



Program studiów

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

Spis treści

Charakterystyka kierunku	3
Nauka, badania, infrastruktura	6
Program	7
Efekty uczenia się	9
Plany studiów	11
Sylabusy	15

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 promowanej w środkach masowego przekazu wymagają wykształcenia profesjonalistów, posiadających gruntowne podstawy teoretyczne i zaawansowane umiejętności praktyczne rozwiązywania problemów związanych z żywieniem i jego wpływem na zdrowie oraz występowanie i przebieg wielu chorób. Cechą wyróżniającą te studia dietetyczne od innych studiów prowadzonych na innych uczelniach jest prowadzenie kształcenia studentów przez dydaktyków mających bardzo duże doświadczenie w pracy z pacjentami chorymi, klinicystów podejmujących na codzień decyzje dotyczące sposobów postępowania z pacjentami obciążonymi 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 prezentacją przypadków i w oparciu o najnowsze 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 szczególności 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 społeczności, 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 dietetycznego 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 przewlekłych. 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 osób chorych - począwszy od analizy konkretnego przypadku i jego potrzeb żywieniowych, poprzez redukcję 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 II stopnia na kierunku dietetyka uczestniczy w realizacji szeregu badań naukowych, prowadzi prace naukowo-badawcze oraz badawczo-wdrożeniowe w dyscyplinach odpowiadającym wszystkim prowadzonym kierunkom studiów wyższych, w tym w szczególności dietetyce. W okresie ostatnich 5 lat zespoły naukowo-badawcze Wydziału uczestniczyły w realizacji ok. 300 projektów naukowo-badawczych lub badawczo-wdrożeniowych finansowanych ze środków NCN, NCBiR, MZ, MNiSW, środków międzynarodowych oraz środków własnych. Wśród bardzo szerokiego zakresu realizowanych badań znajdują się również badania nad czynnikami ryzyka chorób metabolicznych, oceną żywienia i stanu odżywienia różnych grup populacyjnych, czynników ryzyka oraz następstw otyłości, badań nad skutecznością interwencji żywieniowych oraz rolą różnych czynników żywieniowych w rozwoju i kontrolowaniu chorób jak również możliwości profilaktyki żywieniowej. Niemal wszystkie jednostki włączone w realizację programu studiów dietetyki II stopnia prowadzą badania naukowe, podkreślić należy rolę dwóch jednostek w znaczący sposób zaangażowanych w prowadzenie badań nad żywieniem zaangażowanych w prowadzenie dużej części zajęć dla studentów dietetyki, tj. Zakład Dietetyki Klinicznej Katedry Gastroenterologii, Hepatologii i Chorób Zakaźnych oraz Zakład Higieny i Dietetyki.

Związek badań naukowych z dydaktyką

Prowadzący zajęcia dydaktyczne na kierunku dietetyka łączą z znaczącej większości łączą prowadzenie zajęć dydaktycznych z prowadzeniem 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 współdziałania 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 (obecna siedziba ze względu na remont pomieszczeń: ul. Grzegorzewska 20) oraz zasobów Biblioteki Jagiellońskiej. W budynku Centrum Dydaktyczno-Kongresowego dostępne są też sale do cichej nauki oraz dwie pracownie komputerowe. Sprzęt oraz infrastruktura są na bieżąco odnawiane, uzupełniane i rozwijane zgodnie z zapotrzebowaniem wynikającym z realizacji kształcenia.

Program

Podstawowe informacje

Klasyfikacja ISCED:	0912
Liczba semestrów:	6
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:	licencjat

Opis realizacji programu:

Program 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 pacjenta 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	165
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: 3142

Praktyki zawodowe

Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych

W ramach realizacji programu studiów na kierunku dietetyka I stopnia studenci zobowiązani są do odbycia 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 pracy 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	P6S_WG, P6U_W
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	P6S_WG, P6U_W
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	P6S_WG, P6U_W
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	P6S_WG, P6U_W
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	P6S_WG, P6U_W
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	P6S_WK, P6U_W
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	P6S_WK, P6U_W
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	P6S_WK, P6U_W
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	P6S_UW, P6U_U
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	P6S_UW, P6U_U
DET_KPI_U03	Absolwent potrafi zaplanować i przygotować odpowiedni plan dietetyczny dla osób zdrowych w różnym wieku oraz dla osób chorych	P6S_UW, P6U_U
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	P6S_UK, P6U_U
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	P6S_UK, P6U_U
DET_KPI_U06	Absolwent potrafi organizować swoją pracę indywidualną oraz podejmować skuteczną współpracę w zespołach, w tym zespołach interdyscyplinarnych	P6S_UO, P6U_U
DET_KPI_U07	Absolwent potrafi posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	P6S_UK, P6U_U
DET_KPI_U08	Absolwent potrafi planować i realizować samodzielne doksztalcenie się	P6S_UU, P6U_U

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	P6S_KK, P6U_K
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	P6S_KR, P6S_KO, P6U_K
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 sześciu przedmiotów fakultatywnych o łącznej liczbie punktów ECTS nie mniejszej niż 11 ECTS. Rok III - student zobowiązany jest do realizacji minimum siedmiu przedmiotów fakultatywnych o łącznej liczbie punktów ECTS nie mniejszej niż 14 ECTS.

Seminaria licencjackie - student ma obowiązek wybrać jedno seminarium licencjackie zgodnie z profilem pracy licencjackiej

Semestr 5

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Dietetyka kliniczna w pediatrii	seminarium: 12 ćwiczenia: 16 e-learning: 22	3,0	egzamin	O	Os
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcja leków z żywnością	seminarium: 12 e-learning: 8	1,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Język angielski	lektorat: 20	2,0	egzamin	O	Os
Kliniczny zarys chorób - postępowanie dietetyczne	seminarium: 52 ćwiczenia: 69 e-learning: 102	10,0	egzamin	O	Os
Poradnictwo żywieniowe	seminarium: 10 ćwiczenia: 14 e-learning: 6	2,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Praktyka śródroczna w domu pomocy społecznej	praktyka: 70	3,0	zaliczenie	O	Os
Praktyka śródroczna w poradni dietetycznej	praktyka: 105	4,0	zaliczenie	O	Os
DT-fakultety				O(G)	Os
Analiza i prezentacja danych żywieniowych	ćwiczenia: 21 seminarium: 4 e-learning: 5	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Dieta a płodność	ćwiczenia: 10 seminarium: 5	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Diety alternatywne - charakterystyka i ocena racjonalności	seminarium: 16 e-learning: 14	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Geny wrażliwe na dietę	e-learning: 40	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Granice wspomaganie - trening sportowy a próby zwiększania możliwości wysiłkowych organizmu	e-learning: 15 ćwiczenia: 5 seminarium: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Komponowanie jadłospisów w wybranych jednostkach chorobowych z wykorzystaniem komputerowych programów żywieniowych	ćwiczenia: 20 seminarium: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Mikrobiom człowieka. Probiotyki nowej generacji, a żywienie człowieka.	ćwiczenia: 15 seminarium: 15	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Ocena pobrania płynów i występowania odwodnienia w stanie zdrowia i choroby	ćwiczenia: 12 seminarium: 8 e-learning: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Otyłość u dzieci i młodzieży od profilaktyki po leczenie dietetyczne	ćwiczenia: 12 e-learning: 8	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Planowanie diet leczniczych w wybranych jednostkach chorobowych	ćwiczenia: 15 seminarium: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Planowanie diet leczniczych z uwzględnieniem odżywek przemysłowych	ćwiczenia: 15 seminarium: 15	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Podstawy leczenia żywieniowego: pozajelitowego i dojelitowego	ćwiczenia: 15 seminarium: 15	2,0	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	ćwiczenia: 4 seminarium: 6 e-learning: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Postępowanie dietetyczne w chorobach skóry	ćwiczenia: 2 seminarium: 8 e-learning: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Postępowanie dietetyczne w zatruciach ostrych i przewlekłych	ćwiczenia: 10 e-learning: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Prezentacja wyników badań naukowych	ćwiczenia: 20 e-learning: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Religia a praktyki żywieniowe - kuchnie wybranych tradycji religijnych	ćwiczenia: 18 e-learning: 12	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Wykorzystanie danych z badań naukowych w praktyce dietetycznej	seminarium: 14 e-learning: 16	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Zastosowanie metod jakościowych w badaniach wzorów żywienia	ćwiczenia: 12 e-learning: 8	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Seminaria licencjackie				O(G)	Os
Student ma obowiązek wybrać jeden przedmiot z grupy					
Seminarium licencjackie - prace poglądowe	seminarium: 7	-	-	F	Os
Seminarium licencjackie - Prace kazuistyczne i projekty profilaktyki	seminarium: 7	-	-	F	Os

Semestr 6

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Elementy przedsiębiorczości	e-learning: 10 ćwiczenia: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	e-learning: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Prewencja wtórna chorób cywilizacyjnych	seminarium: 6 ćwiczenia: 4 e-learning: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Podstawy prawa własności intelektualnej	seminarium: 10 ćwiczenia: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Praktyka śródroczna w domu pomocy społecznej	praktyka: 70	3,0	zaliczenie	O	Os
Praktyka śródroczna w poradni dietetycznej	praktyka: 105	4,0	zaliczenie	O	Os

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
DT-fakultety				O(G)	Os
Analiza i prezentacja danych żywieniowych	ćwiczenia: 21 seminarium: 4 e-learning: 5	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Dieta a płodność	ćwiczenia: 10 seminarium: 5	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Diety alternatywne - charakterystyka i ocena racjonalności	seminarium: 16 e-learning: 14	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Geny wrażliwe na dietę	e-learning: 40	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Granice wspomaganie - trening sportowy a próby zwiększania możliwości wysiłkowych organizmu	e-learning: 15 ćwiczenia: 5 seminarium: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Komponowanie jadłospisów w wybranych jednostkach chorobowych z wykorzystaniem komputerowych programów żywieniowych	ćwiczenia: 20 seminarium: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Mikrobiom człowieka. Probiotyki nowej generacji, a żywienie człowieka.	ćwiczenia: 15 seminarium: 15	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Ocena pobrania płynów i występowania odwodnienia w stanie zdrowia i choroby	ćwiczenia: 12 seminarium: 8 e-learning: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Otyłość u dzieci i młodzieży od profilaktyki po leczenie dietetyczne	ćwiczenia: 12 e-learning: 8	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Planowanie diet leczniczych w wybranych jednostkach chorobowych	ćwiczenia: 15 seminarium: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Planowanie diet leczniczych z uwzględnieniem odżywek przemysłowych	ćwiczenia: 15 seminarium: 15	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Postępowanie dietetyczne w chorobach skóry	ćwiczenia: 2 seminarium: 8 e-learning: 10	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	ćwiczenia: 4 seminarium: 6 e-learning: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Postępowanie dietetyczne w zatruciach ostrych i przewlekłych	ćwiczenia: 10 e-learning: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Podstawy leczenia żywieniowego: pozajelitowego i dojelitowego	ćwiczenia: 15 seminarium: 15	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Prezentacja wyników badań naukowych	ćwiczenia: 20 e-learning: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Religia a praktyki żywieniowe - kuchnie wybranych tradycji religijnych	ćwiczenia: 18 e-learning: 12	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Wykorzystanie danych z badań naukowych w praktyce dietetycznej	seminarium: 14 e-learning: 16	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Zastosowanie metod jakościowych w badaniach wzorów żywienia	ćwiczenia: 12 e-learning: 8	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Seminaria licencjackie				O(G)	Os
Student ma obowiązek wybrać jeden przedmiot z grupy					
Seminarium licencjackie - Prace kazuistyczne i projekty profilaktyki	seminarium: 8	16,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Seminarium licencjackie - prace poglądowe	seminarium: 8	16,0	zaliczenie na ocenę	F	Os

O - obowiązkowy
O(G) - obowiązkowy (grupa)
F - fakultatywny
Or - obowiązkowy do zaliczenia roku
Os - obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów



Dietetyka kliniczna w pediatrii

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2019/20
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	
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przedstawienie zasad terapii dietetycznej stosowanej u pacjentów z chorobami przewodu pokarmowego oraz endokrynologicznymi i diabetologicznymi występującymi w dzieciństwie. Opanowanie umiejętności prowadzenia wywiadu dietetycznego z pacjentem pediatrycznym. Opanowanie umiejętności konstruowania zaleceń w chorobach dzieci oraz współpracy z innymi specjalistami w zakresie pracy zespołowej w opiece nad pacjentem.
----	---

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 zależności 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	egzamin pisemny, 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 glutenezależne - patofizjologia różnicowanie i postępowanie dietetyczne	W2	e-learning
7.	Alergia pokarmowe i nietolerancje w postępowaniu dietetycznym	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 w postępowaniu dietetycznym	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, Wykład z prezentacją multimedialną

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

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



Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcja leków z żywnością

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2019/20
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 medyczne	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	

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

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

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, stosując 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 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, przeciwplatekcyjnych, fibrynolitycznych. Wpływ diety na skuteczność leczenia przeciwzakrzepowego	W1, U1	seminarium
11.	Dietetyczne uwarunkowania zdrowego funkcjonowania układu krążenia, sensowność stosowania antyoksydantów i suplementów diety, suplementacja WNKKT 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, β laktamy i makrolidy, aminoglikozydy, tetracykliny	W1, U1	seminarium
24.	Wybrane informacje o lekach przeciwwirusowych, przeciwgrzybiczych 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>



Język angielski

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2019/20
Kierunek studiów Dietetyka	Rok realizacji 2019/20, 2020/21, 2021/22
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 -	Liczba punktów ECTS 0.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć lektorat: 25	

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

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

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
Kompetencje 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.	<p>SEMESTR 1 - Język specjalistyczny</p> <p>1. Anatomia: podział i nazewnictwo okolic topograficznych ciała:</p> <ul style="list-style-type: none"> - części ciała, jamy - ruch: układ szkieletowo - mięśniowy - układ krwionośny - układ pokarmowy <p>2. Ból - istota, rodzaje i sposób opisywania</p> <p>3. Wpływ minerałów, witamin i składników odżywczych na organizm człowieka źródła i konsekwencje niedoborów</p> <p>4. Dieta - przykłady (śródziemnomorska, Atkinsa, ketogeniczna), pojęcie diety, żywienie człowieka; dieta podstawowa i łatwostrawna - przykładowe jadłospisy</p> <p>5. Edukacja pacjenta,</p> <ul style="list-style-type: none"> - promocja zdrowia - Ottawa charter - społeczny wymiar zdrowia i choroby - prewencja chorób - zadania dietetyka w ochronie zdrowia <p>6. Rodzina jako grupa i instytucja społeczna</p> <ul style="list-style-type: none"> - wpływ rodziny na stan zdrowia - opiekuńcza funkcja rodziny vs patogeniczny wpływ - domowe uwarunkowania różnych modeli żywieniowych - kulturowe uwarunkowania różnych modeli żywieniowych 	W1, W2, U1	lektorat
2.	<p>SEMESTR 1 - Język akademicki:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.	<p>SEMESTR 1 - Język ogólny:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - wypowiedzianie 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.	<p>SEMESTR 2 - Język specjalistyczny:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.	<p>SEMESTR 2 - Język akademicki:</p> <ul style="list-style-type: none"> - słuchanie wykładów/prelekcji (zrozumienie głównego znaczenia oraz szczegółowych informacji zawartych w wykładzie/prelekcji); - wywiad żywieniowy - pisanie - opis budowy i funkcji poznanych układów; sporządzanie notatek 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.	<p>SEMESTR 2 - Język ogólny:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mowa zależna, (direct vs indirect speech) - Nastęstwo czasu i zwroty czasowe - Związki frazeologiczne związane ze zdrowiem i medycyną - Słowotwórstwo 	W1, U1, U5, U6, K1	lektorat
7.	<p>SEMESTR 3 Język specjalistyczny</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Układ oddechowy; krążenie płucne 2. Skóra 3. Dietetyka specjalistyczna i kliniczna - planowanie diet leczniczych 4. Choroby metaboliczne i rzadkie wrodzone zaburzenia metabolizmu <ul style="list-style-type: none"> - cukrzyca oraz MODY (Maturity Onset Diabetes of Young) - otyłość - osteoporoza - miażdżyca - dna moczianowa - alkaptonuria - fenylketonuria - choroba Wilsona - mukopolisacharydoza 5. Alergie i nietolerancje pokarmowe, choroby dietozależne <ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - najczęściej 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 - wypowiedzianie się na temat oglądnętego 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 medyczne - relacja i współpraca lekarz - dietetyk 2. Żywnienie 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 pytań 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.	<p>SEMESTR 5 - język specjalistyczny</p> <p>1. Zawód dietetyka w Polsce i za granicą</p> <p>2. Kuchnie świata: - kultura żywieniowa - rodzaje posiłków - typy restauracji</p> <p>3. Gotowanie posiłków: - sprzęty kuchenne i sposoby przygotowywania posiłków - jednostki miar i wag kuchennych w przepisach (angielski i metryczny system miar)</p> <p>4. Łaknienie, żywienie dojelitowe i pozajelitowe</p> <p>5. Pierwsza pomoc w zatruciach pokarmowych - triage - parametry życiowe - hipoglikemia/hiperglikemia - postępowanie w przypadku reakcji alergicznej</p> <p>6. Poradnictwo żywieniowe - wywiad, udzielanie rad i wskazówek odnośnie odżywiania i stylu życia</p>	W1, W2, U1, U2, U3, U4, U5, U6, K1, K2	lektorat
14.	<p>SEMESTR 5 - język akademicki</p> <p>- wypowiedzianie się na temat zawodu dietetyka w Polsce i za granicą, organizacja pracy dietetyka w różnych środowiskach zawodowych (szpital, siłownia, żłobek, firmy)</p> <p>- udzielanie instrukcji pierwszej pomocy</p> <p>- przygotowywanie przepisów różnych potraw</p> <p>- opisywanie sprzętów kuchennych, sposobów przyrządzania posiłków</p> <p>- sporządzanie notatek z wykładów, aktywny udział w dyskusjach, wyrażanie własnego zdania i opinii na tematy poruszane na zajęciach</p>	W1, W2, U1, U3, U4, U5, U6, K1, K2	lektorat
15.	<p>SEMESTR 5 - język ogólny:</p> <p>1. Prezentacja przypadków, prezentacja wybranych przez siebie artykułów.</p> <p>2. Ćwiczenia - zadania do wykonania z użyciem nabytej wiedzy.</p> <p>Gramatyka: - słowotwórstwo - powtórka materiału</p>	U4, U6, K1, K2	lektorat

Informacje rozszerzone

Semestr 1

Metody nauczania:

Lektorat

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

Semestr 2

Metody nauczania:

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:**

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:**

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:**

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.

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



Kliniczny zarys chorób - postępowanie dietetyczne

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2019/20
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	

Okresy Semestr 5, Semestr 6	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin	Liczba punktów ECTS 10.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 52, ćwiczenia: 69, e-learning: 102	

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 etiopatogenezę, 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 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
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 różnymi 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 dokumentację 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
Kompetencje 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 aktualizowania 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
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.	Używkii 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 - alergologia 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 geriatricii	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 odżywiania	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 geriatric	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



Poradnictwo żywieniowe Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2019/20
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 Semestr 5	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 10, ćwiczenia: 14, e-learning: 6	

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	projekt, test

W2	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, test
W3	etapy planowania porady dietetycznej oraz metody oceny jej efektów.	DET_KPI_W09	projekt, test
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, projekt
U2	opracować założenia i plan interwencji żywieniowej	DET_KPI_U03	obserwacja pracy studenta, projekt
U3	zaplanować scenariusze wizyt oraz prowadzić edukację żywieniową	DET_KPI_U04	obserwacja pracy studenta, 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, projekt

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
seminarium	10
ćwiczenia	14
e-learning	6
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.	W3, U1	ćwiczenia
3.	Opracowanie porady żywieniowej dla dzieci, młodzieży, dorosłych i seniorów.	W2	ćwiczenia
4.	Techniki prowadzenia porady żywieniowej w różnych grupach wiekowych. Poradnictwo indywidualne i grupowe. Ocena efektywności dietoterapii. Relacja pacjent- dietetyk.	W3	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 Problem Based Learning

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	projekt	Opracowanie projektu z zakresu promowania zdrowego sposobu żywienia wśród dzieci i młodzieży.
ćwiczenia	obserwacja pracy studenta, projekt	Prawidłowe przygotowanie porady dietetycznej dla pacjenta z określonymi problemami żywieniowymi.

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
e-learning	test	Warunkiem zaliczenia jest prawidłowe rozwiązanie Quizów oraz testu do wykładów w wyznaczonym terminie

Dodatkowy opis

Warunkiem zaliczenia jest uzyskanie minimum 65% prawidłowych odpowiedzi. Egzamin zawiera pytania testowe i półotwarte. Liczba pytań 30.

Jeśli student otrzyma ocenę niedostateczną, to musi pisać zaliczenie w drugim terminie na tych samych warunkach.

Kryteria oceniania:

95% - 100% bdb

90%-95% +db

80%-90% db

75%-80% +dst

65% - 75% dst

<65% ndst

Student w przypadku nieobecności z powodów zdrowotnych lub usprawiedliwienia dziekańskiego powinien odrobić nieobecność usprawiedliwioną w formie napisania pracy zaliczeniowej.

Student nie ma prawa do nieobecności nieusprawiedliwionej.

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.



Praktyka śródroczna w domu pomocy społecznej Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2019/20
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 5, Semestr 6	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć praktyka: 70	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Rola dietetyka w zintegrowanej opiece nad osobami w wieku podeszłym z uwzględnieniem schorzeń, uwarunkowań i ograniczeń związanych 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	obserwacja pracy studenta

W2	odrębności w postępowaniu dietetycznym i medycznym przewlekle chorych oraz w wieku podeszłym	DET_KPI_W06, DET_KPI_W07, DET_KPI_W11	obserwacja pracy studenta
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	obliczyć zapotrzebowanie energetyczne i na składniki pokarmowe, zapotrzebowanie na wodę;	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03	dziennik praktyk, obserwacja pracy studenta
U2	planować postępowanie dietetyczne z uwzględnieniem ograniczeń ze strony pacjenta	DET_KPI_U02, DET_KPI_U04	dziennik praktyk, obserwacja pracy studenta
U3	prawidłowo wydać choremu posiłek z uwzględnieniem stosownego reżimu sanitarnego	DET_KPI_U02, DET_KPI_U04	dziennik praktyk, obserwacja pracy studenta
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	pracy samodzielnej oraz w zespole interdyscyplinarnym	DET_KPI_K02, DET_KPI_K03	obserwacja pracy studenta
K2	edukacji dietetycznej społeczeństwa i poszczególnych grup	DET_KPI_K03, DET_KPI_K05	obserwacja pracy studenta

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 odżywienia, zapotrzebowania białkowo-kalorycznego, nawodnienia u chorych w DPS.	W1, W2	praktyka
2.	Planowanie postępowania dietetycznego z uwzględnieniem chorób, trudności 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, obserwacja pracy studenta	Aktywne uczestnictwo w praktyce. Pozytywna opinia opiekuna praktyk.



Praktyka śródroczna w poradni dietetycznej

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2019/20
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 5, Semestr 6	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie	Liczba punktów ECTS 4.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć praktyka: 105	

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	obserwacja pracy studenta

W2	patomechanizmy wpływające na rozwój chorób	DET_KPI_W02	obserwacja pracy studenta
W3	rola diety oraz postępowania dietetycznego w profilaktyce oraz leczeniu chorób dietozależnych	DET_KPI_W01, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06	obserwacja pracy studenta
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 odżywienia	DET_KPI_U03	dziennik praktyk
U3	ułożyć zbilansowany jadłospis dla zdrowego i 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
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	edukacji żywieniowej	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02, DET_KPI_K04	obserwacja pracy studenta
K2	pracy samodzielnej oraz w zespole	DET_KPI_K02, DET_KPI_K04	obserwacja pracy studenta
K3	samokształcenia i poszerzania wiedzy oraz umiejętności	DET_KPI_K03, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	obserwacja pracy studenta

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 dietetycznego 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 zapotrzebowania białkowo-energetycznego, ocena zapotrzebowania 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, obserwacja pracy studenta	Aktywne uczestnictwo w praktyce. Pozytywna opinia opiekuna praktyk.



Analiza i prezentacja danych żywieniowych

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2019/20
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 Brak kategorii ISCED	

Okresy Semestr 5, Semestr 6	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć e-learning: 5, ćwiczenia: 21, seminarium: 4	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Nauczenie studentów jak czytać, rozumieć, analizować dane żywieniowe. Wyciągać z danych najpotrzebniejsze informacje. Przeszukiwać dane pod kątem wielu czynników. Zarządzać danymi oraz je analizować pod kątem pojedynczych celów badawczych i/lub całych grup - automatyzacja. Przygotować formatki do częstych lub potrzebnych przekształceń. Wykonać podstawowe podsumowania i analizy. Przygotować tabele i wykresy podsumowujące dane, analizy i zapytania do baz danych.
----	--

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 pojęcia i metody związane z analizą danych oraz potrafi zaprezentować wyniki w oparciu o dane żywieniowe.	DET_KPI_W04, DET_KPI_W10	odpowiedź ustna, sprawozdanie z wykonania zadania, test
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi samodzielnie przeanalizować i zaprezentować wyniki danych żywieniowych.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U06	odpowiedź ustna, sprawozdanie z wykonania zadania, test
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student jest gotowy do przeprowadzenia samodzielnej analizy danych żywieniowych i prezentacji wyników w sposób klarowny i zrozumiały dla zróżnicowanej grupy odbiorców (nie tylko dietetyków).	DET_KPI_K01	odpowiedź ustna, test

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
e-learning	5
ćwiczenia	21
seminarium	4
kształcenie samodzielne	7
zbieranie informacji do zadanej pracy	10
przygotowanie do egzaminu	13
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 21

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Omówienie zagadnień związanych z analizą i prezentacją danych oraz narzędziami, które będą prezentowane na ćwiczeniach.	W1	e-learning
2.	Wykonywanie wszystkich czynności wymienionych w celach kształcenia.	U1	ćwiczenia

3.	Dyskusja, burza mózgów nad przygotowanymi wcześniej przez prowadzącego oraz studentów problemami związanymi z tematyką zajęć.	W1, U1, K1	seminarium
----	---	------------	------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Burza mózgów, Ćwiczenia komputerowe, Dyskusja, E-learning, Seminarium

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
e-learning	test	Test wyboru i/lub odpowiedź na pytania.
ćwiczenia	sprawozdanie z wykonania zadania, test	Wykonanie wszystkich ćwiczeń podczas zajęć i sprawdzenie ich poprawności. Test wyboru i/lub odpowiedź na pytania.
seminarium	odpowiedź ustna	Aktywność na seminarium.

Dodatkowy opis

Jeden test zawierający pytania z e-learningu i części praktycznej (ćwiczeniowej).

Wymagania wstępne i dodatkowe

Mile widziane uczestnictwo w fakultecie z Technologii Informacyjnej (I rok).

Wymagany fakultet z Zarządzania danymi w projektach naukowych (III rok).



Dieta a płodność

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2019/20
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 Brak kategorii ISCED	

Okresy Semestr 5, Semestr 6	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 5, ćwiczenia: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Uświadomienie problemu niepłodności. Zapoznanie studentów z jednostkami chorobowymi i czynnikami, mającymi wpływ na płodność w wieku reprodukcyjnym. Przekazanie wiedzy dotyczącej prawidłowego planowania diety osób planujących ciążę.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Czym jest niepłodność. Jakie są możliwe przyczyny niepłodności osób w wieku reprodukcyjnym.	DET_KPI_W03	sprawozdanie z wykonania zadania

W2	Jednostki chorobowe mające wpływ na występowanie niepłodności: zespół policystycznych jajników, insulinooporność, inne zaburzenia gospodarki węglowodanowej, hiperprolaktynemia.	DET_KPI_W02, DET_KPI_W03	sprawozdanie z wykonania zadania
W3	Nieprawidłowy model żywienia oraz stylu życia mający wpływ na występowanie problemów z płodnością.	DET_KPI_W04	sprawozdanie z wykonania zadania
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Zaplanować jadłospis zawierający odpowiedni skład makro i mikroelementów, niezbędnych podczas okresu planowania ciąży u kobiet.	DET_KPI_U03	sprawozdanie z wykonania zadania
U2	Oceń i odpowiednio zbilansować wybrane jadłospisy diet eliminacyjnych, pod kątem ich wpływu na płodność osób w wieku reprodukcyjnym.	DET_KPI_U04	sprawozdanie z wykonania zadania
U3	Oceń jadłospisy pacjentek cierpiących na zespół policystycznych jajników, cukrzycę typu 1, pacjentki-sportowca.	DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	sprawozdanie z wykonania zadania
U4	Opracować jadłospis dla pacjentki cierpiącej na zespół policystycznych jajników i insulinooporność, planującej zajście w ciążę.	DET_KPI_U03	sprawozdanie z wykonania zadania
U5	Opracować jadłospisy oraz rekomendacje w kwestii żywienia i suplementacji dla par.	DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	sprawozdanie z wykonania zadania
U6	Bilansować jadłospisy za pomocą programu dietetycznego.	DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	sprawozdanie z wykonania zadania
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Pracy z pacjentkami w wieku reprodukcyjnym, cierpiącymi na wybrane zaburzenia, mające wpływ na płodność, pracy z parami planującymi powiększenie rodziny.	DET_KPI_K02	sprawozdanie z wykonania zadania

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Niepłodność- charakterystyka, dane epidemiologiczne. Możliwe przyczyny problemów z zajściem w ciążę, w tym: - masa ciała a płodność - zespół policystycznych jajników (PCOS) - insulinooporność - hiperprolaktynemia - używki - nieprawidłowy model żywienia - nieodpowiednia aktywność fizyczna („triada zawodniczek”)	W1, W2, W3, U1, U2, U3, U4, U5, U6, K1	seminarium
2.	Płodność na talerzu: - Mikro i makroelementy a płodność. - Diety eliminacyjne i ich wpływ na zdolność do poczęcia; dieta wegańska i dieta wegetariańska. - Rekomendacje dla kobiet planujących ciążę: żywienie i suplementacja w zdrowiu w wybranych zaburzeniach. - Zalecenia dla par.	U1, U2, U3, U4, U5, U6, K1	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Burza mózgów, Ćwiczenia, Dyskusja, Praca w grupie, Seminarium

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	sprawozdanie z wykonania zadania	Aktywny udział w zajęciach. Wykonanie powierzonego zadania i oddanie sprawozdania z pracy.
ćwiczenia	sprawozdanie z wykonania zadania	Aktywny udział w zajęciach. Wykonanie powierzonego zadania i oddanie sprawozdania z pracy.



Diety alternatywne – charakterystyka i ocena racjonalności

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2019/20
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 medyczne	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	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 16, e-learning: 14	

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, Montigniac, 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	projekt, zaliczenie
W2	założenia wybranych diet alternatywnych oraz ich wady i zalety	DET_KPI_W03	projekt, zaliczenie
W3	produkty oraz rodzaje obróbki kulinarnej potrzebne do zaprojektowania wybranej diety oraz ich wpływ na zawartość składników odżywczych	DET_KPI_W02	projekt, 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	projekt
U2	potrafi ocenić skutki stosowanej diety	DET_KPI_U01	projekt, zaliczenie
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	identyfikowania oraz rozwiązywania problemów dotyczących pacjentów oraz innych aspektów pracy zawodowej	DET_KPI_K02	obserwacja pracy studenta, projekt
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	obserwacja pracy studenta, projekt

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:

Analiza tekstów, Dyskusja, E-learning, Metoda przypadków, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	obserwacja pracy studenta, projekt	Student opracowuje jadłospisy dla wybranych diet alternatywnych z określeniem zawartości składników pokarmowych. Przedstawia korzyści oraz zagrożenia zdrowia wynikające ze stosowania wybranych diet.
e-learning	zaliczenie	Wykonanie w odpowiednim terminie wszystkich pytań z wykładów oraz pozytywne zaliczenie quizów.

Dodatkowy opis

Ocena z przedmiotu jest średnią z ocen częściowych otrzymanych z poszczególnych sprawozdań. Kryteria zaliczenia sprawozdania student poznaje na pierwszych zajęciach. Na ocenę bdb student musi uzyskać 100% realizacji kryteriów. Aby uzyskać zaliczenie wymagane jest minimum 50% realizacji kryteriów.

Student w przypadku nieobecności z powodów zdrowotnych lub usprawiedliwienia dziekańskiego powinien odrobić nieobecność usprawiedliwioną w formie napisania pracy zaliczeniowej.

Student nie ma prawa do nieobecności nieusprawiedliwionej.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Posiadanie wiedzy z zakresu żywienia człowieka, określania zapotrzebowania na energię i składniki pokarmowe, aktualnych rekomendacji żywieniowych oraz układania jadłospisów.



Geny wrażliwe na dietę

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2019/20
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 Brak kategorii ISCED	
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	

Okresy Semestr 5, Semestr 6	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć e-learning: 40	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem tego modułu jest zapoznanie studentów z powszechnymi złożonymi chorobami, zmiennością genów i ich możliwym związkiem z dietą. Moduł zawiera podstawowe informacje o chorobach wieloczynnikowych, takich jak otyłość i cukrzyca typu 2; opisuje różne metody stosowane w poszukiwaniu "genów kandydatów" w chorobach złożonych i o podłożu poligenowym; dostarcza danych pokazujących znaczenie współdziałania czynników genetycznych i środowiskowych w predyspozycjach do tych chorób.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

W1	Podstawowe pojęcia z zakresu genetyki	DET_KPI_W01, DET_KPI_W05	egzamin pisemny
W2	zjawiska sprzężenia i współdziałania genów	DET_KPI_W01, DET_KPI_W03, DET_KPI_W04, DET_KPI_W05	egzamin pisemny
W3	podstawowe kierunki rozwoju terapii, a w szczególności możliwości terapii celowanej	DET_KPI_W05	egzamin pisemny
W4	konsekwencje niewłaściwego odżywiania w tym długotrwałego głodowania, przyjmowania zbyt obfitych posiłków i zastosowania niebilansowanej diety oraz zaburzenia trawienia i wchłaniania produktów trawienia.	DET_KPI_W05, DET_KPI_W06	egzamin pisemny
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować postępowanie diagnostyczne i zinterpretować wyniki	DET_KPI_U02	egzamin pisemny
U2	wdrożyć właściwe i bezpieczne postępowanie terapeutyczne oraz przewidzieć jego skutki	DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	egzamin pisemny
U3	krytycznie oceniać wyniki badań naukowych, informacji medialnych i odpowiednio uzasadniać swoje stanowisko	DET_KPI_U05	egzamin pisemny
U4	podejmować decyzję o konieczności lub potrzebie wykonania badań genetycznych	DET_KPI_U05, DET_KPI_U06	egzamin pisemny
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	kierowanie się dobrem pacjenta	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02	egzamin pisemny
K2	propagowanie zachowań prozdrowotnych	DET_KPI_K01, DET_KPI_K03, DET_KPI_K04	egzamin pisemny
K3	korzystania z obiektywnych źródeł informacji	DET_KPI_K01, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	egzamin pisemny

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
e-learning	40
przygotowanie do ćwiczeń	10
przygotowanie do egzaminu	10
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 40

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Rola różnych genów w powstawaniu i predyspozycji do chorób o podłożu złożonym, takich jak otyłość i cukrzyca typu 2 Znaczenie czynników środowiskowych i podstawowych przyczyn genetycznych Złożoność problemu i trudności w identyfikacji genów podatności na choroby złożone W jaki sposób określić mechanizmy, w które zaangażowane geny, we współpracy ze środowiskiem, powodują chorobę kliniczną Różne podejścia stosowane w poszukiwaniu kandydujących genów dla otyłości i cukrzycy typu 2. Epigenetyka	W1, W2, W3, W4, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3	e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

E-learning

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
e-learning	egzamin pisemny	60% prawidłowych odpowiedzi

Wymagania wstępne i dodatkowe

Znajomość podstaw biochemii i fizjologii oraz podstaw diagnostyki laboratoryjnej



Granice wspomagania - trening sportowy a próby zwiększania możliwości wysiłkowych organizmu

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2019/20
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 Brak kategorii ISCED	

Okresy Semestr 5, Semestr 6	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć e-learning: 15, seminarium: 10, ćwiczenia: 5	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie z fizjologicznymi, psychologicznymi oraz biomechanicznymi uwarunkowaniami osiągnięć sportowych w celu doskonalenia treningu fizycznego i maksymalizowania zdolności wysiłkowych człowieka oraz z możliwościami ich zwiększenia zastosowaniem środków wspomagających (ergogenicznych): żywieniowych, fizjologicznych, farmakologicznych, psychologicznych oraz mechanicznych lub biomechanicznych.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

W1	czynniki ograniczające sprawność fizyczną w poszczególnych dyscyplinach sportowych	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02	test wielokrotnego wyboru
W2	podstawy fizjologii wysiłku fizycznego	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02	test wielokrotnego wyboru
W3	wpływ treningu na wykorzystanie węglowodanów, tłuszczów i białka	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02	test wielokrotnego wyboru
W4	wpływ wysiłku na układ wewnętrzny wydalania	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02	test wielokrotnego wyboru
W5	wpływ wysiłku na układ krążenia	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02	test wielokrotnego wyboru
W6	wpływ wysiłku na układ oddechowy	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02	test wielokrotnego wyboru
W7	wpływ wysiłku na krew	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02	test wielokrotnego wyboru
W8	wpływ wysiłku na czynność nerek	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02	test wielokrotnego wyboru
W9	wpływ wysiłku na czynność przewodu pokarmowego	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02	test wielokrotnego wyboru
W10	wpływ wysiłku na układ odpornościowy	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02	test wielokrotnego wyboru
W11	znaczenie zmęczenia obwodowego i ośrodkowego oraz przetrenowania	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02	test wielokrotnego wyboru
W12	podstawy treningu fizycznego	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02	test wielokrotnego wyboru
W13	zasady i metody treningu wytrzymałościowego	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02	test wielokrotnego wyboru
W14	zasady i metody treningu szybkości	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02	test wielokrotnego wyboru
W15	zasady i metody siły mięśniowej	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02	test wielokrotnego wyboru
W16	znaczenie treningu ogólnorozwojowego	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02	test wielokrotnego wyboru
W17	znaczenie wysiłku fizycznego i treningu sportowego w wieku rozwojowym	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02	test wielokrotnego wyboru
W18	uwarunkowania wysiłku fizycznego i treningu kobiet, seniorów oraz osób z niepełnosprawnością	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02	test wielokrotnego wyboru
W19	odpowiedź ustroju na trening w warunkach wysokogórskich oraz różnych temperaturach otoczenia	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02	test wielokrotnego wyboru
W20	specyfikę żywienia sportowców w okresie poszczególnych okresów treningowych, zawodów oraz okresie przejściowym.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W05, DET_KPI_W09	test wielokrotnego wyboru
W21	zna zasady treningu dla zwiększania energii, siły i mocy fizycznej	DET_KPI_W02, DET_KPI_W08, DET_KPI_W09	test wielokrotnego wyboru
W22	zna role układu nerwowego treningu i nim związane zasady w kształtowaniu odporności psychicznej zawodnika	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02	test wielokrotnego wyboru

W23	możliwości poprawy sprawności mechanicznej (biomechanicznej) dla osiągnięcia przewagi w sporcie	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02	test wielokrotnego wyboru
W24	klasyfikacje i kategorie środków wspomagających w sporcie	DET_KPI_W08, DET_KPI_W09	test wielokrotnego wyboru
W25	środki wspomaganie żywieniowego, farmakologicznego, fizjologicznego, psychologicznego oraz mechanicznego (biomechanicznego)	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W05, DET_KPI_W09	test wielokrotnego wyboru
W26	skuteczność środków wspomagających (ergogenicznych) w sporcie	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W08, DET_KPI_W09	test wielokrotnego wyboru
W27	obowiązującą listę Substancji i Metod Zabronionych aktualizowaną co roku przez Światową Agencję Antydopingową (WADA)	DET_KPI_W11, DET_KPI_W12	test wielokrotnego wyboru
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	opisać wpływ wysiłku fizycznego na organizm człowieka w poszczególnych rodzajach treningu sportowego	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02	sprawozdanie z wykonania zadania, test wielokrotnego wyboru
U2	zidentyfikować zapotrzebowanie energetyczne i wykorzystanie makroskładników żywieniowych w treningu zawodników sportów wytrzymałościowych, siłowych i szybkościowych	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	sprawozdanie z wykonania zadania, test wielokrotnego wyboru
U3	zaproponować właściwe żywienie w zależności od obciążeń oraz w cyklu treningowego	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03	projekt, sprawozdanie z wykonania zadania, test wielokrotnego wyboru
U4	dobrać odpowiednie wspomaganie żywieniowe po treningu w ramach odbudowy zasobów energetycznych	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	projekt, sprawozdanie z wykonania zadania, test wielokrotnego wyboru
U5	zaproponować właściwe odżywianie w profilaktyce przetrenowania oraz zastosowanie interwencji żywieniowej w przypadku jego wystąpienia	DET_KPI_U02, DET_KPI_U04	projekt, sprawozdanie z wykonania zadania, test wielokrotnego wyboru
U6	dobrać skuteczne środki wspomaganie żywieniowego wpływające na zwiększenie mocy fizycznej	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	projekt, sprawozdanie z wykonania zadania, test wielokrotnego wyboru
U7	dobrać skuteczne środki wspomaganie żywieniowego wpływające na trening odporności psychicznej	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	projekt, sprawozdanie z wykonania zadania, test wielokrotnego wyboru
U8	dobrać skuteczne środki wspomaganie żywieniowego wpływające na sprawność (bio-) mechaniczną sportowca: wysokość i masa i i skład ciała	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	projekt, sprawozdanie z wykonania zadania, test wielokrotnego wyboru
U9	zidentyfikować czynniki decydujące o sprawności fizycznej dobrać środki ergogeniczne wpływające na jej rozwój w poszczególnych dyscyplinach sportowych	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	sprawozdanie z wykonania zadania, test wielokrotnego wyboru
U10	zinterpretować listę Substancji i Metod Zabronionych WADA oraz zidentyfikować obecność tych substancji w suplementach diety oraz niewłaściwe metody zwiększania przewagi w sporcie	DET_KPI_U05, DET_KPI_U07	sprawozdanie z wykonania zadania, test wielokrotnego wyboru
U11	krytycznie skorzystać z list światowych ośrodków naukowych (Australian Institute of Sport) dotyczących rekomendowanych suplementów dla sportowców	DET_KPI_U01, DET_KPI_U07, DET_KPI_U08	sprawozdanie z wykonania zadania, test wielokrotnego wyboru

Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	do wdrażania wśród sportowców dozwolonych, uzasadnionych naukowo i skutecznych środków i metod zwiększających możliwości wysiłkowe organizmu	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02, DET_KPI_K05	test wielokrotnego wyboru
K2	do permanentnego śledzenia "nowości" we wspomaganium żywieniowym i krytycznej analizie ich skuteczności	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02, DET_KPI_K04	test wielokrotnego wyboru
K3	do promocji prozdrowotnych zasad żywienia wśród sportowców i unikanie stosowania środków ergogenicznych szkodliwych dla zdrowia oraz środków i metod zabronionych w sporcie	DET_KPI_K03, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	test wielokrotnego wyboru

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
e-learning	15
seminarium	10
ćwiczenia	5
przygotowanie do ćwiczeń	3
przygotowanie prezentacji multimedialnej	5
przygotowanie do zajęć	15
przygotowanie do sprawdzianu	7
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 5

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Granice osiągnięć w sporcie	W1	e-learning
2.	Wprowadzenie do fizjologii wysiłku fizycznego	W10, W2, W3, W4, W5, W6, W7, W8, W9	ćwiczenia, seminarium, e-learning
3.	Zmęczenie, wyczerpanie a zjawisko przetrenowania i jego rodzaje	W11, W22, U4, U5	e-learning

4.	Wprowadzenie do teorii treningu sportowego	W12, W17, W18, W21	ćwiczenia, seminarium, e-learning
5.	Rodzaje i metody treningowe	W12, W13, W14, W15, W16, W20, U1, U2, U3	ćwiczenia, seminarium, e-learning
6.	Trening wysokościowy i w różnych warunkach termicznych	W13, W19, K1	ćwiczenia, seminarium, e-learning
7.	Środki ergogeniczne i metody zwiększające możliwości wysiłkowe organizmu	W23, W24, W25, W26, U11, U6, U7, U8, U9, K1, K3	ćwiczenia, seminarium, e-learning
8.	Substancje i Metody Zabronione w sporcie	W27, U10, K1, K2, K3	ćwiczenia, seminarium, e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Seminarium, Wykład, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
e-learning	test wielokrotnego wyboru	Student musi uzyskać minimum 90% obecności na wykładzie, żeby być dopuszczony do zaliczenia.
seminarium	sprawozdanie z wykonania zadania	Student musi wykonać sprawozdanie po wykonanym zadaniu
ćwiczenia	projekt	Zaliczenie odbywa się po wszystkich zajęciach.



Komponowanie jadłospisów w wybranych jednostkach chorobowych z wykorzystaniem komputerowych programów żywieniowych

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2019/20
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 Brak kategorii ISCED	

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie i usystematyzowanie wiedzy studentów z zakresu zasad żywienia człowieka w chorobach wymagających modyfikacji diety podstawowej.
C2	Przekazanie studentom umiejętności korzystania z komputerowych programów żywieniowych przydatnych w codziennej pracy dietetyka

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

W1	charakterystykę chorób, których występowanie związane jest z nieprawidłowym żywieniem	DET_KPI_W03, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W09	sprawozdanie z wykonania zadania
W2	zasady opracowywania jadłospisów z wykorzystaniem wybranych komputerowych programów żywieniowych	DET_KPI_W03, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W09	sprawozdanie z wykonania zadania
W3	punkty krytyczne przy komponowaniu diety dla pacjentów o nieprawidłowym stanie odżywienia	DET_KPI_W03, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W09	sprawozdanie z wykonania zadania
W4	metody i zasady przygotowywania jadłospisów w chorobach nerek z wykorzystaniem komputerowych programów żywieniowych	DET_KPI_W03, DET_KPI_W06, DET_KPI_W09	prezentacja przypadku klinicznego, sprawozdanie z wykonania zadania
W5	zalecenia i zasady postępowania dietetycznego przy przygotowywaniu jadłospisu oraz porady dietetycznej dla pacjenta z otyłością	DET_KPI_W03, DET_KPI_W04, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06	prezentacja przypadku klinicznego, sprawozdanie z wykonania zadania
W6	zalecenia i zasady postępowania dietetycznego przy przygotowywaniu w formie elektronicznej jadłospisu oraz porady dietetycznej dla kobiety w ciąży oraz matki karmiącej	DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W09	prezentacja przypadku klinicznego, sprawozdanie z wykonania zadania
W7	zalecenia i zasady postępowania dietetycznego przy przygotowywaniu jadłospisu oraz porady dietetycznej dla pacjenta chorobami układu sercowo-naczyniowego	DET_KPI_W03, DET_KPI_W04, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W09	prezentacja przypadku klinicznego, sprawozdanie z wykonania zadania
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	przygotować plan dietetyczny dostosowany do stanu zdrowia, indywidualnych potrzeb, możliwości ekonomicznych i trybu życia pacjenta	DET_KPI_U01, DET_KPI_U03	sprawozdanie z wykonania zadania
U2	dokonać krytycznej oceny komputerowych programów żywieniowego dostępnych na rynku	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02	sprawozdanie z wykonania zadania
U3	sprawnie komponować jadłospisy dla pacjentów indywidualnych oraz w żywieniu zbiorowym	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U06	sprawozdanie z wykonania zadania
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy oraz informacji pochodzących z różnych źródeł	DET_KPI_K01	sprawozdanie z wykonania zadania
K2	przestrzegania praw pacjenta oraz zasad etyki zawodowej	DET_KPI_K04	sprawozdanie z wykonania zadania

Bilans punktów ECTS

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

ćwiczenia	20
analiza przypadków	4
przygotowanie do ćwiczeń	20
sporządzenie sprawozdania	6
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30
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.	Wprowadzenie - krytyczny przegląd dostępnych komputerowych programów i kalkulatorów żywieniowych	W2, U2, K1	ćwiczenia, seminarium
2.	Charakterystyka produktów spożywczych, produkty wskazane i przeciwwskazane w wybranych jednostkach chorobowych, normy żywienia	W1, U3, K2	ćwiczenia, seminarium
3.	Diagnostyka i leczenie żywieniowe otyłości, zasady postępowania dietetycznego z pacjentem otyłym	W1, W3, W5, U3, K2	ćwiczenia, seminarium
4.	Pacjent kardiologiczny - cena stanu odżywienia i sposobu żywienia, zalecenia żywieniowe, przygotowanie zbilansowanego jadłospisu z uwzględnieniem cen artykułów spożywczych	W2, W7, U1, K2	ćwiczenia, seminarium
5.	Porada dietetyczna wraz z przygotowaniem jadłospisu dla kobiety w ciąży powikłanej - rozpoznanie problemu, ocena i eliminacja błędów żywieniowych	W6, U1, U2, U3, K2	ćwiczenia
6.	Choroby nerek - zalecenia dietetyczne, edukacja żywieniowa pacjenta, komponowanie jadłospisów	W4, U2, U3, K2	ćwiczenia, seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Ćwiczenia, Ćwiczenia komputerowe, Ćwiczenia w warunkach symulacyjnych, Dyskusja, E-learning, Praca w grupie, Wykład z prezentacją multimedialną, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	prezentacja przypadku klinicznego	Warunkiem zaliczenia jest przedstawienie planu dietetycznego oraz jadłospisu dostosowanego do indywidualnych potrzeb hipotetycznego pacjenta

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	sprawozdanie z wykonania zadania	ćwiczenia kończą się przygotowaniem porady dietetycznej wraz z jadłospisem i uzasadnieniem zaproponowanego postępowania dietetycznego w analizowanej jednostce chorobowej

Wymagania wstępne i dodatkowe

Wiedza z zakresu biologii, fizjologii człowieka, zasad żywienia osób zdrowych, umiejętność obsługi komputera, obecność na zajęciach



Mikrobiom człowieka. Probiotyki nowej generacji, a żywienie człowieka. Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2019/20
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 Brak kategorii ISCED	

Okresy Semestr 5, Semestr 6	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 15, ćwiczenia: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie wiedzy na temat roli mikrobiomu w prawidłowym funkcjonowaniu organizmu człowieka.
C2	Zapoznanie studentów z wiedzą na temat związku mikrobioty z chorobami metabolicznymi i infekcyjnymi / inwazyjnymi.
C3	Zapoznanie studentów z wiedzą na temat probiotyków oraz możliwości ich zastosowania w produktach żywnościowych.
C4	Zdobycie wiedzy na temat problemów dotyczących obecności antybiotyków w żywności
C5	Zdobycie praktycznych umiejętności identyfikacji mikroorganizmów w materiale biologicznym oraz w próbkach żywności.
C6	Zdobycie umiejętności analizy mikrobiologicznej produktów probiotycznych i synbiotycznych.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Rolę mikrobiomu człowieka, zarówno w kontekście odżywiania, jak i w kształtowaniu zdrowia człowieka.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W03, DET_KPI_W05	kolokwia teoretyczne
W2	Rolę probiotyków, prebiotyków i synbiotyków w żywieniu oraz ich wpływ na zdrowie.	DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W09	kolokwia teoretyczne
W3	Zasady i metody diagnostyki mikrobiomu oraz analizy mikrobiologicznej próbek żywności i preparatów probiotycznych.	DET_KPI_W04	kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Pracować z zachowaniem zasad aseptyki	DET_KPI_U06	obserwacja pracy studenta
U2	Wykorzystać wiedzę na temat złożonych interakcji między mikrobiotą i jej gospodarzem do poprawy zdrowia pacjentów.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U04	kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta
U3	Dobrać odpowiedni preparat probiotyczny zgodnie z układem mikroflory jelitowej oraz przy uwzględnieniu występujących problemów zdrowotnych.	DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	kolokwia teoretyczne
U4	Przeprowadzić analizę mikrobiologiczną próbek biologicznych, próbek żywności, leków i preparatów probiotycznych.	DET_KPI_U06	obserwacja pracy studenta
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Pracy zespołowej.	DET_KPI_K01	obserwacja pracy studenta
K2	Przekazywania wiedzy o prawidłowym żywieniu człowieka.	DET_KPI_K03	kolokwia teoretyczne

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
seminarium	15
ćwiczenia	15
przygotowanie do kolokwium	10
przygotowanie do ćwiczeń	10
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.	Rola mikrobiomu w prawidłowym funkcjonowaniu układu pokarmowego, rozrodczego, odpornościowego i nerwowego.	W1, U2, K2	seminarium
2.	Klasyczne i nowoczesne metody diagnostyki mikrobiomu przewodu pokarmowego. Posiew kału, metody badania pasożytów w próbkach kału.	W3, U1, U4, K1	ćwiczenia, seminarium
3.	Wykorzystanie metod molekularnych (PCR, Real-Time PCR) w badaniach mikrobiomu przewodu pokarmowego (<i>Akkermansia muciniphila</i> , <i>Faecalibacterium prausnitzii</i> , <i>Clostridium</i> spp.).	W3, U1, U4, K1	ćwiczenia
4.	Biofilm bakteryjny.	W1, U2	seminarium
5.	Omówienie definicji probiotyków, prebiotyków i synbiotyków. Rodzaje, gatunki i szczepy bakterii probiotycznych - ich morfologia, fizjologia i metabolizm.	W2	seminarium
6.	Rola bakterii probiotycznych w kształtowaniu zdrowia człowieka.	W2, U3, K2	seminarium
7.	Bezpieczeństwo probiotyków - kryteria FAO/WHO, aspekty funkcjonalne i technologiczne.	W2, U3, K2	seminarium
8.	Wykrywanie substancji przeciwdrobnoustrojowych wytwarzanych przez bakterie probiotyczne (bakteriocyny, H ₂ O ₂).	U1, U4, K1	ćwiczenia
9.	Badanie jakości mikrobiologicznej dostępnych na rynku preparatów probiotycznych oraz żywności probiotycznej (mleczne napoje probiotyczne, sery probiotyczne itp.).	U1, U3, U4, K1, K2	ćwiczenia
10.	Problemy bezpieczeństwa związane z obecnością antybiotyków w żywności. Metody wykrywania antybiotyków w żywności.	W3, U1, U4, K1	ćwiczenia, seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia laboratoryjne, Dyskusja, Praca w grupie, Seminarium

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	kolokwia teoretyczne	Aktywny udział studenta w zajęciach. Zaliczenie odbywa się w oparciu o wynik kolokwium końcowego zawierającego pytania z zakresu seminariów i ćwiczeń. Student uzyskuje zaliczenie zdobywając 51% maksymalnej liczby punktów: dst (51-60%), +dst (61-69%), db (70-79%), +db (80-89%), bdb (90-100%).

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta	Aktywny udział studenta w zajęciach. Zaliczenie odbywa się w oparciu o wynik kolokwium końcowego zawierającego pytania z zakresu seminariów i ćwiczeń. Student uzyskuje zaliczenie zdobywając 51% maksymalnej liczby punktów: dst (51-60%), +dst (61-69%), db (70-79%), +db (80-89%), bdb (90-100%).

Wymagania wstępne i dodatkowe

Uzyskanie zaliczenia z kursu Mikrobiologia ogólna i żywności cz. I i cz. II. Dopuszczalne są maksymalnie dwie usprawiedliwione nieobecności na zajęciach.



Ocena pobrania płynów i występowania odwodnienia w stanie zdrowia i choroby

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2019/20
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 Brak kategorii ISCED	
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	

Okresy Semestr 5, Semestr 6	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 8, e-learning: 10, ćwiczenia: 12	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	uzupełnienie wiedzy studentów dotyczącej metod oceny pobrania płynów oraz występowania odwodnienia z uwzględnieniem różnych grup populacyjnych
C2	zrozumienie znaczenia zapobiegania odwodnieniu w stanie zdrowia oraz choroby
C3	uświadomienie studentom zagadnień dotyczących ochrony i optymalizacji wykorzystania zasobów wodnych

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	metody pobrania płynów w stanie zdrowia z uwzględnieniem różnych grup populacyjnych	DET_KPI_W05, DET_KPI_W08, DET_KPI_W09	test uzupełnień, test wielokrotnego wyboru
W2	metody oceny występowania odwodnienia w stanie zdrowia i choroby wraz z interpretacją wyników badań mających znaczenie w rozpoznaniu odwodnienia	DET_KPI_W01, DET_KPI_W04, DET_KPI_W09	test uzupełnień, test wielokrotnego wyboru
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	interpretować wyniki badań mających znaczenie w rozpoznaniu odwodnienia	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania, test uzupełnień, test wielokrotnego wyboru
U2	przekazać informacje dotyczące jakościowego i ilościowego wyboru płynów dla osób zdrowych oraz chorych	DET_KPI_U02, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania, test uzupełnień, test wielokrotnego wyboru
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	współpracy z zespołem terapeutycznym dla dobra pacjenta w zakresie oceny występowania odwodnienia i realizacji zaleceń związanych z spożyciem płynów	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02, DET_KPI_K03	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania
K2	prezentowania zachowań w zakresie ochrony i optymalizacji wykorzystania zasobów wodnych	DET_KPI_K01, DET_KPI_K03, DET_KPI_K04	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
seminarium	8
e-learning	10
ćwiczenia	12
sporządzenie sprawozdania	10
przygotowanie prezentacji multimedialnej	10
przygotowanie do kolokwium	5
przygotowanie do ćwiczeń	5
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30

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.	Wytyczne europejskie i krajowe dotyczące określenia zapotrzebowania na wodę oraz elektrolity dla osób zdrowych. Ocena wpływu składników mineralnych występujących w wodzie do picia dla zdrowia człowieka.	W1, U2, K1	ćwiczenia, seminarium, e-learning
2.	Stosowany podział płynów i związane z nim nazewnictwo oraz regulacje prawne, a także nadzór nad bezpieczeństwem i jakością wód butelkowanych.	W1, U2, K2	seminarium, e-learning
3.	Metody oceny pobrania wody oraz występowania odwodnienia w stanie zdrowia i choroby.	W1, U2, K1	ćwiczenia, e-learning
4.	Prawidłowe nawodnienie w programowaniu metabolicznym dla kobiet w ciąży oraz matek karmiących.	W1, U1, U2, K1	ćwiczenia, e-learning
5.	Znaczenie odpowiedniego pobrania płynów dla osób aktywnych ruchowo oraz sportowców. Zapobieganie zaburzeniom gospodarki wodno-elektrolitowej i kwasowo-zasadowej wśród sportowców.	W1, W2, U1, U2, K1	ćwiczenia, e-learning
6.	Regulacje prawne oraz prowadzony nadzór nad bezpieczeństwem i jakością wody wodociągowej w Polsce. Ślad wodny i ochrona zasobów wodnych.	W1, U2, K2	ćwiczenia, seminarium, e-learning
7.	Znaczenie odpowiedniego spożycia płynów dla osób starszych oraz w wybranych jednostkach chorobowych.	W1, W2, U1, U2, K1	ćwiczenia, seminarium, e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Ćwiczenia, E-learning, Metoda przypadków, Praca w grupie, Rozwiązywanie zadań, Seminarium, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	test wielokrotnego wyboru	test obejmujący treści przedstawiane podczas seminarium (zaliczenie co najmniej 60% poprawnych odpowiedzi)
e-learning	test uzupełnień	w trakcie lub po zajęciach uzupełnienie krótkiego testu uzupełnień związanego z treściami realizowanych zajęć
ćwiczenia	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania	wykonanie zadań zaleconych podczas realizacji ćwiczeń oraz obserwacja pracy studenta w trakcie zajęć.

Dodatkowy opis

W ramach samokształcenia student zapozna się oraz przedstawi metodykę i wyniki oceny pobrania płynów lub występowania odwodnienia na przykładzie opublikowanych w ostatnich 2 lat prac naukowych i przedstawi ją w formie prezentacji multimedialnej.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Wiedza z podstaw żywienia człowieka oraz fizjologii i patofizjologii człowieka.



Otyłość u dzieci i młodzieży od profilaktyki po leczenie dietetyczne

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2019/20
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 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	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć ćwiczenia: 12, e-learning: 8	

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	prezentacja przypadku klinicznego, projekt
W2	metody diagnostyki otyłości oraz jej powikłania	DET_KPI_W04	prezentacja przypadku klinicznego, projekt

W3	metody zbierania wywiadu i analizy przyczyn otyłości	DET_KPI_W04	prezentacja przypadku klinicznego, projekt
W4	zna programy profilaktyki otyłości na poziomie światowym i krajowym	DET_KPI_W05, DET_KPI_W09, DET_KPI_W10	projekt
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	ocenić, przy współpracy z lekarzem, przyczynę otyłości	DET_KPI_U02, DET_KPI_U05	prezentacja przypadku klinicznego, projekt
U2	przeprowadzić wywiad dietetyczny i ocenę antropometryczną pacjenta	DET_KPI_U02	prezentacja przypadku klinicznego, projekt
U3	skonstruować plan terapii z pacjentem otyłym oraz zalecenia dietetyczne	DET_KPI_U03	prezentacja przypadku klinicznego, projekt
U4	zaplanować program profilaktyki otyłości	DET_KPI_U04	projekt
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	samodzielnego wyboru rodzaju interwencji dietetycznej	DET_KPI_K02	prezentacja przypadku klinicznego, projekt
K2	współpracy z lekarzem w ramach stworzonego zespołu	DET_KPI_K01, DET_KPI_K04	prezentacja przypadku klinicznego, projekt
K3	edukacji pacjenta	DET_KPI_K03	prezentacja przypadku klinicznego, 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.	Otyłość czy nadwaga ? Choroba czy uroda ? - współczesne poglądy na diagnostykę i leczenie otyłości dziecięcej	W1	e-learning

2.	Niedobory składników odżywczych w otyłości	W1, W2, W3	e-learning
3.	Współpraca lekarza i dietetyka w diagnostyce i leczeniu insulinooporności oraz jej konsekwencji u młodzieży z otyłością	W2	e-learning
4.	Zapobieganie otyłości- programy prewencji w praktyce	W1, W2, W4	e-learning
5.	Przegląd rynku żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego stosowanych w redukcji masy ciała	W2, U3, K1	ćwiczenia
6.	Wywiad dietetyczny w praktyce	W3, K1	ćwiczenia
7.	Leczenie dietetyczne otyłości cz. I -Prawidłowa diagnoza dietetyczna, wyznaczenie 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.	Indywidualne opracowanie przypadków	W3, U2, U3, K3	ćwiczenia
10.	prezentacja projektu	W4, U4, K3	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Ćwiczenia, Dyskusja, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	projekt	Ocena wykonanego projektu
e-learning	prezentacja przypadku klinicznego	Ocena opracowanego przypadku klinicznego



Planowanie diet leczniczych w wybranych jednostkach chorobowych

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2019/20
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, Nauki medyczne	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED Brak kategorii ISCED	

Okresy Semestr 5, Semestr 6	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 10, ćwiczenia: 15	

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	projekt, 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	projekt, zaliczenie pisemne
W3	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	projekt, zaliczenie pisemne
W4	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	projekt, zaliczenie pisemne
W5	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	projekt, zaliczenie pisemne
W6	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	projekt, 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
U2	Potrafi komunikować się z współpracownikami (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
U4	Potrafi korzystać z tabel odżywczych i norm żywieniowych w planowaniu żywienia indywidualnego	DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U06	obserwacja pracy studenta
Kompetencje 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
K2	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
K3	potrafi identyfikować i rozwiązywać problemy dotyczące pacjentów oraz innych aspektów pracy zawodowej	DET_KPI_K01, DET_KPI_K02, DET_KPI_K03	obserwacja pracy studenta
K4	potrafi formułować opinie dotyczące stanu odżywiania i żywienia pacjentów także wytwarzania i jakości produktów spożywczych	DET_KPI_K01	obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
seminarium	10
ćwiczenia	15
przygotowanie do ćwiczeń	10
przygotowanie referatu	5
przygotowanie do sprawdzianu	10
konsultacje z prowadzącym zajęcia	5
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 55
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 25
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.	<p>1. Choroby autoimmunologiczne towarzyszące cukrzycy na przykładzie niedokrwiistości Addisona-Biermera</p> <p>2. Cukrzyca u osób z mukowiscydozą. Diabulimia, Niedoczynność tarczycy.</p> <p>3. Niealkoholowe stłuszczenie wątroby. Nadciśnienie tętnicze.</p> <p>4. Insulinooporność i zespół PCOS</p> <p>5. Interakcje pomiędzy stosowanymi lekami a składnikami diety. Najczęściej stosowane grupy leków w kontekście wpływu na masę ciała i ryzyka wystąpienia niedoborów pokarmowych</p>	W1, W2, W3, W4, W5, W6	seminarium
2.	<p>Ćw 1. Choroby autoimmunologiczne towarzyszące cukrzycy na przykładzie niedokrwiistości Addisona-Biermera</p> <p>Ćw 2. Cukrzyca u osób z mukowiscydozą. Diabulimia, Niedoczynność tarczycy.</p> <p>Ćw 3. Niealkoholowe stłuszczenie wątroby. Nadciśnienie tętnicze.</p> <p>Ćw 4. Insulinooporność i zespół PCOS</p> <p>Ćw 5. Interakcje pomiędzy stosowanymi lekami a składnikami diety. Najczęściej stosowane grupy leków w kontekście wpływu na masę ciała i ryzyka wystąpienia niedoborów pokarmowych</p>	U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3, K4	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	zaliczenie pisemne	Pisemny egzamin: 5 pytań otwartych - za każde pytanie można uzyskać 2 punkty. Do uzyskania zaliczenia konieczne jest zdobycie 50% punktów.
ćwiczenia	obserwacja pracy studenta, projekt	udział w przygotowaniu zaleceń żywieniowych dla konkretnego przypadku klinicznego, wykorzystanie specjalistycznego programu komputerowego, 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.



Planowanie diet leczniczych z uwzględnieniem odżywek przemysłowych

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2019/20
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 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	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 15, ćwiczenia: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studenta z zasadami planowania diet leczniczych.
C2	Zapoznanie studenta z podstawami leczenia żywieniowego.
C3	Zapoznanie studenta z dietami przemysłowymi dojelitowymi oraz zasadami ich stosowania.
C4	Zapoznanie studenta z odżywkami doustnymi stosowanymi w leczeniu żywieniowym.
C5	Zapoznanie studenta z zasadami rozpoznawania niedożywienia oraz adekwatnego postępowania w zakresie leczenia żywieniowego.

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, prezentacja przypadku klinicznego
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, prezentacja przypadku klinicznego

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 projektu	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.	Doustne suplementy pokarmowe - rodzaje i zastosowanie.	W1, W2	seminarium
2.	Diety przemysłowe dojelitowe - rodzaje i zastosowanie.	W1, W2, W3	seminarium
3.	Planowanie diet leczniczych z zastosowaniem odżywek jako dodatku do diety lub alternatywy dla posiłku.	W3, U1, K1	ćwiczenia
4.	Problemy w stosowaniu odżywek przemysłowych u pacjentów z jednostkami chorobowymi - zaburzenia wchłaniania, zaburzenia tolerancji.	W3, U1	ćwiczenia
5.	Rozpoznawanie i postępowanie w niedożywieniu.	W1, U1	seminarium
6.	Podstawy leczenia żywieniowego.	W1	seminarium
7.	Dietetyk jako członek zespołu ds. leczenia żywieniowego - kompetencje i zadania.	W1, W2, W3, K1	seminarium
8.	Dobór preparatów przemysłowych w zależności od stanu pacjenta.	U1	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	obserwacja pracy studenta	Obecność na zajęciach, aktywne uczestnictwo.
ćwiczenia	prezentacja przypadku klinicznego	Przygotowanie planu żywieniowego z uwzględnieniem diet przemysłowych.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Znajomość podstaw planowania diet leczniczych.

Znajomość aktualnych wytycznych dotyczących żywienia w chorobach przewodu pokarmowego, onkologicznych, nerek, neurologicznych oraz postępowania w niedożywieniu.



Podstawy leczenia żywieniowego: pozajelitowego i dojelitowego

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2019/20
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 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	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 15, ćwiczenia: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Ocena niedożywienia oraz ryzyka zespołu ponownego odżywienia. Ocena zapotrzebowania białkowo-kalorycznego.
C2	Rodzaje żywienia. Wskazania i przeciwwskazania 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 przeciwwskazania do do poszczególnych rodzajów żywienia	DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W07, DET_KPI_W09	brak zaliczenia
W4	zasady leczenia żywieniowego 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 reprezentowania zawodu dietetyka	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 przeciwwskazania 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



Postępowanie dietetyczne w chorobach jamy ustnej Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2019/20
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 medyczne	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	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć e-learning: 20	

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 związane 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 (e-learning) jest obowiązkowa.



Postępowanie dietetyczne w chorobach narządu wzroku i laryngologicznych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2019/20
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 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	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 6, ćwiczenia: 4, e-learning: 10	

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 związaneego 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	Student 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 umiejętności: - 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
Kompetencje 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.	<p>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.</p> <p>Seminaria (metody aktywizujące): Krótkie prezentacje przygotowane przez studentów na zaproponowane tematy, najczęściej odnoszące się do przypadków pacjentów z ćwiczeń.</p> <p>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</p>	W1, U1, K1	ćwiczenia, seminarium, e-learning
----	---	------------	-----------------------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Ćwiczenia, Ćwiczenia kliniczne, Dyskusja, Praca w grupie, Seminarium, Wykład, Zajęcia praktyczne, ćwiczenia w ambulatorium przyklinicznym,

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



Postępowanie dietetyczne w chorobach skóry

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2019/20
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 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	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 8, ćwiczenia: 2, e-learning: 10	

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	Posiada podstawową wiedzę z zakresu dermatologii ze szczególnym uwzględnieniem wpływu diety na rozwój, przebieg i leczenie chorób skóry	DET_KPI_W05, DET_KPI_W08, DET_KPI_W09, DET_KPI_W10	praca pisemna, zaliczenie ustne
Umiejętności - Student potrafi:			

U1	Umie zaplanować posiłki dla osób z chorobami skóry (z uwzględnieniem obowiązujących norm i warunków)	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	Okazuje szacunek wobec pacjentów oraz przestrzega ich praw	DET_KPI_K02, DET_KPI_K03, DET_KPI_K05	obserwacja pracy studenta

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 dietetyków (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: Opryszczkowe 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	zaliczenie ustne	Zaliczenie ustne u asystenta prowadzącego zajęcia
ćwiczenia	obserwacja pracy studenta, praca pisemna, zaliczenie ustne	Aktywny udział w ćwiczeniach, przygotowanie pracy pisemnej
e-learning	praca pisemna	Na podstawie wysłuchanych wykładów i udziale w ćwiczeniach student przygotowuje pracę pisemną

Wymagania wstępne i dodatkowe

podstawy alergologii oraz immunologii



Postępowanie dietetyczne w zatruciach ostrych i przewlekłych

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2019/20
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 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	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć ćwiczenia: 10, e-learning: 10	

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	<p>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 zatruc, 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 zatruc, w tym alkoholami, narkotykami, substancjami psychoaktywnymi, metalami ciężkimi oraz wybranymi grupami leków 6. Zna grupy leków i innych ksenobiotyków, których nadużywanie może prowadzić do zatruc jak i rozwoju uzależnienia. 7. Zna efekty zdrowotne w tym toksyczne zanieczyszczeń chemicznych występujących w żywności.</p>	<p>DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03</p>	test
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	<p>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 zatruc ksenobiotykami uwzględniając 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.</p>	<p>DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03</p>	test
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	obserwacja pracy studenta
----	---	-----------------------------	---------------------------

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.	<p>Zagadnienia ogólne (wykłady):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toksykologia ogólna, a toksykologia kliniczna i toksykologia żywności • Ksenobiotyki a ich oddziaływanie na organizm. • Czynniki zwiększające podatność do zatruc • Zatrucia ostre i przewlekłe ksenobiotykami: <ul style="list-style-type: none"> - 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 ksenobiotyki • 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. <p>Zagadnienia szczegółowe (ćwiczenia):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Patomechanizm zatruc 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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. • Postępowanie 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, uszkodzeniami somatycznymi. 	W1, U1, K1	ćwiczenia, e-learning
----	--	------------	-----------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Ćwiczenia kliniczne, Dyskusja, E-learning, Seminarium, Wykład

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	obserwacja pracy studenta	Czynny udział we wszystkich zajęciach.
e-learning	test	Test 20 pytań - próg zaliczeniowy wynosi 60%



Prezentacja wyników badań naukowych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2019/20
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	
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	

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

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	projekt
W2	specyfikę prezentacji danych w postaci tabel, wykresów, rycin, itp.	DET_KPI_W10, DET_KPI_W12	projekt
W3	zasady prezentacji wyników badań naukowych w formie raportów, opracowań, artykułów, streszczeń, prezentacji	DET_KPI_W10, DET_KPI_W13	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, 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
Kompetencje 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
4.	Wykresy - różne typy wykresów służą różnym celom. Zalety i pułapki prezentacji graficznej danych.	W1, W2, W3, U2, K1	ćwiczenia
5.	Tworzenie infografiki.	W2, W3, U2, K1	ćwiczenia
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:

Analiza przypadków, Dyskusja, E-learning, Metoda problemowa, Metoda projektów, Praca w grupie, Wykład z prezentacją multimedialną, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	obserwacja pracy studenta, projekt	Warunkiem zaliczenia jest obecność na zajęciach - w przypadku uzasadnionej nieobecności student zobowiązany jest do zaliczenia zajęć w formie ustalonej z prowadzącym. Student zobowiązany jest do wykonania (w grupie lub indywidualnie) zadań zleconych przez prowadzącego. Wiedza i umiejętności studentów zweryfikowane zostaną w oparciu o przygotowane pisemne opracowanie problemu. Warunkiem zaliczenia jest uzyskanie min. 60% z maksymalnej liczby punktów.
e-learning	projekt	Wiedza i umiejętności studentów zweryfikowane zostaną w oparciu o przygotowane pisemne opracowanie problemu. Warunkiem zaliczenia jest uzyskanie min. 60% z maksymalnej liczby punktów.

Dodatkowy opis

Podczas zajęć studenci podejmą się samodzielnego przedstawienia problemu badawczego (w oparciu o dane pochodzące z badań), w szczególności przygotowaniu danych, ich analizie i przedstawieniu w formie projektu studenckiego (praca w niewielkich grupach).

Warunkiem zaliczenia jest uzyskanie min. 60% z maksymalnej liczby punktów.

Dress code: zgodny z dress code obowiązującym w UJCM.

Szczegółowy harmonogram zajęć dostępny na stronie www Katedry Epidemiologii i Medycyny Zapobiegawczej (www.epi.wl.cm.uj.edu.pl).

Wymagania wstępne i dodatkowe

Znajomość metodologii podstawowych typów badań w naukach biomedycznych.



Religia a praktyki żywieniowe – kuchnie wybranych tradycji religijnych

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2019/20
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	
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	

Okresy Semestr 5, Semestr 6	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć ćwiczenia: 18, e-learning: 12	

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	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	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
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykazywania postawy relatywizmu kulturowego.	DET_KPI_K04	sprawozdanie z wykonania zadania

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.	W1, U1, K1	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).	U1	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, U1	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, U1	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, U1	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, U1	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, U1, K1	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Praca w grupie, Warsztat, Wykład z prezentacją multimedialną, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
ćwiczenia	sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie pisemne	Zaliczenie ćwiczeń na podstawie oddanych sprawozdań z zaplanowanych i wykonanych prawidłowo jadłospisów.
e-learning	zaliczenie pisemne	Zaliczenie pisemne sprawdzające wiedzę teoretyczną z przedmiotu. Pytania otwarte (problemowe) i zamknięte (testowe). Próg zaliczenia: 60%.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Zaliczony kurs Socjologia medycyny



Wykorzystanie danych z badań naukowych w praktyce dietetycznej

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2019/20
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	
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	

Okresy Semestr 5, Semestr 6	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 14, e-learning: 16	

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	egzamin pisemny, obserwacja pracy studenta, odpowiedź ustna, test, zaliczenie pisemne
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	egzamin pisemny, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, prezentacja przypadku klinicznego, test
Kompetencje 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, E-learning, Praca w grupie, Seminarium, Warsztat, Wykład

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	egzamin pisemny, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, prezentacja przypadku klinicznego, test	Ocena wiedzy: Za pomocą egzaminu końcowego. Kryterium zaliczenia $\geq 50\%$ punktów. W przypadku mniejszego odsetka punktów student otrzymuje ocenę niedostateczną z przedmiotu. Ocena umiejętności - w oparciu o przedstawioną prezentację z pracy w małej grupie i prowadzoną dyskusję - kryteria oceny zostaną podane szczegółowo w czasie kursu. Umiejętności uznaje się za zaliczone jeśli student uzyskał $> 50\%$. Egzamin końcowy ma formę pisemną i obejmuje łącznie 20 pytań, zarówno pytania wielokrotnego wyboru jak i pytania otwarte. Kryterium zaliczenia $\geq 50\%$ punktów. Egzamin poprawkowy odbywa się w sesji poprawkowej, ma formę pisemną w postaci 5 pytań otwartych ocenianych w skali od 0 do 5 (co 0,5 pkt). Kryterium zaliczenia $\geq 50\%$ punktów. Zaliczenie końcowe uwzględnia łącznie wyniki uzyskane w toku oceny umiejętności oraz oceny wiedzy. Ocena końcowa obliczana jest na podstawie średniej ważonej (w proporcjach 1:2), na którą składają się: a) Średnia wyników z oceny umiejętności (w %) b) Wynik testu końcowego (w %). Kryteria oceny końcowej: 50,0% do 59,90% = dostateczny; 60% - 69,9% = dostateczny plus; 70,0% do 79,9% = dobry; 80,0% do 89,9% = dobry plus 90,0% do 100% = bardzo dobry
e-learning	zaliczenie pisemne	Zaliczenie wszystkich zadań umieszczonych na platformie e-learning

Dodatkowy opis

Warunkiem dopuszczenia do egzaminu jest:

1) zaliczenie wszystkich zadań z zakresu e-learningu oraz wszystkich seminariów (aktywne uczestnictwo lub zaliczenie

nieobecności usprawiedliwionej u prowadzącego zajęcia - praca zaliczeniowa) oraz
2) uzyskanie zaliczenia z prezentacji pracy w małej grupie.
Niespełnienie powyższego warunku skutkuje niemożnością przystąpienia do egzaminu.
Student zobowiązany jest przychodzić punktualnie na zajęcia.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Obecność obowiązkowa na wszystkich zajęciach



Zastosowanie metod jakościowych w badaniach wzorów żywienia

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2019/20
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	
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	

Okresy Semestr 5, Semestr 6	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć ćwiczenia: 12, e-learning: 8	

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 opisanego 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.	Podjęcia teoretyczne stosowane w ramach paradygmatu jakościowego (interakcjonizm symboliczny, fenomenologia, etnometodologia, 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

Dodatkowy opis

Projekt punktowany jest na skali 0-10. Punktowane elementy projektu: 0-2 wprowadzenie do problemu badawczego i uzasadnienie potrzeby badania; 0-4 wybór metody badawczej i jej uzasadnienie; 0 - 4 jakość zebranego materiału i wniosków. Skala ocen końcowych: 100-95% - bdb; 94,5-85% - db+; 84,5-75% - db; 74,5-65% - dst+; 64,5-60% - dst; <60% - ndst.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Ukończenie kursu "Socjologia medycyny"



Seminarium licencjackie - prace poglądowe

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2019/20
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	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	

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

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

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 piśmiennictwa, wybór wiarygodnych źródeł informacji po prezentację wyników pracy
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_W10, DET_KPI_W13	sprawozdanie z wykonania zadania
W2	metodologię prowadzenia pracy pogładowej - odpowiedni dobór zakresu pracy, treści merytorycznych w zależności od wybranej tematyki	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W04, DET_KPI_W05	sprawozdanie z wykonania zadania
W3	mechanizmy i zależności dotyczące żywienia człowieka, znaczenie chemicznych i fizycznych właściwości żywności oraz rolę żywienia w utrzymaniu zdrowia i rozwoju oraz kontroli schorzeń	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W05	sprawozdanie z wykonania zadania
W4	zasady doboru i wykorzystania piśmiennictwa polsko i angielskiego w tekście pracy, w tym zasady dotyczące własności intelektualnej, możliwość dostępu do baz danych publikacji i zasady korzystania z tych baz	DET_KPI_W13	sprawozdanie z wykonania zadania
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wykorzystać zaawansowaną wiedzę teoretyczną w celu przedstawienia problemu i różnych punktów widzenia związanych z tematyką pracy	DET_KPI_U02	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania
U2	rzetelnie dobrać odpowiedni materiał ilustrujący przedstawiane kwestie, dokonać krytycznej oceny i wyboru informacji niezbędnych do realizacji celu pracy	DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania
U3	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
U4	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
U5	analizować i zinterpretować wyniki badań naukowych, przedstawić je w odpowiedniej formie, dostosowanej do wymagań pracy pogładowej	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U05	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania
U6	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
U7	skutecznie komunikować wyniki swojej pracy w formie pracy licencjackiej, krótkiego podsumowania wyników, prezentacji wyników przed ekspertami	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, stanu odżywienia, zależności pomiędzy żywnością a stanem zdrowia - 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	obserwacja pracy studenta
K3	poszanowania praw innych osób, w tym własności intelektualnej	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	60
przygotowanie pracy dyplomowej	100
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 227
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 7

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 6

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
seminarium	8
analiza zebranego materiału	110
przygotowanie pracy dyplomowej	100
konsultacje z prowadzącym zajęcia	10
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 110

* 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, W2, U3, K1, K3	seminarium
2.	Zasady wyszukiwania wiarygodnych źródeł piśmiennictwa. Bazy danych publikacji – dostęp i zasady tworzenia kwerend wyszukiwujących.	W2, W4, U1, U2, U4, U6, K1, K2	seminarium
3.	Wnioskowanie w oparciu o wyniki opublikowanych badań – krytyczna analiza tekstu.	W3, U1, U4, U5, K1, K2, K3	seminarium
4.	Analiza zebranych doniesień naukowych - opracowania i sposób przedstawiania.	W3, U3, U4, U5, K1, K2	seminarium
5.	Podsumowanie przeprowadzonego przeglądu literatury – które dane / informacje są najważniejsze w odniesieniu do wybranego tematu pracy.	W4, U3, U4, U5, K1, K2	seminarium
6.	Prezentacja wyników pracy w formie prezentacji – podejmowanie dyskusji, wyjaśnienia w odpowiedzi na uwagi.	U3, U7, K1, K2, K3	seminarium

Informacje rozszerzone

Semestr 5

Metody nauczania:

Analiza tekstów, Dyskusja, Seminarium, Zajęcia praktyczne

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

Semestr 6

Metody nauczania:

Burza mózgów, Dyskusja, Seminarium, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania	Postępy w przygotowaniu pracy, złożenie pracy licencjackiej



Seminarium licencjackie - Prace kazuistyczne i projekty profilaktyki

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2019/20
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	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę
Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna	
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	

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

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	zapoznanie studentów z wymogami pracy licencjackiej
C2	uświadomienie studentom potrzeby rzetelnego zebrania materiału oraz opracowania własnej pracy
C3	przekazanie zasad prawidłowej realizacji wybranej tematyki pracy licencjackiej - od sformułowania celów, poprzez przegląd literatury do rzetelnego przedstawienia pracy
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_W10, DET_KPI_W13	sprawozdanie z wykonania zadania
W2	metodologię prowadzenia pracy naukowej - opis przypadku oraz program profilaktyki - odpowiedni dobór treści teoretycznych do tematu pracy	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W04, DET_KPI_W05	sprawozdanie z wykonania zadania
W3	mechanizmy i zależności dotyczące żywienia człowieka, znaczenie chemicznych i fizycznych właściwości żywności oraz rolę żywienia w utrzymaniu zdrowia i rozwoju oraz kontroli schorzeń	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W05	sprawozdanie z wykonania zadania
W4	zasady konstruowania i wdrażania zaleceń żywieniowych dla poszczególnych grup i osób	DET_KPI_W09	sprawozdanie z wykonania zadania
W5	zna zasady doboru piśmiennictwa do pracy oraz dostępne w uczelni bazy danych m.in. PubMed, Cochrane Library	DET_KPI_W13	sprawozdanie z wykonania zadania
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wykorzystać zaawansowaną wiedzę teoretyczną w celu rozwiązania problemu, dobrać odpowiednią metodologię pracy dla wybranej tematyki pracy, dokonać krytycznej oceny i wyboru informacji niezbędnych do realizacji celu pracy	DET_KPI_U02	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania
U2	zaproponować odpowiedni plan dietetyczny dla osób i populacji w zależności od ich charakterystyki i warunków zewnętrznych	DET_KPI_U03	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania
U3	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
U4	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
U5	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	obserwacja pracy studenta
K3	poszanowania praw innych osób, w tym własności intelektualnej	DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	obserwacja pracy studenta
K4	propagowania zasad zdrowego żywienia i zdrowego stylu życia oraz upowszechniania wzorów właściwego postępowania	DET_KPI_K03, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania

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	60
przygotowanie pracy dyplomowej	100
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 227
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 7

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 6

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
seminarium	8
zbieranie informacji do zadanej pracy	90
przygotowanie pracy dyplomowej	120
konsultacje z prowadzącym zajęcia	10
przeprowadzenie badań literaturowych	25
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 253
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 8

* 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, W2, U3, K1, K3	seminarium
2.	Informacja naukowa - poszukiwanie wiarygodnych źródeł danych, zasady wykorzystania i opracowania piśmiennictwa.	W2, W5, U3, U4, K1, K2	seminarium
3.	Analiza zebranego piśmiennictwa - przedstawienie najważniejszych elementów pracy - część teoretyczna i część praktyczna.	W3, W4, U1, U2, K1, K2, K4	seminarium
4.	Przygotowanie podsumowania pracy w formie streszczenia oraz krótkiej prezentacji.	W2, U3, U5, K3	seminarium
5.	Dyskusja nad sposobem przedstawienia wyników własnej pracy, dobór środków prezentacji, dyskusja wyników na tle innych prac.	U3, U5, K1, K2, K3, K4	seminarium

Informacje rozszerzone

Semestr 5

Metody nauczania:

Analiza tekstów, Dyskusja, Seminarium, Zajęcia praktyczne

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

Semestr 6

Metody nauczania:

Burza mózgów, Dyskusja, Seminarium

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania	Postępy w przygotowaniu pracy, złożenie pracy licencjackiej



Elementy przedsiębiorczości

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2019/20
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 0413 Zarządzanie i administracja, 0414 Marketing i reklama	

Okres Semestr 6	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć ćwiczenia: 10, e-learning: 10	

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 przedsiębiorstwa gospodarczego	DET_KPI_U06	projekt
U2	ocenić ryzyko podejmowania decyzji	DET_KPI_U06	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	projekt	projekt grupowy
e-learning	egzamin pisemny	zaliczenie treści e-learning w postaci egzaminu pisemnego



Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia
Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2019/20
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 0412 Finanse, bankowość i ubezpieczenia	

Okres Semestr 6	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć e-learning: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie słuchaczy z organizacją systemu ochrony zdrowia w Polsce. Zagadnienia prawne i ekonomiczne.
C2	Nabywanie 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
Kompetencje 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.



Prewencja wtórna chorób cywilizacyjnych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2019/20
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 6	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 6, ćwiczenia: 4, e-learning: 10	

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	test
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	test
W3	Student klasyfikuje choroby cywilizacyjne wg częstości ich występowania, odwracalności.	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W08	test
W4	Student porównuje różne metody leczenia schorzeń cywilizacyjnych, w tym różne rodzaje diet.	DET_KPI_W03, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W08	test
W5	Student wyjaśnia choremu różnice między 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	test
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	test
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	test
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	test
W9	Student zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.	DET_KPI_W11, DET_KPI_W12	test
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	test
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	test
W12	Student zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego.	DET_KPI_W13	test

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	test
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 fizykochemicznych 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	test
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi zinterpretować wyniki badań laboratoryjnych, identyfikować problemy żywieniowe człowieka chorego, potrafi rozpoznać chorobę cywilizacyjną u chorego, prowadzić edukację 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	odpowiedź ustna
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	odpowiedź ustna
U3	Student posiada umiejętność komunikowania się z pacjentem i jego rodziną (także w języku obcym).	DET_KPI_U05, DET_KPI_U07	odpowiedź ustna
U4	Student posiada umiejętność oceny rodzaju niedożywienia w oparciu o badania antropometryczne oraz wdrożenia odpowiedniego żywienia.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02	odpowiedź ustna
U5	Student posiada umiejętność doboru surowców i technik sporządzania potraw dietetycznych.	DET_KPI_U03, DET_KPI_U06	odpowiedź ustna
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	odpowiedź ustna
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	odpowiedź ustna
U8	Student potrafi komunikować się z współpracownikami oraz z pacjentami/klientami przy realizacji zadań związanych z wykonywaniem zawodu dietetyka.	DET_KPI_U05, DET_KPI_U06, DET_KPI_U07	odpowiedź ustna
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	odpowiedź ustna
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	odpowiedź ustna

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	odpowiedź ustna
U12	Student umie zaplanować posiłki dla osób zdrowych w zależności od aktualnego stanu odżywienia, 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	odpowiedź ustna
U13	Student posiada umiejętność interpretacji badań laboratoryjnych w ustaleniu właściwego żywienia.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02	odpowiedź ustna
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	odpowiedź ustna
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	odpowiedź ustna
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	odpowiedź ustna
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	odpowiedź ustna
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	odpowiedź ustna
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	odpowiedź ustna
U20	Student posiada umiejętność przygotowywania raportu pisemnego na temat związany z kierunkiem studiów.	DET_KPI_U06, DET_KPI_U08	odpowiedź ustna
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student rozumie potrzebę nieustającego doskonalenia swej wiedzy i konieczności ciągłej edukacji z dziedziny dietetyki.	DET_KPI_K01	obserwacja pracy studenta
K2	Student okazuje szacunek dla pacjenta i troskę o jego dobro.	DET_KPI_K02, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	obserwacja pracy studenta

K3	Student przestrzega w swoich działaniach zasad etyki zawodowej.	DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	obserwacja pracy studenta
K4	Student przestrzega praw pacjenta w tym do ochrony danych osobowych, intymności.	DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	obserwacja pracy studenta
K5	Student potrafi wyszukiwać i krytycznie analizować dane z piśmiennictwa (w tym anglojęzycznego).	DET_KPI_K01	obserwacja pracy studenta
K6	Student wykazuje umiejętność rozwiązywania problemów.	DET_KPI_K02	obserwacja pracy studenta
K7	Student potrafi pracować w grupie.	DET_KPI_K02, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	obserwacja pracy studenta
K8	Student skutecznie współpracuje z przedstawicielami innych zawodów medycznych.	DET_KPI_K02, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	obserwacja pracy studenta
K9	Student potrafi uczyć innych.	DET_KPI_K03, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	obserwacja pracy studenta
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	obserwacja pracy studenta
K11	Student wykazuje odpowiedzialność za pacjentów i powierzone mu zadania.	DET_KPI_K02, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	obserwacja pracy studenta
K12	Student 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
K13	Student potrafi określać priorytety oraz stosownie do tego organizować pracę własną.	DET_KPI_K02, DET_KPI_K05	obserwacja pracy studenta
K14	Student potrafi identyfikować i rozwiązywać problemy dotyczące pacjentów oraz innych aspektów pracy zawodowej.	DET_KPI_K02, DET_KPI_K05	obserwacja pracy studenta
K15	Student w trakcie wykonywania zadań zawodowych dba o bezpieczeństwo pacjentów, współpracowników oraz własne.	DET_KPI_K02, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	obserwacja pracy studenta
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	obserwacja pracy studenta

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 miażdżycowo-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 miażdżycowo-zależnymi (choroba niedokrwienna serca, zawał 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	odpowiedź ustna	Wykazanie się podczas zajęć (seminaria, ćwiczenia) znajomością zagadnień przedstawionych w ramach wykładów
ćwiczenia	obserwacja pracy studenta, odpowiedź ustna	obecność na zajęciach
e-learning	test	Egzamin testowy po zakończeniu zajęć przewidzianych w programie

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.



Podstawy prawa własności intelektualnej Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2019/20
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 0421 Prawo	

Okres Semestr 6	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 10, ćwiczenia: 10	

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
Kompetencje 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