikacja. Regulacja aktywności enzymów. Witaminy jako prekursory koenzymów.	W1	ćwiczenia, seminarium, e-learning
3.	Podstawy bioenergetyki. Związki makroergiczne. Zapotrzebowanie energetyczne organizmu. Wartość energetyczna podstawowych składników pożywienia. Źródła ATP – procesy fosforylacji oksydacyjnej i substratowej. Inhibitory łańcucha oddechowego i czynniki rozprzęgające. Cykl Krebsa – znaczenie, reakcje, regulacja. niezbędne witaminy.	W2, U1, U2, U4	ćwiczenia, seminarium, e-learning
4.	Węglowodany – trawienie i wchłanianie w przewodzie pokarmowym. Węglowodany nie podlegające trawieniu i ich znaczenie. Wchłanianie glukozy do komórek. Glikoliza, glukoneogeneza, szlak pentozo-fosforanowy – reakcje, znaczenie. Metabolizm glikogenu. Szlaki przemian glukozy w różnych tkankach. Metabolizm fruktozy, galaktozy i laktozy. Defekty genetyczne przemian węglowodanów. Dieta wysoko-węglowodanowa i dieta bogata we fruktozę – efekty metaboliczne.	W1, W2, W6, U1, U2, U4	ćwiczenia, seminarium, e-learning
5.	Lipidy – trawienie i wchłanianie w przewodzie pokarmowym (lipazy, rola soli żółciowych). Znaczenie metaboliczne ciał ketonowych. Biosynteza kwasów tłuszczowych. Kwasy tłuszczowe niezbędne w diecie. Biosynteza lipidów. Metabolizm cholesterolu i jego pochodnych. Metabolizm kompleksów lipoproteinowych. Wpływ diety na profil lipidowy.	W1, W2, W6, U1, U2, U4	seminarium, e-learning
6.	Trawienie białek. Wchłanianie i losy aminokwasów. Usuwanie azotu białkowego. Synteza mocznika. Bilans azotowy organizmu. Efekty metaboliczne diety wysokobiałkowej. Aminokwasy glukogenne i ketogenne. Przemiany wybranych aminokwasów. Synteza i degradacja hemu. Metabolizm żelaza. Pula żelaza w organizmie, regulacja wchłaniania	W1, W2, W6, U1, U2, U4	seminarium, e-learning
7.	Biosynteza i degradacja nukleotydów purynowych i pirymidynowych.	W1, W2, W5, W6, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3	e-learning

8.	Reaktywne formy tlenu – reakcje ich powstawania, efekty, enzymatyczne i nieenzymatyczne sposoby ich usuwania.	W5, U3, K1, K2, K3	ćwiczenia, e-learning
9.	Integracja przemian metabolicznych. Metabolizm energetyczny różnych tkanek - po posiłku, między posiłkami, i podczas długotrwałego głodzenia. Mechanizmy regulacji poziomu glukozy we krwi. Podstawowe pojęcia transdukcji sygnału hormonalnego. Receptory błonowe i jądrowe. Kaskady sygnalizacyjne. Rola insuliny i glukagonu. Indeks glikemiczny. Zaburzenia metabolizmu w cukrzycy.	W2, W6, U1, U2, U4, K2, K3	seminarium, e-learning
10.	Kwasy nukleinowe: struktura i właściwości fizykochemiczne DNA i RNA. Cechy genomów bakteryjnych i eukariotycznych. Cechy genomu człowieka. Replikacja. Mutacje i mechanizmy naprawy uszkodzonego DNA. Transkrypcja. Kod genetyczny. Translacja: mechanizm, i inhibitory. Modyfikacje potranslacyjne i sortowanie białek. 13. Podstawy technik inżynierii genetycznej. GMO. Nutrigenomika.	W1, W3, W4, K1	seminarium, e-learning
11.	Biochemia przemian ksenobiotyków. Fazy procesu detoksykacji. Znaczenie substancji obecnych w diecie dla zdolności detoksykacyjnych wątroby. Interakcje pomiędzy składnikami pokarmowymi a przemianami leków. Metabolizm etanolu i jego wpływ na przemiany metaboliczne oraz na metabolizm leków.	W4, W6, K3	seminarium, e-learning
12.	Znaczenie metaboliczne witamin rozpuszczalnych w wodzie. Witaminy rozpuszczalne w tłuszczach. Znaczenie metaboliczne wybranych mikroelementów.	W1, W6, U2, U4, K3	seminarium, e-learning
13.	Cykl komórkowy i jego regulacja. Transformacja nowotworowa komórki. Onkogeny i geny supresorowe.	W3, W4, K3	e-learning

Informacje rozszerzone

Semestr 3

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Ćwiczenia komputerowe, Ćwiczenia laboratoryjne, Dyskusja, Praca w grupie, Seminarium, Wykład

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
e-learning	egzamin pisemny	1 kolokwium śródroczne w formie pisemnej (testu wielokrotnego wyboru, każdy po 40 pytań).
seminarium	egzamin pisemny	krótkie sprawdziany pisemne w trakcie zajęć
ćwiczenia	obserwacja pracy studenta	na każdych ćwiczeniach student może uzyskać punkty za przygotowanie teoretyczne (na podstawie krótkiego sprawdzianu pisemnego lub/i odpowiedzi) i 3 punkty za wykonanie eksperymentów i opracowanie wyników (ocena umiejętności oraz pracy w grupie)

Semestr 4

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Ćwiczenia laboratoryjne, Dyskusja, Seminarium, Wykład

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	egzamin pisemny	3 kolokwia śródroczne w formie pisemnej (testu wielokrotnego wyboru, każdy po 40 pytań; Egzamin końcowy w formie testu wielokrotnego wyboru (80 pytań, 5 możliwych odpowiedzi).
ćwiczenia	egzamin pisemny	Podczas zajęć seminaryjnych studenci są oceniani na podstawie krótkich sprawdzianów pisemnych
e-learning	egzamin pisemny	Podczas zajęć laboratoryjnych, na każdych ćwiczeniach student może uzyskać punkty za przygotowanie teoretyczne (na podstawie krótkiego sprawdzianu pisemnego lub/i odpowiedzi) i 3 punkty za wykonanie eksperymentów i opracowanie wyników (ocena umiejętności oraz pracy w grupie).

Wymagania wstępne i dodatkowe

Zaliczony przedmiot: Chemia ogólna i żywności (semestr I i II)

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Genetyka

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2021/22
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki medyczne	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 3	- **Forma prowadzenia i godziny zajęć** e-learning: 10	0.0

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 4	zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** ćwiczenia: 10, e-learning: 10	2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zaznajomienie z podstawami genetyki człowieka w aspekcie molekularnym, klinicznym i populacyjnym.
C2	Przedstawienie mechanizmów dziedziczenia chorób, możliwości diagnostycznych i profilaktyki, a także badań przesiewowych.
C3	Interwencja dietetyczna we wrodzonych zaburzeniach metabolicznych człowieka, konsekwencje zmienności genetycznej człowieka – farmakogenetyka. Ekogenetyka – indywidualna wrażliwość na oddziaływania czynników środowiskowych.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	mutacje DNA; ich powstawanie, mechanizmy naprawy DNA. Diagnostykę genetyczną i fenotypową chorób człowieka.	DET_KPI_W08	test wielokrotnego wyboru
W2	prawa Mendla i podstawowe modele dziedziczenia. Przyczyny recesywności albo dominacji cech genetycznych. Symbole stosowane w rodowodzie.	DET_KPI_W02	test wielokrotnego wyboru
W3	genom człowieka – jego strukturę i organizację. Podstawowe techniki analizy ekspresji genetycznej.	DET_KPI_W06	test wielokrotnego wyboru
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	zebrać i zinterpretować wywiad genetyczny, narysować rodowód, zinterpretować wynik badania genetycznego.	DET_KPI_U01	obserwacja pracy studenta
U2	komunikować się z pacjentem i jego rodziną (także w języku obcym), udzielić wyjaśnień dotyczących badania przesiewowego noworodków i porady dietetycznej.	DET_KPI_U04, DET_KPI_U05, DET_KPI_U07	obserwacja pracy studenta
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	okazania szacunku dla pacjenta i troski o jego dobro, przestrzega w swoich działaniach zasad etycznych, przestrzega praw pacjenta w tym do ochrony danych osobowych, poufności informacji medycznych.	DET_KPI_K04	test wielokrotnego wyboru
K2	skutecznie współpracuje z przedstawicielami innych zawodów medycznych, potrafi dokonać samooceny i rozpoznać granice własnych kompetencji.	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02	obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Semestr 3

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
e-learning	10
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 10
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 10

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 4

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

ćwiczenia	10
e-learning	10
przygotowanie do ćwiczeń	6
analiza przypadków	6
przygotowanie do egzaminu	10

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 42
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 20
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 16

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Organizacja genomu organizmów eukariotycznych. Struktura genomu człowieka, budowa chromosomów i techniki jej badania. Najczęstsze mutacje chromosomowe i ich konsekwencje kliniczne. Podstawowe metody diagnostyki genetycznej. Komercyjnie stosowane zestawy do diagnostyki genetycznej. Organizacja pracy laboratorium genetycznego.	W3, K2	ćwiczenia, e-learning
2.	Techniki badania sekwencji kwasów nukleinowych i jej zmienności; sekwencjonowanie i polimerazowa reakcja łańcuchowa w czasie rzeczywistym, enzymy restrykcyjne i techniki hybrydyzacyjne. Sondy genetyczne.	W1	ćwiczenia, e-learning
3.	Genom mitochondrialny i jego zmienność. Populacyjna zmienność genetyczna. Metody jej badania. Mapy genetyczne. Segregacja markerów genetycznych. Równowaga genetyczna.	W1, U1	ćwiczenia, e-learning
4.	Podstawowe modele dziedziczenia i ich cechy charakterystyczne Przyczyny recesywności albo dominacji cech genetycznych. Korelacja genotypowo-fenotypowa na przykładzie mukowiscydozy i wrodzonej łamliwości kości. Symbole stosowane w rodowodzie. Inaktywacja chromosomu X i piętnowanie genetyczne.	W2, U1, U2	e-learning
5.	Metody analizy ekspresji genetycznej. Techniki badania mRNA. Mutacje komórek somatycznych. Utrata heterozygotyczności w genach supresorowych nowotworów. Modele eksperymentalne badania ekspresji genetycznej.	W2, K2	ćwiczenia, e-learning

6.	Progowy model dziedziczenia wieloczynnikowego. Fenotypy główne i pośrednie. Badania przesiewowe i interwencje profilaktyczne w przypadku zwiększonej podatności genetycznej. Profilaktyka genetyczna związana z interwencją dietetyczną. Podstawowe obliczenia matematyczne w genetyce. Testowanie równowagi genetycznej, sprzężeń i asocjacji genetycznych. Sposoby ich obliczania.	U2, K2	ćwiczenia
7.	Zbieranie wywiadu rodzinnego i interpretacja rodowodu. Mechanizmy powodujące dominujące albo recesywne efekty mutacji. Zjawiska zmiennej penetracji i ekspresji cechy. Najczęstsze zaburzenia chromosomowe u człowieka, ich diagnostyka genetyczna i fenotypowa.	U2, K1	ćwiczenia
8.	Cykl komórkowy i jego zaburzenia w chorobie nowotworowej. Mutacje powodujące nowotwory. Mechanizmy molekularne działania leków przeciwnowotworowych. Nowotwory rodzinne.	W3	ćwiczenia
9.	Wrodzone i nabyte zaburzenia krzepnięcia, ich diagnostyka genetyczna i fenotypowa. Interakcje genetyczne z leczeniem przeciwzakrzepowym.	U1, K2	ćwiczenia
10.	Organizmy modyfikowane genetycznie. Sposoby modyfikacji genetycznej organizmu, przykłady modyfikacji genetycznej roślin obecnie uprawianych. Korzyści i zagrożenia płynące z modyfikacji genetycznych organizmów.	W1, U1, K1	ćwiczenia
11.	Genetyka populacyjna w badaniach naukowych i zastosowaniu praktycznym. Genetyczne indeksy ryzyka oraz profilowanie genetyczne w nutrigenomice i predyspozycji do częstych chorób.	U2	ćwiczenia
12.	Wrodzone zaburzenia przemiany lipidowej. Rodzinna hipercholesterolenia. Efekty suplementacji dietetycznej wielonienasyconymi kwasami tłuszczowymi. Korzyści z suplementacji kwasami omega-3.	W3, U2, K2	e-learning
13.	Fenyloketonuria – przykład częstszej choroby spowodowanej blokiem metabolicznym. Przesiewowa diagnostyka choroby, stosowanie diety, przykłady obliczeń w planowaniu diety. Fenyloketonuria matczyna.	U2	e-learning
14.	Izolacja DNA genomowego z krwi człowieka. Wykonanie reakcji amplifikacji PCR fragmentu genu czynnika V krzepnięcia. Trawienie restrykcyjne produktów PCR. Rozdział produktów trafienia na żelu agarozowym i genotypowanie techniką RFLP.	U1	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Semestr 3

Metody nauczania:

Dyskusja, Seminarium, Wykład

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
e-learning		

Semestr 4

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Ćwiczenia laboratoryjne, Dyskusja, Seminarium, Wykład

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	test wielokrotnego wyboru	
e-learning	obserwacja pracy studenta	

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Choroby metaboliczne

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2021/22
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki medyczne	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 3	zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 8, ćwiczenia: 7, e-learning: 10	1.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Student po ukończeniu modułu zna podstawowe zalecenia żywieniowe oraz potrafi ocenić, monitorować oraz zaplanować leczenie dietetyczne w wybranych chorobach metabolicznych.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	**Efekty w zakresie**	**Kierunkowe efekty uczenia się**	**Metody weryfikacji**
Wiedzy – Student zna i rozumie:			

W1	Posiada podstawową wiedzę o etiopatogenezie i obrazie klinicznym oraz zasadach rozpoznawania i leczenia (w stopniu umożliwiającym zrozumienie zasad leczenia dietetycznego) chorób metabolicznych	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03	test, zaliczenie pisemne
W2	Zna genetyczne i środowiskowe uwarunkowania rozwoju chorób metabolicznych (także rzadkich), ich związek z żywieniem oraz znaczenie interwencji dietetycznej w profilaktyce tych chorób	DET_KPI_W01, DET_KPI_W04, DET_KPI_W06, DET_KPI_W09	test, zaliczenie pisemne
W3	Posiada wiedzę na temat psychologicznych i psychospołecznych aspektów związanych z rozwojem chorób cywilizacyjnych	DET_KPI_W08, DET_KPI_W10	test, zaliczenie pisemne
W4	Rozumie wpływ chorób cywilizacyjnych na zdrowie człowieka zarówno w znaczeniu obciążeń somatycznych i psychologicznych	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W08, DET_KPI_W09, DET_KPI_W10	test, zaliczenie pisemne
W5	Posiada podstawową wiedzę w zakresie diagnostyki laboratoryjnej, farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością	DET_KPI_W04, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06	test, zaliczenie pisemne
W6	Posiada wiedzę w zakresie krótko- i długoterminowych skutków braku leczenia lub nieprawidłowego leczenia chorób metabolicznych	DET_KPI_W01, DET_KPI_W03, DET_KPI_W04, DET_KPI_W05, DET_KPI_W07, DET_KPI_W09	test, zaliczenie pisemne
W7	Posiada wiedzę w zakresie znaczenia błędów żywieniowych w rozwoju i progresji chorób cywilizacyjnych	DET_KPI_W01, DET_KPI_W03	test, zaliczenie pisemne
W8	Zna zakres pracy i umiejętności dietetyka zatrudnionego na oddziale klinicznym	DET_KPI_W12	test, zaliczenie pisemne
W9	Zna zasady, etapy i formy prowadzenia poradnictwa indywidualnego i grupowego, z uwzględnieniem czynników ekonomicznych w planowaniu prawidłowego żywienia oraz zna metody oceny efektywności prowadzonej edukacji i interwencji żywieniowej	DET_KPI_W07, DET_KPI_W09	test, zaliczenie pisemne
W10	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia oraz prozdrowotnych zachowań osobniczych w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych	DET_KPI_W08, DET_KPI_W09, DET_KPI_W10	test, zaliczenie pisemne
W11	Posiada aktualną wiedze na temat zaleceń żywieniowych w takich jednostkach chorobowych jak cukrzyca typu 1, 2, ciążowa i w osteoporozie (rozumie pojęcia dietetyczne takie jak WP, WW, WBT, IG, ŁG, OGTT itp.)	DET_KPI_W03	test, zaliczenie pisemne
W12	Zna zaawansowane technologie w leczeniu cukrzycy i wie jak wykorzystać dane z nich płynące w kontekście modyfikacji żywienia	DET_KPI_W03	test, zaliczenie pisemne
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	Posiada podstawowe umiejętność w zakresie diagnostyki chorób cywilizacyjnych i metabolicznych w oparciu o interpretację badań laboratoryjnych i danych klinicznych	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U08	obserwacja pracy studenta, projekt, sprawozdanie z wykonania zadania

U2	Potrafi komunikować się z współpartnerami (zespołami terapeutycznymi: lekarzami, pielęgniarkami) przy realizacji zadań związanych z wykonywaniem zawodu dietetyka u chorych z chorobami metabolicznymi	DET_KPI_U05, DET_KPI_U06	obserwacja pracy studenta
U3	Potrafi identyfikować żywieniowe problemy człowieka zdrowego i chorego i ich wpływ na rozwój chorób metabolicznych	DET_KPI_U02	obserwacja pracy studenta, projekt, sprawozdanie z wykonania zadania
U4	Potrafi korzystać z tabel odżywczych i norm żywieniowych w planowaniu żywienia indywidualnego jak i zbiorowego	DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U06	obserwacja pracy studenta, projekt, sprawozdanie z wykonania zadania
U5	Potrafi zaplanować posiłki dla osób zdrowych w zależności od aktualnego stanu ożywienia, wieku, aktywności fizycznej, oraz dla osób chorych w zależności od rodzaju schorzenia (z uwzględnieniem obowiązujących w tym zakresie norm oraz dostępnych warunków)	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	obserwacja pracy studenta, projekt, sprawozdanie z wykonania zadania
U6	Potrafi zaplanować i wspólnie z lekarzem wdrożyć żywienie odpowiednie dla pacjentów z chorobami metabolicznymi, endokrynologicznymi, neurologicznymi, dermatologicznymi, nefrologicznymi, zakaźnymi oraz z chorobami układu krążenia i pokarmowego, narządu wzroku, jamy ustnej	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05, DET_KPI_U06, DET_KPI_U08	obserwacja pracy studenta
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	doskonalenia swej wiedzy i konieczności ciągłej edukacji z dziedziny dietetyki	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02	obserwacja pracy studenta, projekt, sprawozdanie z wykonania zadania
K2	okazuje szacunek wobec pacjentów, oraz przestrzega ich praw	DET_KPI_K03, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	obserwacja pracy studenta
K3	stosuje się do zasad etyki zawodowej	DET_KPI_K05	obserwacja pracy studenta
K4	potrafi współpracować z lekarzem, pielęgniarką i innymi członkami zespołu terapeutycznego dla dobra pacjenta	DET_KPI_K03, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	obserwacja pracy studenta, projekt, sprawozdanie z wykonania zadania
K5	potrafi identyfikować i rozwiązywać problemy dotyczące pacjentów oraz innych aspektów pracy zawodowej	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02, DET_KPI_K03	obserwacja pracy studenta, projekt, sprawozdanie z wykonania zadania
K6	potrafi formułować opinie dotyczące stanu odżywienia i żywienia pacjentów także wytwarzania i jakości produktów spożywczych	DET_KPI_K01	obserwacja pracy studenta, projekt, sprawozdanie z wykonania zadania

Bilans punktów ECTS

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

seminarium	8
ćwiczenia	7
e-learning	10
przygotowanie do ćwiczeń	5

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 30
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 25
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 7

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	W1: Pojęcie zdrowia. Dlaczego ludzie chorują na cukrzycę i inne choroby metaboliczne? Definicja, epidemiologia, podział etiologiczny i diagnostyka cukrzycy. W2: Pojęcie badania podmiotowego i przedmiotowego. Schemat zbierania wywiadu i podstawowe objawy chorobowe W3: Znaczenie diety w profilaktyce i leczeniu chorób metabolicznych u ludzi W4: Etiologia, podział i konsekwencje otyłości. Aktualne standardy leczenia dietetycznego otyłości prostej u osób dorosłych. Prof. Barbara Idzior -Waluś W5: Rzadkie choroby metaboliczne: podział i charakterystyka wybranych jednostek chorobowych - modyfikacja zaleceń dietetycznych	W1, W10, W11, W12, W2, W3, W4, W5, W6, W7, W8, W9	e-learning
2.	S1 Zasady współpracy dietetyk/lekarz, prezentacja materiałów edukacyjnych w chorobach metabolicznych S2 Zasady korzystania z tabel odżywczych S3 Przewlekłe mikro i makroangiopatyczne powikłania cukrzycy oraz modyfikacje dietetyczne S4 Ostre powikłania cukrzycy- modyfikacje żywieniowe S5 Podział, diagnostyka i leczenie osteoporozy. Rekomendacje żywieniowe. S6 Farmakoterapia w chorobach metabolicznych a jej wpływ na masę ciała pacjenta S7 Chirurgia metaboliczna – przegląd literatury i zaleceń dietetycznych przed i po zabiegu bariatrycznym S8 Wpływ infekcji, nowotworów, niedożywienia na leczenie żywieniowe pacjentów z chorobami metabolicznymi	W1, W10, W11, W12, W2, W3, W4, W5, W6, W7, W8, W9	seminarium

3.	Cw1 Diagnostyka i monitorowanie cukrzycy: doustny test obciążenia glukozą, praktyczne aspekty glukometrii, interpretacja wyników w kontekście zaleceń żywieniowych (epizody hipo-, hiperglikemii a zalecane postępowanie dietetyczne Cw2 Nowoczesne technologie diabetologiczne z punktu widzenia dietetyka. Znaczenie i praktyczne aspekty oznaczania odsetka HbA1c Cw3 Obliczanie norm żywienia dla osób zdrowych i chorych w żywieniu zbiorowym Cw4 Aktualne zalecenia towarzystw naukowych dla diety cukrzycowej. Pojęcia stosowane w dietetyce cukrzycy. Konstruowanie indywidualnych zaleceń żywieniowych w praktyce. Cw5 Układanie jadłospisów dla pacjentów z cukrzycą: niedożywionych, z infekcjami i/lub nowotworami Cw6 Przygotowanie pacjenta do operacji wg. ERASU Cw7 Pacjent z otyłością olbrzymią- wywiad lekarski i żywieniowy, układanie jadłospisu	W1, U1, U2, U3, U4, U5, U6, K1, K2, K3, K4, K5, K6	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Ćwiczenia, Ćwiczenia kliniczne, Ćwiczenia komputerowe, Demonstracja, E-learning, Film dydaktyczny, Metoda przypadków, Pracownia komputerowa, Rozwiązywanie zadań, Seminarium, Symulowany pacjent, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	test, zaliczenie pisemne	Pisemny egzamin: 10 pytań otwartych - za każde pytanie można uzyskać 2 punkty + 1-5 pytań testowych (za każdą poprawną odpowiedź 1 punkt). Do uzyskania zaliczenia konieczne jest zdobycie 50% punktów.
ćwiczenia	obserwacja pracy studenta, projekt	
e-learning	obserwacja pracy studenta, projekt, sprawozdanie z wykonania zadania	udział w przygotowaniu zaleceń żywieniowych dla konkretnego przypadku klinicznego, posługiwanie się specjalistycznym programem komputerowym, opis przygotowanego przypadku klinicznego/projektu w formie sprawozdania,sprawne korzystanie z tabel wartości odżywczej, aktywny udział w zajęciach

Wymagania wstępne i dodatkowe

Znajomość podstaw fizjologii, patofizjologii i dietetyki. Obecność na seminariach i ćwiczeniach będzie sprawdzana i jest obowiązkowa.

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Planowanie diet leczniczych

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2021/22
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki medyczne	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okres Semestr 3	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 15, ćwiczenia: 60	**Liczba punktów ECTS** 4.0

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.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	Zna zalecenia żywieniowe w chorobach przewodu pokarmowego	DET_KPI_W03	praca pisemna
W2	Zna zalecenia żywieniowe w chorobach metabolicznych	DET_KPI_W03	obserwacja pracy studenta

W3	Zna zasady tworzenia jadłospisów oraz indywidualnych zaleceń żywieniowych	DET_KPI_W05, DET_KPI_W06	obserwacja pracy studenta, praca pisemna
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy	DET_KPI_U03	obserwacja pracy studenta
U2	Potrafi ocenić stan odżywienia pacjenta na podstawie badań laboratoryjnych oraz badania analizy składu ciała	DET_KPI_U02	obserwacja pracy studenta
U3	Potrafi uwzględnić wyniki badań laboratoryjnych pacjenta w planowaniu jadłospisu	DET_KPI_U03	praca pisemna
U4	Potrafi korzystać ze źródeł opartych na EBM w celu poszukiwania informacji potrzebnych do zaplanowania diety leczniczej	DET_KPI_U01	praca pisemna
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	Student jest gotów do przygotowania oraz przekazania pacjentowi zaleceń żywieniowych w konkretnych jednostkach chorobowych	DET_KPI_K03	obserwacja pracy studenta
K2	Student jest gotów do okazania troski oraz pełnego poszanowania pacjenta	DET_KPI_K04	obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
seminarium	15
ćwiczenia	60
zbieranie informacji do zadanej pracy	10
analiza przypadków	10
przygotowanie do zajęć	5
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 100
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 75
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 70

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

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	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	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	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	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	ćwiczenia
13.	Cukrzyca wikłająca ciążę w aspekcie żywieniowym- przegląd literatury i zaleceń.	W2, U1, U2, U3, U4	seminarium
14.	Choroba trzewna- podstawowe wiadomości dotyczące genezy, objawów, diagnostyki i leczenia. Specyfika diety bezglutenowej w chorobie trzewnej	W2	seminarium
15.	Leczenie żywieniowe w zaburzeniach lipidowych i dnie moczanowej - przegląd literatury i zaleceń.	W2, U2, U3	seminarium
16.	Leczenie żywieniowe w zaburzeniach lipidowych i dnie moczanowej - przegląd literatury i zaleceń.	W2	seminarium
17.	Cukrzyca typu 1 - wywiad lekarski i żywieniowy, układanie jadłospisu z wykorzystaniem aplikacji internetowych przydatnych dietetykowi	W2, U1, U2, U3, U4, K1, K2	ćwiczenia
18.	Cukrzyca ciążowa - wywiad lekarski i żywieniowy, układanie diety z wykorzystaniem aplikacji internetowych przydatnych dietetykowi	W2, U1, U2, U3, U4, K1, K2	ćwiczenia
19.	Pacjent z cukrzycą typu 2 i jej powikłaniami- wywiad żywieniowy, układanie jadłospisu	W2, U1, U2, U3, U4, K1, K2	ćwiczenia
20.	Osteoporoza - układanie diety z wykorzystaniem tabel żywieniowych	W2, U1, U2, U3, U4, K1, K2	ćwiczenia
21.	Dna moczanowa- układanie jadłospisu z wykorzystaniem tabel żywieniowych i/lub oprogramowania DietaPro	W2, U1, U2, U3, U4, K1, K2	ćwiczenia
22.	Charakterystyka grup produktów spożywczych. Powtórzenie ogólnych założeń diet leczniczych.	W3	seminarium

23.	Zasady planowania, układania i oceny jadłospisów. Układanie jadłospisu zgodnie z zaleceniami diety podstawowej i bogatoresztkowej.	W3, U4, K1, K2	ćwiczenia
24.	Planowanie jadłospisu w oparciu o założenia diety redukcyjnej z wykorzystaniem tabel żywieniowych.	W3, K1, K2	seminarium
25.	Układanie i ocena jadłospisów 3- 5 dniowych zgodnie z założeniami diety łatwostrawnej z modyfikacją do diety łatwostrawnej o zmienionej konsystencji.	W3, K1, K2	ćwiczenia
26.	Układanie i ocena jadłospisów 3-5 dniowych zgodnie z założeniami diety łatwostrawnej z ograniczeniem tłuszczu i diety łatwostrawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego.	W3, U3, K1, K2	ćwiczenia
27.	Układanie i ocena jadłospisów 7 dniowych zgodnie z założeniami diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych.	W3, U3, K1, K2	ćwiczenia
28.	Układanie i ocena jadłospisów 3-5 dniowych dla pacjenta wymagającego stosowania diety bogatobiałkowej i niskobiałkowej.	W3, U3, K1, K2	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	obserwacja pracy studenta	pisemne sprawozdanie z wykonywanych zadań
ćwiczenia	praca pisemna	Przygotowanie tygodniowego jadłospisu dla osoby chorej z uwzględnieniem zasad planowania diety

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Zaburzenia odżywiania o podłożu psychogennym

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2021/22
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki medyczne	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0313 Psychologia, 0912 Medycyna	
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 3	zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 14, ćwiczenia: 10, e-learning: 10	2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

G1	Dostarczenie wiedzy na temat psychologicznych uwarunkowań i psychologicznych mechanizmów zaburzeń odżywiania w okresie dzieciństwa, dojrzenia i dorosłości; a także zróżnicowanych form zaburzeń odżywiania się oraz zasad postępowania terapeutycznego z określeniem roli dietetyka.
G2	Nabycie umiejętności nawiązywania kontaktu z pacjentami 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**	**Metody weryfikacji**

Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	Posiada wiedzę na temat psychologicznych aspektów związanych ze zdrowiem i chorobą, barier w komunikacji między pacjentem/klientem a dietetykiem oraz interakcji społecznych zachodzących na gruncie instytucji medycznych i społecznych w zakresie dietetyki.	DET_KPI_W04, DET_KPI_W10	egzamin pisemny, praca pisemna, zaliczenie
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	Opisać podstawowe mechanizmy psychologiczne istotne w zaburzeniach odżywiania u dzieci, młodzieży i dorosłych;	DET_KPI_U01	egzamin pisemny, zaliczenie
U2	Wyodrębnić i opisać czynniki sprzyjające leczeniu i korzystne w rokowaniu z zaburzeniach odżywiania;	DET_KPI_U03	egzamin pisemny, praca pisemna, zaliczenie
U3	Ujmować rolę dietetyka w leczeniu zaburzeń odżywiania w odniesieniu do innych profesjonalistów	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U05	egzamin pisemny, praca pisemna, zaliczenie
U4	Rozeznać znaczenie kontekstu rodzinnego i kulturowego w rozwoju zaburzeń odżywiania .	DET_KPI_U04	egzamin pisemny, praca pisemna, zaliczenie
U5	Komunikować się z współpartnerami oraz z pacjentami/klientami przy realizacji zadań związanych z wykonywaniem zawodu dietetyka	DET_KPI_U03, DET_KPI_U05	egzamin pisemny, zaliczenie
U6	Nabywać umiejętności w nawiązaniu kontaktu z klientem/ pacjentem: • o zróżnicowanej psychopatologii w zakresie zaburzeń odżywiania i różnym nasileniu obrazu klinicznego • o różnym wieku • różnych możliwościach emocjonalnych i intelektualnych.	DET_KPI_U02	egzamin pisemny, zaliczenie
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	Okazywania szacunku wobec pacjentów, oraz przestrzegania ich praw. Potrafi współpracować z lekarzem, pielęgniarką i innymi członkami zespołu terapeutycznego dla dobra pacjenta.	DET_KPI_K02, DET_KPI_K04	obserwacja pracy studenta
K2	Potrafi komunikować się z współpartnerami oraz z pacjentami/klientami przy realizacji zadań związanych z wykonywaniem zawodu dietetyka	DET_KPI_K01	obserwacja pracy studenta
K3	Student zwiększa umiejętności interpersonalne w zakresie: komunikacji z pacjnetami o zróżnicowanej psychopatologii w zakresie zaburzeń odżywiania i różnym nasileniu obrazu klinicznego umiejętności korzystania z komunikacji niewerbalnej, podmiotowego traktowania pacjenta/klienta , współpracy w zespole leczącym.	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02	obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
seminarium	14
ćwiczenia	10

e-learning	10
przygotowanie do zajęć	10
zbieranie informacji do zadanej pracy	6
przygotowanie do egzaminu	10

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 60
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 34
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 10

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Psychologiczne funkcje jedzenia. Więź i komunikacja a wzory jedzenia w rodzinie i zaburzenia jedzenia	W1, U1	e-learning
2.	Uwarunkowania niezadowolenie z ciała	W1, U1, U2, U3	e-learning
3.	Dieta jako praktyka dyscyplinowania ciała i czynnik ryzyka rozwoju zaburzeń odżywiania. Jedzenie a mechanizmy kontroli	W1, U1, U2, U3, U4	e-learning
4.	Stres psychologiczny a jedzenie	W1, U1, U2	e-learning
5.	Uwarunkowania zaburzeń odżywiania w dzieciństwie, dorastania i dorosłości oddziaływania terapeutyczne . Rola dietetyka.	W1, U1, U2, U3	e-learning
6.	1. Ciało z perspektywy kulturowej 2. Rozwój i zaburzenia Ja cielesnego i obrazu ciała. 3. Zaburzenia więzi z a zaburzenia ja cielesnego 4. Sposób doświadczania ciała u kobiet i mężczyzn. 5. Zburzenia odżywiania – anoreksja i bulimia 6. Zaburzenia odżywiania – ortoreksja, bigoreksja	W1, U1, U2, U3, U4, U5, U6	seminarium
7.	Ćwiczenie umiejętności przeprowadzania wywiadu z pacjentem, poszerzonego o rozumienie kontekstu rodzinnego. Ćwiczenie umiejętności przeprowadzania wywiadu z dzieckiem i jego rodzicami Analiza mechanizmów psychologicznych w psychogennych zaburzeniach odżywiania się: Przeprowadzenie i opracowanie wywiadu z osobą chorująca na zaburzenia odżywiania Analiza filmu przedstawiającego problematykę otyłości u dzieci Rola dietetyka w oddziaływaniach terapeutycznych.	W1, U1, U2, U3, U4, U5, U6, K1, K2, K3	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	egzamin pisemny	zaliczenie testu z treści wykładowych, seminaryjnych poprzez otrzymanie powyżej 60% prawidłowych odpowiedzi.
ćwiczenia	obserwacja pracy studenta, zaliczenie	obecność na seminariach (dopuszczalna 1 nieobecność) - aktywny udział w seminariach - zaliczenie kolokwium
e-learning	praca pisemna	obecność na ćwiczeniach (dopuszczalna 1 nieobecność) - aktywny udział w ćwiczeniach - przygotowanie pracy na wybrany temat - przeprowadzenie i opracowanie wywiadu.

Dodatkowy opis

Zaliczenie modułu wymaga spełnienia następujących warunków: - obecność na seminariach i ćwiczeniach (dopuszczalna 1 nieobecność) - aktywny udział w seminariach i ćwiczeniach - przygotowanie pracy na wybrany temat - przeprowadzenie i opracowanie wywiadu. - zaliczenie testu z treści wykładowych, seminaryjnych poprzez otrzymanie powyżej 60% prawidłowych odpowiedzi.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Zaliczenie z przedmiotu Psychologia Ogólna (I rok)

JAGIELLONIAN UNIVERSITY MEDICAL COLLEGE

Informacja naukowa

Educational subject description sheet

Basic information

Department Faculty of Medicine	**Didactic cycle** 2020/21
Field of study Dietetics	**Realization year** 2021/22
Study level first-cycle program	**Lecture languages** English
Study form full-time	**Block** obligatory for passing in the course of studies
Education profile practical	**Mandatory** obligatory
Disciplines Health science	**Examination** graded credit
ISCED classification 0912 Medicine	

Period	**Examination**	**Number of ECTS points**
Semester 3	graded credit **Activities and hours** seminar: 4, classes: 10, e-learning: 6	1.0

Goals

C1	Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy na temat źródeł informacji naukowej i profesjonalnej przydatnych w dietetyce i naukach pokrewnych oraz wykształcenie umiejętności wyszukiwania, oceny i selekcji informacji.

Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
Knowledge – Student knows and understands:			
W1	ma wiedzę na temat źródeł informacji naukowej i profesjonalnej, przydatnych w dietetyce i naukach pokrewnych	DET_KPI_W04	practical test, assignment report

W2	ma wiedzę na temat obiegu informacji naukowej i komunikacji naukowej, formułowania pytań wyszukiwawczych oraz budowania strategii wyszukiwania informacji	DET_KPI_W04, DET_KPI_W10	practical test, assignment report
W3	wymienia źródła informacji naukowej przydatne w żywieniu i dietetyce	DET_KPI_W04	project, practical test, assignment report
Skills – Student can:			
U1	potrafi wyszukiwać informacje naukowe w bazach bibliograficznych oraz bazach pełnotekstowych	DET_KPI_U01, DET_KPI_U07	practical test
U2	potrafi ocenić jakość źródła informacji i przystosowanie informacji do danej kategorii jej odbiorców	DET_KPI_U01, DET_KPI_U04, DET_KPI_U07	project, practical test
U3	potrafi wybrać wiarygodne źródła informacji dla konkretnej grupy pacjentów/klientów	DET_KPI_U04	project
U4	potrafi sporządzić zestawienia piśmiennictwa, zgodne z regułami zapisu pozycji bibliograficznych	DET_KPI_U05	project, practical test
Social competences – Student is ready to:			
K1	rozumie potrzebę ciągłej edukacji	DET_KPI_K01	project, assignment report
K2	rozumie, jak dostępność informacji naukowej przyczynia się do podnoszenia jakości usług zdrowotnych	DET_KPI_K04	project, assignment report
K3	ma świadomość wagi rzetelnej i aktualnej informacji naukowej dla profesjonalistów w dziedzinie dietetyki, a także dla ich pacjentów i klientów	DET_KPI_K04	project, assignment report

Calculation of ECTS points

Activity form	**Activity hours***
seminar	4
classes	10
e-learning	6
preparation for test	5
preparation of multimedia presentation	5

Student workload	**Hours** 30
Workload involving teacher	**Hours** 20
Practical workload	**Hours** 10

* hour means 45 minutes

Study content

No.	Course content	Subject's learning outcomes	Activities
1.	Czym jest nauka i informacja naukowa? Praktyka oparta na dowodach. Typy i źródła informacji naukowej. Obieg informacji naukowej.	W1, W2, W3, K1, K2, K3	e-learning
2.	Systemy wyszukiwania informacji naukowej: indeksowanie, strategie wyszukiwania, przegląd funkcji wyszukiwarek informacji naukowej.	W1, W2, W3	e-learning
3.	Krytyczna ocena wiarygodności informacji naukowej. Systematyczne przeglądy literatury	W1, W2, W3, U2, U3	e-learning
4.	Źródła informacji w dietetyce przeznaczone dla konsumentów. Metody krytycznej oceny jakości internetowych źródeł informacji. Wybór tematów i omówienie kryteriów oceny prac	U2, U3, K2, K3	seminar
5.	Prezentacje studenckie: krytyczna ocena i porównanie dwóch źródeł informacji dostępnych dla konsumentów w internecie	U2, U3, K2, K3	seminar
6.	Indeksowanie informacji medycznej (tezaurus MeSH). Budowa i zarządzanie kwerendami PubMed/Medline.	W2, W3, U1	classes
7.	Przegląd dostępnych baz bibliograficznych (Embase, Polska Bibliografia Lekarska, inne bazy dostępne w Bibliotece Medycznej UJ CM). Narzędzia wspomagające strategie wyszukiwania.	W1, W2, W3, U1, U3	classes
8.	Dostęp do i zarządzanie pełnymi tekstami publikacji. Sporządzanie zestawień piśmiennictwa (Mendeley).	W1, W3, U3, U4	classes
9.	Krytyczna ocena źródeł informacji naukowej. Bazy: Web of Science, Journal Citation Reports. Serwis Google Scholar. Bazy systematycznych przeglądów literatury (Cochrane Library)	W1, W3, U2, U3	classes

Course advanced

Teaching methods:

case study, textual analysis, computer classes, demonstration, e-learning, project method, group work, computer room, assignments solving, seminar, lecture with multimedia presentation

Activities	Examination methods	Credit conditions
seminar	assignment report	Wykłady dostępne są w formie materiałów e-learning. Każdy z wykładów przerywany jest pytaniami sprawdzającymi zrozumienie. Odpowiedzi na pytania można udzielać do skutku bez negatywnego wpływu na ocenę w przypadku braku poprawnej odpowiedzi. Wymagane jest ukończenie (odpowiedź na pytania) ze wszystkich trzech wykładów.

Activities	Examination methods	Credit conditions
classes	project	Przygotowanie i wygłoszenie referatu w ramach seminarium. Celem prezentacji seminaryjnej jest dokonanie przeglądu przynajmniej dwóch dostępnych w internecie źródeł informacji dietetycznej dla wybranej docelowej grupy konsumenckiej oraz dokonanie krytycznej oceny jakości dostępnych tam informacji stosując uznane kryteria oceny informacji internetowych oraz samodzielnie ustalone kryteria odpowiadające potrzebom grupy docelowej. Ocenie podlega staranność i różnorodność opisu ocenianych źródeł informacji, jakość krytycznej oceny, staranność pliku prezentacji, sposób wygłoszenia referatu, terminowość. Wpływ na końcową oceną: 30%.
e-learning	practical test	Zaliczenie końcowej pisemnej pracy zaliczeniowej w czasie ostatnich ćwiczeń. Oceniany jest właściwy dobór źródeł do postawionego pytania badawczego, umiejętność formułowania pytań wyszukiwawczych i przeprowadzenia kwerendy w bazach informacji naukowej, umiejętność krytycznej oceny jakości źródeł informacji naukowej oraz prezentacja zestawień piśmiennictwa. Wpływ na końcową ocenę: 70%.

Entry requirements

Wymagana jest podstawowa umiejętność posługiwania się komputerem oraz bierna znajomość języka angielskiego

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Praktyka śródroczna z zakresu żywienia dzieci

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2021/22
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okresy Semestr 3, Semestr 4	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie **Forma prowadzenia i godziny zajęć** praktyka: 105	**Liczba punktów ECTS** 4.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	uzyskanie umiętności planowania diety dostosowanej do stanu zdrowia dziecka ze szczególnym uwzględnieniem wieku jak również zapotrzebowania kalorycznego odpowiedniego podczas okresu dorastania.
C2	świadomość roli edukacji dietetycznej w kszatłtowaniu zdrowia populacji
C3	kształtowanie prawidłowych nawyków zywieniowych wśród najmłodszej części populacji

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			

W1	zalecenia żywieniowe dla dzieci (w tym zalecenia żywienia noworodków, niemowląt, dzieci w okresie przedszkolnym i szkolnym, okresu adolescencji)	DET_KPI_W01, DET_KPI_W03, DET_KPI_W05	dzienniczek umiejętności praktycznych
W2	specyfikę pracy z populacją dziecięcą oraz z rodzicami/opiekunami dzieci	DET_KPI_W07, DET_KPI_W09	dzienniczek umiejętności praktycznych
W3	odrębności w edukacji żywieniowej	DET_KPI_W07, DET_KPI_W08, DET_KPI_W09	dzienniczek umiejętności praktycznych
W4	zjawiska alarmujące w żywieniu dzieci (objawy niepokojące/alarmujące itd)	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W06	dzienniczek umiejętności praktycznych
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	oceniać stan odzywienia oraz zapotrzebowanie białkowo-kaloryczne u dzieci z uwzględnieniem wieku i ew schorzeń	DET_KPI_U01, DET_KPI_U03, DET_KPI_U05	dzienniczek umiejętności praktycznych
U2	zaplanować postępowanie dietetyczne oraz edukację żywieniową	DET_KPI_U01, DET_KPI_U05	dzienniczek umiejętności praktycznych
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	edukacji populacji dziecięcej i ich opiekunów	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02, DET_KPI_K03, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	dzienniczek umiejętności praktycznych
K2	pracy samodzielnej i zespołowej	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02, DET_KPI_K03, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	dzienniczek umiejętności praktycznych
K3	rozszerzania własnej wiedzy i umiejętności	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02, DET_KPI_K03, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	dzienniczek umiejętności praktycznych
K4	godnego reprezentowania zawodu dietetyka w społeczeństwie	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02, DET_KPI_K03, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	dzienniczek umiejętności praktycznych

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
praktyka	105

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 105
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 105

Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 105

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Zalecenia dietetyczne dla populacji dziecięcej	W1, W2, W3, W4, U1, U2, K1, K2, K3, K4	praktyka
2.	Ocena stanu odżywienia, zapotrzebowania białkowo-kalorycznego. Wywiad żywieniowy	W1, W2, W3, W4, U1, U2, K1, K2, K3, K4	praktyka
3.	Opracowanie zaleceń dietycznych dla dzieci i ich rodziców/opiekunów. Edukacja żywieniowa	W1, W2, W3, W4, U1, U2, K1, K2, K3, K4	praktyka

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
praktyka	dzienniczek umiejętności praktycznych	aktywne uczestnictwo w zajęciach

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Technologia żywności i potraw

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2021/22
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 4	zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** e-learning: 20, seminarium: 20, ćwiczenia: 20	3.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Poznanie technologii tworzenia niektórych produktów spożywczych.
C2	Nabycie umiejętności oznaczania np. konserwantów, niektórych witamin czy kwasów w konkretnych produktach spożywczych.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	**Efekty w zakresie**	**Kierunkowe efekty uczenia się**	**Metody weryfikacji**
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	Główne surowce przemysłu spożywczego oraz procesy technologiczne stosowane w przetwarzaniu, produkcji i utrwalaniu żywności wraz z ich wpływem na jakość produktów spożywczych.	DET_KPI_W01	zaliczenie

W2	Chemiczne i fizyczne metody stosowane w analizie żywności oraz w ocenie jakości żywności.	DET_KPI_W04, DET_KPI_W05	praca pisemna, zaliczenie
W3	podstawową wiedzę w zakresie diagnostyki laboratoryjnej, farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02	praca pisemna, sprawozdanie z wykonania zadania
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	dobrać odpowiednie surowce spożywcze i zastosować prawidłowe techniki sporządzania potraw dietetycznych.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U2	przeprowadzić analizę żywności i oznaczanie składników w surowcach, półproduktach i wyrobach gotowych przemysłu spożywczego przy użyciu odpowiedniego sprzętu i aparatury.	DET_KPI_U01	praca pisemna
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	doskonalenia swojej wiedzy i konieczności ciągłej edukacji z dziedziny dietetyki.	DET_KPI_K01	praca pisemna, sprawozdanie z wykonania zadania
K2	porozumiewania się z innymi specjalistami i rozwiązywania wspólnie problemów żywieniowych.	DET_KPI_K01	sprawozdanie z wykonania zadania
K3	identyfikowania i rozwiązywania problemów dotyczących pacjentów oraz innych aspektów pracy zawodowej oraz do brania pełnej odpowiedzialności za swoje decyzje.	DET_KPI_K02, DET_KPI_K04	praca pisemna

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
e-learning	20
seminarium	20
ćwiczenia	20
przygotowanie do egzaminu	10
sporządzenie sprawozdania	8
przygotowanie do ćwiczeń	10

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 88
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 60
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 20

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Znaczenie wody w żywności i żywieniu.	W1, U1	e-learning
2.	Charakterystyka i technologia mięsa wieprzowego i wołowego oraz jego przetworów.	W1, U1	e-learning
3.	Budowa, skład chemiczny, wartość odżywcza jaj - wykorzystanie jaj i przetworów jajecznych w gastronomii.	W1, U1	e-learning
4.	Znaczenie i technologia kawy i herbaty.	W1, W2, U2	e-learning
5.	Technologia mąki i produktów zbożowych, ocena jakości zbóż.	W1, W2, U1	e-learning
6.	Ocena jakości międzyproduktów piekarskich.	W1, W2, U2	e-learning
7.	Technologia produktów tłuszczowych.	W1, W2, U2	e-learning
8.	Technologia mleka i przetworów mlecznych.	W1, W2, U1	e-learning
9.	Wykorzystanie miodu i innych produktów pszczelarskich w gastronomii.	W1, W2, U1	e-learning
10.	Metody produkcji i ocena jakościowa piwa.	W2, U2	seminarium
11.	Wykorzystanie glutaminianu sodu w przygotowaniu potraw.	W1, W2, U2	seminarium
12.	Przeciwutleniacze - charakterystyka i wykorzystanie.	W1, W2, U2	seminarium
13.	Charakterystyka przetworów otrzymywanych z mleka koziego i owczego.	W1, W2, U1	seminarium
14.	Mlekopodobne napoje roślinne - wykorzystanie w gastronomii.	W1, W3, U2	seminarium
15.	Żywność wygodna. Zasady organizacji oraz produkcji potraw i dań w restauracji typu "Fast-food".	W1, W3, U1	seminarium
16.	Sposoby oznaczania pierwiastków w produktach spożywczych.	W2, W3, U2, K2, K3	ćwiczenia
17.	Oznaczanie konserwantów w żywności.	W2, W3, U2, K1	ćwiczenia
18.	Oznaczanie obecności wolnych kwasów tłuszczowych, cholesterolu w żywności.	W2, W3, U2, K3	ćwiczenia
19.	Oznaczanie rozpuszczonego błonnika pokarmowego.	W2, W3, U2	ćwiczenia
20.	Sposoby zafałszowania żywności na przykładzie kawy, herbaty, mleka.	W2, W3, U2	ćwiczenia
21.	Oznaczanie obecności szczawianów.	W2, W3, U2, K2	ćwiczenia
22.	Oznaczanie obecności słodzików i soli w żywności.	W2, W3, U2, K1, K2	ćwiczenia
23.	Oznaczanie obecności kwasów w produktach warzywno-owocowych.	W2, W3, U2, K1	ćwiczenia
24.	Oznaczanie obecności witaminy C w produktach spożywczych przed i po gotowaniu.	W2, W3, U2, K2	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Ćwiczenia laboratoryjne, E-learning, Seminarium, Wycieczka

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
e-learning	zaliczenie	zaliczenie wykładów w e-learningu polega na pozytywnym wykonaniu wszystkich esejów oraz quizów należących do konkretnych wykładów.
seminarium	praca pisemna	Wykonanie w grupach konkretnych zadań dotyczących tematu seminarium.
ćwiczenia	sprawozdanie z wykonania zadania	Wykonanie sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych.

Dodatkowy opis

Do zaliczenia na ocenę tego przedmiotu student dopuszczony jest po wykonaniu wszystkich ćwiczeń laboratoryjnych, jak również po pozytywnym wykonaniu zadań związanych z wykładami i seminariami. Zaliczenie na ocenę ma formę testu jednokrotnego wyboru i pytań półotwartych. Warunkiem zaliczenia jest udzielenie minimum 65% poprawnych odpowiedzi z 20 pytań. Jeśli student otrzyma ocenę niedostateczną, musi zdawać go w drugim terminie.

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Alergie pokarmowe

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2021/22
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki medyczne	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okres Semestr 4	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** e-learning: 15, seminarium: 20	**Liczba punktów ECTS** 2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem zajęć jest przekazanie podstawowej wiedzy na temat mechanizmów reakcji alergicznych, w tym reakcji na pokarmy, rodzajów alergenów pokarmowych, wziewnych i kontaktowych, metod diagnostyki, leczenia i profilaktyki alergii pokarmowej i nadwrażliwości na substancje chemiczne w pokarmach.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	Patomechanizm reakcji alergicznych oraz ogólne zasady rozpoznawania chorób alergicznych.	DET_KPI_W01	test, zaliczenie pisemne

W2	Grupy alergenów pokarmowych, w tym pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, alergeny wziewne i kontaktowe oraz dodatki do pokarmów	DET_KPI_W01	test, zaliczenie pisemne
W3	Typy reakcji na pokarmy, w tym reakcje alergiczne i nietolerancji pokarmowej oraz patomechanizm reakcji krzyżowych	DET_KPI_W03	test, zaliczenie pisemne
W4	Zasady diagnostyki in vivo i i vitro w zakresie nadwrażliwości na pokarmy i substancje chemiczne.	DET_KPI_W04	test, zaliczenie pisemne
W5	Zasady leczenia nadwrażliwości pokarmowej (dietetyczne, farmakologiczne, immunoterapia, probiotyki).	DET_KPI_W03, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06	test, zaliczenie pisemne
W6	Kierunki działań profilaktycznych w nadwrażliwości na pokarmy i substancje chemiczne.	DET_KPI_W06, DET_KPI_W08, DET_KPI_W09	test, zaliczenie pisemne
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	Zinterpretować wyniki badań diagnostycznych (in vivo, testy skórne) wykonywanych w ramach diagnostyki reakcji nadwrażliwości na pokarmy i substancje chemiczne oraz na substancje kontaktowe (hapteny).	DET_KPI_U02	obserwacja pracy studenta, prezentacja przypadku klinicznego
U2	Odczytać informacje dotyczącą zawartości substancji dodatkowych w danym produkcie spożywczym, zna ich właściwości i działanie na organizm ludzki	DET_KPI_U01, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	obserwacja pracy studenta, prezentacja przypadku klinicznego
U3	Zinterpretować informacje zawarte w serwisach pyłkowych dla osób z alergią pod kątem diety z wykluczeniem pokarmów reagujących krzyżowo z alergenami wziewnymi	DET_KPI_U02, DET_KPI_U04	obserwacja pracy studenta, prezentacja przypadku klinicznego
U4	Ocenić i omówić problem nadwrażliwości pokarmowej na podstawie przypadków klinicznych	DET_KPI_U02, DET_KPI_U05	obserwacja pracy studenta, prezentacja przypadku klinicznego
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	Doskonalenia swej wiedzy i konieczności ciągłej edukacji z dziedziny dietetyki	DET_KPI_K01	obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
e-learning	15
seminarium	20
przygotowanie do egzaminu	10
przygotowanie do zajęć	5
zbieranie informacji do zadanej pracy	5
analiza przypadków	5

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 60
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 35
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 5

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Patomechanizm reakcji alergicznych. Wprowadzenie do problematyki alergii pokarmowej.	W1, K1	e-learning
2.	Charakterystyka naturalnych alergenów pokarmowych pochodzenia zwierzęcego	W2, U2	e-learning
3.	Charakterystyka naturalnych alergenów pokarmowych pochodzenia roślinnego.	W3, U2, U4	e-learning
4.	Epidemiologia chorób alergicznych. Manifestacje narządowe reakcji alergicznych.	W4, U1	e-learning
5.	Diagnostyka chorób alergicznych ze szczególnym uwzględnieniem nadwrażliwości pokarmowej.	W5	e-learning
6.	Charakterystyka sztucznych alergenów środowiskowych. Problem alergii kontaktowej (z włączeniem pokarmów).	W6, U2, U3	e-learning
7.	Profilaktyka alergii na pokarmy. Podsumowanie kursu.	W6	e-learning
8.	Charakterystyka naturalnych alergenów środowiskowych.	U3	seminarium
9.	Właściwości fizyko-chemiczne białek alergennych	W2, U2	seminarium
10.	Reakcje krzyżowe na pokarmy a nadwrażliwość pokarmowa	W2, U1, U3	seminarium
11.	Dodatki do pokarmów i innych produktów – współwystępowanie	W2, U2	seminarium
12.	Odrębność chorób alergicznych u dzieci (alergia na białka mleka i gluten)	W1, W3, W4	seminarium
13.	Alergeny lekowe – objawy kliniczne i diagnostyka	W3, U1	seminarium
14.	Leczenie nadwrażliwości na alergeny pokarmowe i dodatki do żywności (dietetyczne, farmakologiczne, immunoterapia, probiotyki).	U1	seminarium
15.	Objawy pokarmowe nadwrażliwości na metale (nikiel, chrom, złoto, pallad).	U2	seminarium
16.	Prezentacja i omawianie przypadków klinicznych alergii pokarmowej	U4	seminarium
17.	Prezentacja i omawianie przypadków klinicznych nadwrażliwości pokarmowej	U4	seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Demonstracja, Dyskusja, E-learning, Film dydaktyczny, Metoda przypadków, Pokaz, Praca w grupie, Seminarium, Wykład z prezentacją multimedialną, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
e-learning	test, zaliczenie pisemne	Uzyskanie co najmniej 51% poprawnych odpowiedzi na teście sprawdzającym wiedzę.
seminarium	obserwacja pracy studenta, prezentacja przypadku klinicznego	Obecność na zajęciach, przygotowanie do zajęć (seminariów) i aktywność obserwowana przez prowadzącego (ocena w skali 0-5), przygotowanie i omówienie przypadku klinicznego w podgrupach.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Podstawowa wiedza z zakresu immunologii (komórki i narządy układu immunologicznego, odporność czynna i bierna, antygeny, przeciwciała)

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcja leków z żywnością

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2021/22, 2022/23
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki medyczne	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 4	zaliczenie **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 22, e-learning: 8	2.0

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 5	zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 12, e-learning: 8	1.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Poznanie aktualnej wiedzy o mechanizmach działania leków, efektach niepożądanych i toksycznych oraz o interakcji leków z żywnością.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	Studenci posiadają podstawową wiedzę o etiopatogenezie i obrazie klinicznym oraz zasadach rozpoznawania i leczenia (w stopniu umożliwiającym zrozumienie zasad leczenia dietetycznego) chorób metabolicznych, endokrynologicznych, neurologicznych, dermatologicznych, nefrologicznych, chorób układu krążenia i pokarmowego, narządu wzroku, jamy ustnej oraz chorób zakaźnych. Studenci posiadają podstawową wiedzę w zakresie diagnostyki laboratoryjnej, farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	DET_KPI_W02	test
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	Studenci potrafią zaplanować i wspólnie z lekarzem wdrożyć żywienie odpowiednie dla pacjentów z chorobami metabolicznymi, endokrynologicznymi, neurologicznymi, dermatologicznymi, nefrologicznymi, zakaźnymi oraz z chorobami układu krążenia i pokarmowego, narządu wzroku, jamy ustnej.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U05, DET_KPI_U06	test
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	Studenci potrafią współpracować z lekarzem, pielęgniarką i innymi członkami zespołu terapeutycznego dla dobra pacjenta, stosują się do zasad etyki zawodowej.	DET_KPI_K01	test

Bilans punktów ECTS

Semestr 4

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
seminarium	22
e-learning	8
przygotowanie do zajęć	30
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 60
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 30

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 5

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

seminarium	12
e-learning	8
przygotowanie do zajęć	10

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 30
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 20

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Podstawy farmakologii ogólnej- podstawowe definicje, rodzaje leków, mechanizmy działania leków, zarys farmakokinetyki, toksyczne efekty działania leków,	W1	e-learning
2.	Zarys farmakologii i farmakoterapii ch. p/pokarmowego: leki hamujące wydzielanie żołądkowe, antiacida, leki prokinetyczne, leki żółciotwórcze i żółciopędne leki przeczyszczające i przeciwbiegunkowe, leki stosowane w infekcjach p/pokarmowego, leki w leczeniu chorób zapalnych - Colitis ulcerosa, ch. Leśniowskiego-Crohna.	W1	e-learning
3.	Zarys farmakologii gruczołów wydzielania wew.- GKS, leki stosowane w chorobach tarczycy , anaboliki. Leki wpływające na układ krwiotwórczy- niedokrwistość z niedobory żelaza, niedokrwistość z niedoboru kwasu foliowego oraz witaminy B12.	W1	e-learning
4.	Wstęp do farmakologii autakoidów. Autakoidy aminowe: histamina, serotonina. Zarys farmakoterapii schorzeń CNS. Niepożądane działania metaboliczne leków: p/histaminowych, neuroleptyków, p/depresyjnych, p/padaczkowych.	W1	e-learning
5.	Specyfika farmakoterapii w wybranych grupach pacjentów- niemowlęta, dzieci, kobiety ciężarne i karmiące, pacjenci w podeszłym wieku, indywidualna zmienność odpowiedzi na leki, farmakogenetycznie uwarunkowane zmiany odpowiedzi na leki.	W1, U1	seminarium
6.	Witaminy, makro i mikroelementy- zasady stosowania preparatów wielowitaminowych, suplementacja witamin u dzieci, kobiet ciężarnych, karmiących oraz w chorobach przewlekłych, zalecane dawki, optymalny czas stosowania	W1, U1	seminarium
7.	Prebiotyki i probiotyki w chorobach przewodu pokarmowego- zasady wyboru, optymalny czas stosowania, wskazania wg. EBM.	W1, U1	seminarium
8.	Leki a suplementy diety. Leki bez recepty – korzyści i zagrożenia.	W1, U1	seminarium

9.	Farmakoterapia chorób układu krążenia: choroba niedokrwienna serca, zawał m. sercowego, nadciśnienie tętnicze, niewydolność krążenia.	W1, U1	seminarium
10.	Farmakologia leków przeciwzakrzepowych, przeciwpłytkowych, fibrynolitycznych. Wpływ diety na skuteczność leczenia przeciwzakrzepowego	W1, U1	seminarium
11.	Dietetyczne uwarunkowania zdrowego funkcjonowania układu krążenia, sensowność stosowania antyoksydantów i suplementów diety, suplementacja WNKT Ω-3 w chorobach układu serowo-naczyniowego	W1, U1	seminarium
12.	Farmakoterapia cukrzycy. Mikro i makroangiopatia cukrzycowa- możliwości prewencji i farmakoterapii.	W1, U1, K1	seminarium
13.	Otyłość- uwarunkowania metaboliczne i kliniczne, jej powikłania oraz możliwości farmakoterapii i prewencji.	W1, U1, K1	seminarium
14.	Osteoporoza i osteopenia- leki wpływające na układ kostny i stosowane w leczeniu osteoporozy, osteomalacja, zasady suplementacji wapnia oraz witaminy D3.	W1, U1, K1	seminarium
15.	Doustna hormonalna antykoncepcja – wpływ na masę ciała, tkankę kostną, niepożądane działania.	W1, U1, K1	seminarium
16.	Wpływ leków stosowanych w wybranych jednostkach chorobowych na przyswajalność i metabolizm składników odżywczych	W1	e-learning
17.	System endogennych opioidów i receptorów opioidowych. Leki opioidowe- działanie, wskazania i przeciwwskazania do ich stosowania. Lekozależność opioidowa jako szczególny przykład lekozależności fizycznej	W1	e-learning
18.	Niesteroidowe leki przeciwzapalne. Leki stosowane w schorzeniach reumatycznych i dnie moczanowej. Wybrane informacje o immunofarmakologii	W1	e-learning
19.	Interakcje pomiędzy lekami a żywnością, interakcje leków z suplementami diety.	W1	e-learning
20.	Hormony produkowane przez trzustkę. Fizjologiczna regulacja poziomu glikemii, klasyfikacja zaburzeń hipoglikemicznych i ich farmakoterapia	W1, U1	seminarium
21.	Zespół metaboliczny, insulinooporność i dyslipidemie, obraz kliniczny, farmakoterapia i mechanizmy działania leków hipolipemizujących	W1, U1, K1	seminarium
22.	Etanol i jego działanie. Metanol i glikol etylenowy- zatrucia. Uzależnienia i ich rodzaje. Podstawowe grupy leków mogące powodować uzależnienia.	W1, U1	seminarium
23.	- Antybiotykoterapia. Mechanizm działania i ogólne zastosowanie poszczególnych grup. Sulfonamidy, nitroimidazole, nitrofurany, chinoliny, βlaktamy i makrolidy, aminoglikozydy, tetracykliny	W1, U1	seminarium
24.	Wybrane informacje o lekach przeciwwirusowych, przeciwgrzybicznych i przeciw pasożytom. Zarys farmakoterapii astmy, POCHP oraz wybranych chorób alergicznych.	W1, U1	seminarium
25.	Leki ziołowe- możliwości ich wykorzystania w leczeniu nadwagi i otyłości, specyfika działania leków pochodzenia naturalnego.	W1, U1	seminarium

Informacje rozszerzone

Semestr 4

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Dyskusja, Seminarium, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium		Zaliczenie semestru IV na podstawie obecności i aktywnego uczestnictwa w wykładach i seminariach (dopuszczalne maksymalnie 2 usprawiedliwione nieobecności podczas semestru IV).
e-learning		Zaliczenie semestru IV na podstawie obecności i aktywnego uczestnictwa w wykładach i seminariach (dopuszczalne maksymalnie 2 usprawiedliwione nieobecności podczas semestru IV).

Semestr 5

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Dyskusja, Seminarium, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	test	Zaliczenie semestru V na podstawie obecności, aktywnego uczestnictwa w wykładach, seminariach oraz zaliczenia testu końcowego obejmującego zakres wiedzy z obu semestrów (IV i V), (dopuszczalna 1 usprawiedliwiona nieobecność podczas semestru V).
e-learning	test	Zaliczenie semestru V na podstawie obecności, aktywnego uczestnictwa w wykładach, seminariach oraz zaliczenia testu końcowego obejmującego zakres wiedzy z obu semestrów (IV i V), (dopuszczalna 1 usprawiedliwiona nieobecność podczas semestru V).

Wymagania wstępne i dodatkowe

Warunki przystąpienia do zajęć określono w dokumencie "Szczegółowe zasady zaliczenia studiów, roku studiów oraz sekwencyjnego systemu zajęć i egzaminów na kierunku lekarskim WL UJ CM w roku 2017/2018 dostępnym na stronie: http://www.wl.uj.edu.pl/studenci

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Wstęp do metodologii badań

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2021/22
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	

Okres Semestr 4	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** ćwiczenia: 20, e-learning: 10	**Liczba punktów ECTS** 2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z podstawowymi zasadami planowania i prowadzenia badań naukowych w naukach medycznych i naukach o zdrowiu
C2	Przedstawienie zasad podstawowej interpretacji wyników opublikowanych badań naukowych.
C3	Nabycie umiejętności przygotowania prostego planu badania w zakresie tematyki związanej z dietetyką i naukami o żywieniu.
C4	Umiejętność interpretacji wyników prac badawczych opublikowanych w j. polskim w tematyce żywienia w odniesieniu do poprawności wyciąganych wniosków.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	podstawowe zasady planowania i prowadzenia badań naukowych wykorzystywanych w naukach o żywieniu i jego wpływie na zdrowie.	DET_KPI_W02, DET_KPI_W04, DET_KPI_W08, DET_KPI_W13	praca pisemna, projekt, test, zaliczenie pisemne
W2	podstawowe źródła wiedzy naukowej i profesjonalnej, przydatne w dietetyce i naukach pokrewnych.	DET_KPI_W08	test, zaliczenie pisemne
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	zaplanować proste badanie naukowe w zakresie tematyki związanej z żywieniem	DET_KPI_U01	zaliczenie pisemne
U2	przygotować prostą wersję kwestionariusza zgodnie z założonym celem badania	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02	projekt
U3	ocenić jakość artykułu naukowego z zakresu badań nad żywieniem i jego wpływem na zdrowie opublikowany w j. polskim.	DET_KPI_U01	sprawozdanie z wykonania zadania
U4	przygotowywać pisemny opracowanie planu badania związanego z zagadnieniami żywieniowymi.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U05	praca pisemna, projekt
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	uaktualniania swej wiedzy i poszukiwania wiarygodnych wyników badań	DET_KPI_K01	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania
K2	rozpoznania własnych ograniczeń i poszukiwania rozwiązania problemów w oparciu o wiarygodne źródła wiedzy oraz opinie specjalistów.	DET_KPI_K01	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
ćwiczenia	20
e-learning	10
przygotowanie projektu	20
przygotowanie do sprawdzianu	8
uczestnictwo w egzaminie	2
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 60
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 30
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 20

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Badanie naukowe. Etapy badania naukowego (od konceptualizacji do prezentacji wyników). Cel badań naukowych. Zasady generowania hipotez.	W1	e-learning
2.	Klasyfikacja badań naukowych. Główne typy badań naukowych. Badania obserwacyjne i interwencyjne.	W1	e-learning
3.	Zasady doboru przypadków do badań. Podstawowe pojęcia. Kryteria selekcji badanych. Dobór losowy materiału do badań. Randomizacja.	W1	e-learning
4.	Piśmiennictwo naukowe źródłem informacji. Zasady przygotowania raportu z badań. Podstawy krytycznej analizy tekstu naukowego.	W1, W2, U3, U4	e-learning
5.	Zasady etyczne w prowadzeniu i publikowaniu wyników badań naukowych. Rola i zadania Komisji Bioetycznej.	W1, K2	e-learning
6.	Plan badania – pomysł na badanie i jego konceptualizacja. Cele i hipotezy badawcze.	W1, U1, K1	ćwiczenia
7.	Badania naukowe w praktyce: podstawowe zasady prowadzenia poszczególnych typów badań i możliwości ich wykorzystania: Badania opisowe, Badania przekrojowe, Badania kliniczno-kontrolne, Badania kohortowe, Badania interwencyjne. Który typ badań wybrać, aby zrealizować postawione cele badania?	W1, U1, U4, K2	ćwiczenia
8.	Populacja docelowa a próba badawcza. Sposoby wyboru populacji do badań.	W1, U1	ćwiczenia
9.	Źródła danych w badaniach naukowych. Kwestionariusz jako narzędzie badawcze.	W2, U1, U2, K1	ćwiczenia
10.	Piśmiennictwo źródłem informacji – wstęp do oceny jakości publikacji naukowej w oparciu o opublikowane prace oryginalne.	W2, U1, K1	ćwiczenia
11.	Opracowanie przykładowego projektu badawczego nad rolą i znaczeniem żywienia.	W1, U1, U4, K2	ćwiczenia
12.	Prezentacja projektów badawczych, dyskusja słabych i mocnych stron.	U1, U4, K2	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza tekstów, Ćwiczenia, Dyskusja, Metoda problemowa, Metoda projektów, Praca w grupie, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	test, zaliczenie pisemne	Uczestnictwo w wykładach i zaliczenie krótkich quizów z bieżącego materiału organizowanych podczas wykładów w MS Teams (w czasie rzeczywistym). Uzyskanie minimum 50% z zaliczenia końcowego.

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
e-learning	obserwacja pracy studenta, praca pisemna, projekt, sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie pisemne	Obecność na wszystkich zajęciach. W przypadku usprawiedliwionej nieobecności student zobowiązany jest do zaliczenia materiału w formie ustalonej z prowadzącym. Zaliczenie końcowe ma formę pisemną, w postaci pięciu pytań otwartych weryfikujących zarówno wiedzę jak i umiejętność praktycznego wykorzystania zdobytych umiejętności. Każde z pytań punktowane jest w skali 0-5 pkt. Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie co najmniej 50% punktów przewidzianych za każde z zadań praktycznych oraz minimum 50% z zaliczenia końcowego. W przypadku braku zaliczenia któregokolwiek zadania praktycznego lub zaliczenia końcowego student uzyskuję z przedmiotu ocenę niedostateczny (niezależnie od wyników innych aktywności).

Dodatkowy opis

Wykłady odbywają się w formie wykładów synchronicznych poprzez MS Teams w terminach określonych w harmonogramie zajęć.

Ocena z przedmiotu „Wstęp do metodologii badań” obliczana jest w oparciu o średnią arytmetyczną z: Średniej punktacji (w %) z czterech zadań praktycznych oraz wyniku zaliczenia końcowego Oceny według skali: 0,0-49,9 niedostateczny (2.0) 50,0-59,9 dostateczny (3.0) 60,0-69,9 dostateczny plus (3.5) 70,0-79,9 dobry (4.0) 80,0-89,9 dobry plus (4.5) 90,0-100,0 bardzo dobry (5.0)

Wymagania wstępne i dodatkowe

Zaliczenie efektów kształcenia realizowanych w zakresie modułu „Epidemiologia chorób”. Obowiązkowa obecność na zajęciach seminaryjnych. W uzasadnionych przypadkach zaliczenie pisemne zajęć, na których student był nieobecny (po uzyskaniu zgody prowadzącego).

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Żywienie noworodka zdrowego

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2021/22
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki medyczne	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 4	zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 9, ćwiczenia: 1, e-learning: 10	1.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	przekazanie wiedzy dotyczącej żywienia noworodka ze szczególnym uwzględnieniem karmienia pokarmem naturalnym
C2	uświadomienie słuchaczom działania pokarmu naturalnego na proces programowania żywieniowego

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	mechanizmy programowania żywieniowego	DET_KPI_W01	brak zaliczenia, egzamin pisemny
Umiejętności – Student potrafi:			

U1	przekonywać matkę dziecka do kontynuacji karmienia piersią	DET_KPI_U02	brak zaliczenia, egzamin pisemny
U2	student zna podstawowe wiadomości z zakresu promocji procesu laktacji	DET_KPI_U06	brak zaliczenia, egzamin pisemny
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	uczestniczenia w działaniu na rzecz promocji karmienia pokarmem naturalnym	DET_KPI_K02	brak zaliczenia, egzamin pisemny
K2	zdolność do uczestniczenia w dyskusjach społecznych propagujących karmienie naturalne	DET_KPI_K01	brak zaliczenia, egzamin pisemny

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
seminarium	9
ćwiczenia	1
e-learning	10
przygotowanie do ćwiczeń	10
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 30
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 20

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	**Treści programowe**	**Efekty uczenia się dla przedmiotu**	**Formy prowadzenia zajęć**
1.	analiza metod żywienia mieszankami sztucznymi	W1, U1, U2, K1, K2	ćwiczenia, seminarium, e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Ćwiczenia kliniczne, Dyskusja, Seminarium

Rodzaj zajęć	**Formy zaliczenia**	**Warunki zaliczenia przedmiotu**
seminarium	egzamin pisemny	
ćwiczenia	egzamin pisemny	
e-learning	brak zaliczenia	

Wymagania wstępne i dodatkowe

obecność na zajęciach obowiązkowa

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Żywienie dziecka zdrowego

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2021/22
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki medyczne	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** egzamin
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 4	egzamin **Forma prowadzenia i godziny zajęć** ćwiczenia: 14, e-learning: 12	2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie wiedzy z zakresu zasad żywienia niemowląt, wartości prozdrowotnych mleka matki, zasad rozszerzania diety niemowlęcia, bilansowania diety małego dziecka a także zasad stosowania środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego i suplementów diety.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	**Efekty w zakresie**	**Kierunkowe efekty uczenia się**	**Metody weryfikacji**
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	specyfikę żywienia w okresie niemowlęcym i u dzieci starszych	DET_KPI_W05	egzamin pisemny

W2	kategorie żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla dzieci oraz suplementy diety stosowane w pediatrii	DET_KPI_W01, DET_KPI_W06	egzamin pisemny
W3	zna metodę przeprowadzenie wywiadu żywieniowego z rodzicami/opiekunami dziecka	DET_KPI_W04	egzamin pisemny
W4	zna metody oceny antropometrii dziecka i stanu odżywienia	DET_KPI_W04	egzamin pisemny
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	przeprowadzić wywiad żywieniowy z rodzicami/opiekunami dziecka, w zakresie rozszerzania diety niemowlęcia i/lub sposobu żywienia dziecka i na tej podstawie skonstruować zalecenia dietetyczne	DET_KPI_U02	prezentacja przypadku klinicznego
U2	identyfikować żywieniowe problemy dziecka zdrowego oraz ustalić odpowiednią dietę	DET_KPI_U03	egzamin pisemny, prezentacja przypadku klinicznego
U3	skontruować zalecenia żywieniowe oraz przeprowadzić edukację rodziców/opiekunów w zakresie poprawności i zasad żywienia dziecka zdrowego	DET_KPI_U04	prezentacja przypadku klinicznego
U4	Student potrafi dobrać odpowiedni produkt specjalnego przeznaczenia żywieniowe lub suplement diety uwzględniając stan odżywienia i potrzeby żywieniowe dziecka	DET_KPI_U02	egzamin pisemny, prezentacja przypadku klinicznego
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	przeprowadzenia edukacji żywieniowej rodziców/opiekunów niemowlęcia/ małego dziecka oraz dziecka starszego	DET_KPI_K03	prezentacja przypadku klinicznego
K2	samodzielnej oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia zdrowego dziecka	DET_KPI_K02	prezentacja przypadku klinicznego

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
ćwiczenia	14
e-learning	12
analiza przypadków	10
przygotowanie do egzaminu	24

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 60
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 26
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 24

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Ocena rozwoju psycho-motorycznego, stanu odżywienia i nawodnienia dziecka	W4	e-learning
2.	Schemat żywienia niemowląt. Rozszerzanie diety, BLW	W1	e-learning
3.	Normy żywienia dzieci zdrowych i racje pokarmowe	W1	e-learning
4.	Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego i suplementy diety w rozwoju i profilaktyce chorób dzieci	W2	e-learning
5.	Zaburzenia karmienia rola dietetyka	W1	e-learning
6.	Programowanie żywieniowe i konsekwencje złego żywienia w pierwszych latach	W1, W3	e-learning
7.	Rozwój dziecka praktyczny aspekt oceny stanu odżywienia dziecka –siatki centylowe	W4, U4	ćwiczenia
8.	Produkty specjalnego przeznaczenia żywieniowego –bilansowanie diety niemowląt przy ich użyciu	W2, U4	ćwiczenia
9.	Praktyczne układanie jadłospisów na przykładzie modelowych dziennych racji pokarmowych dla dzieci	W1, U2	ćwiczenia
10.	Obliczanie zapotrzebowania energetycznego oraz na białko, tłuszcze, węglowodany i płyny i dzieci starszych zależnie od poziomu aktywności fizycznej	W1, U2	ćwiczenia
11.	Bilansowanie diety dzieci w zakresie niedoborów składników pokarmowych takich jak wapń i żelazo.	W1, W2, U2, U4	ćwiczenia
12.	Przeprowadzanie wywiadu dietetyczny i ocena sposobu żywienia w odniesieniu do aktualnych zaleceń	W3, U1	ćwiczenia
13.	Opracowanie i prezentacja jadłospisów w oparciu o zadany przykład	W1, W2, W3, W4, U1, U2, U3, U4, K1, K2	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Ćwiczenia, Ćwiczenia w warunkach symulacyjnych, Dyskusja, Praca w grupie, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	egzamin pisemny	Test (test 1- krotnego wyboru) przy czym warunkiem zaliczenia jest uzyskanie 60% odpowiedzi prawidłowych
e-learning	prezentacja przypadku klinicznego	Poprawne wykonanie i prezentacja zadanego przypadku

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Analiza i ocena jakości żywności

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2021/22
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 4	zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** ćwiczenia: 27, e-learning: 8	2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie studentom wiedzy z zakresu aktów prawnych dotyczących żywności
C2	Zapoznanie studentów z podstawowymi metodami biostatystycznymi wykorzystywanymi w analizie jakościowej oraz ilościowej żywności oraz w analizie sensorycznej
C3	Przybliżenie studentom strategii zapewnienia bezpieczeństwa żywności (system HACCP) oraz systemu zarządzania jakością żywności
C4	Zapoznanie studentów z metodami analitycznymi wykorzystywanymi w analizie żywności
C5	Zapoznanie studentów z procedurami przygotowania produktów spożywczych do badań i oznaczania w nich wybranych składników
C6	Zapoznanie studentów z metodami interpretacji otrzymanych wyników badań

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	Podstawowe pojęcia dotyczące żywności, a także uregulowań prawnych i metod kontroli jakości żywności w UE	DET_KPI_W01, DET_KPI_W04	test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne
W2	Zasady wybranych analitycznych metod chemicznych i fizykochemicznych do ilościowego i jakościowego oznaczania składników poszczególnych grup produktów spożywczych	DET_KPI_W01, DET_KPI_W04	kolokwia teoretyczne, odpowiedź ustna, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne
W3	Podstawowe pojęcia i metody biostatystyczne wykorzystywane w analizie jakościowej oraz ilościowej żywności oraz w analizie sensorycznej	DET_KPI_W01, DET_KPI_W04	test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne
W4	Strategię zapewnienia bezpieczeństwa żywności, system HACCP oraz systemy zarządzania jakością żywności	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W04	test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	Przygotować wybrane produkty spożywcze do oznaczeń, i wykonać ich analizę jakościową i ilościową posługując się odpowiednim sprzętem laboratoryjnym i aparaturą pomiarową	DET_KPI_U01, DET_KPI_U05, DET_KPI_U06	obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, zaliczenie pisemne
U2	Wykonać odpowiednie obliczenia, interpretować uzyskane wyniki analiz żywności i wyciągać na ich podstawie poprawne wnioski	DET_KPI_U01, DET_KPI_U05, DET_KPI_U06	obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie pisemne
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	Ciągłego dokształcania się w zakresie poszukiwania nowych metod stosowanych w analizie i ocenie jakości żywności.	DET_KPI_K01	obserwacja pracy studenta, odpowiedź ustna
K2	Prawidłowego planowania swoich zadań	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02	obserwacja pracy studenta, ocena grupy, zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
ćwiczenia	27
e-learning	8
przygotowanie do ćwiczeń	3
przygotowanie do sprawdzianu	10

przygotowanie do egzaminu	12

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 60
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 35
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 27

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	wykład: 1. Wprowadzenie do tematyki żywności i żywienia. Akty prawne dot. żywności. Skażenie żywności. Opakowania środków spożywczych. System RASFF. 2. Zafałszowania żywności. System HACCP. Współczesne metody analizy i oceny jakości żywności: chromatografia, metody immunochemiczne i elektroforetyczne. 3. Biosensory. Metody mikrobiologiczne analizy żywności. Metody biologii molekularnej. 4. Badania reologiczne. Metody organoleptyczne i sensoryczne. Przykłady zastosowań metod analizy żywności. 5. Statystyczna kontrola jakości żywności. Nowoczesne metody statystycznego opracowania wyników analiz żywności.	W1, W3, W4, K1	e-learning
2.	Oznaczanie chlorku sodu w pieczywie	W2, U1, U2, K1, K2	ćwiczenia
3.	Analiza mleka - ocena przydatności do spożycia	W2, U1, U2, K1, K2	ćwiczenia
4.	Oznaczanie składników mineralnych w wodzie do picia metodą spektrometrii atomowej	W2, U1, U2, K1, K2	ćwiczenia
5.	Analiza jakościowa tłuszczów spożywczych	W2, U1, U2, K1, K2	ćwiczenia
6.	Oznaczanie histaminy w rybach i przetworach rybnych	W2, U1, U2, K1, K2	ćwiczenia
7.	Oznaczanie witaminy C w sokach i innych produktach spożywczych	W2, U1, U2, K1, K2	ćwiczenia
8.	Oznaczanie całkowitej zawartości związków fenolowych w żywności metodą spektrofotometryczną	W2, U1, U2, K1, K2	ćwiczenia
9.	Identyfikacja barwników żółtek jaj kurzych metodą chromatografii cienkowarstwowej (TLC)	W2, U1, U2, K1, K2	ćwiczenia
10.	Wyznaczanie zawartości cukrów w żywności	W2, U1, U2, K1, K2	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia laboratoryjne, Dyskusja, Praca w grupie, Rozwiązywanie zadań, Wykład

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne	Pomyślna realizacja wszystkich zajęć laboratoryjnych oraz udzielenie minimum 61% pozytywnych odpowiedzi w teście zaliczeniowym (obowiązuje materiał realizowany na wykładach i ćwiczeniach)
e-learning	kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, sprawozdanie z wykonania zadania, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne	Pomyślna realizacja wszystkich zajęć laboratoryjnych oraz udzielenie minimum 61% pozytywnych odpowiedzi w teście zaliczeniowym (obowiązuje materiał realizowany na wykładach i ćwiczeniach)

Dodatkowy opis

Obecność na wykładach nieobowiązkowa. Obowiązkowa obecność na ćwiczeniach laboratoryjnych. Zajęcia laboratoryjne obejmują 9 spotkań, na których student realizuje 9 różnych ćwiczeń laboratoryjnych. Począwszy od drugich ćwiczeń studentowi przyznawane są punkty (maksymalnie 6): maksymalnie 2 punkty za teoretyczne przygotowanie do ćwiczenia, przy czym co najmniej 1 punkt warunkuje przystąpienie do dalszej części zajęć, 2 punkty za wykonanie doświadczenia i 2 za prawidłowe sporządzenie sprawozdania i sformułowanie wniosków. W toku wszystkich zajęć laboratoryjnych, student może uzyskać sumarycznie maksymalnie 48 punktów, przy czym warunkiem zaliczenia pojedynczego ćwiczenia jest uzyskanie co najmniej 3 punktów (w tym co najmniej 1 punktu za przygotowanie teoretyczne do zajęć). Na pierwszych zajęciach laboratoryjnych (ze względu na ich charakter wprowadzający do pracy w laboratorium analitycznym, zgodnej z zasadami BHP) studentowi nie są przyznawane punkty. Warunkiem dopuszczenia do testu zaliczeniowego jest obecność na wszystkich 9 zajęciach laboratoryjnych i uzyskanie z nich co najmniej 24 punktów. Zaliczenie odbywa się w formie testowej z zakresu materiału realizowanego na ćwiczeniach i wykładach. Warunkiem zaliczenia kursu jest pomyślna realizacja wszystkich zajęć laboratoryjnych oraz udzielenie minimum 61% pozytywnych odpowiedzi w teście zaliczeniowym. Ostateczna ocena z przedmiotu będzie wyznaczona na podstawie liczby punktów uzyskanych z testu zaliczeniowego (obowiązuje materiał realizowany na wykładach i ćwiczeniach) oraz 25% punktów z zajęć laboratoryjnych.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Student ma wiedzę ogólną z chemii nieorganicznej i organicznej oraz chemii żywności. Obecność na zajęciach laboratoryjnych jest obowiązkowa.

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Praktyka wakacyjna w poradni dietetycznej

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2021/22
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 4	zaliczenie **Forma prowadzenia i godziny zajęć** praktyka: 105	4.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zdobycie praktycznych umiejętności zwiazanych z planowaniem dietetycznym w zależnosci od wieku, chorób towarzyszących. Tworzenie schematów żywienia w oparciu o zapotrzebowanie kaloryczne i odżywcze.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	specyfikę pracy w poradni	DET_KPI_W01, DET_KPI_W03	dzienniczek umiejętności praktycznych
W2	role diety oraz postepowania dietetycznego w profilaktyce oraz leczeniu chorób dietozależnych	DET_KPI_W04, DET_KPI_W08	dzienniczek umiejętności praktycznych

W3	patomechanizmy biorace udział w rozwoju chorób dietozależnych	DET_KPI_W04	dzienniczek umiejętności praktycznych
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	ocenić stan odżywienia oraz zapotrzebowania białkowo-energetycznego	DET_KPI_U01, DET_KPI_U03	dzienniczek umiejętności praktycznych
U2	ułożyć zbilansowany jadłospis dla zdrowego oraz chorego; ułożyć plan leczenia dietetycznego dla osoby niedożywionej, z nadwagą/otyłością oraz z poszczególnymi chorobami	DET_KPI_U03, DET_KPI_U05	dzienniczek umiejętności praktycznych
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	pracy samodzielnej oraz w zespole interdyscyplinarnym	DET_KPI_K01, DET_KPI_K03	dzienniczek umiejętności praktycznych
K2	samokształcenia i poszerzania umiejętności	DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	dzienniczek umiejętności praktycznych

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
praktyka	105

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 105
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 105
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 105

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	**Treści programowe**	**Efekty uczenia się dla przedmiotu**	**Formy prowadzenia zajęć**
1.	Specyfika pracy w poradni oraz w lecznictwie otwartym. Wywiad żywieniowy. Identyfikacja oraz analiza problemu zdrowotnego	W1, W2, W3, U1, U2, K1, K2	praktyka
2.	Role dietetyka oraz leczenia dietetycznego w leczeniu poszczególnych schorzeń w tym schorzeń dietozależnych.	W1, W2, W3, U1, U2, K1, K2	praktyka
3.	ocena zapotrzebowania białkowo-kalorycznego; analiza ewentualnych trudnosci w leczeniu dietetycznym	W1, W2, W3, U1, U2, K1, K2	praktyka
4.	Praca pod nadzorem: układanie zbilansowanych zaleceń dietetycznych	W1, W2, W3, U1, U2, K1, K2	praktyka

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
praktyka	dzienniczek umiejętności praktycznych	aktywne uczestnictwo w zajęciach

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Praktyka wakacyjna w dziale żywienia szpitala

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2021/22
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 4	zaliczenie **Forma prowadzenia i godziny zajęć** praktyka: 105	4.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zdobycie praktycznych umiejętności dotyczących funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego otwartego. Zapoznanie się z charakterem świadczonych usług w oparciu o realizację prawidłowego żywienia grupy docelowej.
C2	Poznanie aspektów działalności zakładu pod względem ilości personelu, organizacji stanowisk pracy, rozmieszczenia pomieszczeń oraz sposobów magazynowania surowców i półproduktów.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	**Efekty w zakresie**	**Kierunkowe efekty uczenia się**	**Metody weryfikacji**
Wiedzy – Student zna i rozumie:			

W1	określić i rozpoznać sposoby wstępnej obróbki surowców oraz obróbki cieplnej stosowanej w technologii potraw z uwzględnieniem zmian zachodzących w produktach	DET_KPI_W02, DET_KPI_W05, DET_KPI_W09	dzienniczek umiejętności praktycznych
W2	zna organizację pracy w kuchni związaną z organizacją stanowisk pracy ich funkcjonalnością i wyposażeniem.	DET_KPI_W05, DET_KPI_W08, DET_KPI_W10	dzienniczek umiejętności praktycznych
W3	potrafi dostrzec prawidłowe zastosowanie warunków sanitarno-higienicznych i stosownej do nich dokumentacji (utrwalić w praktyce informacje dotyczące systemu HACCP, Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMO oraz Dobrej Praktyki Higienicznej GHP).	DET_KPI_W07, DET_KPI_W11, DET_KPI_W12	dzienniczek umiejętności praktycznych
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	zaplanować żywienie zbiorowe	DET_KPI_U03	dzienniczek umiejętności praktycznych
U2	planować realizację prawidłowego żywienia grupy docelowej (kuchnia wegetariańska, kuchnia śródziemnomorska itp.)	DET_KPI_U05, DET_KPI_U06	dzienniczek umiejętności praktycznych
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	pracy zespołowej oraz samodzielnej	DET_KPI_K02, DET_KPI_K03, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	dzienniczek umiejętności praktycznych
K2	edukacji żywieniowej	DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	dzienniczek umiejętności praktycznych

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
praktyka	105

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 105
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 105
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 105

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	**Treści programowe**	**Efekty uczenia się dla przedmiotu**	**Formy prowadzenia zajęć**
1.	Specyfika pracy w dziale zywienia w szpitalu	W1, W2, W3, U1, U2, K1, K2	praktyka

2.	Zasady warunków sanitarno-higienicznych i stosownej do nich dokumentacji (utrwalić w praktyce informacje dotyczące systemu HACCP, Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMO oraz Dobrej Praktyki Higienicznej GHP).	W1, W2, W3, U1, U2, K1, K2	praktyka
3.	Planowanie leczenia dietetycznego w warunkach szpitalnych	W1, W2, W3, U1, U2, K1, K2	praktyka

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
praktyka	dzienniczek umiejętności praktycznych	aktywne uczestnictwo w zajęciach

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dieta w schorzeniach układu sercowo-naczyniowego

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2021/22
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okres Semestr 4	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** ćwiczenia: 15	**Liczba punktów ECTS** 2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kształcenia jest poszerzenie wiadomości na temat wskazań, założeń oraz specyfiki żywienia osób z wybranymi schorzeniami układu sercowo-naczyniowego.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	założenia diet realizowanych w zakresie terapii schorzeń układu sercowo-naczyniowego.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W03	zaliczenie

W2	zależności między rodzajem wybranej diety a skutkami zdrowotnymi u pacjenta.	DET_KPI_W03, DET_KPI_W04, DET_KPI_W05	zaliczenie
W3	produkty oraz rodzaje metod obróbki kulinarnej potrzebnej do zaplanowania odpowiedniej diety i ich wpływ na zawartość składników odżywczych	DET_KPI_W02, DET_KPI_W03	zaliczenie
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	zaplanować dietę dostosowaną do konkretnego przypadku klinicznego.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03	sprawozdanie z wykonania zadania
U2	dokonać korekty zwyczajowej diety pacjenta dostosowanej do stanu klinicznego pacjenta	DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	sprawozdanie z wykonania zadania
U3	oceniać efekty stosowanej diety.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U04	sprawozdanie z wykonania zadania
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	rozpoznawania potrzeb i ograniczeń zdrowotnych oraz społecznych pacjenta.	DET_KPI_K02, DET_KPI_K03	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
K2	identyfikowania własnych ograniczeń i w związku z tym rozumie potrzebę konsultacji z innymi specjalistami, żeby móc rozwiązywać problemy dotyczące pacjentów oraz innych aspektów pracy zawodowej.	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02, DET_KPI_K03	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
ćwiczenia	15
przygotowanie do ćwiczeń	8
przygotowanie do zajęć	10
sporządzenie sprawozdania	8
konsultacje z prowadzącym zajęcia	8
zbieranie informacji do zadanej pracy	8

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 57
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 15
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 15

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych – dobór odpowiednich produktów i technik kulinarnych dla pacjenta z chorobą niedokrwienną serca.	W1, W2, W3, U1, U2, U3, K1, K2	ćwiczenia
2.	Dieta niskosodowa, dieta DASH - dobór odpowiednich produktów i technik kulinarnych dla pacjenta z rozpoznaniem nadciśnienia tętniczego.	W1, W2, W3, U1, U2, U3, K1, K2	ćwiczenia
3.	Charakterystyka diety śródziemnomorskiej – profilaktyka pierwotna i wtórna procesu miażdżycowego.	W1, W2, W3, U1, U2, U3, K1, K2	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Ćwiczenia komputerowe, Dyskusja, Praca w grupie, Warsztat

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie	Zaliczenie na podstawie oddanych sprawozdań z poszczególnych ćwiczeń.

Dodatkowy opis

Ocena z przedmiotu jest średnia z ocen cząstkowych otrzymanych z poszczególnych sprawozdań.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Zaliczony moduł "Podstawy żywienia człowieka".

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dieta bezglutenowa

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2021/22
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okres Semestr 4	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** ćwiczenia: 15	**Liczba punktów ECTS** 2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kształcenia jest poszerzenie wiadomości na temat wskazań, założeń oraz specyfiki żywienia osób z celiakią, nietolerancją na gluten oraz osób ulegających współczesnym trendom żywieniowym.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	specyfikę diety realizowanej u osób z nietolerancją na gluten.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W03, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie

W2	specyfikę diety realizowanej przez osoby ulegające współczesnym trendom żywieniowym o charakterze eliminacji glutenu z diety.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W03, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W08	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
W3	zależności między rodzajem wybranej diety a skutkami zdrowotnymi u pacjenta.	DET_KPI_W03, DET_KPI_W05	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
W4	produkty dozwolone i przeciwwskazane oraz rodzaje metod obróbki kulinarnej potrzebne do zaplanowania odpowiedniej diety i ich wpływ na zawartość składników odżywczych.	DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W05	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	zaplanować dietę dostosowaną do konkretnego przypadku klinicznego.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U03	sprawozdanie z wykonania zadania
U2	dokonać korekty zwyczajowej diety pacjenta dostosowanej do jego stanu klinicznego.	DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	sprawozdanie z wykonania zadania
U3	ocenić efekty stosowanej diety oraz dokonać jej modyfikacji w zależności od przebiegu choroby.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03	sprawozdanie z wykonania zadania
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	identyfikowania i rozwiązywania problemów zdrowotnych pacjentów oraz innych aspektów pracy zawodowej.	DET_KPI_K02, DET_KPI_K05	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
K2	współpracy z innymi specjalistami a także do doskonalenia własnej wiedzy.	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
ćwiczenia	15
przygotowanie do ćwiczeń	8
przygotowanie do zajęć	8
sporządzenie sprawozdania	12
zbieranie informacji do zadanej pracy	8
konsultacje z prowadzącym zajęcia	8

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 59
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 15
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 15

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Żywienie chorych z celiakią - dobór odpowiedniej podaży białka, energii, składników pokarmowych, odpowiednich produktów spożywczych oraz technik kulinarnych.	W1, W3, W4, U1, U2, U3, K1, K2	ćwiczenia
2.	Żywienie osób wykazujących cechy nietolerancji na gluten.	W1, W3, W4, U1, U2, K1, K2	ćwiczenia
3.	Żywienie osób ulegających trendom żywieniowym o charakterze eliminacji glutenu z diety.	W1, W2, U3, K1, K2	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Dyskusja, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Warsztat

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie	Zaliczenie na podstawie oddanych sprawozdań z poszczególnych ćwiczeń.

Dodatkowy opis

Ocena z przedmiotu jest średnia z ocen cząstkowych otrzymanych z poszczególnych sprawozdań.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Zaliczony moduł "Podstawy żywienia człowieka"

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dieta łatwostrawna niskotłuszczowa

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2021/22
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okres Semestr 4	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** ćwiczenia: 15	**Liczba punktów ECTS** 2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kształcenia jest poszerzenie wiadomości na temat wskazań, założeń oraz specyfiki żywienia osób z przewlekłym zapaleniem pęcherzyka żółciowego oraz dróg żółciowych, miąższu wątroby i trzustki.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	założenia diety realizowanej w zakresie terapii wybranych schorzeń układu pokarmowego.	DET_KPI_W02, DET_KPI_W03	zaliczenie

W2	zależności między rodzajem wybranej diety a skutkami zdrowotnymi u pacjenta.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W04	zaliczenie
W3	produkty oraz rodzaje metod obróbki kulinarnej potrzebnej do zaplanowania odpowiedniej diety i ich wpływ na zawartość składników odżywczych.	DET_KPI_W02, DET_KPI_W03	zaliczenie
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	zaplanować dietę dostosowaną do konkretnego przypadku klinicznego.	DET_KPI_U03, DET_KPI_U05	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U2	dokonać korekty zwyczajowej diety pacjenta dostosowanej do stanu klinicznego pacjenta.	DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U3	oceniać efekty stosowanej diety.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U04	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	doskonalenia swojej wiedzy i konieczności ciągłej edukacji z dziedziny dietetyki.	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
K2	konsultowania się z innymi specjalistami a także zachęcania do tego pacjenta.	DET_KPI_K01, DET_KPI_K03	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
ćwiczenia	15
przygotowanie do ćwiczeń	8
przygotowanie do zajęć	10
zbieranie informacji do zadanej pracy	8
konsultacje z prowadzącym zajęcia	8
sporządzenie sprawozdania	8

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 57
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 15
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 15

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Żywienie chorego z rozpoznaniem zapalenia oraz kamicy pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych – dobór odpowiednich produktów i technik kulinarnych dla pacjenta.	W1, W2, W3, U1, U2, U3, K1, K2	ćwiczenia
2.	Żywienie chorego w przewlekłym zapaleniu wątroby oraz marskości wątroby - dobór odpowiednich produktów i technik kulinarnych dla pacjenta.	W1, W2, W3, U1, U2, U3, K1, K2	ćwiczenia
3.	Żywienie chorego z rozpoznaniem przewlekłego zapalenia trzustki - dobór odpowiednich produktów i technik kulinarnych dla pacjenta.	W1, W2, W3, U1, U2, U3, K1, K2	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Ćwiczenia komputerowe, Dyskusja, Praca w grupie, Warsztat

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie	Zaliczenie na podstawie oddanych sprawozdań z poszczególnych ćwiczeń.

Dodatkowy opis

Ocena z przedmiotu jest średnia z ocen cząstkowych otrzymanych z poszczególnych sprawozdań.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Zaliczony moduł "Podstawy żywienia człowieka"

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dieta w chorobie wrzodowej i refluksie

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2021/22
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okres Semestr 4	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** ćwiczenia: 15	**Liczba punktów ECTS** 2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kształcenia jest poszerzenie wiadomości na temat wskazań, założeń oraz specyfiki żywienia osób z wybranymi schorzeniami układu pokarmowego.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	specyfikę diet realizowanych w zakresie terapii wybranych schorzeń układu pokarmowego.	DET_KPI_W03, DET_KPI_W05	zaliczenie

W2	zależności między rodzajem wybranej diety a skutkami zdrowotnymi u pacjenta.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W03, DET_KPI_W04	zaliczenie
W3	produkty oraz rodzaje metod obróbki kulinarnej potrzebnej do zaplanowania odpowiedniej diety i ich wpływ na zawartość składników odżywczych.	DET_KPI_W02, DET_KPI_W03	zaliczenie
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	zaplanować dietę dostosowaną do konkretnego przypadku klinicznego.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U2	dokonać korekty zwyczajowej diety pacjenta dostosowanej do stanu klinicznego pacjenta.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U3	oceniać efekty stosowanej diety oraz zmodyfikować dietę w zależności od przebiegu choroby.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	doskonalenia swej wiedzy i konieczności ciągłej edukacji z dziedziny dietetyki.	DET_KPI_K02, DET_KPI_K03	sprawozdanie z wykonania zadania
K2	skonsultowania z innymi specjalistami a także zachęcania do tego pacjenta, jak również identyfikowania i rozwiązywania problemów dotyczących pacjentów oraz innych aspektów pracy zawodowej.	DET_KPI_K01, DET_KPI_K03	sprawozdanie z wykonania zadania

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
ćwiczenia	15
przygotowanie do ćwiczeń	8
przygotowanie do zajęć	10
zbieranie informacji do zadanej pracy	8
konsultacje z prowadzącym zajęcia	8
sporządzenie sprawozdania	8

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 57
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 15
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 15

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Żywienie chorego z rozpoznaniem choroby wrzodowej żołądka i dwunastnicy – dobór odpowiednich produktów i technik kulinarnych dla pacjenta.	W1, W2, U1, U3, K1, K2	ćwiczenia
2.	Żywienie chorego w refluksie żołądkowo-przełykowym - dobór odpowiednich produktów i technik kulinarnych dla pacjenta.	W1, W2, W3, U1, U2, U3, K1, K2	ćwiczenia
3.	Żywienie chorego z rozpoznaniem przewlekłego nadkwaśnego nieżytu żołądka - dobór odpowiednich produktów i technik kulinarnych dla pacjenta.	W1, W2, W3, U1, U2, U3, K1, K2	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Ćwiczenia komputerowe, Dyskusja, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Warsztat

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie	Zaliczenie na podstawie oddanych sprawozdań z poszczególnych ćwiczeń.

Dodatkowy opis

Ocena z przedmiotu jest średnia z ocen cząstkowych otrzymanych z poszczególnych sprawozdań.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Zaliczony moduł "Podstawy żywienia człowieka".

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dieta ubogoenergetyczna

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2021/22
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okres Semestr 4	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** ćwiczenia: 15	**Liczba punktów ECTS** 2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kształcenia jest poszerzenie wiadomości na temat wskazań, założeń oraz specyfiki żywienia osób z nadmiarami masy ciała.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	specyfikę diety realizowanej u osób dorosłych wykazujących cechy nadwagi i otyłości.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03	zaliczenie

W2	zależności między rodzajem wybranej diety a skutkami zdrowotnymi u pacjenta.	DET_KPI_W03, DET_KPI_W04, DET_KPI_W05	zaliczenie
W3	produkty oraz rodzaje metod obróbki kulinarnej potrzebnej do zaplanowania odpowiedniej diety i ich wpływ na zawartość składników odżywczych.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02	zaliczenie
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	zaplanować dietę dostosowaną do konkretnego przypadku klinicznego.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03	sprawozdanie z wykonania zadania
U2	dokonać korekty zwyczajowej diety pacjenta dostosowanej do stanu klinicznego pacjenta.	DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	sprawozdanie z wykonania zadania
U3	oceniać efekty stosowanej diety oraz zmodyfikować dietę w zależności od przebiegu choroby.	DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	sprawozdanie z wykonania zadania
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	rozpoznawania potrzeb i ograniczeń zdrowotnych oraz społecznych pacjenta.	DET_KPI_K01, DET_KPI_K03	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
K2	doskonalenia swojej wiedzy oraz konieczności ciągłej edukacji z dziedziny dietetyki, jak również jest świadom własnych ograniczeń i wie kiedy należy się skonsultować z innymi specjalistami a także potrafi zachęcić do tego pacjenta.	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02, DET_KPI_K04	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
ćwiczenia	15
przygotowanie do ćwiczeń	10
przygotowanie do zajęć	8
zbieranie informacji do zadanej pracy	8
konsultacje z prowadzącym zajęcia	8
sporządzenie sprawozdania	8
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 57
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 15
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 15

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Żywienie człowieka z nadwagą - dobór odpowiedniej podaży energii oraz składników pokarmowych, odpowiedni dobór produktów spożywczych oraz technik kulinarnych.	W1, W2, W3, U1, U2, U3, K1, K2	ćwiczenia
2.	Żywienie z otyłością i otyłością olbrzymią- dobór odpowiedniej podaży energii oraz składników pokarmowych, odpowiedni dobór produktów spożywczych oraz technik kulinarnych.	W1, W2, W3, U1, U2, U3, K1, K2	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Dyskusja, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Warsztat

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie	Zaliczenie na podstawie oddanych sprawozdań z poszczególnych ćwiczeń.

Dodatkowy opis

Ocena z przedmiotu jest średnia z ocen cząstkowych otrzymanych z poszczególnych sprawozdań.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Zaliczony moduł "Podstawy żywienia człowieka".

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dieta łatwostrawna bogatobiałkowa

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2021/22
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 4	zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** ćwiczenia: 15	2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kształcenia jest poszerzenie wiadomości na temat wskazań, założeń oraz specyfiki żywienia rekonwalescentów oraz osób niedożywionych.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	specyfikę diety bogatobiałkowej stosowanej u osób niedożywionych, wyniszczonych oraz rekonwalescentów po przebytych schorzeniach.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W03, DET_KPI_W05	zaliczenie

W2	założenia diety uwzględniającej zwiększoną podaż białka do potrzeb konkretnego przypadku klinicznego.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03	zaliczenie
W3	produkty oraz rodzaje metod obróbki kulinarnej potrzebnej do zaplanowania odpowiedniej diety i ich wpływ na zawartość składników odżywczych.	DET_KPI_W02, DET_KPI_W03	zaliczenie
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	zaplanować dietę dostosowaną do konkretnego przypadku klinicznego.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U2	dokonać korekty zwyczajowej diety pacjenta dostosowanej do stanu klinicznego pacjenta.	DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U3	oceniać efekty stosowanej diety oraz zmodyfikować podaż białka i energii w zależności od przebiegu choroby.	DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	rozpoznawania potrzeb i ograniczeń zdrowotnych oraz społecznych pacjenta.	DET_KPI_K02, DET_KPI_K03	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
K2	doskonalenia swej wiedzy i konieczności ciągłej edukacji z dziedziny dietetyki oraz jest świadom własnych ograniczeń i wie kiedy należy się skonsultować z innymi specjalistami a także potrafi zachęcić do tego pacjenta	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
ćwiczenia	15
przygotowanie do ćwiczeń	8
przygotowanie do zajęć	10
sporządzenie sprawozdania	8
zbieranie informacji do zadanej pracy	10
konsultacje z prowadzącym zajęcia	8
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 59
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 15
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 15

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Żywienie chorych niedożywionych z powodu choroby nowotworowej - dobór odpowiedniej podaży białka, energii, składników pokarmowych, odpowiednich produktów spożywczych oraz technik kulinarnych.	W1, W2, W3, U1, U3, K1, K2	ćwiczenia
2.	Żywienie rekonwalescentów po przebytych schorzeniach przewlekłych wykazujących cechy niedożywienia.	W1, W2, W3, U1, U2, U3, K1, K2	ćwiczenia
3.	Żywienie chorych wymagających zwiększonej podaży białka w chorobach przebiegających z wysoką gorączką.	W1, W2, W3, U1, U2, U3, K1, K2	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Ćwiczenia komputerowe, Dyskusja, Pracownia komputerowa, Warsztat, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie	Zaliczenie na podstawie oddanych sprawozdań z poszczególnych ćwiczeń.

Dodatkowy opis

Ocena z przedmiotu jest średnią z ocen cząstkowych otrzymanych z poszczególnych sprawozdań.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Zaliczony moduł "Podstawy żywienia człowieka".

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dieta wegetariańska

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2021/22
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okres Semestr 4	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** ćwiczenia: 15	**Liczba punktów ECTS** 2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kształcenia jest poszerzenie wiadomości na temat wskazań, założeń oraz specyfiki żywienia osób preferujących dietę wegetariańską.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	specyfikę diety wegetariańskiej, jej walory i mankamenty.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W03	zaliczenie
W2	założenia diety wegetariańskiej z podziałem na jej odmiany.	DET_KPI_W05, DET_KPI_W06	zaliczenie

W3	konsekwencje zdrowotne stosowania diety wegetariańskiej.	DET_KPI_W05, DET_KPI_W08	zaliczenie
W4	produkty oraz rodzaje metod obróbki kulinarnej potrzebnej do zaplanowania odpowiedniej diety i ich wpływ na zawartość składników odżywczych.	DET_KPI_W02, DET_KPI_W06	zaliczenie
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	zaplanować konkretną odmianę diety wegetariańskiej.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03	sprawozdanie z wykonania zadania
U2	ocenić efekty stosowanej odmiany diety wegetariańskiej oraz zmodyfikować ją.	DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	sprawozdanie z wykonania zadania
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	poszerzania swojej wiedzy i konieczności ciągłej edukacji z dziedziny dietetyki oraz jest świadom własnych ograniczeń i wie kiedy należy się skonsultować z innymi specjalistami.	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
K2	rozpoznawania potrzeb i ograniczeń zdrowotnych oraz społecznych pacjenta.	DET_KPI_K02, DET_KPI_K03	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
ćwiczenia	15
przygotowanie do ćwiczeń	10
przygotowanie do zajęć	10
zbieranie informacji do zadanej pracy	8
konsultacje z prowadzącym zajęcia	8
sporządzenie sprawozdania	8
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 59
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 15
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 15

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	Charakterystyka różnych odmian diety wegetariańskiej (laktowegetarianizm, laktoowowegetarianizm, semiwegetarianizm, frutarianizm, witarianizm) - założenia diety.	W1, W4, U1, U2, K1, K2	ćwiczenia
2.	Wartość zdrowotna i odżywcza diety wegetariańskiej z podziałem na jej odmiany - walory i mankamenty diety.	W1, W2, U1, K1, K2	ćwiczenia
3.	Konsekwencje zdrowotne stosowania diety wegetariańskiej.	W3, U2, K1, K2	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Ćwiczenia komputerowe, Dyskusja, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Warsztat

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie	Zaliczenie na podstawie oddanych sprawozdań z poszczególnych ćwiczeń.

Dodatkowy opis

Ocena z przedmiotu jest średnią z ocen cząstkowych otrzymanych z poszczególnych sprawozdań.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Zaliczony moduł "Podstawy żywienia człowieka".

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dieta wegańska

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2021/22
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okres Semestr 4	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** ćwiczenia: 15	**Liczba punktów ECTS** 2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kształcenia jest poszerzenie wiadomości na temat wskazań, założeń oraz specyfiki żywienia osób preferujących dietę wegańską.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	specyfikę diety wegańskiej, jej wady i zalety.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W03	zaliczenie
W2	założenia diety wegańskiej.	DET_KPI_W05, DET_KPI_W06	zaliczenie

W3	konsekwencje zdrowotne stosowania diety wegańskiej.	DET_KPI_W05, DET_KPI_W08	zaliczenie
W4	produkty oraz rodzaje metod obróbki kulinarnej potrzebnej do zaplanowania odpowiedniej dla pacjenta diety oraz ich wpływ na zawartość składników odżywczych.	DET_KPI_W02, DET_KPI_W06	zaliczenie
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	zaplanować dietę wegańską uwzględniając niebezpieczeństwa wynikające z jej stosowania.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U2	ocenić efekty stosowanej diety wegańskiej oraz zmodyfikować ją odpowiednio do potrzeb pacjenta.	DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	poszerzania swojej wiedzy i konieczności ciągłej edukacji z dziedziny Dietetyki oraz jest świadom własnych ograniczeń i wie kiedy należy skonsultować się z innymi specjalistami.	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02	zaliczenie
K2	rozpoznawania potrzeb i ograniczeń zdrowotnych oraz społecznych pacjenta.	DET_KPI_K02, DET_KPI_K03	zaliczenie

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
ćwiczenia	15
przygotowanie do ćwiczeń	10
przygotowanie do zajęć	8
zbieranie informacji do zadanej pracy	8
konsultacje z prowadzącym zajęcia	8
sporządzenie sprawozdania	8
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 57
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 15
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 15

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Charakterystyka diety wegańskiej - założenia diety.	W1, W2, W3, W4, U1, U2, K1, K2	ćwiczenia
2.	Wartość zdrowotna i odżywcza diety wegańskiej - wady i zalety.	W1, W2, W3, U2, K1, K2	ćwiczenia
3.	Dobór odpowiednich produktów spożywczych stosowanych w układaniu jadłospisów dla diety wegańskiej. Jej modyfikacja dla konkretnych pacjentów.	W2, W4, U1, U2, K1, K2	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Ćwiczenia komputerowe, Dyskusja, Warsztat

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie	Zaliczenie na podstawie oddanych sprawozdań z poszczególnych ćwiczeń.

Dodatkowy opis

Ocena z przedmiotu jest średnią z ocen cząstkowych otrzymanych z poszczególnych sprawozdań.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Zaliczony moduł "Podstawy żywienia człowieka".

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dania kuchni azjatyckiej

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2021/22
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okres Semestr 4	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** ćwiczenia: 15	**Liczba punktów ECTS** 2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kształcenia jest poszerzenie wiadomości na temat wskazań, założeń oraz specyfiki żywienia osób preferujących dania kuchni azjatyckiej.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	specyfikę i charakterystyczne cechy wybranych kuchni kontynentu azjatyckiego.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W03	zaliczenie
W2	konsekwencje zdrowotne ze spożywania potraw kuchni azjatyckiej.	DET_KPI_W05, DET_KPI_W08	zaliczenie

W3	produkty oraz rodzaje metod obróbki kulinarnej potrzebnej do zaplanowania typowych dań dla kuchni azjatyckiej i ich wpływ na zawartość składników odżywczych.	DET_KPI_W02, DET_KPI_W06	zaliczenie
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	zaplanować dietę konkretnej kuchni azjatyckiej (chińskiej, japońskiej, wietnamskiej).	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
U2	ocenić efekty zdrowotne stosowanej diety kuchni azjatyckiej oraz zmodyfikować ją do potrzeb klienta/pacjenta.	DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	rozpoznawania potrzeb i ograniczeń zdrowotnych oraz społecznych pacjenta.	DET_KPI_K02, DET_KPI_K03	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
K2	doskonalenia swej wiedzy i konieczności ciągłej edukacji z dziedziny dietetyki oraz jest świadom własnych ograniczeń i wie kiedy należy się skonsultować z innymi specjalistami a także potrafi zachęcić do tego pacjenta	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
ćwiczenia	15
przygotowanie do ćwiczeń	8
przygotowanie do zajęć	10
zbieranie informacji do zadanej pracy	10
konsultacje z prowadzącym zajęcia	8
sporządzenie sprawozdania	8
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 59
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 15
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 15

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	Charakterystyka wybranych kuchni kontynenty azjatyckiego (kuchni chińska, japońska, wietnamska).	W1, W2, W3, U1, U2, K1, K2	ćwiczenia
2.	Konsekwencje zdrowotne stosowania diety azjatyckiej i możliwości jej modyfikacji.	W2, W3, U2, K1, K2	ćwiczenia
3.	Dobór produktów oraz obróbki termicznej odpowiedniej dla danej kuchni kontynentu azjatyckiego.	W3, U1, U2, K1, K2	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Ćwiczenia komputerowe, Dyskusja, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Warsztat

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie	Zaliczenie na podstawie oddanych sprawozdań z poszczególnych ćwiczeń.

Dodatkowy opis

Ocena z przedmiotu jest średnią z ocen cząstkowych otrzymanych z poszczególnych sprawozdań.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Zaliczony moduł "Podstawy żywienia człowieka".

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Kliniczny zarys chorób - postępowanie dietetyczne

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2022/23
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki medyczne	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** egzamin
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 5	egzamin **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 52, ćwiczenia: 69, e-learning: 102	10.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zdobycie wiedzy o etiopatogenezie, epidemiologii i obrazie klinicznym oraz zasadach rozpoznawania i leczenia chorób, a także prawidłowej dietoterapii w leczeniu chorób.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	Zna tiopatogenezę, epidemiologię i obraz kliniczny oraz zasady rozpoznawania i leczenia (w stopniu umożliwiającym zrozumienie zasad leczenia dietetycznego) chorób.	DET_KPI_W02, DET_KPI_W03	egzamin pisemny

W2	Rozumie uwarunkowania zaburzeń żywienia w chorobach przewodu pokarmowego i wątroby	DET_KPI_W04	egzamin pisemny
W3	Zna zasady oceny stanu odżywienia w odniesieniu do chorych z chorobami układu oddechowego.	DET_KPI_W06, DET_KPI_W08	egzamin pisemny
W4	Zna składniki zawarte w diecie potencjalnie szkodliwe dla układu oddechowego	DET_KPI_W02, DET_KPI_W03	egzamin pisemny
W5	Zna zasady planowania żywienia odpowiedniego dla pacjentów z chorobami nefrologicznymi.	DET_KPI_W05, DET_KPI_W06	egzamin pisemny
W6	Zna zasady zapobiegania zakażeniu i bezpiecznej pracy z pacjentami o wysokim stopniu zaraźliwości.	DET_KPI_W12	egzamin pisemny
W7	Zna zasady zapobiegania i zwalczania chorób zakaźnych występujących sporadycznie i epidemicznie.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W03	egzamin pisemny
W8	Zna budowę anatomiczną układów i narządów ciała ludzkiego oraz posiada wiedze dotycząca podstawowych mechanizmów fizjologicznych ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia, wchłaniania i metabolizmu składników odżywczych.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02	egzamin pisemny
W9	Rozumie psychologiczne aspekty związane ze zdrowiem i chorobą, bariery w komunikacji między pacjentem/klientem a dietetykiem oraz interakcje społeczne zachodzące na gruncie instytucji medycznych i społecznych w zakresie dietetyki.	DET_KPI_W08, DET_KPI_W09, DET_KPI_W11	egzamin pisemny
W10	Zna substraty stosowane w leczeniu żywieniowym, wskazania i przeciwwskazania do żywienia dojelitowego oraz metody podania żywienia do układu naczyniowego.	DET_KPI_W05, DET_KPI_W06	egzamin pisemny
W11	Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.	DET_KPI_W11, DET_KPI_W12, DET_KPI_W13	egzamin pisemny
W12	Rozumie patomechanizm i objawy kliniczne ostrych reakcji alergicznych, ze szczególnym uwzględnieniem reakcji anafilaktycznych w alergii pokarmowej	DET_KPI_W01, DET_KPI_W03	egzamin pisemny
W13	Zna rozróżnienie objawów alergii na pokarmy i zna ich patomechanizm, a także odróżnia je od reakcji związanych z nietolerancją histaminy	DET_KPI_W01, DET_KPI_W08	egzamin pisemny
W14	Rozumie znaczenie interwencji dietetycznej w profilaktyce chorób	DET_KPI_W02, DET_KPI_W03	egzamin pisemny
W15	Zna zasady dietoterapii chorób neurologicznych oraz ich profilaktyki.	DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W05	egzamin pisemny
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	Potrafi zidentyfikować żywieniowe problemy pacjentów z róznymi chorobami, a także zalecić odpowiednią dietę.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	egzamin pisemny
U2	Potrafi przekazać informacje na temat doboru surowców i technik sporządzania potraw dietetycznych.	DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	egzamin pisemny
U3	Potrafi, wspólnie z lekarzem, zaplanować i wdrożyć żywienie odpowiednie dla pacjentów z różnymi jednostkami chorobowymi.	DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U06	egzamin pisemny

U4	Potrafi prowadzić dokumentacje postępowań dietetycznych u chorych hospitalizowanych.	DET_KPI_U06	egzamin pisemny
U5	Posiada umiejętność edukowania żywieniowego ludzi zdrowych w poszczególnych przedziałach wiekowych oraz ludzi chorych, z uwzględnieniem rodzaju choroby oraz stopnia jej zaawansowania , (w tym umiejętność przygotowania materiałów edukacyjnych).	DET_KPI_U04, DET_KPI_U05, DET_KPI_U07	egzamin pisemny
U6	Posiada umiejętność oceny rodzaju niedożywienia w oparciu o badania antropometryczne oraz wdrożenia odpowiedniego żywienia.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03	egzamin pisemny
U7	Posiada umiejętność interpretacji badań laboratoryjnych w ustaleniu właściwego żywienia.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02	egzamin pisemny
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	Student jest gotów do edukowania pacjentów w zakresie prawidłowej diety w chorobie.	DET_KPI_K03	obserwacja pracy studenta
K2	Student jest gotów do komunikacji z współpartnerami oraz z pacjentami/klientami przy realizacji zadań związanych z wykonywaniem zawodu dietetyka	DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	obserwacja pracy studenta
K3	Student jest gotów do poszerzania i aktualizowana swojej wiedzy, zgodnie z najnowszymi doniesieniami naukowymi.	DET_KPI_K01, DET_KPI_K05	egzamin pisemny

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
seminarium	52
ćwiczenia	69
e-learning	102
analiza przypadków	20
przygotowanie do egzaminu	40
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 283
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 223
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 89

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	Zaburzenia czynnościowe przewodu pokarmowego	W1, W2	e-learning
2.	Dyspepsja czynnościowa i zespół jelita nadwrażliwego	W1, W2, W8	e-learning
3.	Celiakia	W8, U7	e-learning
4.	Nieswoiste zapalenia jelit	W1, W2	e-learning
5.	Choroby wątroby i dróg żółciowych	W1, W2, W8	e-learning
6.	Choroby trzustki	W1, W2, W8	e-learning
7.	Choroby górnego odcinka przewodu pokarmowego	W1, W2, W8	e-learning
8.	Biegunka ostra i przewlekła	W14, W2, W8, U1, U2, U3, U6, K1	seminarium, e-learning
9.	Leczenie żywieniowe	W10, W14, U3, K2	seminarium
10.	Mikroflora jelit w zdrowiu i chorobie	W1, W2, U1, U7	seminarium
11.	Diety modne. Fakty, mity	U5, K1, K3	seminarium
12.	Leczenie żywieniowe w nieswoistych zapaleniach jelit	W1, W14, W2, U1, U2, U3, U5	seminarium
13.	Zaparcia stolca. Problem interdyscyplinarny	W1, W2, W8, U1, U2, U3	seminarium
14.	Przygotowania do badań diagnostycznych w gastroenterologii i interpretacja wyników badań	W9, U7, K2	seminarium
15.	Zasady prawidłowego żywienia pacjentów w zależności od stopnia ryzyka sercowo-naczyniowego	W1, W14	e-learning
16.	Postępowanie dietetyczne we wtórnej profilaktyce chorób sercowo-naczyniowych	W1, U5, K1	e-learning
17.	Dieta a choroby sercowo-naczyniowe w świetle dotychczasowych badań	K2, K3	e-learning
18.	Czynniki ryzyka chorób układu krążenia i strategie profilaktyki w ich zapobieganiu	W1, W9, U1, U5, K1	seminarium
19.	Ocena zapotrzebowania energetycznego organizmu i utrzymanie zrównoważonego bilansu energetycznego w aspekcie walki z otyłością	W1, W8	seminarium
20.	Używki a prewencja chorób układu krążenia	U5, K1	seminarium
21.	Analiza kaloryczna żywności, opracowanie zapotrzebowania kalorycznego, przykłady jadłospisów	W14	ćwiczenia
22.	Metody stratyfikacji ryzyka u chorych z chorobami układu krążenia - zastosowanie tablic SCORE	U1, U3, K1	ćwiczenia
23.	Opracowywanie jadłospisów dla pacjentów w zależności od stopnia ryzyka sercowo-naczyniowego	W1, W8, W9, U1, U2, U3, U4, K1	ćwiczenia
24.	Zasady żywienia u chorych z chorobą wieńcową i nadciśnieniem tętniczym – opracowanie jadłospisów	W1, W11, U1, U2	ćwiczenia
25.	Immunologia przewodu pokarmowego	W1, W12, U1, K1	e-learning
26.	Astma oskrzelowa przewlekła i epizodyczna – manifestacja kliniczna, leczenie	W1, W12, W14, W3, U1	e-learning
27.	Alergiczne choroby skóry (pokrzywka, AZS) - manifestacja kliniczna, leczenie	W1, W12, W13, U1, U2, U3, U7	e-learning

28.	Wstrząs anafilaktyczny w alergii pokarmowej - patomechanizm, objawy kliniczne, leczenie	W1, W14	e-learning
29.	Alergiczny nieżyt nosa i zatok – manifestacja kliniczna, leczenie	W1, W2, U1, U5	e-learning
30.	Niedobór IgA a nietolerancja pokarmowa	W1, U3	e-learning
31.	Postacie kliniczne nadwrażliwości pokarmowej.	W1	seminarium
32.	Histamina – alergia i nadwrażliwość	W13	seminarium
33.	Kontrowersyjne metody diagnostyki alergii pokarmowej	K1, K3	seminarium
34.	Nowe metody diagnostyczne w alergii i nietolerancji pokarmowej oraz w niedoborach immunologicznych	K3	seminarium
35.	Suplementy diety a zawartość alergenów ukrytych	W14, U1	seminarium
36.	Wywiad alergologiczny pod kątem nadwrażliwości pokarmowej	U1, U5	ćwiczenia
37.	Diety antyniklowa, antysalicylanowa, OAS – zalecenia dietetyczne (poradnictwo); dieta antyhistaminowa, zalecenia dietetyczne, przykładowe jadłospisy	U3, U7	ćwiczenia
38.	Diagnostyka laboratoryjna in vivo i in vitro alergii pokarmowej (ocena przykładowych wyników)	U7	ćwiczenia
39.	Starzenie psychologiczne i społeczne oraz stan funkcjonalny i ekonomiczny - wpływ na odrębności odżywiania w starości	W9	e-learning
40.	Najczęstsze choroby wieku podeszłego	W1	e-learning
41.	Najczęstsze przyczyny zaburzeń odżywiania w geriatrii	W1	e-learning
42.	Odrębność przebiegu chorób przewodu pokarmowego w starości	W1	e-learning
43.	Otępienie i depresja - problemy w odżywianiu	W1, W9	e-learning
44.	Witaminy, makro- i mikroelementy – zapotrzebowanie w starości i ich niedobory	W1, U6	e-learning
45.	Zaburzenia wodno-elektrolitowe	W14	e-learning
46.	Polifarmakoterapia a stan odżywienia	W1	e-learning
47.	Otyłość i nadwaga w starości – rola leczenia dietetycznego	U1, U2, U3, U5	e-learning
48.	Odżywianie chorego w terminalnym okresie chorowania w starości	W1	e-learning
49.	Najczęstsze dysfunkcje u osób starszych – warsztaty z symulatorem	W1	seminarium
50.	Elementy oceny stanu funkcji poznawczych oraz stanu psychicznego w starości	W1	seminarium
51.	Ocena niedożywienia ilościowego i jakościowego w starości	U6	seminarium
52.	Zespół metaboliczny - działania profilaktyczno-lecznicze	W1, W2	seminarium
53.	Odrębności wywiadu z osobą starszą	W9	ćwiczenia

54.	Praktyczna ocena stanu funkcjonalnego osób starszych	W9	ćwiczenia
55.	Praktyczna ocena stanu funkcji poznawczych i nastroju	W9	ćwiczenia
56.	Praktyczna ocena stanu niedożywieniami nadwagi	U6	ćwiczenia
57.	Postępowanie dietetyczne w najczęstszych chorobach w geriatrii	U1	ćwiczenia
58.	Zatrucia i zakażenia pokarmowe	W11, W6, W7, U1, U2	e-learning
59.	Wirusowe zapalenia wątroby	W14, W6, W7	e-learning
60.	Ekspozycje zawodowe u pracowników medycznych – ryzyko zakażenia zawodowego w kontakcie z chorym zakaźnie, postępowanie po ekspozycji zawodowej na HIV, HCV, HBV	W11, W6	seminarium
61.	Immunoprofilaktyka chorób zakaźnych	W1, W6	seminarium
62.	Wybrane choroby zakaźne przenoszone drogą kropelkową, przez bezpośredni kontakt lub drogą przewodu pokarmowego	W1, W6	ćwiczenia
63.	Choroby układu nerwowego powodujące zaburzenia połykania: udar mózgu, choroby zwyrodnieniowe mózgu, choroby nerwowo-mięśniowe	W1, W15	e-learning
64.	Choroby układu nerwowego wymagające swoistego odżywiania: choroby naczyniowe mózgu, wybrane choroby zwyrodnieniowe	W1, W15	e-learning
65.	Suplementacja określonych składników pokarmowych w chorobach układu nerwowego: padaczka, choroby metaboliczne układu nerwowego, dystrofie mięśniowe	W15, U1, U2, U7	seminarium
66.	Neurologiczne następstwa niedoborów żywieniowych: podostre zwyrodnienie sznurów rdzenia kręgowego, polineuropatie	W15, U1	seminarium
67.	Ostra i przewlekła niewydolność nerek. Kamica nerkowa	W5	e-learning
68.	Zespół nerczycowy	W5	e-learning
69.	Dna moczanowa. Nefropatia cukrzycowa	W2, W5	e-learning
70.	Leczenie nerkozastępcze – dializoterapia i transplantacja	W5	e-learning
71.	Wpływ schorzeń układu moczowego na stan odżywienia	W5, U1	e-learning
72.	Charakterystyka diet mających zastosowanie w chorobach nerek.	U1, U7, K1, K2	e-learning
73.	Nefropatie śródmiąższowe. Zakażenia układu moczowego	W5	seminarium
74.	Postępowanie dietetyczne w nefropatiach pierwotnych i wtórnych.	W5	seminarium
75.	Przewlekła choroba nerek – postępowanie dietetyczne	W5	seminarium
76.	Wybrane choroby układu oddechowego w aspekcie stanu odżywienia pacjentów z tymi chorobami	W3, W4	e-learning
77.	Składniki w diecie mające korzystny wpływ na stan układu oddechowego	W1, W4	e-learning

78.	Składniki w diecie mające niekorzystny wpływ na stan układu oddechowego	W1, W4	e-learning
79.	Prezentacja chorych z wybranymi chorobami układu oddechowego z uwzględnieniem ich stanu odżywienia, nawyków żywieniowych i zaleceń dietetycznych	U1	ćwiczenia
80.	Kliniczny zarys chorób- postępowanie dietetyczne. Chirurgia- cz.1	W1	e-learning
81.	Kliniczny zarys chorób- postępowanie dietetyczne. Chirurgia- cz.2	W1	e-learning
82.	Kliniczny zarys chorób- postępowanie dietetyczne. Chirurgia- cz.3	W1	e-learning
83.	Ocena stanu odżywienia pacjenta, ocena stawu niedożywienia pacjenta, ocena możliwości włączenia leczenia żywieniowego, jego rodzaju, rodzaju diety, ocena potencjalnego ryzyka niedożywienia na praktycznych przykładach- pacjenci starsi, z dysfagią, z chorobami przewodu pokarmowego, po zabiegach operacyjnych	U1, U6	ćwiczenia
84.	Zastosowanie praktyczne różnych skali używanych do oceny ryzyka niedożywienia pacjentów	U6	ćwiczenia
85.	Zapoznanie z zasadami tworzenia mieszanin do żywienia pozajelitowego stosowanych w oddziale	W10	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Ćwiczenia, Ćwiczenia kliniczne, Dyskusja, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	egzamin pisemny	Egzamin po zakończeniu przedmiotu
ćwiczenia	egzamin pisemny	Egzamin po zakończeniu przedmiotu
e-learning	obserwacja pracy studenta	Obecność na zajęciach

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Dietetyka kliniczna w pediatrii

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2022/23
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki medyczne	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** egzamin
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 5	egzamin **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 12, ćwiczenia: 16, e-learning: 22	3.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przedstawienie zasad oceny stanu odżywienia i niedoborów pokarmowych u dzieci niezbędnych do zrozumienia terapii dietetycznej stosowanej u pacjentów z niewydolnością przewodu pokarmowego oraz innych wybranych chorobach wieku dziecięcego. Opanowanie umiejętności prowadzeni wywiadu dietetycznego z pacjentem pediatrycznym. Opanowanie umiejętności konstruowania zaleceń w chorobach dzieci.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	**Efekty w zakresie**	**Kierunkowe efekty uczenia się**	**Metody weryfikacji**
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	specyfikę żywienia zależnie od najczęstszych chorób wieku dziecięcego	DET_KPI_W03, DET_KPI_W05	egzamin pisemny

W2	zalecenia żywieniowe w wybranych chorobach przewodu pokarmowego	DET_KPI_W02, DET_KPI_W05	egzamin pisemny
W3	rodzaje niedożywienia oraz metody ich przeciwdziałania	DET_KPI_W04	egzamin pisemny
W4	podstawowe zasady leczenia żywieniowego dojelitowego i pozajelitowego	DET_KPI_W05	egzamin pisemny
W5	zalecenia żywieniowe w wybranych chorobach endokrynologicznych dzieci i młodzieży	DET_KPI_W03, DET_KPI_W04	egzamin pisemny
W6	rodzaje diet w cukrzycy w zależności od insulinoterapii	DET_KPI_W03, DET_KPI_W04	egzamin pisemny
W7	zna etiopatogenezę cukrzycy i jej powikłania	DET_KPI_W01	egzamin pisemny
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	dokonać diagnozy dietetycznej na podstawie zebranego wywiadu	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03	obserwacja pracy studenta
U2	dobrać plan żywieniowy do odpowiedniej jednostki chorobowej	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03	egzamin pisemny, obserwacja pracy studenta
U3	przekazać zalecenia pacjentom i ich rodzinom	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	obserwacja pracy studenta
U4	współpracować z zespołem medycznym w terapii nad pacjentem z cukrzycą	DET_KPI_U06	obserwacja pracy studenta
U5	dokonać kalkulacji diety w zależnie od rodzaju insulinoterapii	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	egzamin pisemny, obserwacja pracy studenta
U6	potrafi ocenić stan odżywienia pacjenta i dobrać odpowiednią dietę przemysłową	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03	egzamin pisemny, obserwacja pracy studenta
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	współpracy z innymi zawodami medycznymi w zakresie leczenia dietetycznego dzieci i młodzieży	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02	obserwacja pracy studenta
K2	identyfikacji problemów żywieniowych dziecka chorego	DET_KPI_K02	obserwacja pracy studenta
K3	przeprowadzenia edukacji dziecka i jego rodziców/opiekunów w zakresie leczenia dietetycznego	DET_KPI_K01	obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
seminarium	12
ćwiczenia	16

e-learning	22
przygotowanie do egzaminu	30
przygotowanie do zajęć	10

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 90
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 50
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 16

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Niedożywienie jakościowe i ilościowe	W1, W3	e-learning
2.	Wskazania i p/ wskazania do żywienia dojelitowego i pozajelitowego. Metody podaży diety do przewodu pokarmowego.	W4	e-learning
3.	Nieprawidłowości czynnościowe i anatomiczne przewodu pokarmowego jako przyczyna dolegliwości za strony przewodu pokarmowego u niemowląt	W2	e-learning
4.	Biegunki ostre i przewlekłe w postępowaniu dietetycznym	W2	e-learning
5.	Postępowanie dietetyczne w chorobach wątroby i dróg żółciowych	W2	e-learning
6.	Choroby glutenozależne – patofizjologia różnicowanie i postępowanie dietetyczne	W2	e-learning
7.	Alergia pokarmowe a nietolerancje	W1	e-learning
8.	Współczesne poglądy na przyczyny oraz konsekwencje metaboliczne otyłości w wieku rozwojowym	W1, W5	e-learning
9.	Schorzenia endokrynologiczne i metaboliczne wymagające postępowania dietetycznego.	W5	e-learning
10.	Cukrzyca w wieku rozwojowym – etiopatogeneza, obraz kliniczny, diagnostyka i postępowanie ze szczególnym uwzględnieniem zasad żywienia	W7	e-learning
11.	Ostre powikłania cukrzycy – kwasica ketonowa i hipoglikemia	W7	e-learning
12.	Przegląd diety przemysłowych stosowanych w żywieniu dojelitowym i ich zastosowanie	W4, U6	seminarium
13.	Metodyka planowania diety indywidualnej u dziecka z niedowagą	W1, U2, U6	seminarium
14.	Metodyka planowania diety indywidualnej u dziecka z otyłością- case study	W1, U1, U2, U3, U6, K1, K2, K3	seminarium

15.	Choroby zapalne jelit u dzieci.	W2, W4	seminarium
16.	Diagnostyka oraz metody leczenia otyłości wieku dziecięcego ze szczególnym uwzględnieniem roli współpracy lekarza i dietetyka	W1	seminarium
17.	Wybrane choroby endokrynologiczne i metaboliczne w których leczeniu istotną rolę ma żywienie (dyslipidemia, hipoglikemia, zaburzenia gospodarki wapniowo-fosforanowej) -prezentacja przypadków	W1, W5	seminarium
18.	Postacie cukrzycy w wieku rozwojowym - od diagnostyki do leczenia - prezentacja przypadków	W7	seminarium
19.	Podstawy insulinoterapii w leczeniu cukrzycy typu 1 u dzieci i młodzieży	W6, W7	seminarium
20.	Wywiad dietetyczny i planowanie diety indywidualnej dla dziecka z alergią	W1, U1, U2, K1, K2, K3	ćwiczenia
21.	Wywiad dietetyczny i planowanie diety indywidualnej dla dziecka z IBS	W1, W2, U1, U2, U3, K1, K2, K3	ćwiczenia
22.	Praktyczne układanie diety w chorobach zapalnych jelit i enteropatiach.	W4, U1, U4, U6, K1, K2, K3	ćwiczenia
23.	Wywiad dietetyczny i postępowanie dietetyczne w zaparciu stolca u dzieci	W1, W2, U1, U2, U3, K1, K2, K3	ćwiczenia
24.	Systemy kalkulacji i programowania diet w cukrzycy t. I u dzieci i młodzieży.	W6, W7, U5, K1, K2, K3	ćwiczenia
25.	Systemy kalkulacji i programowania diet w cukrzycy t. II u dzieci i młodzieży	W1, W7, U5, K1, K2, K3	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Ćwiczenia, Ćwiczenia kliniczne, Dyskusja, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	egzamin pisemny	zaleczenie przedmiotu odbywa się na podawie zadanego egzaminu (obejmuje treści wykładów, semianriów i ćwiczeń), pozytywna ocena po uzyskaniu min. 60% poprawnych odpowiedzi.
ćwiczenia	obserwacja pracy studenta	
e-learning	obserwacja pracy studenta	

Wymagania wstępne i dodatkowe

znajomość norm żywieniowa dla dzieci i młodzieży obowiązujące w Polsce znajomość racji pokarmowych dla dzieci i młodzieży znajomość obowiązkowej suplementacji u dzieci umiejętność identyfikowania żywieniowe problemy zdrowego dziecka

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Poradnictwo żywieniowe

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2022/23
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 5	zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** e-learning: 6, seminarium: 10, ćwiczenia: 14	2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Wykształcenie umiejętności samodzielnego prowadzenia porad dietetycznych.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	zasady propagowania zasad prawidłowego żywienia wśród ludzi zdrowych	DET_KPI_W01	obserwacja pracy studenta, projekt
W2	metody oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia- dobór metod w zależności od stanu zdrowia i choroby	DET_KPI_W04	obserwacja pracy studenta

W3	zasady układania planów żywieniowych (jadłospisów) dostosowanych do stanu zdrowia, typu schorzenia, wieku oraz możliwości intelektualnych, statusu ekonomicznego oraz uwarunkowań kulturalnych pacjenta	DET_KPI_W05, DET_KPI_W06	projekt
W4	etapy planowania porady dietetycznej oraz metod oceny jej efektów.	DET_KPI_W09	obserwacja pracy studenta
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	dokonać oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia oraz analizy otrzymanych wyników, ponadto potrafi zinterpretować wyniki badań biochemicznych informujących o stanie odżywienia pacjenta	DET_KPI_U02	obserwacja pracy studenta
U2	opracować założenia i plan interwencji żywieniowej	DET_KPI_U03	obserwacja pracy studenta, projekt
U3	zaplanować scenariusze wizyt oraz prowazdić edukację żywieniową	DET_KPI_U04	egzamin pisemny, projekt
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	udzielania porad żywieniowych uwzględniając aspekty psychologiczne, kulturowe i religijne pacjenta okazując szacunek i troskę wobec pacjenta	DET_KPI_K03	obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
e-learning	6
seminarium	10
ćwiczenia	14
przygotowanie do ćwiczeń	14
analiza przypadków	5
przygotowanie prezentacji multimedialnej	5
przygotowanie do sprawdzianu	6
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 60
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 30
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 19

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Wprowadzenie w tematykę poradnictwa żywieniowego- cele i zadania dietetyka. Zasady, etapy i formy prowadzenia poradnictwa. Uwarunkowania zachowań żywieniowych człowieka (klimatyczne, społeczne, kulturowe, ekonomiczne). Postawy człowieka wobec żywności i żywienia.	W1	e-learning
2.	Ocena stanu odżywienia w oparciu o metody antropometryczne, metodę bioimpedancji, bliskiej podczerwieni- układy odniesienia otrzymanych danych- interpretacja wyników. Przegląd oraz konstruowanie kwestionariusza mającego zastosowanie w ocenie sposobu żywienia oraz nawyków żywieniowych w różnych grupach wiekowych. Relacja pacjent- dietetyk.	W2	ćwiczenia, seminarium
3.	Opracowanie porady żywieniowej dla dzieci, młodzieży, dorosłych i seniorów.	W3	ćwiczenia
4.	Techniki prowadzenia porady żywieniowej w różnych grupach wiekowych. Poradnictwo indywidualne i grupowe. Ocena efektywności dietoterapii. Relacja pacjent- dietetyk.	W4	e-learning
5.	Praktyczne wykonanie badań antropometrycznych, badania bioimpedancji oraz metodą bliskiej. Ocena sposobu żywienia z wykorzystaniem wywiadu 24-godzinnego oraz kwestionariusza częstości spożycia. Interpretacja otrzymanych danych- ocena.	U1	ćwiczenia, seminarium
6.	Opracowanie materiałów edukacyjnych dla przedstawicieli różnych grup wiekowych oraz reprezentujących zróżnicowany poziom edukacji.	U2	ćwiczenia
7.	Planowanie porady żywieniowej dla chorych z zaburzeniami odżywiania oraz dla ciężarnych z wybranymi problemami klinicznymi.	U3	ćwiczenia, seminarium
8.	Opracowanie porady żywieniowej dla kobiet karmiących, uwzględniając wybrane komplikacje zdrowotne oraz uwarunkowania społeczno-ekonomiczne.	K1	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Ćwiczenia w warunkach symulacyjnych, Dyskusja, Metoda przypadków, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Seminarium, Wycieczka, Wykład, Wykład z prezentacją multimedialną, Zajęcia typu PBL – „Problem Based Learning”

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
e-learning	egzamin pisemny	Warunkiem zaliczenia jest uzyskanie minimum 65% prawidłowych odpowiedzi. Egzamin zawiera pytania testowe i półotwarte. Liczba pytań 30.
seminarium	obserwacja pracy studenta	Aktywność i zaangażowanie podczas zajęć

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	projekt	Prawidłowe przygotowanie porady dietetycznej dla pacjenta określonymi wymaganiami żywieniowymi.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Posiadanie wiedzy z zakresu żywienia człowieka oraz określania zapotrzebowania na energię i składniki pokarmowe, znajomość aktualnych zaleceń i norm żywienia, nomenklatury diet.

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Praktyka międzysemestralna w poradni dietetycznej

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2022/23
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 5	zaliczenie **Forma prowadzenia i godziny zajęć** praktyka: 105	4.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zdobycie praktycznych umiejętności związanych z układaniem diet z uwzględnieniem konkretnych schorzeń oraz stosownie do wieku stanu zdrowia pacjenta. Tworzenie schematów żywienia w oparciu o zapotrzebowanie kalorycznego i odżywcze składników spożywczych.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	zmiany zapotrzebowania energetycznego i na składniki pokarmowe dla zdrowego dziecka i osoby dorosłej oraz zmiany wynikające ze schorzeń współwystępujących	DET_KPI_W01, DET_KPI_W03, DET_KPI_W08	dziennik praktyk

W2	patomechanizmy wpływające na rozwój chorób	DET_KPI_W02	dziennik praktyk
W3	rola diety oraz postępowanai dietetycznego w profilaktyce oraz leczeniu chorób dietozależnych	DET_KPI_W01, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06	dziennik praktyk
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	obliczyć zapotrzebowanie energetyczne i na składniki pokarmowe dla zdrowego dziecka i osoby dorosłej.	DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	dziennik praktyk
U2	ocenić stan odzywienia	DET_KPI_U03	dziennik praktyk
U3	ułożyć zbilansowany jadłospis dla zdrowegoi chorego; ułożyć plan leczenia dietetycznego osoby niedożywionej i diety redukcyjnej	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03	dziennik praktyk
U4	przeprowadzić szkolenie dietetyczne	DET_KPI_U05, DET_KPI_U06	dziennik praktyk
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	edukacji żywieniowej	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02, DET_KPI_K04	dziennik praktyk
K2	pracy samodzielnej oraz w zespole	DET_KPI_K02, DET_KPI_K04	dziennik praktyk
K3	samokształcenia i poszerzania wiedzy oraz umiejętności	DET_KPI_K03, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	dziennik praktyk

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
praktyka	105

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 105
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 105
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 105

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	**Treści programowe**	**Efekty uczenia się dla przedmiotu**	**Formy prowadzenia zajęć**
1.	Specyfika pracy w poradni dietetycznej. Wywiad żywieniowy. Identyfikacja i analiza problemu zdrowotnego.	W1, W2, W3, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3	praktyka

2.	Rola dietetyka oraz leczenia dietycznego w leczeniu poszczególnych schorzeń. Rola edukacji żywieniowej dla chorych i ich opiekunów	W1, W2, W3, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3	praktyka
3.	Ocena zapotrzebownaia baiłkwo-energetycznego, ocena zapotrzebownaia na wodę; analiza ewentualnych trudności w postępowaniu dietetycznym.	W1, W2, W3, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3	praktyka
4.	Praca pod nadzorem: układanie zbilansowanych zaleceń dietetycznych z uwzględnieniem chorób	W1, W2, W3, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3	praktyka

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
praktyka	dziennik praktyk	aktywne uczestnictwo w zajęciach

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Praktyka międzysemestralna w DPS

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2022/23
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 5	zaliczenie **Forma prowadzenia i godziny zajęć** praktyka: 70	3.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Rola dietetyka w zintegrowanej opiece nad osobami w wieku podeszłym z uwzględnieniem schorzeń, uwarunkowań i ograniczeń zwiazanych z wiekiem.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	specyfikę chorych w wieku podeszłym oraz ze schorzeniami ograniczającymi funkcjonowanie.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W05	dziennik praktyk
W2	odrębności w postępowaniu dietycznym i medycznym przewlekle chorych oraz w wieku podeszłym	DET_KPI_W06, DET_KPI_W07, DET_KPI_W11	dziennik praktyk

Umiejętności – Student potrafi:			
U1	obliczyć zapotrzebowanie energetyczne i na składniki pokarmowe, zaporzrebowanie na wodę;	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03	dziennik praktyk
U2	planować postepowanie dietyczne z uwzględniem ograniczeń ze strony pacjenta	DET_KPI_U02, DET_KPI_U04	dziennik praktyk
U3	prawidłowo wydać choremu posiłek z uwzględnieniem stosownego reżimu sanitarnego	DET_KPI_U02, DET_KPI_U04	dziennik praktyk
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	pracy samodzielnej oraz w zespole interdyscyplinarnym	DET_KPI_K02, DET_KPI_K03	dziennik praktyk
K2	edukacji dietetycznej społeczeństwa i poszczególnych grup	DET_KPI_K03, DET_KPI_K05	dziennik praktyk

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
praktyka	70
konsultacje z prowadzącym zajęcia	5
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 75
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 70
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 70

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	**Treści programowe**	**Efekty uczenia się dla przedmiotu**	**Formy prowadzenia zajęć**
1.	Specyfika DPS. Ocena stanu odzywienia, zapotrzebowania białkowo-kalorycznego, nawodnienia u chorych w DPS.	W1, W2	praktyka
2.	Planowanie postepowania dietetycznego z uwzględnieniem chorób, trudnosci w przyjmowaniu pokarmów.	U1, U2, U3	praktyka
3.	Rola dietetyka w zespole interdyscyplinarnym. Edukacja żywieniowa chorych oraz opiekunów	K1, K2	praktyka

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
praktyka	dziennik praktyk	aktywne uczestnictwo w praktyce

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Seminarium licencjackie

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2022/23
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 5	- **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 7	0.0

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 6	zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 8	16.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	zapoznanie studentów z wymogami pracy licencjackiej
C2	uświadomienie studentom potrzeby rzetelnego zebrania materiału oraz opracowania wyników własnej pracy
C3	przekazanie zasad prawidłowej realizacji wybranej tematyki pracy licencjackiej - od sformułowania celów badań, poprzez przegląd literatury, opracowanie własnych wyników i dyskusję.
C4	przekazanie zasad skutecznej komunikacji wyników własnej pracy szerokiemu gronu odbiorców

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	zasady obowiązujące przy pisaniu pracy licencjackiej, ze szczególnym uwzględnieniem zasad ochrony wartości intelektualnej	DET_KPI_W01, DET_KPI_W08	sprawozdanie z wykonania zadania
W2	metodologię prowadzenia pracy naukowej oraz metody wykorzystywane przy zbieraniu informacji na temat sposobu żywienia, stanu odżywienia i wiedzy żywieniowej	DET_KPI_W01, DET_KPI_W04	sprawozdanie z wykonania zadania
W3	zasady doboru i wykorzystania piśmiennictwa polsko- i anglojęzycznego w tekście pracy	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W05	sprawozdanie z wykonania zadania
W4	zna zasady graficznej prezentacji wyników	DET_KPI_W08	sprawozdanie z wykonania zadania
W5	Zna dostępne uczelni bazy danych m.in. PubMed, Cochrane Library.	DET_KPI_W13	sprawozdanie z wykonania zadania
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	dobrać odpowiednią metodologię pracy dla wybranej tematyki pracy	DET_KPI_U02	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania
U2	samodzielnie zaplanować pracę nad przygotowaniem pracy licencjackiej oraz poszukiwać adekwatnych źródeł wiedzy	DET_KPI_U06, DET_KPI_U08	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania
U3	wykorzystać dostępne źródła naukowe do opracowania problemu, który jest tematem pracy licencjackiej, podjąć współpracę z innymi w celu realizacji pracy licencjackiej, wykorzystać wiedzę ekspertów	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania
U4	analizować i zinterpretować wyniki badań naukowych	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania
U5	korzystać z baz elektronicznych umożliwiających dobór piśmiennictwa w języku polskim i angielskim	DET_KPI_U01, DET_KPI_U07	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania
U6	wykorzystać metody statystyczne konieczne do oceny wyników pracy własnej	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania
U7	Przedstawić wyniki swojej pracy w czytelnej formie, skutecznie komunikować wyniki swojej pracy	DET_KPI_U05	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	krytycznej analizy dostępnych danych na temat roli żywienia, poszukiwania rzetelnej wiedzy, w tym również w oparciu o opinie ekspertów	DET_KPI_K01	obserwacja pracy studenta
K2	ciągłego doskonalenia swojej wiedzy z zakresu dietetyki	DET_KPI_K01, DET_KPI_K04	obserwacja pracy studenta

K3	poszanowania praw innych osób, w tym własności intelektualnej	DET_KPI_K01, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Semestr 5

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
seminarium	7
zbieranie informacji do zadanej pracy	50
konsultacje z prowadzącym zajęcia	10
przeprowadzenie badań literaturowych	30
analiza przypadków	30
przygotowanie pracy dyplomowej	100
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 227
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 7
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 30

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 6

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
seminarium	8
analiza materiału badawczego	50
przygotowanie pracy dyplomowej	100
konsultacje z prowadzącym zajęcia	10
przeprowadzenie badań empirycznych	60
przeprowadzenie badań literaturowych	25
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 253

Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 8
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 50

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Zasady pisania pracy licencjackiej, w tym zasady etyczne prowadzenia badań oraz wykorzystania własności intelektualnej innych osób.	W1, K3	seminarium
2.	Informacja naukowa - poszukiwanie wiarygodnych źródeł danych	W3, W5, U2, U3, U5	seminarium
3.	Metodologia badań - zasady konstruowania własnego planu badania	W2, U1, U2	seminarium
4.	Opracowywanie danych - analiza zebranego materiału, opracowania i sposób przedstawiania wyników	W3, W4, U3, U4, U5, U6, K1, K2	seminarium
5.	Przygotowanie podsumowania pracy w formie streszczenia oraz krótkiej prezentacji uzyskanych wyników.	W4, U4, U7, K3	seminarium
6.	Dyskusja nad sposobem przedstawienia wyników własnej pracy.	U3, K1, K2, K3	seminarium

Informacje rozszerzone

Semestr 5

Metody nauczania:

Analiza tekstów, Dyskusja, Seminarium, Udział w badaniach, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	sprawozdanie z wykonania zadania	Obecność na zajęciach. Postępy w przygotowaniu pracy.

Semestr 6

Metody nauczania:

Burza mózgów, Dyskusja, Seminarium

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	obserwacja pracy studenta	Obecność na zajęciach. Postępy w przygotowaniu pracy.

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Diety alternatywne – charakterystyka i ocena racjonalności

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2022/23
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki medyczne	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okresy Semestr 5, Semestr 6	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 16, e-learning: 14	**Liczba punktów ECTS** 2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z zaletami i wadami modnych diet alternatywnych stosowanych przez ludzi w ostatnich 5 latach.
C2	Przekazanie wiedzy z zakresu specyfiki wybranych diet: ketogeniczna, wegetariańska, kopenhaska, Montigniaca, według grup krwi, okienko żywieniowe- planowanie jadłospisów.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	zależności pomiędzy rodzajem wybranej diety a skutkami zdrowotnymi u pacjenta	DET_KPI_W01, DET_KPI_W03	zaliczenie

W2	założenia wybranych diet alternatywnych oraz ich wady i zalety	DET_KPI_W03	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
W3	produkty oraz rodzaje obróbki kulinarnej potrzebne do zaprojektowania wybranej diety oraz ich wpływ na zawartość składników odżywczych	DET_KPI_W02	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	zaplanować wybrane diety alternatywne z równoczesną umiejętnością dokonania korekty żywienia, uwzględniając konkretne zaburzenia zdrowotne u pacjenta	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03	sprawozdanie z wykonania zadania
U2	potrafi ocenić skutki stosowanej diety	DET_KPI_U01	sprawozdanie z wykonania zadania
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	identyfikowania oraz rozwiązywania problemów dotyczących pacjentów oraz innych aspektów pracy zawodowej	DET_KPI_K02	zaliczenie
K2	doskonalenia własnej wiedzy oraz jest świadom własnych ograniczeń i wie kiedy należy się skonsultować z innymi specjalistami a także potrafi zachęcić do tego pacjenta	DET_KPI_K01	zaliczenie

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
seminarium	16
e-learning	14
przygotowanie do zajęć	15
zbieranie informacji do zadanej pracy	5
przygotowanie projektu	5
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 55
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 30

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	Charakterystyka diety ketogenicznej, wegetariańskiej, kopenhaskiej, Montigniaca, według grup krwi oraz okienka żywieniowego z określeniem ich wad i zalet oraz konsekwencji zdrowotnych dla pacjenta.	W1, W2, W3	e-learning
2.	Praktyczne układanie jadłospisów 7 i 10 dniowych w oparciu o program komputerowy dla konkretnych diet. Szczegółowa analiza opracowanych diet.	U1, U2, K1, K2	seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia prosektoryjne, Dyskusja, Metoda przypadków, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	zaliczenie	student musi mieć 65% obecności na wykładach
e-learning	sprawozdanie z wykonania zadania	student opracowuje jadłospisy dla wybranych diet alternatywnych z określeniem zawartości składników pokarmowych. Przedstawia zagrożenia zdrowia wynikające ze stosowania wybranych diet.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Posiadanie wiedzy z zakresu żywienia człowieka, określania zapotrzebowania na energię i składniki pokarmowe, aktualnych rekomendacji żywieniowych oraz układania jadłospisów.

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Piękna i bestia - socjologiczne koncepcje ciała

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2022/23
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okresy Semestr 5, Semestr 6	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** ćwiczenia: 30	**Liczba punktów ECTS** 2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kursu jest omówienie społecznego kontekstu zmieniającej się cielesności kobiet. Omówione zostaną zagadnienia związane ze społecznym konstruowaniem ciała, nadawaniem znaczeń starzejącemu się ciału, ingerencjami medycznymi w ciało i estetyzacją ciała. W trakcie kursu uczestnicy będą analizować najnowsze badania poświęcone tej tematyce oraz sami będą mogli zaangażować się badawczo. Uczestnictwo w kursie przybliży rozumienie doświadczenia cielesności kobiet w biegu życia.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			

W1	społeczny wymiar zdrowia i choroby, wpływ środowiska społecznego (rodziny, sieci relacji społecznych) i nierówności społecznych oraz społeczno-kulturowych różnic na stan zdrowia, a także rolę stresu społecznego w zachowaniach zdrowotnych i autodestrukcyjnych;	DET_KPI_W08	obserwacja pracy studenta, projekt
W2	psychospołeczne konsekwencje hospitalizacji i choroby przewlekłej;	DET_KPI_W09	obserwacja pracy studenta, projekt
W3	metody prowadzenia badań naukowych.	DET_KPI_W13	obserwacja pracy studenta, projekt
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	komunikować się z pacjentem i jego rodziną w atmosferze zaufania, z uwzględnieniem potrzeb pacjenta i jego praw	DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	obserwacja pracy studenta, projekt
U2	krytycznie oceniać wyniki badań naukowych i odpowiednio uzasadniać stanowisko	DET_KPI_U01	obserwacja pracy studenta, projekt
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	formułowania wniosków z własnych pomiarów lub obserwacji	DET_KPI_K01	obserwacja pracy studenta, projekt

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
ćwiczenia	30
przygotowanie do ćwiczeń	15
przeprowadzenie badań empirycznych	5
analiza materiału badawczego	5
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 55
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 30
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 35

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	**Treści programowe**	**Efekty uczenia się dla przedmiotu**	**Formy prowadzenia zajęć**
1.	Socjologiczne koncepcje ciała. Ucieleśnianie socjologii.	W1, W2, U1	ćwiczenia
2.	Wprowadzenie do metod badań społecznych.	W3, U2	ćwiczenia

3.	Wykorzystanie badań ilościowych w socjologii ciała. Przykłady badań ilościowych w zakresie percepcji ciała kobiecego.	W3, U2, K1	ćwiczenia
4.	Wykorzystanie badań jakościowych do opisu doświadczeń cielesności. Jak badania jakościowe umożliwiają pogłębienie zrozumienia kobiecości?	W1, W2, U2, K1	ćwiczenia
5.	Normy cielesności promowane w mediach społecznościowych.	W1, W2, U1, U2, K1	ćwiczenia
6.	Jak projektujemy ciało? Medykalizacja, kosmetyzacja i obsesja piękna.	W1, W2, W3, U1, U2, K1	ćwiczenia
7.	Współczesne konstrukcje kulturowe ciąży, narodzin i macierzyństwa.	W3, U1, U2	ćwiczenia
8.	Ciało kobiece w biegu życia. Starość i starzejące się ciało.	W1, W2, W3, U2, K1	ćwiczenia
9.	Kruche ciała: doświadczenia chorowania.	W1, W2, W3, U1, U2, K1	ćwiczenia
10.	Prezentacja projektów i dyskusja.	W1, W2, W3, U1, K1	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Burza mózgów, Dyskusja, Film dydaktyczny, Metoda projektów, Praca w grupie

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	obserwacja pracy studenta, projekt	Przygotowanie i przedstawienie projektu badawczego.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Brak wymagań wstępnych.

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Planowanie diet leczniczych z uwzględnieniem odżywek przemysłowych

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2022/23
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki medyczne	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okresy Semestr 5, Semestr 6	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 15, ćwiczenia: 15	**Liczba punktów ECTS** 2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studenta z zasadami planowania diet leczniczych oraz z dostępnymi odżywkami przemysłowymi, które mogą być elementem diety.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	Zna zasady planowania diet leczniczych w różnych jednostkach chorobowych.	DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W05, DET_KPI_W07, DET_KPI_W09	obserwacja pracy studenta

W2	Zna dostępne odżywki przemysłowe, drogę ich podaży oraz różnice w składzie.	DET_KPI_W06, DET_KPI_W07, DET_KPI_W09	obserwacja pracy studenta
W3	Zna zasady wyboru odżywki przemysłowej w zależności od stanu zdrowia i potrzeb pacjenta.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03	obserwacja pracy studenta
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	Potrafi przygotować dietę z uwzględnieniem odżywek przemysłowych dostosowaną do potrzeb osoby chorej.	DET_KPI_U03	obserwacja pracy studenta
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	Student jest gotów do edukacji pacjenta z zakresu prawidłowego żywienia oraz roli odżywek przemysłowych w diecie leczniczej.	DET_KPI_K03	obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
seminarium	15
ćwiczenia	15
analiza przypadków	10
przygotowanie do ćwiczeń	10
przygotowanie do zajęć	10
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

Treści programowe

Lp.	**Treści programowe**	**Efekty uczenia się dla przedmiotu**	**Formy prowadzenia zajęć**
1.	Odżywki przemysłowe - rodzaje i zastosowanie	W2	seminarium
2.	Odżywki przemysłowe w różnych jednostkach chorobowych.	W1	seminarium
3.	Planowanie diet leczniczych z zastosowaniem odżywek jako dodatku do diety lub alternatywny dla posiłku.	W3, U1, K1	ćwiczenia

4.	Problemy w stosowaniu odżywek przemysłowych u pacjentów z jednostkami chorobowymi - zaburzenia wchłaniania, zaburzenia tolerancji.	W3, U1	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Burza mózgów, Dyskusja, Seminarium

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	obserwacja pracy studenta	Obecność na zajęciach, aktywne uczestnictwo.
ćwiczenia	obserwacja pracy studenta	Obecność na zajęciach, aktywne uczestnictwo.

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Podstawy leczenia żywieniowego: pozajelitowego i dojelitowego

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2022/23
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki medyczne	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okresy Semestr 5, Semestr 6	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 15, ćwiczenia: 15	**Liczba punktów ECTS** 2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Ocena niedożywienia oraz ryzyka zespołu ponownego odżywienia. Ocena zapotrzebowania białkowo-kalorycznego.
C2	Rodzaje żywienia. Wskazania i przeciwskazania do wybranych metod leczenia.
C3	Kwalifikacja chorych do leczenia dojelitowego i pozajelitowego. Monitorowanie żywienia.
C4	Leczenie żywieniowe w poszczególnych chorobach.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			

W1	zasady leczenia żywieniowego	DET_KPI_W01, DET_KPI_W03	brak zaliczenia
W2	rodzaje leczenia żywieniowego	DET_KPI_W04, DET_KPI_W05	brak zaliczenia
W3	wskazania i przeciwskazania do do poszczególnych rodzajów żywienia	DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W07, DET_KPI_W09	brak zaliczenia
W4	zasady leczenia żywieonowego w poszczególnych jednostkach chorobowych	DET_KPI_W01, DET_KPI_W07, DET_KPI_W09	brak zaliczenia
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	ocenić zapotrzebowanie białkowo-kaloryczne z uwzględnieniem chorób towarzyszących.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U04	brak zaliczenia
U2	rozpocząć kwalifikację do leczenia żywieniowego	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03	brak zaliczenia
U3	zaplanować i monitorować leczenie żywieniowe	DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	brak zaliczenia
U4	współpracować w zespole interdyscyplinarnym	DET_KPI_U04, DET_KPI_U05, DET_KPI_U06	brak zaliczenia
U5	wyszykiwać wiarygodne źródła wiedzy dietetycznej i medycznej	DET_KPI_U06, DET_KPI_U07, DET_KPI_U08	brak zaliczenia
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	pracy w zespole	DET_KPI_K01, DET_KPI_K03	brak zaliczenia
K2	samokształcenia oraz poszukiwania wiarygodnych źródeł wiedzy	DET_KPI_K02, DET_KPI_K03, DET_KPI_K04	brak zaliczenia
K3	godnego representowania zawodu dietyka	DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	brak zaliczenia

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
seminarium	15
ćwiczenia	15
przygotowanie do ćwiczeń	20
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 50

Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 15

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Rodzaje metod żywienia: dojelitowe i pozajelitowe. Zasady kwalifikacji do poszczególnych metod żywienia. Wskazania i przeciwskazania do w/w metod	W1, W2, W3, W4, U1, U2, U3, U4, U5, K1, K2, K3	ćwiczenia, seminarium
2.	Planowanie leczenia żywieniowego. Procedury wymagane. Monitorwanie żywienia. Zespół ponownego odżywienia.	W1, W2, W3, W4, U1, U2, U3, U4, U5, K1, K2, K3	ćwiczenia, seminarium
3.	Żywienie w poszczególnych jednostkach chorobowych	W1, W2, W3, W4, U1, U2, U3, U4, U5, K1, K2, K3	ćwiczenia, seminarium
4.	Analiza przypadków klinicznych .	W1, W2, W3, W4, U1, U2, U3, U4, U5, K1, K2, K3	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Metoda problemowa, Rozwiązywanie zadań, Seminarium, Wykład

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	brak zaliczenia	obecność na zajęciach
ćwiczenia	brak zaliczenia	obecność na zajęciach

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Prezentacja wyników badań naukowych

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna
Wydział Lekarski

Kierunek studiów
Dietetyka

Poziom kształcenia
pierwszego stopnia

Forma studiów
stacjonarne

Profil studiów
praktyczny

Dyscypliny
Nauki o zdrowiu

Klasyfikacja ISCED
0912 Medycyna

Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi
Tak

Cykl dydaktyczny
2020/21

Rok realizacji
2022/23

Języki wykładowe
Polski

Blok zajęciowy
obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów

Obligatoryjność
fakultatywny

Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się
zaliczenie na ocenę

Okresy	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 5, Semestr 6	zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** ćwiczenia: 20, e-learning: 10	2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	zapoznanie studentów z zasadami opracowania i prezentacji wyników badań naukowych
C2	uświadomienie studentom pułapek związanych z nieprawidłową prezentacją danych
C3	omówienie zastosowania odpowiednich typów prezentacji danych (tabel, wykresów, rycin) z uwzględnieniem ich cech szczególnych

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	**Efekty w zakresie**	**Kierunkowe efekty uczenia się**	**Metody weryfikacji**
Wiedzy – Student zna i rozumie:			

W1	zasady tworzenia baz danych oraz opracowania wyników badań	DET_KPI_W13	praca pisemna, projekt
W2	specyfikę prezentacji danych w postaci tabel, wykresów, rycin, itp.	DET_KPI_W10, DET_KPI_W12	praca pisemna, projekt
W3	zasady prezentacji wyników badań naukowych w formie raportów, opracowań, artykułów, streszczeń, prezentacji	DET_KPI_W10, DET_KPI_W13	praca pisemna, projekt
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	przygotować opracowanie wyników prostego badania naukowego	DET_KPI_U01, DET_KPI_U05	projekt
U2	dobrać odpowiednie środki, dzięki którym wyniki badań zostaną przedstawione w sposób czytelny	DET_KPI_U05	obserwacja pracy studenta, praca pisemna, projekt
U3	przygotować opracowanie wyników w oparciu o wyniki badań naukowych, dobrać odpowiednie środki prezentacji danych w zależności od celu prezentacji	DET_KPI_U05	projekt
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	przekazywania wiedzy w sposób komunikatywny, dopasowany do celu przekazu.	DET_KPI_K01	obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
ćwiczenia	20
e-learning	10
przygotowanie projektu	15
zbieranie informacji do zadanej pracy	5
analiza materiału badawczego	10
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 60
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 30
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 30

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	Zebrane dane i co dalej? Dlaczego odpowiedni sposób opracowania i prezentacji wyników jest ważny.	W1	e-learning
2.	Opracowanie wyników badania - jak się nie pogubić w gąszczu statystyki.	W1, U1	e-learning
3.	Tabele - zasady prezentacji danych w tabelach.	W1, W2, W3, U2, K1	ćwiczenia, e-learning
4.	Wykresy - różne typy wykresów służą różnym celom. Zalety i pułapki prezentacji graficznej danych.	W1, W2, W3, U2, K1	ćwiczenia, e-learning
5.	Tworzenie infografiki.	W2, W3, U2, K1	ćwiczenia, e-learning
6.	Prezentacja danych - wybór odpowiednich treści i sposobu ich prezentacji	W2, W3, U1, U2, U3, K1	ćwiczenia
7.	Opracowanie wyników do prezentacji w różnych formach (abstrakt, raport, opracowanie, artykuł, prezentacja, plakat)	W2, W3, U2, U3, K1	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Dyskusja, Metoda projektów, Praca w grupie, Wykład z prezentacją multimedialną, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	praca pisemna	Wiedza studentów zweryfikowana zostanie w oparciu o przygotowane pisemne opracowanie problemu. Warunkiem zaliczenia jest uzyskanie min. 60% z maksymalnej liczby punktów.
e-learning	obserwacja pracy studenta, projekt	Warunkiem zaliczenia jest obecność na ćwiczeniach - w przypadku uzasadnionej nieobecności na większej liczbie zajęć student zobowiązany jest do zaliczenia zajęć w formie ustalonej z prowadzącym. Student zobowiązany jest do wykonania (w grupie lub indywidualnie) zadań zleconych przez prowadzącego.

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Religia a praktyki żywieniowe – kuchnie wybranych tradycji religijnych

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2022/23
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	

Okresy Semestr 5, Semestr 6	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** ćwiczenia: 18, e-learning: 12	**Liczba punktów ECTS** 2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie studentom wiedzy na temat wybranych tradycji religijnych (judaizm, islam, hinduizm, buddyzm, taoizm i konfucjanizm).
C2	Pokazanie studentom związków między religiami a kuchniami i sposobami odżywiania się wyznawców.
C3	Zapoznanie studentów z relacjami między zaangażowaniem religijnym, stylem życia i stanem zdrowia.
C4	Zapoznanie studentów z charakterystycznymi produktami spożywczymi, potrawami wybranych kuchni świata oraz ich odpowiednią obróbką kulinarną.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	bariery w komunikacji między pacjentem/klientem a dietetykiem oraz interakcje społeczne zachodzące na gruncie instytucji medycznych i społecznych w zakresie dietetyki.	DET_KPI_W10	zaliczenie pisemne
W2	zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia oraz prozdrowotnych zachowań osobniczych w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	DET_KPI_W04, DET_KPI_W07, DET_KPI_W08	zaliczenie pisemne
W3	wieloaspektowe związki między zaangażowaniem religijnym a zdrowiem (relacja: religijność – styl życia – stan zdrowia).	DET_KPI_W04, DET_KPI_W07, DET_KPI_W08	zaliczenie pisemne
W4	wpływ systemów religijnych na lokalne kuchnie i zasady przygotowywania pokarmów według zaleceń omawianych religii.	DET_KPI_W04, DET_KPI_W07, DET_KPI_W08	zaliczenie pisemne
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	komunikować się z współpartnerami oraz z pacjentami/klientami przy realizacji zadań związanych z wykonywaniem zawodu dietetyka.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U05	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie pisemne
U2	wykorzystać wiedzę na temat religii w kontakcie z pacjentem/klientem wywodzącym się z omawianych kręgów religijnych.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie pisemne
U3	przygotowywać potrawy według zaleceń omawianych religii i dobierać odpowiednią technikę kulinarną.	DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U06	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie pisemne
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	okazywania szacunku wobec pacjentów, oraz przestrzega ich praw.	DET_KPI_K01, DET_KPI_K03	zaliczenie pisemne
K2	identyfikowania i rozwiązywania problemów dotyczących pacjentów oraz innych aspektów pracy zawodowej.	DET_KPI_K01, DET_KPI_K03	zaliczenie pisemne
K3	wykazywania postawy relatywizmu kulturowego.	DET_KPI_K04	zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
ćwiczenia	18
e-learning	12
przygotowanie do sprawdzianu	20
sporządzenie sprawozdania	10

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 60
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 30
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 18

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Wprowadzenie do nauki o religiach. (1 godz.) Religia jako część kultury. Geneza religii, podziały, typologie. Przegląd systemów religijnych.	W4, U2, K1, K3	e-learning
2.	Religia jako zmienna w badaniach nad stylem życia i zdrowiem. (3 godz.) Badania dotyczące związku między zaangażowaniem religijnym a zdrowiem (konceptualizacja pojęcia religijności, ujęcie wielowymiarowe, wskaźniki). Wyniki badań. Wyjaśnienie mechanizmów zależności między religijnością a stanem zdrowia (styl życia).	W3, U2, K2	e-learning
3.	Judaizm. (2 godz.) Historia religii i charakterystyka (doktryna, kult, organizacja). Kuchnia żydowska: zasady przygotowywania pokarmów, tabu żywieniowe, symbolika jedzenia, przykładowe dania. Implikacje dla pracy dietetyka.	W1, W2, W4, U1, U2, K2	e-learning
4.	Islam. (2 godz.) Historia religii, charakterystyka (doktryna, kult, organizacja). Kuchnia muzułmańska: tabu żywieniowe, symbolika jedzenia, przykładowe dania. Implikacje dla pracy dietetyka.	W1, W2, W4, U1, U2, K2	e-learning
5.	Hinduizm. (2 godz.) Historia religii, charakterystyka (doktryna, kult, organizacja). Kuchnia hinduska: tabu żywieniowe, symbolika jedzenia, przykładowe dania. Implikacje dla pracy dietetyka.	W1, W3, W4, U1, U2, K2	e-learning
6.	Inne religie Wschodu. (2 godz.) Buddyzm, taoizm, konfucjanizm: charakterystyka religii (doktryna, kult, organizacja). Wegetariańska kuchnia buddyjska; kuchnia świątynna Japonii i Korei. Wpływ taoizmu i konfucjanizmu na kuchnię. Implikacje dla pracy dietetyka.	W1, W3, W4, U1, U2, K2	e-learning
7.	Przygotowywanie charakterystycznych jadłospisów dla wybranych religii świata oraz ich praktyczne wykonanie: -potrawy kuchni żydowskiej (4 godziny) -potrawy kuchni muzułmańskiej (4 godziny) -potrawy kuchni indyjskiej (4 godziny) -potrawy kuchni przykładowych innych religii wschodu (4 godziny) .	W1, W3, W4, U1, U2, U3, K1, K3	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Praca w grupie, Warsztat, Wykład z prezentacją multimedialną, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	zaliczenie pisemne	Zaliczenie pisemne sprawdzające wiedzę teoretyczną z przedmiotu. Pytania otwarte (problemowe) i zamknięte (testowe) punktowanych na skali 0-5. Próg zaliczenia: 60%.
e-learning	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie pisemne	Zaliczenie ćwiczeń na podstawie oddanych sprawozdań z zaplanowanych i wykonanych prawidłowo jadłospisów.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Zaliczony kurs Socjologia medycyny

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Wykorzystanie danych z badań naukowych w praktyce dietetycznej

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2022/23
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	

Okresy Semestr 5, Semestr 6	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 14, e-learning: 16	**Liczba punktów ECTS** 2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z zasadami oceny i wykorzystania wyników badań naukowych w praktyce dietetyka.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	Ma wiadomości na temat źródeł wiedzy naukowej i profesjonalnej, przydatnych w dietetyce i naukach pokrewnych, zna kryteria oceny wiarygodności informacji i interpretacji wyników badań.	DET_KPI_W13	obserwacja pracy studenta, odpowiedź ustna, test

Umiejętności – Student potrafi:			
U1	Potrafi korzystać ze źródeł informacji dotyczących nauk klinicznych, w tym z baz danych; ocenia wiarygodność informacji naukowej; potrafi dokonać analizy i interpretacji wyników badań naukowych.	DET_KPI_U01	obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, prezentacja przypadku klinicznego, test
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	Współpracuje w grupie analizując problem kliniczny w oparciu o dostępne piśmiennictwo, jest świadomy konieczności systematycznego uzupełniania i uaktualniania wiedzy.	DET_KPI_K01	obserwacja pracy studenta, ocena grupy, prezentacja przypadku klinicznego

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
seminarium	14
e-learning	16
przygotowanie do zajęć	5
przygotowanie prezentacji multimedialnej	10
przygotowanie do egzaminu	15

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 60
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 30

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	**Treści programowe**	**Efekty uczenia się dla przedmiotu**	**Formy prowadzenia zajęć**
1.	Wykorzystanie badań naukowych w praktyce dietetycznej – historia, filozofia i definicje.	W1	e-learning
2.	Kryteria oceny wiarygodności danych z pierwotnych badań naukowych (4h).	W1	e-learning
3.	Interpretacja wyników badań naukowych.	W1	e-learning
4.	Kryteria oceny wiarygodności wtórnych źródeł informacji i interpretacja wyników (przeglądy systematyczne).	W1	e-learning
5.	Wykorzystanie przeglądów systematycznych; metodologia GRADE.	W1	e-learning
6.	Wytyczne a praktyka kliniczna.	W1	e-learning

7.	. Obecna praktyka w zakresie wykorzystania danych naukowych w żywieniu.	W1	e-learning
8.	Formułowanie pytań szczegółowych.	W1, U1, K1	seminarium
9.	Praktyczna ocena wiarygodności danych z zakresu profilaktyki i leczenia.	W1, U1, K1	seminarium
10.	Wyniki badań, ich interpretacja i zastosowanie.	W1, U1, K1	seminarium
11.	Praktyczna ocena wiarygodności danych z badań wtórnych.	W1, U1, K1	seminarium
12.	. Źródła wiarygodnych i aktualnych danych – zajęcia praktyczne.	W1, U1, K1	seminarium
13.	Prezentacja własnej pracy w małych grupach z zakresu wykorzystania wyników badań w praktyce.	W1, U1, K1	seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Burza mózgów, Dyskusja, Praca w grupie, Seminarium, Warsztat, Wykład

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	test	Obecność na zajęciach; aktywny udział w zajęciach; przygotowanie prezentacji z pracy w małej grupie.
e-learning	obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, prezentacja przypadku klinicznego, test	Obecność na zajęciach; aktywny udział w zajęciach; przygotowanie prezentacji z pracy w małej grupie.

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Otyłość u dzieci i młodzieży od profilaktyki po leczenie dietetyczne

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2022/23
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki medyczne	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okresy Semestr 5, Semestr 6	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** ćwiczenia: 12, e-learning: 8	**Liczba punktów ECTS** 1.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem jest przedstawienie współczesnych poglądów na diagnostykę i leczenie otyłości dziecięcej.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	patomechanizm otyłości dziecięcej i jej uwarunkowania	DET_KPI_W01	test
W2	metody diagnostyki otyłości oraz jej powikłania	DET_KPI_W04	test
W3	metody zbierania wywiadu i analizy przyczyn otyłości	DET_KPI_W04	test

W4	zna programy profilaktyki otyłości na poziomie światowym i krajowym	DET_KPI_W05, DET_KPI_W09, DET_KPI_W10	test
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	ocenić, przy współpracy z lekarzem, przyczynę otyłości	DET_KPI_U02, DET_KPI_U05	ocena grupy
U2	przeprowadzić wywiad dietetyczny i ocenę antropometryczną pacjenta	DET_KPI_U02	ocena grupy
U3	skonstruować plan terapii z pacjentem otyłym oraz zalecenia dietetyczne	DET_KPI_U03	ocena grupy
U4	zaplanować program profilaktyki otyłości	DET_KPI_U04	ocena grupy
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	samodzielnego wyboru rodzaju interwencji dietetycznej	DET_KPI_K02	ocena grupy
K2	współpracy z lekarzem w ramach stworzonego zespołu	DET_KPI_K01, DET_KPI_K04	ocena grupy
K3	edukacji pacjenta	DET_KPI_K03	ocena grupy

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
ćwiczenia	12
e-learning	8
przygotowanie projektu	10
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 30
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 20
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 12

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	**Treści programowe**	**Efekty uczenia się dla przedmiotu**	**Formy prowadzenia zajęć**
1.	Historia otyłości u dzieci, i jej determinanty	W1	e-learning
2.	Otyłość czy nadwaga ? Choroba czy uroda ? - współczesne poglądy na diagnostykę i leczenie otyłości dziecięcej	W2	e-learning

3.	Współpraca lekarza i dietetyka w diagnostyce i leczeniu insulinooporności oraz jej konsekwencji u młodzieży z otyłością	W2	e-learning
4.	Otyłość uwarunkowana genetycznie - co dietetyk wiedzieć musi	W1, W2	e-learning
5.	Ocena parametrów aksjologicznych dziecka	W2, U1, U2	ćwiczenia
6.	Wywiad dietetyczny w praktyce	W3, K1	ćwiczenia
7.	Leczenie dietetyczne otyłości cz. I –Prawidłowa diagnoza dietetyczna, wyznaczanie celów terapii i metod ich osiągnięcia	U1, U3, K1, K2	ćwiczenia
8.	Leczenie dietetyczne otyłości cz. II- Poprawne konstruowanie zaleceń	U1, U2, U3, K3	ćwiczenia
9.	Zapobieganie otyłości- programy prewencji w praktyce cz. I	W4, U4, K3	ćwiczenia
10.	Zapobieganie otyłości- programy prewencji w praktyce cz. II	W4, U4, K3	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Ćwiczenia, Dyskusja, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	test	do uzyskania zaliczenia kniecznych należy uzyskać więcej niż 60% poprawnych odpowiedzi
e-learning	ocena grupy	

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Postępowanie dietetyczne w chorobach jamy ustnej

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2022/23
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki medyczne	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okresy Semestr 5, Semestr 6	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** e-learning: 20	**Liczba punktów ECTS** 1.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Poznanie etiologii, epidemiologii, profilaktyki chorób tkanek twardych zęba próchnicowego i niepróchnicowego pochodzenia, choroba próchnicowa, pojęcia układu ruchowego narządu żucia, zagadnienia dotyczące etiopatogenezy i przebiegu zapaleń przyzębia; stan zdrowia jamy ustnej i jego wpływ na procesy trawienia; rozwój okluzji, określenie normy, wad zgryzu oraz wad rozwojowych i ich wpływu na prawidłowe odżywianie; ogólna charakterystyka nowotworów obszaru twarzoczaszki.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			

W1	wpływ stanu zdrowia jamy ustnej na procesy trawienia, zasady profilaktyki próchnicy będącej chorobą cywilizacyjną, postępowanie dietetyczne w chorobach przyzębia, leczeniu protetycznym i onkologicznym.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W04, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W07, DET_KPI_W08, DET_KPI_W09, DET_KPI_W10	obserwacja pracy studenta, test
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	identyfikować żywieniowe problemy człowieka, zastosować właściwe metody i narzędzia pozwalające na rozpoznanie stanu pacjenta z chorobami jamy ustnej i zaproponować optymalny sposób postępowania dietetycznego	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05, DET_KPI_U06, DET_KPI_U08	obserwacja pracy studenta, test
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	oceny własnej wiedzy oraz informacji pochodzących z różnych źródeł, poszukiwania rozwiązań problemów w oparciu o rzetelną wiedzę naukową i opinie ekspertów	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02, DET_KPI_K03, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	obserwacja pracy studenta, test

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	**Treści programowe**	**Efekty uczenia się dla przedmiotu**	**Formy prowadzenia zajęć**
1.	z zakresu ortodoncji – Stan zdrowia jamy ustnej i jego wpływ na procesy trawienia. Rozwój okluzji, określenie normy, wad zgryzu oraz wad rozwojowych i ich wpływu na prawidłowe odżywianie.	W1, U1, K1	e-learning

2.	z zakresu stomatologii zachowawczej – Choroba próchnicowa jako choroba cywilizacyjna oraz zasady profilaktyki próchnicy w kontekście błędnego postępowania dietetycznego.	W1, U1, K1	e-learning
3.	z zakresu periodontologii – Obejmuje zagadnienia dotyczące etiopatogenezy i przebiegu zapaleń przyzębia, kładąc nacisk na prawidłowe odżywianie i przestrzeganie zasad higieny jamy ustnej. Omówienie objawów niedoborów witamin i minerałów w jamie ustnej.	W1, U1, K1	e-learning
4.	z zakresu protetyki – Przedstawienie pojęcia układu ruchowego narządu żucia oraz zmian w obrębie jamy ustnej związanie z procesem starzenia się organizmu oraz utratą zębów. Omówienie cyklu żucia, rodzajów uzupełnień protetycznych i wpływ ich konstrukcji na zmianę wydolności żucia.	W1, U1, K1	e-learning
5.	z zakresu chirurgii stomatologicznej - Ogólna charakterystyka nowotworów obszaru twarzoczaszki.	W1, U1, K1	e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Dyskusja, Wykład, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
e-learning	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.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Obecność na wykładach

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Postępowanie dietetyczne w chorobach narządu wzroku i laryngologicznych

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2022/23
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki medyczne	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okresy Semestr 5, Semestr 6	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 6, ćwiczenia: 4, e-learning: 10	**Liczba punktów ECTS** 1.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Poznanie symptomatologii najczęstszych schorzeń okulistycznych oraz wiedzy na temat: chorób oczu związanych z zespołami metabolicznymi (cukrzyca, nadciśnienie tętnicze), zwyrodnienia plamki związanego z wiekiem, zaćmy, jaskry, zespołu suchego oka, nowotworów gałki ocznej oraz diety jako elementu zapobiegania i leczenia schorzeń narządu wzroku. Poznanie podstawowych zasad postępowania w nagłych przypadkach okulistycznych.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			

W1	Stdent posiada wiedzę na temat anatomii, fizjologii, symptomów i rodzajów schorzeń narządu wzroku oraz o zasadach postępowania w nagłych przypadkach okulistycznych.	DET_KPI_W07, DET_KPI_W09	zaliczenie
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	Student posiada umiejętnosci: - zebrania wywiadu u pacjentów ze schorzeniami okulistycznymi, ze szczególnym uwzględnieniem części poświęconej chorobom ogólnym, warunkom i trybowi życia, nawykom żywieniowym, przyjmowanym lekom oraz używkom - planowania diety dla pacjentów ze schorzeniami okulistycznymi i po okulistycznych zabiegach chirurgicznych	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	zaliczenie
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	Student jest gotów do samodzielnej pracy w poradni lub na oddziale okulistycznym w zakresie postępowania dietetycznego	DET_KPI_K02, DET_KPI_K03	zaliczenie

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
seminarium	6
ćwiczenia	4
e-learning	10
przygotowanie do ćwiczeń	5
przygotowanie do zajęć	5

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 30
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 20
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 4

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	Wykłady (metody podające z elementami aktywizującymi-prezentacja multimedialna): obejmują anatomię i fizjologię narządu wzroku, podstawowe choroby oczu w zaburzeniach metabolicznych (cukrzyca, nadciśnienie tętnicze). Przedstawienie zwyrodnienia plamki związanego z wiekiem, jaskry, zaćmy, zespołu suchego oka oraz nowotworów gałki ocznej. Omówienie diety jako elementu profilaktyki i leczenia chorób okulistycznych. Przedstawienie zasad pierwszej pomocy w nagłych przypadkach okulistycznych. Seminaria (metody aktywizujące): Krótkie prezentacje przygotowane przez studentów na zaproponowane tematy, najczęściej odnoszące się do przypadków pacjentów z ćwiczeń. Ćwiczenia (metody praktyczne): to zajęcia praktyczne dające możliwość zebrania wywiadu oraz prezentacji pacjentów, ich wyników badań i sposobu leczenia. Planowania zaleceń dietetycznych dla konkretnych chorych ze schorzeniami narządu wzroku. Metody podające - prezentacja multimedialna Metody praktyczne - ćwiczenia przedmiotowe, symulacja Metody aktywizujące - seminarium	W1, U1, K1	ćwiczenia, seminarium, e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Ćwiczenia, Ćwiczenia kliniczne, Dyskusja, Praca w grupie, Rozwiązywanie zadań, Seminarium, Wykład, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	zaliczenie	obowiązkowa obecność
ćwiczenia	zaliczenie	obowiązkowa obecność oraz przygotowanie prezentacji na temat: chorób oczu związanych z zespołami metabolicznymi (cukrzyca, nadciśnienie tętnicze), zwyrodnienia plamki związanego z wiekiem, jaskry, zaćmy, zespołu suchego oka oraz nowotworów gałki ocznej ze szczególnym uwzględnieniem diety jako istotnego elementu zapobiegania i leczenia powyższych schorzeń.
e-learning	zaliczenie	obowiązkowa obecność

Wymagania wstępne i dodatkowe

Zgodnie z harmonogramem toku studiów

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Postępowanie dietetyczne w chorobach skóry

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2022/23
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki medyczne	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okresy Semestr 5, Semestr 6	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 8, ćwiczenia: 2, e-learning: 10	**Liczba punktów ECTS** 1.0

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	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	K_W05, K_W08, K_W09, K_U09, K_K03	DET_KPI_W05, DET_KPI_W08, DET_KPI_W09, DET_KPI_W10	obserwacja pracy studenta, praca pisemna, zaliczenie ustne
Umiejętności – Student potrafi:			

U1	K_W05, K_W08, K_W09, K_U09, K_K03	DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05, DET_KPI_U06, DET_KPI_U08	obserwacja pracy studenta, praca pisemna
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	K_W05, K_W08, K_W09, K_U09, K_K03	DET_KPI_K02, DET_KPI_K03, DET_KPI_K05	brak zaliczenia

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
seminarium	8
ćwiczenia	2
e-learning	10
przygotowanie do kolokwium	5
przygotowanie referatu	5
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 30
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 20

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	**Treści programowe**	**Efekty uczenia się dla przedmiotu**	**Formy prowadzenia zajęć**
1.	Wykłady: Budowa skóry i jej przydatków. Podstawy symptomatologii dermatologicznej – w aspekcie istotnym dla magistrów farmacji (2h). Łuszczyca, a żywienie (2h). Dieta, a starzenie się skóry – mity i fakty. Żywienie w wybranych chorobach tkanki łącznej (2h). Choroby skóry związane z zaburzeniami odżywiania (2h) Wybrane choroby skóry zajmujące błony śluzowe jamy ustnej (2h) Seminaria: Opryszczkowate zapalenie skóry – dieta bezglutenowa i inne aspekty żywieniowe (2h) Łuszczyca – postępowanie dietetyczne (2h). Elementy onkologii dermatologicznej (2h) Trądzik i dieta – mity i fakty (2h) Ćwiczenia: Oddział/Poradnia (2h)	W1, U1, K1	ćwiczenia, seminarium, e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Burza mózgów, Ćwiczenia, Ćwiczenia kliniczne, Dyskusja, Inscenizacja, Metoda sytuacyjna, Pokaz, Praca w grupie, Wykład, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	brak zaliczenia	
ćwiczenia	obserwacja pracy studenta, praca pisemna, zaliczenie ustne	
e-learning	obserwacja pracy studenta, zaliczenie ustne	

Wymagania wstępne i dodatkowe

podstawy alergologii oraz immunologii

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Postępowanie dietetyczne w zatruciach ostrych i przewlekłych

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2022/23
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki medyczne	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okresy	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 5, Semestr 6	zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** ćwiczenia: 10, e-learning: 10	1.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Główny cel kształcenia w tym module to uzyskanie przez studenta wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które w trakcie wykonywanej po ukończeniu studiów pracy zawodowej będą w różny sposób ułatwiać skuteczniejsze i bezpieczniejsze leczenie żywieniowe pacjentów w skali indywidualnej lub systemowej. Moduł ma charakter interdyscyplinarny gdyż poza postępowaniem dietetycznym w ostrych zatruciach są omawiane aspekty współpracy dietetyka z lekarzami, problemy żywieniowe i odżywiania w przypadkach uzależnień od substancji psychoaktywnych oraz ostrych i przewlekłych powikłaniach narządowych wynikających z nadużywania i ostrego zatrucia ksenobiotykami. W ramach swojej dyscypliny naukowej i zawodowej, w przyszłym życiu zawodowym student ma przyczyniać się w różny sposób do poprawy jakości żywienia, dążąc w tym zakresie do współpracy pomiędzy różnymi zawodami związanymi z sektorem opieki zdrowotnej czy też sektorem żywienia zbiorowego. Ponadto w trakcie modułu student będzie zapoznawany z podstawowymi mechanizmami działania trucizn, diagnostyką, symptomatologią i postępowaniem w ostrych zatruciach ksenobiotykami i uzależnieniach, ze szczególnym zwróceniem uwagi na rozpoznanie szkód narządowych i ich wpływem na stan żywienia i postępowanie żywieniowe.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	Wiedza – student po ukończeniu modułu (w zależności od macierzystego kierunku studiów – w/na odpowiednim zakresie i poziomie szczegółowości): 1. Pojmuje rolę i charakteryzuje kompetencje i wiedzę dietetyka w zakresie leczenia ostrych zatruć, uzależnień od substancji psychoaktywnych oraz toksycznych uszkodzeń narządowych. 2. Rozumie i wyjaśnia jakie podstawowe interakcje lek-lek, lek-suplement, lek-odżywka, lek- dieta, dieta-choroby współistniejące są związane ze skutecznością leczenia. 3. Pojmuje rolę i znaczenie współpracy pomiędzy przedstawicielami różnych zawodów medycznych związanych z opieką zdrowotną na pacjentem ostro i przewlekle zatrutym 4. Potrafi wyjaśnić znaczenie właściwej edukacji pacjenta, prowadzonej przez przedstawicieli zawodów medycznych w skutecznym unikaniu, wykrywaniu i interweniowaniu w przypadku problemów interakcji, działań niepożądanych i nadużycia ksenobiotyków. 5. Zna objawy najczęściej występujących ostrych zatruć, w tym alkoholami, narkotykami, substancjami psychoaktywnymi, metalami ciężkimi oraz wybranymi grupami leków 6. Zna grupy leków i innych ksenobiotyków, których nadużywanie może prowadzić do zatruć jak i rozwoju uzależnienia. 7. Zna efekty zdrowotne w tym toksyczne zanieczyszczeń chemicznych występujących w żywności.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03	egzamin pisemny
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	Umiejętności – student po ukończeniu modułu (w zależności od macierzystego kierunku studiów – w/na odpowiednim zakresie i poziomie szczegółowości): 1. Analizuje i identyfikuje sytuacje sprzyjające wystąpieniu ostrego jak i przewlekłego działania toksycznego ksenobiotyków w zależności od rodzaju narażenia, drogi działania, dawki ksenobiotyku. 2. Potrafi rozpoznawać i rozwiązywać problemy żywieniowe u pacjentów ostro i przewlekle zatrutych w tym uzależnionych od substancji psychoaktywnych. 3. Potrafi przygotować postępowanie dietetyczne w konkretnych przypadkach zatruć ksenobiotykami uwzględniające drogę narażenia i efekty toksyczne. 4. Potrafi przeprowadzić rozmowę edukacyjną dotyczącą postępowania żywieniowego u pacjenta po przebyciu ostrego zatrucia ksenobiotykiem, a zwłaszcza uzależnionego od substancji psychoaktywnych z współistniejącym schorzeniem psychiatrycznym lub somatycznym. 5. Potrafi zapobiegać interakcjom lekowym, lekowo-dietetycznym, lekowo-suplementowym w szczególności u pacjentów uzależnionych od leków i substancji psychoaktywnych. 6. Potrafi oszacować niebezpieczeństwo toksykologiczne w określonych grupach wiekowych oraz w stanach niewydolności wątroby i nerek.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03	brak zaliczenia
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			

K1	Kompetencje społeczne – student po ukończeniu modułu (w zależności od macierzystego kierunku studiów – w/na odpowiednim zakresie i poziomie szczegółowości): 1. Jest świadomy zagrożeń wynikających z niewłaściwego żywienia i edukacji żywieniowej pacjenta nadużywającego ksenobiotyków z zaburzeniami psychologiczno-psychiatrycznymi. 2. Potrafi dostosować sposób rozmowy uwzględniający zróżnicowanie pacjentów pod kątem ilościowych i jakościowych zaburzeń świadomości. 3. Posiada świadomość znaczenia współpracy w zespole interdyscyplinarnym na rzecz prowadzenia prawidłowej terapii.	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02	brak zaliczenia

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
ćwiczenia	10
e-learning	10
przygotowanie do ćwiczeń	5
przygotowanie do egzaminu	5

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 30
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 20
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 10

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	Zagadnienia ogólne (wykłady): • Toksykologia ogólna, a toksykologia kliniczna i toksykologia żywności • Ksenobiotyki a ich oddziaływanie na organizm. • Czynniki zwiększające podatność do zatruć • Zatrucia ostre i przewlekłe ksenobiotykami: - podstawowe pojęcia w toksykologii klinicznej - ogólne zasady postępowania diagnostyczno-leczniczego w ostrych zatruciach - zespoły objawów toksycznych – toksydrom • Zaburzenia żywienia w przebiegu ostrego i przewlekłego narażenia na ksenobiotyk • Zaburzenia odżywiania i żywienia u pacjentów uzależnionych od substancji psychoaktywnej • Toksyny naturalne występujące w żywności. • Zanieczyszczenia chemiczne żywności. • Związki toksyczne w procesie przetwarzania żywności • Toksyny naturalne pochodzenia roślinnego i zwierzęcego występujące w żywności i ich skutki zdrowotne. Zagadnienia szczegółowe (ćwiczenia): • Patomechanizm zatruć i ich skutki zdrowotne. • Interakcje farmakokinetyczne i farmakodynamiczne ksenobiotyków, w tym leków, ze składnikami żywieniowymi, suplementami diety, odżywkami. • Uzależnienia od leków i substancji psychoaktywnych. • Postępowanie diagnostyczno-lecznicze (w tym, żywieniowe) w zatruciach: - lekami - substancjami psychoaktywnymi (etanol, amfetamina i pochodne, kokaina, opiaty, THC, nowe substancje psychoaktywne - węglowodorami - substancjami żrącymi - pestycydami - toksynami pochodzenia roślinnego i zwierzęcego - zespoły odstawienne w przebiegu uzależnienia od substancji psychoaktywnych (alkohol, benzodiazepiny, opiaty) - metalami • Ocena stanu odżywienia u pacjenta uzależnionego od substancji psychoaktywnej. • Postepowanie żywieniowe u pacjenta uzależnionego od substancji psychoaktywnej z lub bez szkód narządowych. • Rozmowa edukacyjna z pacjentem po ostrym zatruciu ksenobiotykiem, uzależnionym od substancji psychoaktywnej, z zaburzeniami psychologiczno-psychiatrycznymi, szkodami somatycznymi.	W1, U1, K1	ćwiczenia, e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Ćwiczenia kliniczne, Dyskusja, Wykład

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	brak zaliczenia	

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
e-learning	egzamin pisemny	Czynny udział we wszystkich zajęciach. Zwolnienia lekarskie są respektowane, ale w przypadku nieobecności > 1 dnia – w każdym przypadku konieczne odrobienie zajęć z inna grupą. Forma zaliczenia: test 20 pytań, zaliczenie > 60% pozytywnych odpowiedzi

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Zastosowanie metod jakościowych w badaniach wzorów żywienia

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2022/23
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** fakultatywny
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	

Okresy	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 5, Semestr 6	zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** ćwiczenia: 12, e-learning: 8	1.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celami kształcenia jest zapoznanie studentów ze specyfiką jakościowych metod badań oraz z zasadami zbierania materiału z wykorzystaniem wybranych metod i technik jakościowych, a także zasad analizy materiału. Zajęcia będą bazowały na realizacji przez uczestników badania jakościowego. W tym roku skupimy się na poznaniu procesu kształtowania nawyków żywieniowych dzieci oraz wiedzy rodziców w tym zakresie. Uczestnicy kursu przejdą cały cykl przygotowanie i przeprowadzenia badania oraz stworzą przekaz nt. jego wyników skierowany do studentów, profesjonalistów medycznych i pacjentów.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	**Efekty w zakresie**	**Kierunkowe efekty uczenia się**	**Metody weryfikacji**

Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	specyfikę badań jakościowych i podejścia badawcze stosowane w ramach paradygmatu jakościowego.	DET_KPI_W04	odpowiedź ustna, projekt
W2	możliwość wykorzystywania metodologii jakościowej w kontekście badania wzorów żywienia.	DET_KPI_W04	odpowiedź ustna, projekt
W3	zasady tworzenia projektu badań jakościowych.	DET_KPI_W04	odpowiedź ustna, projekt
W4	metody i techniki zbierania danych jakościowych (wywiad częściowo ustrukturyzowany, wywiad narracyjny, badania fokusowe, obserwacja uczestnicząca).	DET_KPI_W04	odpowiedź ustna, projekt
W5	zasady analizy jakościowej.	DET_KPI_W04	odpowiedź ustna, projekt
W6	zagadnienia etyczne związane z prowadzeniem badań jakościowych.	DET_KPI_W04, DET_KPI_W13	odpowiedź ustna, projekt
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	zaplanować i przeprowadzić badanie z wykorzystaniem metod i technik jakościowych (wywiad częściowo ustrukturyzowany, wywiad narracyjny, badania fokusowe, obserwacja uczestnicząca) w celu opisania i wyjaśnienia wyborów dietetycznych jednostek.	DET_KPI_U02	odpowiedź ustna, projekt
U2	przeanalizować uzyskany w badaniach materiał jakościowy.	DET_KPI_U02	odpowiedź ustna, projekt
U3	napisać raport z badań jakościowych.	DET_KPI_U02	odpowiedź ustna, projekt
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	przestrzega zasad etycznych na każdym etapie badania: projektowania, przeprowadzania i opracowywania wyników.	DET_KPI_K04	odpowiedź ustna, projekt

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
ćwiczenia	12
e-learning	8
przygotowanie projektu	10
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 30
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 20
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 12

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Podejścia teoretyczne stosowane w ramach paradygmatu jakościowego (interakcjonizm symboliczny, fenomenologia, etmometodologia, akonstrukcjonizm, teoria ugruntowana). Aplikacja do projektu badawczego.	W1, U1	ćwiczenia, e-learning
2.	Metody i techniki zbierania danych jakościowych i ich zastosowanie w pracy profesjonalistów medycznych (wywiady częściowo ustrukturyzowane, badania fokusowe, obserwacja uczestnicząca oraz metody socjologii wizualnej). Aplikacja do projektu badawczego.	W2, W3, W4, U1, K1	ćwiczenia, e-learning
3.	Zasady planowania badania z wykorzystaniem metod i technik jakościowych; zasady doboru próby, selekcji materiałów, konstruowania grup badawczych. Aplikacja do projektu badawczego.	W2, W3, U1, K1	ćwiczenia, e-learning
4.	Metody analizy jakościowej. Aplikacja do projektu badawczego.	W5, U2, U3, K1	ćwiczenia, e-learning
5.	Zagadnienia etyczne związane z prowadzeniem badań jakościowych. Aplikacja do projektu badawczego.	W6, K1	ćwiczenia, e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Ćwiczenia, Ćwiczenia komputerowe, E-learning, Metoda projektów, Praca w grupie, Udział w badaniach

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	odpowiedź ustna, projekt	forma zaliczenia: ustne przedstawienie wyników i wniosków z przeprowadzonego w parach/małych grupach badania z wykorzystaniem wybranych metod jakościowych
e-learning	projekt	uzyskanie pozytywnej oceny za projekt badawczy bazujący na metodologii jakościowej przygotowany w parach/ małych grupach

Wymagania wstępne i dodatkowe

Ukończenie kursu "Socjologia medycyny"

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Prewencja wtórna chorób cywilizacyjnych

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2022/23
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki medyczne	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 6	zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 6, ćwiczenia: 4, e-learning: 10	1.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Poszerzenie dotychczasowej wiedzy na temat etiologii, obrazu klinicznego, czynników ryzyka 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 roli diety i modyfikacji stylu życia.
C3	Zapoznanie studenta z problemem występowania epidemii otyłości, etiopatogenezy , w tym nowych przyczyn otyłości, powikłań oraz zasadami prewencji wtórnej ze szczególnym uwzględnieniem roli diety i modyfikacji stylu życia.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	**Efekty w zakresie**	**Kierunkowe efekty uczenia się**	**Metody weryfikacji**

Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	Student zna i wymienia różne choroby cywilizacyjne w tym cukrzycę, otyłość, , zaburzenia gospodarki puryn, zespół metaboliczny.	DET_KPI_W03, DET_KPI_W08	ocena grupy
W2	Student zna i opisuje najczęstsze przyczyny tych schorzeń, objawy kliniczne, podstawowe metody diagnostyki i leczenia tych schorzeń ze szczególnym uwzględnieniem leczenia dietetycznego.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W08	ocena grupy
W3	Student klasyfikuje choroby cywilizacyjne wg częstości ich występowania, odwracalności.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W08	ocena grupy
W4	Student porównuje różne metody leczenia schorzeń cywilizacyjnych, w tym róże rodzaje diet.	DET_KPI_W03, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W08	ocena grupy
W5	Student wyjaśnia choremu różnice miedzy poszczególnymi rodzajami diet (ew. zalety i wady stosowanych diet, ograniczenia metod współczesnego leczenia).	DET_KPI_W03, DET_KPI_W04, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W08, DET_KPI_W09, DET_KPI_W10	ocena grupy
W6	Student planuje rodzaj diety dla wybranego pacjenta po zapoznaniu się z jego problemem medycznym, wynikami badań, rodzajem farmakoterapii, planuje posiłki dla osób w zależności od stanu odżywienia, aktywności fizycznej i wieku.	DET_KPI_W03, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W07, DET_KPI_W08, DET_KPI_W09	ocena grupy
W7	Student zna zasady, etapy i formy prowadzenia poradnictwa indywidualnego i grupowego, z uwzględnieniem czynników ekonomicznych w planowaniu prawidłowego żywienia oraz zna metody oceny efektywności prowadzonej edukacji i interwencji żywieniowej.	DET_KPI_W03, DET_KPI_W04, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W07, DET_KPI_W09	ocena grupy
W8	Student zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia oraz prozdrowotnych zachowań osobniczych w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	DET_KPI_W03, DET_KPI_W04, DET_KPI_W05, DET_KPI_W08, DET_KPI_W09	ocena grupy
W9	Student zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.	DET_KPI_W11, DET_KPI_W12	ocena grupy
W10	Student zna zasady organizacji stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii i przestrzeganiem warunków sanitarno-higienicznych produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego.	DET_KPI_W11, DET_KPI_W12	ocena grupy
W11	Student ma wiadomości na temat źródeł wiedzy naukowej i profesjonalnej, przydatnych w dietetyce i naukach pokrewnych.	DET_KPI_W04, DET_KPI_W12, DET_KPI_W13	ocena grupy
W12	Student zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego.	DET_KPI_W13	ocena grupy

W13	Student zna ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości, w oparciu o wiedzę z zakresu produkcji i bezpieczeństwa żywności i żywienia, a w szczególności organizację zakładów dostarczających pożywienie do szpitali i innych placówek zbiorowego żywienia (catering).	DET_KPI_W07, DET_KPI_W08, DET_KPI_W09, DET_KPI_W11, DET_KPI_W12	ocena grupy
W14	Student orientuje się w interdyscyplinarnym charakterze dietetyki, która łączy wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego z wiedzą na temat technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa; higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności; chemicznych i fizyko-chemicznych metod stosowanych w analizie żywności oraz w ocenie jej jakości; zna także miejsce dietetyki w systemie ochrony zdrowia na poziomie krajowym.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W04, DET_KPI_W05, DET_KPI_W08, DET_KPI_W09, DET_KPI_W11, DET_KPI_W12	ocena grupy
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	Student potrafi zinterpretować wyniki badań laboratoryjnych ,identyfikować problemy żywieniowe człowieka chorego , potrafi rozpoznać chorobę cywilizacyjną u chorego, prowadzić edukacje pacjenta ,wytłumaczyć w sposób przystępny pacjentowi plan leczenia dietetycznego, konieczności zmiany stylu życia.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	ocena grupy
U2	Student potrafi przeprowadzić analizę wszystkich problemów zdrowotnych pacjenta z chorobą cywilizacyjną, analizę wyników badań i wspólnie z lekarzem i często psychologiem zarysować cel leczenia, metody jego osiągnięcia.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U05, DET_KPI_U06	ocena grupy
U3	Student posiada umiejętność komunikowania się z pacjentem i jego rodziną (także w języku obcym).	DET_KPI_U05, DET_KPI_U07	ocena grupy
U4	Student posiada umiejętność oceny rodzaju niedożywienia w oparciu o badania antropometryczne oraz wdrożenia odpowiedniego żywienia.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02	ocena grupy
U5	Student posiada umiejętność doboru surowców i technik sporządzania potraw dietetycznych.	DET_KPI_U03, DET_KPI_U06	ocena grupy
U6	Student potrafi udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia (zadławienie, utrata przytomności, omdlenie), spowodowanego niewydolnością układu pokarmowego.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U06	ocena grupy
U7	Student potrafi przeprowadzić analizę żywności i oznaczanie składników w surowcach, półproduktach i wyrobach gotowych przemysłu spożywczego przy użyciu odpowiedniego sprzętu i aparatury.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U06	ocena grupy
U8	Student potrafi komunikować się z współpartnerami oraz z pacjentami/klientami przy realizacji zadań związanych z wykonywaniem zawodu dietetyka.	DET_KPI_U05, DET_KPI_U06, DET_KPI_U07	ocena grupy
U9	Student potrafi identyfikować żywieniowe problemy człowieka zdrowego i chorego, zalecić odpowiednią dietę oraz przekazać informacje na temat doboru surowców i technik sporządzania potraw dietetycznych.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U05, DET_KPI_U06	ocena grupy
U10	Student potrafi przeprowadzić analizę epidemiologiczną w przypadku wystąpienia ogniska zakażeń pokarmowych i zaproponować odpowiednią metodę identyfikacji czynnika odpowiedzialnego za wystąpienie zachorowań.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U05	ocena grupy

U11	Student umie korzystać z tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i obliczać średnioważoną normę żywienia dla osób zdrowych i chorych w żywieniu zbiorowym.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U07	ocena grupy
U12	Student umie zaplanować posiłki dla osób zdrowych w zależności od aktualnego stanu ożywienia, wieku, aktywności fizycznej, oraz dla osób chorych w zależności od rodzaju schorzenia (z uwzględnieniem obowiązujących w tym zakresie norm oraz dostępnych warunków).	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05, DET_KPI_U06	ocena grupy
U13	Student posiada umiejętność interpretacji badań laboratoryjnych w ustaleniu właściwego żywienia.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02	ocena grupy
U14	Student posiada umiejętność edukowania żywieniowego ludzi zdrowych w poszczególnych przedziałach wiekowych oraz ludzi chorych, z uwzględnieniem rodzaju choroby oraz stopnia jej zaawansowania (w tym umiejętność przygotowania materiałów edukacyjnych).	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U06, DET_KPI_U07	ocena grupy
U15	Student posiada umiejętność obsługi komputera i żywieniowych programów komputerowych niezbędnych do wykonywania zawodu Potrafi zinterpretować uzyskane z programu komputerowego wyniki z 24-godzinnego wywiadu indywidualnego pacjenta w odniesieniu do obowiązujących norm żywieniowych.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U06, DET_KPI_U07, DET_KPI_U08	ocena grupy
U16	Student potrafi identyfikować w praktyce błędy dotyczące sposobu utrwalania i przechowywania żywności i jakości żywności w świetle ustawodawstwa polskiego oraz błędy w systemach zarządzania i zapewnienia jakości oraz higieny i bezpieczeństwa żywności (nieprzestrzeganie zasad Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli - HACCP).	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U06	ocena grupy
U17	Student potrafi dokonać statystycznej analizy zgromadzonych w bazie danych informacji żywieniowych uzyskanych z badań populacyjnych.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U06	ocena grupy
U18	Student potrafi prowadzić dokumentację postępowań dietetycznych prowadzonych u pacjentów szpitalnych oraz pacjentów ośrodków żywienia zbiorowego.	DET_KPI_U03, DET_KPI_U05, DET_KPI_U06	ocena grupy
U19	Student potrafi zaplanować i wspólnie z lekarzem wdrożyć żywienie odpowiednie dla pacjentów z chorobami metabolicznymi, endokrynologicznymi, neurologicznymi, dermatologicznymi, nefrologicznymi, zakaźnymi oraz z chorobami układu krążenia i pokarmowego, narządu wzroku, jamy ustnej.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05, DET_KPI_U06	ocena grupy
U20	Student posiada umiejętność przygotowywania raportu pisemnego na temat związany z kierunkiem studiów.	DET_KPI_U06, DET_KPI_U08	ocena grupy
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	Student rozumie potrzebę nieustającego doskonalenia swej wiedzy i konieczności ciągłej edukacji z dziedziny dietetyki.	DET_KPI_K01	ocena grupy
K2	Student okazuje szacunek dla pacjenta i troskę o jego dobro.	DET_KPI_K02, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	ocena grupy

K3	Student przestrzega w swoich działaniach zasad etyki zawodowej.	DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	ocena grupy
K4	Student przestrzega praw pacjenta w tym do ochrony danych osobowych, intymności.	DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	ocena grupy
K5	Student potrafi wyszukiwać i krytycznie analizować dane z piśmiennictwa (w tym anglojęzycznego).	DET_KPI_K01	ocena grupy
K6	Student wykazuje umiejętność rozwiązywania problemów.	DET_KPI_K02	ocena grupy
K7	Student potrafi pracować w grupie.	DET_KPI_K02, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	ocena grupy
K8	Student skutecznie współpracuje z przedstawicielami innych zawodów medycznych.	DET_KPI_K02, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	ocena grupy
K9	Student potrafi uczyć innych.	DET_KPI_K03, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	ocena grupy
K10	Student jest świadom własnych ograniczeń, rozpoznać granice własnych kompetencji i wie kiedy należy się skonsultować z innymi specjalistami, a także potrafi zachęcić do tego pacjenta.	DET_KPI_K01, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	ocena grupy
K11	Student wykazuje odpowiedzialność za pacjentów i powierzone mu zadania.	DET_KPI_K02, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	ocena grupy
K12	Student potrafi współpracować z lekarzem, pielęgniarką i innymi członkami zespołu terapeutycznego dla dobra pacjenta.	DET_KPI_K03, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	ocena grupy
K13	Student potrafi określać priorytety oraz stosownie do tego organizować prace własną.	DET_KPI_K02, DET_KPI_K05	ocena grupy
K14	Student potrafi identyfikować i rozwiązywać problemy dotyczące pacjentów oraz innych aspektów pracy zawodowej.	DET_KPI_K02, DET_KPI_K05	ocena grupy
K15	Student w trakcie wykonywania zadań zawodowych dba o bezpieczeństwo pacjentów, współpracowników oraz własne.	DET_KPI_K02, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	ocena grupy
K16	Student potrafi formułować opinie dotyczące stanu odżywienia i żywienia pacjentów także wytwarzania i jakości produktów spożywczych.	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02, DET_KPI_K03, DET_KPI_K05	ocena grupy

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
seminarium	6
ćwiczenia	4
e-learning	10

przygotowanie do ćwiczeń	4
uczestnictwo w egzaminie	1

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 25
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 20
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 4

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Zespół metaboliczny epidemią XXI wieku - zasady rozpoznania ,znaczenie kliniczne i interdyscyplinarna terapia.	W1, W11, W12, W2, W3, W4, W8, U1, U13, U17, U2, U9, K1, K10, K14, K5	e-learning
2.	Diety w leczeniu chorób cywilizacyjnych a zagrożenia związane ze skażeniem środowiska.	W1, W11, W12, W2, W3, W4, W5, W6, U1, U10, U11, U12, U13, U16, U19, U2, U4, U5, U7, U9, K1, K10, K13, K14, K16, K5	e-learning
3.	Otyłość - problem estetyczny czy choroba?	W1, W11, W12, W14, W2, W3, W4, W5, W6, W7, W8, U1, U11, U12, U13, U14, U19, U2, U3, U5, U8, U9, K1, K10, K12, K14, K5, K6, K7, K8	e-learning
4.	Czynniki ryzyka rozwoju miażdżycy.	W1, W11, W12, W14, W2, W3, W4, W5, W6, W7, W8, U1, U11, U12, U13, U14, U19, U2, U3, U5, U8, U9, K1, K10, K13, K14, K16, K5	e-learning
5.	Wpływ skażenia środowiska na występowanie chorób cywilizacyjnych.	W1, W10, W11, W12, W14, W2, W4, W5, W6, W7, W8, U1, U10, U11, U12, U13, U16, U17, U18, U19, U2, U4, U5, U7, U8, U9, K1, K10, K12, K13, K14, K16, K5, K6, K8	e-learning
6.	Chory otyły widziany oczami dietetyka- najczęstsze problemy z zastosowaniem odpowiedniej diety.	W1, W14, W2, W3, W4, W5, W6, W7, W8, U1, U11, U12, U13, U14, U17, U18, U19, U2, U3, U5, U8, U9, K1, K10, K12, K13, K14, K15, K16, K4, K5, K6, K8, K9	seminarium

7.	Rola diety i modyfikacji stylu życia w chorobach miażdżyco-zależnych.	W1, W10, W11, W13, W14, W2, W3, W4, W5, W6, W7, W8, W9, U1, U11, U12, U13, U14, U15, U17, U18, U19, U2, U4, U5, U6, U7, U8, U9, K1, K10, K11, K12, K13, K14, K16, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9	seminarium
8.	Indeks i ładunek glikemiczny pokarmów - znaczenie w terapii chorób żywieniowo-zależnych .	W1, W11, W14, W2, W3, W4, W5, W6, W7, W8, U1, U11, U12, U13, U14, U15, U17, U18, U19, U2, U5, U8, U9, K1, K10, K12, K13, K14, K16, K4, K5, K6, K7, K8, K9	seminarium
9.	Analiza przypadków klinicznych z chorobami miażdżyco-zależnymi (choroba niedokrwienna serca, zawal serca), cukrzycą, otyłością.	W1, W10, W11, W13, W14, W2, W3, W4, W5, W6, W7, W8, W9, U1, U10, U11, U12, U13, U14, U15, U17, U18, U19, U2, U20, U3, U4, U5, U6, U7, U8, U9, K1, K10, K11, K12, K14, K15, K16, K2, K3, K4, 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
seminarium	ocena grupy	Wykazanie się podczas zajęć (seminaria, ćwiczenia) znajomością zagadnień przedstawionych w ramach wykładów
ćwiczenia	ocena grupy	obecność na zajęciach
e-learning	ocena grupy	obecność na zajęciach

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.

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2022/23
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0412 Finanse, bankowość i ubezpieczenia	

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 6	zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** e-learning: 30	2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie słuchaczy z organizacją systemu ochrony zdrowia w Polsce. Zagadnienia prawne i ekonomiczne.
C2	Nabycie przez słuchaczy wiedzy na temat praw pacjentów.
C3	Zaznajomienie słuchaczy z istotnymi, szczegółowymi zagadnieniami prawnymi dotyczącymi ochrony zdrowia.
C4	Przekazanie słuchaczom informacji na temat zasad odpowiedzialności w ochronie zdrowia.
C5	Zapoznanie słuchaczy z uwarunkowaniami prawnymi wykonywania zawodu dietetyka.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	**Efekty w zakresie**	**Kierunkowe efekty uczenia się**	**Metody weryfikacji**
Wiedzy – Student zna i rozumie:			

W1	Znajomość organizacji systemu oraz zasad udzielania i finansowania świadczeń opieki zdrowotnej w kraju.	DET_KPI_W11, DET_KPI_W12	egzamin pisemny
W2	Znajomość praw pacjenta.	DET_KPI_W11, DET_KPI_W12	egzamin pisemny
W3	Znajomość zasad odpowiedzialności w ochronie zdrowia.	DET_KPI_W11, DET_KPI_W12	egzamin pisemny
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	Umiejętność odnalezienia i zinterpretowania regulacji prawnych w dziedzinie ochrony zdrowia.	DET_KPI_U01	egzamin pisemny
U2	Umiejętność analizy różnych stanów faktycznych w dziedzinie ochrony zdrowia pod kątem ich zgodności z prawem.	DET_KPI_U01	egzamin pisemny
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	Słuchacz jest gotów do wykonywania zawodu dietetyka z poszanowaniem praw pacjentów lub klientów.	DET_KPI_K04	egzamin pisemny

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
e-learning	30
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

Treści programowe

Lp.	**Treści programowe**	**Efekty uczenia się dla przedmiotu**	**Formy prowadzenia zajęć**
1.	Organizacja systemu udzielania świadczeń opieki zdrowotnej w kraju.	W1, U1	e-learning
2.	Sposoby finansowania świadczeń opieki zdrowotnej.	W1	e-learning
3.	Zasady udzielania świadczeń zdrowotnych i prawa pacjenta.	W2, U1, U2, K1	e-learning

4.	Zasady udzielania świadczeń opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych.	W1, W2, U1, U2, K1	e-learning
5.	Podstawy odpowiedzialności karnej i cywilnej w ochronie zdrowia.	W3, U2	e-learning
6.	Wybrane zagadnienia szczegółowe w ochronie zdrowia.	W1, U1	e-learning
7.	Status prawny zawodu dietetyka.	U1, K1	e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

E-learning, Wykład, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
e-learning	egzamin pisemny	Egzamin pisemny, opisowy (pięć pytań) - każde pytanie punktowane w skali 0-4 pkt., łącznie do uzyskania 20 pkt., zaliczenie od 11 pkt.

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Podstawy prawa własności intelektualnej

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2022/23
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0421 Prawo	

Okres Semestr 6	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 10, ćwiczenia: 10	**Liczba punktów ECTS** 1.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przedstawienie studentowi podstawowych zagadnień związanych z prawem własności intelektualnej.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	Student zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu prawa autorskiego.	DET_KPI_W13	test
W2	Student zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu ochrony własności przemysłowej.	DET_KPI_W13	test
Umiejętności – Student potrafi:			

U1	Student potrafi korzystać z przedmiotów cudzych praw własności intelektualnej zgodnie z prawem (m.in. dozwolony użytek).	DET_KPI_U03	test
U2	Student wie, kiedy należy uzyskać zgodę innego podmiotu na korzystanie z jego praw własności intelektualnej.	DET_KPI_U03	test
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	Student jest gotów do prowadzenia działalności gospodarczej, zawodowej, społecznej opartej na wykorzystywaniu dóbr własności intelektualnej.	DET_KPI_K02	test

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
seminarium	10
ćwiczenia	10
konsultacje z prowadzącym zajęcia	1
przygotowanie do ćwiczeń	2
przygotowanie do egzaminu	4
przygotowanie referatu	3
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 30
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 20
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 10

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	**Treści programowe**	**Efekty uczenia się dla przedmiotu**	**Formy prowadzenia zajęć**
1.	Pojęcie i geneza ochrony własności intelektualnej. Źródła prawa.	W1, W2, K1	ćwiczenia, seminarium
2.	Prawo autorskie i prawa pokrewne - przedmiot (definicja utworu), podmiot praw autorskich, autorskie prawa osobiste i majątkowe (charakterystyka, treść, okres ochrony), przykłady ograniczenia treści autorskich praw majątkowych (dozwolony użytek osobisty, swoboda cytowania, przedruk), ochrona praw pokrewnych.	W1, U1, U2, K1	ćwiczenia, seminarium

3.	Wynalazki – ochrona wynalazków, wynalazki biotechnologiczne, przesłanki zdolności patentowej, treść i zakres patentu.	W2, U1, U2, K1	ćwiczenia, seminarium
4.	Znaki towarowe i oznaczenia geograficzne - pojęcie i rodzaje znaków towarowych, zdolność rejestrowa znaku towarowego, treść i zakres prawa, ochrona oznaczeń geograficznych	W2, U1, U2, K1	ćwiczenia, seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	test	warunki dopuszczenia do zaliczenia: udział w zajęciach, prezentacja projektu
ćwiczenia	test	warunki dopuszczenia do zaliczenia: udział w zajęciach, prezentacja projektu

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Elementy przedsiębiorczości

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	**Cykl dydaktyczny** 2020/21
Kierunek studiów Dietetyka	**Rok realizacji** 2022/23
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	**Języki wykładowe** Polski
Forma studiów stacjonarne	**Blok zajęciowy** obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów
Profil studiów praktyczny	**Obligatoryjność** obowiązkowy
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0413 Zarządzanie i administracja, 0414 Marketing i reklama	

Okres Semestr 6	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** ćwiczenia: 10, e-learning: 10	**Liczba punktów ECTS** 1.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z podstawami przedsiębiorczości w warunkach konkurencyjnych

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy – Student zna i rozumie:			
W1	podstawowe techniki zachowań organizacyjnych	DET_KPI_W11	egzamin pisemny
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	przygotować strategię rozwoju przedsięwzięcia gospodarczego	DET_KPI_U06	egzamin pisemny, projekt

U2	ocenić ryzyko podejmowania decyzji	DET_KPI_U06	egzamin pisemny, projekt
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	do nawiązywania relacji biznesowych z podmiotami na rynku	DET_KPI_K04	projekt

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
ćwiczenia	10
e-learning	10
przygotowanie projektu	10

Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 30
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 20
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 10

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	**Treści programowe**	**Efekty uczenia się dla przedmiotu**	**Formy prowadzenia zajęć**
1.	Istota i pojęcie przedsiębiorczości. Procesowe ujęcie przedsiębiorczości.	W1	e-learning
2.	Typy i cechy przedsiębiorcy.	W1	e-learning
3.	Formy organizacyjno-prawne przedsiębiorstw.	W1, U1, U2	ćwiczenia
4.	Charakter działalności przedsiębiorczej. Innowacyjność jako strategia działań przedsiębiorczych.	W1, U1, U2, K1	ćwiczenia
5.	Analiza rozwoju przedsiębiorstwa.	W1, U1, U2, K1	ćwiczenia
6.	Podstawy negocjacji w biznesie.	U1, U2, K1	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Ćwiczenia, Wykład

Rodzaj zajęć	**Formy zaliczenia**	**Warunki zaliczenia przedmiotu**
ćwiczenia	egzamin pisemny	

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
e-learning	projekt	projekt grupowy