



Program studiów

| | |
|----------------------------|--------------------|
| Wydział: | Wydział Lekarski |
| Kierunek: | Dietetyka |
| Poziom kształcenia: | pierwszego stopnia |
| Forma kształcenia: | stacjonarne |
| Rok akademicki: | 2023/24 |

Spis treści

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

Charakterystyka kierunku

Informacje podstawowe

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

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

| | |
|-----------------|--------------|
| Nauki o zdrowiu | 67,0% |
| Nauki medyczne | 33,0% |

Charakterystyka kierunku, koncepcja i cele kształcenia

Charakterystyka kierunku

Studia na kierunku dietetyka I stopnia zostały utworzone w odpowiedzi na zmieniające się uwarunkowania społeczno-demograficzne oraz epidemiologiczne. Obecnie obserwowany jest znaczący wzrost świadomości społeczeństwa w odniesieniu do stylu życia, w tym szczególnie sposobu żywienia jako tego elementu stylu życia, który może przyczynić się do utrzymania pełnego zdrowia, ale również może być czynnikiem ryzyka wielu dolegliwości i chorób. Zmiany demograficzne i społeczne, a także szybki wzrost zapadalności na wiele chorób związanych z nieprawidłowym stylem życia przy jednoczesnej dużej presji społecznej na bycie szczupłym i wysportowanym 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 I 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 około 300 projektów naukowo-badawczych lub badawczo-wdrożeniowych finansowanych ze środków NCN, NCBR, MZ, MEiN, 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 rolę różnych czynników żywieniowych w rozwoju i kontrolowaniu chorób jak również możliwości profilaktyki żywieniowej. Niemal wszystkie jednostki włączone w realizację programu studiów dietetyki I stopnia prowadzą badania naukowe, podkreślić należy rolę dwóch jednostek w znaczący sposób zaangażowanych w prowadzenie badań nad żywieniem zaangażowanych w prowadzenie dużej części zajęć dla studentów dietetyki, tj. Zakład Dietetyki Klinicznej Katedry Gastroenterologii, Hepatologii i Chorób Zakaźnych oraz Zakład Higieny i Dietetyki.

Związek badań naukowych z dydaktyką

Prowadzący zajęcia dydaktyczne na kierunku dietetyka łączą z znaczącej większości łączą prowadzenie zajęć dydaktycznych z 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 oraz zasobów Biblioteki Jagiellońskiej. W budynku Centum Dydaktyczno-Kongresowego dostępne są też sale do cichej nauki oraz dwie pracownie komputerowe. Sprzęt oraz infrastruktura są na bieżąco odnawiane, uzupełniane i rozwijane zgodnie z zapotrzebowaniem wynikającym z realizacji kształcenia.

Program

Podstawowe informacje

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

Opis realizacji programu:

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 | 91 |
| którą student musi uzyskać w ramach zajęć z zakresu nauki języków obcych | 8 |
| którą student musi uzyskać w ramach modułów realizowanych w formie fakultatywnej | 54 |
| którą student musi uzyskać w ramach praktyk zawodowych | 33 |
| którą student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych | 5 |

Liczba godzin zajęć

Łączna liczba godzin zajęć: 3133

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 pełnomocników Wydziału Lekarskiego 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 | P6S_KR, P6S_KK, P6U_K |
| 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 sześć przedmiotów fakultatywnych o łącznej liczbie punktów ECTS nie mniejszej niż 11 ECTS.

Semestr 1

| Przedmiot | Liczba godzin | Punkty ECTS | Forma weryfikacji | | |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------|---------------------|------|----|
| Anatomia człowieka | ćwiczenia: 20 wykłady e-learning: 24 | - | - | 0 | Os |
| Chemia żywności | ćwiczenia: 15 seminarium: 10 wykłady e-learning: 15 | - | - | 0 | Os |
| Epidemiologia chorób | seminarium: 20 wykłady e-learning: 10 | 2,0 | egzamin | 0 | Os |
| Fizjologia człowieka | ćwiczenia: 8 seminarium: 8 wykłady e-learning: 29 | - | - | 0 | Os |
| Historia medycyny | wykłady e-learning: 20 | 1,0 | zaliczenie na ocenę | 0 | Os |
| Język angielski | lektorat: 25 | - | - | 0 | Os |
| Podstawy żywienia człowieka | ćwiczenia: 12 seminarium: 16 wykłady e-learning: 16 | - | - | 0 | Os |
| Psychologia ogólna | ćwiczenia: 10 seminarium: 10 wykłady e-learning: 10 | 2,0 | egzamin | 0 | Os |
| Socjologia medycyny | seminarium: 15 wykłady e-learning: 15 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | 0 | Os |
| Wychowanie fizyczne | ćwiczenia (WF): 30 | - | - | 0 | Os |
| BHK | szkolenie BHK: 5 | - | zaliczenie | 0 | Or |
| Praktyka śródroczna w szpitalu dla dorosłych | praktyka: 105 | 4,0 | zaliczenie | 0 | Os |
| Praktyka śródroczna z zakresu technologii żywienia | praktyka: 70 | 3,0 | zaliczenie | 0 | Os |
| DT-fakultety | | | | O(G) | Os |
| Dietetyka i medycyna. Wczoraj i dziś. | wykłady e-learning: 30 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Ekologia i ochrona przyrody | seminarium: 14 wykłady e-learning: 6 | 1,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Epidemiologia zaburzeń odżywiania | seminarium: 14 wykłady e-learning: 6 | 1,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Etnodietetyka | wykłady e-learning: 30 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Kwalifikowana pierwsza pomoc | ćwiczenia: 20 wykłady e-learning: 10 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Neurogastronomika | wykłady e-learning: 30 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Pedagogika | wykłady e-learning: 20 | 1,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |

| Przedmiot | Liczba godzin | Punkty ECTS | Forma weryfikacji | | |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------|--------------------------|---|----|
| Poprawa jakości życia w oparciu o nowe odkrycia z chronobiologii | wykłady e-learning: 30 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Promocja zdrowia z elementami edukacji zdrowotnej pacjenta | seminarium: 10 wykłady e-learning: 10 | 1,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Rola rodziny w żywieniu | seminarium: 15 wykłady e-learning: 5 | 1,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Tłuszcze w diecie - wróg czy przyjaciel. Przegląd badań | seminarium: 20 wykłady e-learning: 10 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Wpływ diety na stan skóry | wykłady e-learning: 30 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Żywienie a choroby autoimmunologiczne | seminarium: 20 wykłady e-learning: 10 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Aktywność ruchowa promocją zdrowia | ćwiczenia: 30 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Budowa równowagi psychofizycznej poprzez nowoczesne formy ruchu do muzyki | ćwiczenia: 30 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |

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

Semestr 2

| Przedmiot | Liczba godzin | Punkty ECTS | Forma weryfikacji | | |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------|---|----|
| Anatomia człowieka | ćwiczenia: 20 wykłady e-learning: 6 | 4,0 | egzamin | O | Os |
| Chemia żywności | ćwiczenia: 15 seminarium: 10 wykłady e-learning: 15 | 4,0 | egzamin | O | Os |
| Edukacja żywieniowa | ćwiczenia: 6 wykłady e-learning: 14 | 1,0 | zaliczenie na ocenę | O | Os |
| Etyka | seminarium: 15 | 1,0 | zaliczenie na ocenę | O | Os |
| Fizjologia człowieka | ćwiczenia: 8 seminarium: 8 wykłady e-learning: 29 | 4,0 | egzamin | O | Os |
| Język angielski | lektorat: 25 | 3,0 | zaliczenie | O | Os |
| Mikrobiologia ogólna i żywności | ćwiczenia: 15 seminarium: 16 wykłady e-learning: 14 | 2,0 | zaliczenie | O | Os |
| Podstawy diagnostyki klinicznej | seminarium: 20 wykłady e-learning: 25 | 2,0 | egzamin | O | Os |
| Podstawy żywienia człowieka | ćwiczenia: 10 seminarium: 7 wykłady e-learning: 9 | 4,0 | egzamin | O | Os |
| Wychowanie fizyczne | ćwiczenia (WF): 30 | - | zaliczenie | O | Os |

| Przedmiot | Liczba godzin | Punkty ECTS | Forma weryfikacji | | |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------|------|----|
| Praktyka śródroczna z zakresu technologii żywienia | praktyka: 70 | 3,0 | zaliczenie | O | Os |
| Praktyka śródroczna w szpitalu dla dorosłych | praktyka: 105 | 4,0 | zaliczenie | O | Os |
| Praktyka wakacyjna w szpitalu | praktyka: 175 | 7,0 | zaliczenie | O | Os |
| Grupa 1A: | | | | O(G) | Os |
| Student musi wybrać 1 przedmiot z grupy 1A (2 ECTS) | | | | | |
| Higiena i zdrowotne aspekty żywności | ćwiczenia: 10 seminarium: 10 wykłady e-learning: 10 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Toksykologia i bezpieczeństwo żywności | ćwiczenia: 10 seminarium: 10 wykłady e-learning: 10 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Grupa 1B: | | | | O(G) | Os |
| Student musi wybrać 1 przedmiot z grupy 1B (1 ECTS) | | | | | |
| Medyczne aspekty organizacji stanowisk pracy | seminarium: 6 wykłady e-learning: 9 | 1,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Organizacja pracy w zakładach żywienia | seminarium: 10 wykłady e-learning: 5 | 1,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| DT-fakultety | | | | O(G) | Os |
| Dietetyka i medycyna. Wczoraj i dziś. | wykłady e-learning: 30 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Ekologia i ochrona przyrody | seminarium: 14 wykłady e-learning: 6 | 1,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Epidemiologia zaburzeń odżywiania | seminarium: 14 wykłady e-learning: 6 | 1,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Etnodietetyka | wykłady e-learning: 30 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Kwalifikowana pierwsza pomoc | ćwiczenia: 20 wykłady e-learning: 10 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Neurogastronomika | wykłady e-learning: 30 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Poprawa jakości życia w oparciu o nowe odkrycia z chronobiologii | wykłady e-learning: 30 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Rola rodziny w żywieniu | seminarium: 15 wykłady e-learning: 5 | 1,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Tłuszcze w diecie - wróg czy przyjaciel. Przegląd badań | seminarium: 20 wykłady e-learning: 10 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Pedagogika | wykłady e-learning: 20 | 1,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Promocja zdrowia z elementami edukacji zdrowotnej pacjenta | seminarium: 10 wykłady e-learning: 10 | 1,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Wpływ diety na stan skóry | wykłady e-learning: 30 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Żywność a choroby autoimmunologiczne | seminarium: 20 wykłady e-learning: 10 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Aktywność ruchowa promocją zdrowia | ćwiczenia: 30 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |

| Przedmiot | Liczba godzin | Punkty ECTS | Forma weryfikacji | | |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------|---------------------|---|----|
| Budowa równowagi psychofizycznej poprzez nowoczesne formy ruchu do muzyki | ćwiczenia: 30 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |

Semestr 3

| Przedmiot | Liczba godzin | Punkty ECTS | Forma weryfikacji | | |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------|---------------------|---|----|
| Biochemia ogólna i żywienia | ćwiczenia: 16 seminarium: 8 wykłady e-learning: 24 | - | - | 0 | Os |
| Choroby metaboliczne | ćwiczenia: 7 seminarium: 8 wykłady e-learning: 10 | 1,0 | zaliczenie na ocenę | 0 | Os |
| Genetyka | wyklady e-learning: 10 | - | - | 0 | Os |
| Informacja naukowa | ćwiczenia: 10 seminarium: 4 wykłady e-learning: 6 | 1,0 | zaliczenie na ocenę | 0 | Os |
| Język angielski | lektorat: 25 | - | - | 0 | Os |
| Mikrobiologia ogólna i żywności | ćwiczenia: 9 seminarium: 11 wykłady e-learning: 10 | 2,0 | egzamin | 0 | Os |
| Planowanie diet leczniczych | ćwiczenia: 60 seminarium: 15 | 4,0 | zaliczenie na ocenę | 0 | Os |
| Zaburzenia odżywiania o podłożu psychogennym | ćwiczenia: 10 seminarium: 14 wykłady e-learning: 10 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | 0 | Os |
| Żywienie człowieka | ćwiczenia: 17 seminarium: 16 wykłady e-learning: 20 | - | - | 0 | Os |
| Praktyka śródroczna z zakresu żywienia dzieci | praktyka: 105 | 4,0 | zaliczenie | 0 | Os |

Semestr 4

| Przedmiot | Liczba godzin | Punkty ECTS | Forma weryfikacji | | |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------|-------------|---------------------|---|----|
| Alergie pokarmowe | seminarium: 20 wykłady e-learning: 15 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | 0 | Os |
| Analiza i ocena jakości żywności | ćwiczenia: 27 wykłady e-learning: 8 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | 0 | Os |
| Biochemia ogólna i żywienia | ćwiczenia: 4 seminarium: 22 wykłady e-learning: 16 | 4,0 | egzamin | 0 | Os |

| Przedmiot | Liczba godzin | Punkty ECTS | Forma weryfikacji | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------|------|----|
| Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcja leków z żywnością | seminarium: 22 wykłady e-learning: 8 | 2,0 | zaliczenie | 0 | Os |
| Genetyka | ćwiczenia: 10 wykłady e-learning: 10 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | 0 | Os |
| Język angielski | lektorat: 25 | 3,0 | zaliczenie | 0 | Os |
| Technologia żywności i potraw | ćwiczenia: 20 seminarium: 20 wykłady e-learning: 20 | 3,0 | zaliczenie na ocenę | 0 | Os |
| Wstęp do metodologii badań | ćwiczenia: 20 wykłady e-learning: 10 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | 0 | Os |
| Żywienie człowieka | ćwiczenia: 20 seminarium: 13 wykłady e-learning: 14 | 5,0 | egzamin | 0 | Os |
| Żywienie dziecka zdrowego | ćwiczenia: 14 wykłady e-learning: 12 | 2,0 | egzamin | 0 | Os |
| Żywienie noworodka zdrowego | ćwiczenia: 1 seminarium: 9 wykłady e-learning: 10 | 1,0 | zaliczenie na ocenę | 0 | Os |
| Praktyka śródroczna z zakresu żywienia dzieci | praktyka: 105 | 4,0 | zaliczenie | 0 | Os |
| Praktyka wakacyjna w dziale żywienia szpitala | praktyka: 105 | 4,0 | zaliczenie | 0 | Os |
| Praktyka wakacyjna w poradni dietetycznej | praktyka: 105 | 4,0 | zaliczenie | 0 | Os |
| Grupa 2: | | | | 0(G) | Os |
| Student musi wybrać 5 przedmiotów z grupy 2 (10 ECTS) | | | | | |
| Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dania kuchni azjatyckiej | ćwiczenia: 15 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dieta bezglutenowa | ćwiczenia: 15 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dieta łatwostrawna bogatobiałkowa | ćwiczenia: 15 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dieta łatwostrawna niskotłuszczowa | ćwiczenia: 15 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dieta ubogoenergetyczna | ćwiczenia: 15 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dieta w chorobie wrzodowej i reflukse | ćwiczenia: 15 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dieta w schorzeniach układu sercowo-naczyniowego | ćwiczenia: 15 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |

| Przedmiot | Liczba godzin | Punkty ECTS | Forma weryfikacji | | |
|----------------------------------------------------------------|---------------|-------------|---------------------|---|----|
| Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dieta wegańska | ćwiczenia: 15 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dieta wegetariańska | ćwiczenia: 15 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |

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

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 | ćwiczenia: 16 seminarium: 12 wykłady e-learning: 22 | 3,0 | egzamin | O | Os |
| Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcja leków z żywnością | seminarium: 12 wykłady e-learning: 8 | 1,0 | zaliczenie na ocenę | O | Os |
| Język angielski | lektorat: 20 | 2,0 | egzamin | O | Os |
| Kliniczny zarys chorób - postępowanie dietetyczne | ćwiczenia: 69 seminarium: 52 wykłady e-learning: 102 | 10,0 | egzamin | O | Os |
| Poradnictwo żywieniowe | ćwiczenia: 14 seminarium: 10 wykłady 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 |
| Dieta a płodność | ćwiczenia: 10 seminarium: 5 | 1,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Diety alternatywne - charakterystyka i ocena racjonalności | seminarium: 16 wykłady e-learning: 14 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Geny wrażliwe na dietę | wykłady e-learning: 40 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Karotenoidy w żywieniu i zdrowiu człowieka | seminarium: 20 wykłady e-learning: 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 |
| Komunikacja i współpraca z pacjentem | ćwiczenia: 15 seminarium: 15 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |

| Przedmiot | Liczba godzin | Punkty ECTS | Forma weryfikacji | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------|------|----|
| 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 wykłady e-learning: 10 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Piękna i bestia - socjologiczne koncepcje ciała | ćwiczenia: 30 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Planowanie diet leczniczych 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 skóry | ćwiczenia: 2 seminarium: 8 wykłady e-learning: 10 | 1,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Religia a praktyki żywieniowe - kuchnie wybranych tradycji religijnych | ćwiczenia: 18 wykłady e-learning: 12 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Otyłość u dzieci i młodzieży od profilaktyki po leczenie dietetyczne | ćwiczenia: 12 wykłady e-learning: 8 | 1,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Wykorzystanie danych z badań naukowych w praktyce dietetycznej | seminarium: 14 wykłady e-learning: 16 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Wykorzystanie programu Excel do tworzenia baz danych oraz ich analizy i prezentacji | ćwiczenia: 20 seminarium: 10 | 2,0 | 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 | ćwiczenia: 10 wykłady e-learning: 10 | 1,0 | zaliczenie na ocenę | O | Os |
| Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia | wykłady e-learning: 30 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | O | Os |

| Przedmiot | Liczba godzin | Punkty ECTS | Forma weryfikacji | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------|------|----|
| Prewencja wtórna chorób cywilizacyjnych | ćwiczenia: 4 seminarium: 6 wykłady e-learning: 10 | 1,0 | zaliczenie na ocenę | O | Os |
| Podstawy prawa własności intelektualnej | ćwiczenia: 10 seminarium: 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 |
| DT-fakultety | | | | O(G) | Os |
| Dieta a płodność | ćwiczenia: 10 seminarium: 5 | 1,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Diety alternatywne - charakterystyka i ocena racjonalności | seminarium: 16 wykłady e-learning: 14 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Geny wrażliwe na dietę | wykłady e-learning: 40 | 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 |
| Komunikacja i współpraca z pacjentem | ćwiczenia: 15 seminarium: 15 | 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 wykłady e-learning: 10 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Otyłość u dzieci i młodzieży od profilaktyki po leczenie dietetyczne | ćwiczenia: 12 wykłady e-learning: 8 | 1,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Piękna i bestia - socjologiczne koncepcje ciała | ćwiczenia: 30 | 2,0 | 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 |
| Podstawy leczenia żywieniowego: pozajelitowego i dojelitowego | ćwiczenia: 15 seminarium: 15 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Postępowanie dietetyczne w chorobach skóry | ćwiczenia: 2 seminarium: 8 wykłady e-learning: 10 | 1,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Religia a praktyki żywieniowe - kuchnie wybranych tradycji religijnych | ćwiczenia: 18 wykłady e-learning: 12 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |

| Przedmiot | Liczba godzin | Punkty ECTS | Forma weryfikacji | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------|--------------------------|------|----|
| Wykorzystanie danych z badań naukowych w praktyce dietetycznej | seminarium: 14 wykłady e-learning: 16 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Karotenoidy w żywieniu i zdrowiu człowieka | seminarium: 20 wykłady e-learning: 10 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| Wykorzystanie programu Excel do tworzenia baz danych oraz ich analizy i prezentacji | ćwiczenia: 20 seminarium: 10 | 2,0 | zaliczenie na ocenę | F | Os |
| 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 pogładowe | 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

Anatomia człowieka

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki medyczne</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2023/24</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 1</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się -</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć ćwiczenia: 20 wykłady e-learning: 24</p> | <p>Liczba punktów ECTS 0.0</p> |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 2</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć wykłady e-learning: 6 ćwiczenia: 20</p> | <p>Liczba punktów ECTS 4.0</p> |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

Bilans punktów ECTS

Semestr 1

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| ćwiczenia | 20 |
| wykłady e-learning | 24 |
| przygotowanie do ćwiczeń | 10 |
| przygotowanie do egzaminu | 14 |
| przygotowanie do kolokwium | 10 |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 78 |

| | |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Liczba godzin kontaktowych | Liczba godzin 44 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 20 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 2

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| wykłady e-learning | 6 |
| ćwiczenia | 20 |
| przygotowanie do ćwiczeń | 10 |
| przygotowanie do egzaminu | 6 |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 42 |
| Liczba godzin kontaktowych | Liczba godzin 26 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 20 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Semestr 1

Metody nauczania:

Analiza tekstów, Ćwiczenia, Ćwiczenia prosektoryjne, Demonstracja, Dyskusja, Pokaz, Praca w grupie, Wykład, Zajęcia praktyczne

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| ćwiczenia | kolokwia praktyczne, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta | zaliczenie kolokwiów pisemnych i praktycznych. Pozytywna ocena z ćwiczeń. |
| wykłady e-learning | zaliczenie pisemne | zaliczenie kolokwium pisemnego |

Semestr 2

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Ćwiczenia prosektoryjne, Demonstracja, Dyskusja, Pokaz, Praca w grupie, Wykład, Zajęcia praktyczne

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| wykłady e-learning | zaliczenie pisemne | Materiał z wykładów wchodzi w skład egzaminu końcowego |
| ćwiczenia | egzamin pisemny, kolokwia praktyczne, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta | Egzamin pisemny opisowy. Zaliczenie ćwiczeń na podstawie kolokwiów. |

Dodatkowy opis

Aby odzyskać utracone z powodu choroby terminy zaplanowanych kolokwiów, student zobowiązany jest okazać zwolnienie lekarskie w terminie do 7 dni od daty obowiązującego kolokwium.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Podstawowe wiadomości z budowy człowieka na poziomie szkoły średniej.

Chemia żywności

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2023/24</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 1</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się -</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 10 ćwiczenia: 15 wykłady e-learning: 15</p> | <p>Liczba punktów ECTS 0.0</p> |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 2</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć wykłady e-learning: 15 seminarium: 10 ćwiczenia: 15</p> | <p>Liczba punktów ECTS 4.0</p> |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C1 | Celem kształcenia w zakresie chemii żywienia, jest osiągnięcie wiedzy pozwalającej na prawidłowe połączenie właściwości chemicznych produktów zawartych w diecie z podstawowymi związkami chemicznymi wchodzącymi w skład organizmu człowieka oraz ich roli biologicznej |
| C2 | Zapoznanie studentów z podstawowymi, znaczącymi składnikami chemicznymi (m.in. mikro- i makroelementami - pierwiastki, aminokwasy, witaminy itp.) i ich znaczeniem w żywieniu człowieka oraz wyjaśnienie koniecznych mechanizmów istotnych do zrozumienia udziału składników chemicznych w procesach biochemicznych [Forma zajęć: wykład z wykorzystaniem multimediów oraz wykładów typu e-learning]. |
| C3 | Przygotowanie studentów do umiejętnego korzystania z nowoczesnych źródeł informacji i ich praktycznego zastosowania; analizy danych ilościowych, wnioskowania na podstawie wyników przeprowadzonych doświadczeń; korzystania z technik laboratoryjnych stosowanych w analizie chemicznej/biochemicznej [Forma zajęć: laboratorium, prezentacje]. |
| C4 | Kształtowanie umiejętności poszukiwania informacji w dziedzinie chemia, chemia - żywienia, szczególnie chemia żywności. Uświadomienie konieczności ciągłego poszerzania wiedzy dotyczącej stosowania suplementów diety opartych na makro- i mikroelementach [Forma zajęć: seminarium]. Szczegółowe cele w efektach kształcenia. |
| C5 | Posiadanie wiedzy chemicznej, bioorganicznej w zakresie dającym podstawy dla Nauki Biochemii Ogólnej i Żywienia i przedmiotów klinicznych oraz dla zrozumienia kluczowych zagadnień dotyczących defektów metabolicznych opartych na nieprawidłowej suplementacji związków chemicznych występujących w diecie (m.in. elektrolity, witaminy, jony, pierwiastki chemiczne, aminokwasy, czy inne składniki podstawowej diety). |
| C6 | Uświadomienie słuchaczom problemów zmian chorobowych obserwowanych u pacjentów wynikających z braku prawidłowego połączenia składników mineralnych, ze stosowaną dietą i obserwowaną jednostką chorobową |
| C7 | Zapoznanie studentów z podstawowym wyposażeniem w pracowniach diagnostycznych. |

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

| | | | |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| W3 | zasady homeostazy w organizmie ludzkim, rolę buforów biologicznych i konsekwencje wynikające z zaburzenia wartości pH oraz konsekwencje niedoboru poszczególnych pierwiastków, minerałów i witamin w diecie i organizmie człowieka | DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W04, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W07, DET_KPI_W08, DET_KPI_W11 | egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, praca pisemna, prezentacja przypadku klinicznego, test uzupełnień, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne, Prezentacja |
| W4 | podstawowe pojęcia chemicznej i enzymatycznej kinetyki oraz ich zastosowanie w przemianach chemicznych i biochemicznych, | DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03, DET_KPI_W04, DET_KPI_W05, DET_KPI_W06, DET_KPI_W07, DET_KPI_W08, DET_KPI_W09, DET_KPI_W10 | egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, praca pisemna, prezentacja przypadku klinicznego, sprawozdanie z wykonania zadania, test uzupełnień, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne, Prezentacja |
| W5 | zasady termodynamiki i wynikające z niej konsekwencje przebiegu reakcji metabolicznych | DET_KPI_W01, DET_KPI_W02 | egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, praca pisemna, sprawozdanie z wykonania zadania, test uzupełnień, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne, - |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | obliczyć stężenia procentowe i molowe różnych związków, obliczyć zawartość różnych związków w produktach diety, obliczać stężenia substancji w roztworach izosmotycznych, jedno- i wieloskładnikowych oraz przygotować rozcieńczenia roztworów i obliczyć wartości końcowe roztworów, przeliczyć dawkę leku na masę ciała pacjenta i odpowiednio zastosować | DET_KPI_U01, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05, DET_KPI_U06, DET_KPI_U08 | egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, praca pisemna, sprawozdanie z wykonania zadania, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne, Prezentacja |
| U2 | określać pH roztworu i wpływu zmian pH na związki nieorganiczne i organiczne oraz obliczać rozpuszczalność związków nieorganicznych, określać chemiczne podłoże rozpuszczalności związków organicznych czy też jej braku oraz ich znaczenie dla dietetyki | DET_KPI_U01, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05, DET_KPI_U08 | egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, praca pisemna, prezentacja przypadku klinicznego, sprawozdanie z wykonania zadania, test uzupełnień, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne, Prezentacja |

| | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| U3 | obliczyć parametry kinetyczne reakcji chemicznej i biochemicznej, określić rodzaj zastosowanego inhibitora (leku) przemian enzymatycznych i ocenić ich wpływ na przebieg reakcji enzymatycznych (zdrowie pacjenta), przewidzieć kierunek reakcji chemicznej i kierunek procesów biochemicznych | DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U05 | egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, praca pisemna, prezentacja przypadku klinicznego, sprawozdanie z wykonania zadania, test uzupełnień, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne, Prezentacja |
| U4 | odróżnić i narysować struktury aminokwasów występujące w białkach, przedstawić podstawową ich charakterystykę i wyjaśnić ich znaczenie, jako podstawowych składników diety a także scharakteryzować struktury białek i określić ich rolę biologiczną w połączeniu ze składnikami diety | DET_KPI_U01, DET_KPI_U05, DET_KPI_U07, DET_KPI_U08 | egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, praca pisemna, prezentacja przypadku klinicznego, sprawozdanie z wykonania zadania, test uzupełnień, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne, Prezentacja |
| U5 | scharakteryzować podstawowe grupy funkcyjne występujące w związkach organicznych oraz napisać reakcje charakterystyczne dla każdej z grup funkcyjnych (na przykładzie reakcji biochemicznych) | DET_KPI_U01, DET_KPI_U07, DET_KPI_U08 | egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, praca pisemna, sprawozdanie z wykonania zadania, test uzupełnień, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne, Prezentacja |
| U6 | odróżnić różne węglowodany, podstawowego składnika diety i przeprowadzić reakcje chemiczne dla grup funkcyjnych występujących w tych związkach a także wyjaśnić konsekwencje metaboliczne występujące w przypadku zaburzeń przebiegu tych reakcji a także przedstawić strukturę i omówić znaczenie kwasów tłuszczowych nasyconych i nienasyconych w diecie człowieka (konsekwencje ich stosowania dla zdrowia pacjenta) | DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U05, DET_KPI_U06, DET_KPI_U07, DET_KPI_U08 | egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, praca pisemna, prezentacja przypadku klinicznego, test uzupełnień, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne, Prezentacja |
| U7 | posługiwać się podstawowymi technikami laboratoryjnymi, takimi jak miareczkowanie, kolorymetria, pehametria, chromatografia, elektroforeza bibułowa oraz potrafi obsługiwać podstawowe przyrządy pomiarowe i oceniać dokładność wykonywanych pomiarów | DET_KPI_U01, DET_KPI_U06, DET_KPI_U07, DET_KPI_U08 | obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, sprawozdanie z wykonania zadania |

| | | | |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| U8 | pracować samodzielnie a także w grupie (w zespole badawczym) i wykazuje umiejętności samokształcenia | DET_KPI_U04, DET_KPI_U05, DET_KPI_U06, DET_KPI_U07, DET_KPI_U08 | obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, prezentacja przypadku klinicznego, sprawozdanie z wykonania zadania, Prezentacja |
| Kompetencje społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | współpracy z lekarzami prowadzącymi pacjenta celem określenia prawidłowych norm żywienia w zakresie podstawowych składników diety | DET_KPI_K01, DET_KPI_K02, DET_KPI_K05 | praca pisemna, prezentacja przypadku klinicznego, zaliczenie pisemne |
| K2 | wyjaśnienia złożonych problemów żywieniowych wynikających ze stosowanej diety żywieniowej opartej na podstawowych składnikach chemicznych (minerały, witaminy, aminokwasy, węglowodany, tłuszcze, nukleotydy) | DET_KPI_K01, DET_KPI_K02, DET_KPI_K03, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05 | odpowiedź ustna, praca pisemna, prezentacja przypadku klinicznego, zaliczenie pisemne |
| K3 | poszerzania wiedzy z zakresu dietetyki, podstawowych składników diety i ich znaczenia w prawidłowym żywieniu | DET_KPI_K01, DET_KPI_K03, DET_KPI_K05 | odpowiedź ustna, praca pisemna, prezentacja przypadku klinicznego, sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie pisemne, Prezentacja |

Bilans punktów ECTS

Semestr 1

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| seminarium | 10 |
| ćwiczenia | 15 |
| wykłady e-learning | 15 |
| przygotowanie do ćwiczeń | 5 |
| przygotowanie do kolokwium | 5 |
| zbieranie informacji do zadanej pracy | 3 |
| przygotowanie prezentacji multimedialnej | 2 |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 55 |
| Liczba godzin kontaktowych | Liczba godzin 40 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 15 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 2

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| wykłady e-learning | 15 |
| seminarium | 10 |
| ćwiczenia | 15 |
| przygotowanie do ćwiczeń | 4 |
| uczestnictwo w egzaminie | 3 |
| przygotowanie do kolokwium | 5 |
| przygotowanie do egzaminu | 10 |
| przygotowanie prezentacji multimedialnej | 3 |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 65 |
| Liczba godzin kontaktowych | Liczba godzin 40 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 15 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Efekty uczenia się dla przedmiotu | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------|
| 1. | Elementy chemii bionieorganicznej. Skład pierwiastkowy organizmów żywych. Pierwiastki budulcowe, śladowe i toksyczne. Skład elektrolitowy płynów fizjologicznych. Analiza jakościowa i ilościowa w chemii bionieorganicznej. Zastosowanie metod fizykochemicznych do jakościowej i ilościowej analizy substancji chemicznych. Obliczenia chemiczne. | W1, W2, W3, U1, U8, K2, K3 | seminarium, wykłady e-learning |
| 2. | Równowagi jonowe w roztworach wodnych. Dysocjacja elektrolityczna. Kwasy, zasady, wskaźniki kwasowo-zasadowe; alkacymetria pH słabych i mocnych kwasów oraz zasad. | W2, U2, U7, U8, K2 | ćwiczenia, seminarium |
| 3. | Roztwory buforowe. Równanie Hendersona-Hasselbacha Bufory fizjologiczne - wodorowęglanowy, fosforanowy, amonowy i białkowy. Pojemność buforowa. Rola jonu wodorowego w utrzymaniu homeostazy w organizmach żywych. Zaburzenia kwasowo-zasadowe. Dieta stosowana w leczeniu zaburzeń homeostazy. | U2, U7, U8, K1, K2, K3 | ćwiczenia, seminarium, wykłady e-learning |

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

| | | | |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 17. | Analiza spektrofotometryczna oraz Techniki analizy składników diety - m.in. chromatografia. | W1, W2, W3, W4, W5, U1, U2, U3, U4, U5, U6, U7, U8, K1, K2 | ćwiczenia, wykłady e-learning |
| 18. | Karotenoidy - budowa, właściwości. znaczenie prozdrowotne dla człowieka, efekty uboczne. Analiza zawartości karotenoidów w wybranych warzywach/owocach. | W2, W3, U4, U5 | ćwiczenia, wykłady e-learning |
| 19. | Nukleotydy w diecie - czy można suplementować? Pozyskiwanie materiału i wykorzystanie w leczeniu schorzeń metabolicznych. | W1, U4, K3 | wykłady e-learning |

Informacje rozszerzone

Semestr 1

Metody nauczania:

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

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| seminarium | egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta, odpowiedź ustna, prezentacja przypadku klinicznego, test uzupełnień, test wielokrotnego wyboru | Udział w seminariach jest obowiązkowy. W ciągu roku student, za aktywność na zajęciach i część pisemną sprawdzającą wiedzę studenta z danego tematu, może uzyskać dodatkowe punkty 0-10 pkt. łącznie 100 pkt w ciągu roku - 5 seminarium w I semestrze, 5 seminarium w II semestrze (0-2 pkt. za aktywność oraz 0-8 pkt za część pisemną). Uzyskanie powyżej 60% możliwych punktów jest warunkiem zaliczenia seminariów i dopuszczenia do egzaminu w 1-szym terminie. |
| ćwiczenia | egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, praca pisemna, prezentacja przypadku klinicznego, sprawozdanie z wykonania zadania, test uzupełnień, test wielokrotnego wyboru, -, Prezentacja | Udział w zajęciach - ćwiczenia laboratoryjne - jest obowiązkowy. Podczas ćwiczeń laboratoryjnych student powinien przeprowadzić przewidziane programem doświadczenia, a następnie przedstawić sprawozdanie asystentowi prowadzącemu. Za wykonanie ćwiczenia oraz napisanie sprawozdania student może uzyskać od 0 do 5 punktów oraz za część teoretyczną (kartkówka wprowadzająca do zajęć) od 0 do 3 punktów. Uzyskanie powyżej 60% możliwych punktów jest warunkiem zaliczenia ćwiczeń i dopuszczenia do egzaminu w 1-szym terminie. W ciągu roku będą podane tematy do opracowania przez studenta (1 prezentacja multimedialna z dyskusją 10 pkt.) |

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| wykłady e-learning | egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, zaliczenie pisemne, Prezentacja | W I semestrze planowane są trzy kolokwia, a w II semestrze 2 kolokwia - test przeprowadzony w warunkach stacjonarnych, test jednokrotnego wyboru 36 pytań. Uzyskanie sumarycznie powyżej 60% punktów z 5 sprawdzianów będzie warunkiem dopuszczenia do egzaminu w 1-szym terminie). Każde kolokwium może być zdawane przez studenta tylko raz w terminach określonych w programie zajęć. W przypadku uzasadnionej i usprawiedliwionej nieobecności może zostać wyznaczony dodatkowy termin kolokwium - w terminie nie późniejszym niż tydzień po upływie terminu zwolnienia lekarskiego. Student ma prawo do wglądu swojej pracy kolokwialnej w terminie do 10 dni od terminu pisania testu, po uprzednim uzgodnieniu terminu z koordynatorem. |

Semestr 2

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Ćwiczenia, Ćwiczenia komputerowe, Ćwiczenia laboratoryjne, Demonstracja, Dyskusja, E-learning, Pokaz, Praca w grupie, Rozwiązywanie zadań, Seminarium, Wykład, Mentoring, Dyskusja na temat wybranych problemów z zakresu działania składników diety, materiał przygotowany przez studentów - prezentacje

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| wykłady e-learning | egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, odpowiedź ustna, test wielokrotnego wyboru | <p>W II semestrze zostaną przeprowadzone 2 kolokwia - test przeprowadzony w warunkach stacjonarnych, test jednokrotnego wyboru 36 pytań (proponowane 5 kolokwiów w ciągu roku). Uzyskanie sumarycznie powyżej 60% punktów z 5 sprawdzianów będzie warunkiem dopuszczenia do egzaminu w 1-szym terminie). Każde kolokwium może być zdawane przez studenta tylko raz w terminach określonych w programie zajęć. W przypadku uzasadnionej i usprawiedliwionej nieobecności może zostać wyznaczony dodatkowy termin kolokwium - w terminie nie późniejszym niż tydzień po upływie terminu zwolnienia lekarskiego. Student ma prawo do wglądu do swojej pracy kolokwialnej lub egzaminacyjnej w terminie do 10 dni od terminu pisania testu, po uprzednim uzgodnieniu terminu z koordynatorem kursu. WARUNKIEM ZALICZENIA KURSU I DOPUSZCZENIA DO EGZAMINU w I-szym terminie JEST: 1. Obecność na wszystkich zajęciach (wykłady, seminaria, laboratoria) 2. Prezentacja zagadnień 3. Uzyskanie minimum 60% punktów z ćwiczeń laboratoryjnych (warunek dopuszczenia do pierwszego terminu egzaminu) 4. Uzyskanie powyżej 60% punktów z kolokwiów (warunek dopuszczenia do pierwszego terminu egzaminu) 5. Uzyskanie powyżej 60% punktów z seminariów (warunek dopuszczenia do pierwszego terminu egzaminu). STUDENCI, którzy nie spełnią 1 i 2 warunku NIE UZYSKAJĄ ZALICZENIA I NIE BĘDĄ DOPUSZCZENI DO EGZAMINU KOŃCOWEGO (w żadnym z terminów), a studenci, którzy nie spełnią tylko 3, 4 lub 5 warunku będą mogli przystąpić do egzaminu w drugim terminie. Studentom, którzy nie spełnią 3, 4 i 5 warunku, ale uzyskają powyżej 30% pkt. za kolokwia i seminaria oraz powyżej 40% pkt. za ćwiczenia laboratoryjne będzie przysługiwać możliwość przystąpienia do kolokwium zaliczeniowego z koniecznością uzyskania 60% punktów (50 pytań testowych/obliczeniowych). Warunkiem zdania egzaminu jest uzyskanie minimum 60% punktów z egzaminu (Egzamin w warunkach stacjonarnych - 70 pytań testowych, jedna z 5 możliwych odpowiedzi). Egzamin on-line 70 pytań testowych wielokrotnego wyboru). Ocena końcowa jest wystawiana na podstawie wyniku testu egzaminacyjnego oraz premii wynikającej z liczby zebranych przez studenta punktów. W ciągu roku, student może uzyskać maksymalnie 385 pkt. (180 pkt. za kolokwia (5x36pkt), 80 pkt. za ćwiczenia laboratoryjne (10x8pkt), 100pkt za aktywność na zajęciach repetytoryjnych (seminaria 10x10), 25 pkt. za zadania dodatkowe (prezentacja, wykłady - zadania, problemy). Student powtarzający kurs może uzyskać maksymalnie 305pkt - jeżeli uzyskał zaliczenie z ćwiczeń lub 385 pkt jeżeli nie uzyskał zwolnienia z powtarzania ćwiczeń laboratoryjnych. Premia za uzyskane punkty jest doliczana do ilości punktów uzyskanych z egzaminu i jest podstawą do wystawienia oceny końcowej.</p> |
| seminarium | egzamin pisemny, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, praca pisemna, prezentacja przypadku klinicznego, test uzupełnień, test wielokrotnego wyboru | <p>Udział w seminariach jest obowiązkowy. W ciągu roku student, za aktywność na zajęciach i część pisemną sprawdzającą wiedzę studenta z danego tematu, może uzyskać dodatkowe punkty 0-10 pkt. łącznie 100 pkt. w ciągu roku (0-2 pkt. za aktywność oraz 0-8 pkt za część pisemną). Uzyskanie powyżej 60% możliwych punktów jest warunkiem zaliczenia seminarium i dopuszczenia do egzaminu w 1-szym terminie. W ciągu roku będą podane tematy do opracowania przez studenta (1 prezentacja multimedialna lub opis przypadku z dyskusją) oceniane w skali 0 - 10 pkt.</p> |

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ćwiczenia | egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta, ocena grupy, sprawozdanie z wykonania zadania, test uzupełnień, test wielokrotnego wyboru, Prezentacja | Udział w zajęciach - ćwiczenia laboratoryjne - jest obowiązkowy. Podczas ćwiczeń laboratoryjnych student powinien przeprowadzić przewidziane programem doświadczenia, a następnie przedstawić sprawozdanie asystentowi prowadzącemu. Za wykonanie ćwiczenia, napisanie sprawozdania student może uzyskać od 0 do 5 punktów oraz za część teoretyczną (kartkówka wprowadzającą do zajęć) od 0 do 3 punktów. Uzyskanie powyżej 60% możliwych punktów jest warunkiem zaliczenia ćwiczeń i dopuszczenia do egzaminu w 1-szym terminie. |

Dodatkowy opis

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

Wymagania wstępne i dodatkowe

Podstawy chemii ogólnej i organicznej w zakresie szkoły średniej.

Epidemiologia chorób

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> <p>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2023/24</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 1</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 20 wykłady e-learning: 10</p> | <p>Liczba punktów ECTS 2.0</p> |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

Bilans punktów ECTS

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

| | |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| uczestnictwo w egzaminie | 2 |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 60 |
| Liczba godzin kontaktowych | Liczba godzin 30 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 6 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

| | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------|----|------------|
| 14. | Epidemiologia chorób układu krążenia - sytuacja w Polsce i na świecie | U4 | seminarium |
| 15. | Żywność a leczenie. | U4 | seminarium |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Dyskusja, E-learning, Metoda sytuacyjna, Praca w grupie, Seminarium

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| seminarium | egzamin pisemny, obserwacja pracy studenta | Aby uzyskać dopuszczenie do zaliczenia student zobowiązany jest do uczestnictwa we wszystkich seminariach przewidzianych harmonogramem. W przypadku uzasadnionej nieobecności prowadzący zajęcia może wyrazić zgodę na zaliczenie zajęć w formie pisemnej. Student jest zobowiązany do bycia przygotowanym i aktywnego uczestnictwa w zajęciach seminaryjnych. Warunkiem dopuszczenia do pisania egzaminu końcowego jest zaliczenie wszystkich przewidzianych harmonogramem seminariów (poprzez czynne uczestnictwo w zajęciach lub zaliczenie ich w wyznaczonych dodatkowych terminach). Egzamin końcowy (zarówno w pierwszym jak i w drugim terminie) ma formę pięciu pytań otwartych. Odpowiedzi na każde z pytań są punktowane w skali od 0 do 5 punktów (co 0,5 punktu). Warunkiem zaliczenia jest uzyskanie co najmniej 50% z maksymalnej liczby punktów. |
| wykłady e-learning | egzamin pisemny | Student zobowiązany jest do uczestnictwa we wszystkich wykładach w formie zdalnej. Egzamin końcowy (zarówno w pierwszym jak i w drugim terminie) ma formę pięciu pytań otwartych. Odpowiedzi na każde z pytań są punktowane w skali od 0 do 5 punktów (co 0,5 punktu). Warunkiem zaliczenia jest uzyskanie co najmniej 50% z maksymalnej liczby punktów. |

Dodatkowy opis

Wykłady z Epidemiologii chorób odbywają się w formie wykładów zdalnych, realizowanych w czasie rzeczywistym za pośrednictwem MS TEAMS.

Ocena z przedmiotu „Epidemiologia chorób” wystawiana jest w oparciu o wyniki egzaminu końcowego. Na podstawie aktywności podczas zajęć seminaryjnych oraz wykładów asystent może przyznać studentowi dodatkowe 5% do pozytywnego egzaminu końcowego (>50%).

Kryteria oceny:

90.0%-100.0% Bardzo dobry (5.0)

80.0-89.9% Dobry plus (4.5)

70.0-79.9% Dobry (4.0)

60.0-69.9% Dostateczny plus (3.5)

50.0-59.9% Dostateczny (3.0)

<50.0% Niedostateczny (2.0)

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

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

Fizjologia człowieka

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki medyczne</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> <p>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2023/24</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 1</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się -</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 8 ćwiczenia: 8 wykłady e-learning: 29</p> | <p>Liczba punktów ECTS 0.0</p> |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 2</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 8 ćwiczenia: 8 wykłady e-learning: 29</p> | <p>Liczba punktów ECTS 4.0</p> |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | Absolwent zna i rozumie czynności organizmu i ich regulację. | DET_KPI_W01, DET_KPI_W02 | egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, odpowiedź ustna |
| W2 | Absolwent zna i rozumie związki integracyjne pomiędzy mechanizmami regulującymi funkcje poszczególnych układów | DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W05 | egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, odpowiedź ustna |
| W3 | Absolwent zna i rozumie podstawową metodykę badań czynnościowych narządów i układów organizmu. | DET_KPI_W01, DET_KPI_W07, DET_KPI_W08 | egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, odpowiedź ustna |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | Wnioskuje o relacji pomiędzy czynnikami wpływającymi na utrzymanie procesów biologicznych a zmianami fizjologicznymi i patofizjologicznymi. | DET_KPI_U01, DET_KPI_U02 | odpowiedź ustna |
| U2 | Potrafi opisać zmiany w funkcjonowaniu organizmu w sytuacji zaburzeń homeostazy w szczególności określić jego zintegrowaną odpowiedź na wysiłek fizyczny, ekspozycję na wysoką i niską temperaturę, utratę krwi lub wody, nagłą pionizację, przejście od snu do stanu czuwania, skutki pobudzenia gruczołów trawiennych i wewnętrznego wydzielania. | DET_KPI_U02, DET_KPI_U05 | odpowiedź ustna |

| | | | |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------|
| U3 | Potrafi wykonać proste testy czynnościowe oceniające człowieka jako układ regulacji stabilnej (testy obciążeniowe, wysiłkowe). | DET_KPI_U01 | odpowiedź ustna |
| U4 | Potrafi zinterpretować dane liczbowe dotyczące podstawowych zmiennych fizjologicznych. | DET_KPI_U02 | odpowiedź ustna |
| U5 | Potrafi wykonać proste testy czynnościowe oceniające aktywność przewodu pokarmowego i wewnątrzwydzielniczego | DET_KPI_U02 | odpowiedź ustna |
| U6 | Potrafi zinterpretować dane liczbowe dotyczące podstawowych zmiennych fizjologicznych z zakresu fizjologii przewodu pokarmowego i wewnątrzwydzielniczego. | DET_KPI_U04 | odpowiedź ustna |
| U7 | Potrafi ustalić dietę pokrywającą dobowe zapotrzebowanie w warunkach BMR oraz pokrywającą zapotrzebowanie wynikające z aktualnej aktywności. | DET_KPI_U01, DET_KPI_U03, DET_KPI_U05 | odpowiedź ustna |
| Kompetencje społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | Absolwent jest gotów do przedstawiania i dyskusji na temat czynności organizmu, regulacji funkcjonowania jego układów i wykorzystania swojej wiedzy do rozwiązywania złożonych problemów żywieniowych oraz prowadzenia kampania dotyczących zdrowego modelu odżywiania jednostki w zdrowiu i chorobie, grup zawodowych i społeczeństwa | DET_KPI_K01, DET_KPI_K02, DET_KPI_K03 | odpowiedź ustna |

Bilans punktów ECTS

Semestr 1

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 2

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

| | |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| seminarium | 8 |
| ćwiczenia | 8 |
| wykłady e-learning | 29 |
| przygotowanie do ćwiczeń | 4 |
| przygotowanie do zajęć | 6 |
| przygotowanie do egzaminu | 20 |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 75 |
| Liczba godzin kontaktowych | Liczba godzin 45 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 8 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Efekty uczenia się dla przedmiotu | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------|
| 1. | Podstawowe wiadomości z zakresu homeostazy. Geneza potencjału spoczynkowego błon komórkowych oraz czynnościowego komórek pobudliwych i mechanizm przewodzenia potencjału czynnościowego wzdłuż błony komórkowej. Budowa, funkcje i skutki blokady pompy Na ⁺ /K ⁺ . Biogeneza potencjału czynnościowego komórek pobudliwych. Kanały jonowe błon komórkowych. Mechanizm przewodzenia potencjału komórkowego wzdłuż błony. Rodzaje synaps, transmisja synaptyczna. Fizjologia złącza nerwowo-mięśniowego Sprzężenie elektro-mechaniczne. Rodzaje skurczów mięśni szkieletowych. Zależność siły skurczu od wyjściowej długości. Rodzaje skurczów mięśni gładkich. Rodzaje mięśniówki gładkiej i mechanizmy. aktywujące skurcz mięśni gładkich. Rodzaje skurczów mięśni gładkich. | W1, U1, U3, U4 | ćwiczenia, seminarium, wykłady e-learning |

| | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------|
| 2. | <p>Mechanizmy jonowe potencjału czynnościowego komórki mięśnia sercowego i komórki rozrusznikowej. Układ bodźco-przewodzący i hierarchiczność ośrodków bodźcotwórczych w sercu. Zapis EKG. Wzajemne zależności pomiędzy aktywnością elektryczną i mechaniczną w sercu. Pojęcie kurczliwości mięśnia sercowego, metody oceny, czynniki modyfikujące. Cykl sercowy. Wpływ układu autonomicznego na serce. Wewnątrzpochodne mechanizmy regulujące objętość wyrzutową serca. Metabolizm m. sercowego. Budowa dużego i małego układu krążenia. Funkcja tętnic centralnych, arterioli i naczyń włosowatych .Ciśnienie chwilowe i średnie .Odruch z baroreceptorów naczyniowych. Zjawiska filtracji i resorpcji w naczyniach włosowatych krążenia obwodowego. Autoregulacja przepływu. Czynniki pochodzenia śródbłonkowego i poza-śródbłonkowego wpływające na szerokość łożyska naczyniowego. Czynniki modyfikujące powrót krwi żyłnej do serca. Fizjologia krążenia wieńcowego.</p> | W3, U2, U3, K1 | ćwiczenia, seminarium, wykłady e-learning |
| 3. | <p>Drzewo oskrzelowe, jego funkcje, czynniki regulujące tonus mięśniówki oskrzeli. Podatność płuc opory oddechowe sprężyste i niesprężyste. Testy oddechowe statyczne i dynamiczne. Wymiana gazowa w płucach i transport gazów oddechowych. Ogólna charakterystyka krążenia płucnego. Stosunki V/Q. Automatyzm oddychania. Strefa chemowrażliwa w regulacji oddychania. Regulacja oddychania w wysiłku fizycznym.</p> | W2, W3, U3, U4, K1 | ćwiczenia, seminarium, wykłady e-learning |
| 4. | <p>Budowa układu wydalniczego i charakterystyka przepływu nerkowego. Filtracja kłębuszkowa. Układ R-A-A i jego rola fizjologiczna. Resorpcja wody, Na, substancji wysoko-progowych. Wydzielanie kanalikowe. Zagęszczanie moczu. Resorpcja i regeneracja zasad oraz podstawy równowagi kwasowo-zasadowej organizmu.</p> | W2, W3, U1, U2, U4, K1 | ćwiczenia, seminarium, wykłady e-learning |
| 5. | <p>Podstawy równowagi wodnej organizmu. Regulacja przyjmowania pokarmów. Mechanizmy regulujące czynności przewodu pokarmowego. Aktywność mioelektryczna przewodu pokarmowego. Połykanie, motoryka przełyku i regulacja aktywności motorycznej LES. Podstawy aktywności motorycznej żołądka. Regulacja opróżniania żołądkowego. Aktywność motoryczna jelit i jej regulacja. Skład śliny, aktywność wydzielnicza ślinianek i jej regulacja. Budowa błony śluzowej żołądka. Aktywność wydzielnicza żołądka i jej regulacja. Fazy wydzielania żołądkowego. Skład śliny, aktywność wydzielnicza ślinianek i jej regulacja. Budowa błony śluzowej żołądka. Aktywność wydzielnicza żołądka i jej regulacja. Fazy wydzielania żołądkowego. Aktywność egzo- i endokrynną trzustki. Enzymatyczny i nie-enzymatyczny skład soku trzustkowego. Aktywność wydzielnicza trzustki i jej regulacja. Fazy wydzielania trzustkowe. Aktywność egzo- i endokrynną trzustki. Enzymatyczny i nie-enzymatyczny skład soku trzustkowego. Aktywność wydzielnicza trzustki i jej regulacja. Fazy wydzielania trzustkowego. Skład żółci i regulacja jej wydzielania. Krążenie soli żółciowych. Trawienie i wchłanianie cukrów, tłuszczów i białek w przewodzie pokarmowym</p> | W3, U2, U5, U6, U7, K1 | ćwiczenia, seminarium, wykłady e-learning |

| | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------|
| 6. | Oś czuciowa i ruchowa CSN. Poziomy funkcjonalne centralnego systemu nerwowego. Funkcje rdzenia kręgowego. Mechanizmy regulacji napięcia mięśniowego. Budowa i funkcje układu piramidowego. Budowa i funkcja układu pozapiramidowego Budowa i funkcja układu siatkowatego Budowa i funkcje mózdzku Rodzaje receptorów i mechanizmy kodowania informacji czuciowej. Czuciowe drogi dośrodkowe. Organizacja neuronalna kory czuciowej i objawy jej uszkodzenia. Percepcja i gnoźja bodźca czuciowego. Budowa anatomiczna i podział funkcjonalny podwzgórza. Funkcje podwzgórza i skutki jego uszkodzenia Podstawy neuronalne mowy Obszary kojarzeniowe kory mózgowej Funkcje poszczególnych płątów kory mózgowej – podsumowanie | W3, U1, U2, K1 | ćwiczenia, seminarium, wykłady e-learning |
| 7. | Budowa układu wewnątrzwydzielniczego. Podział hormonów i mechanizmów ich działania. Regulacja uwalniania hormonów. Hormony podwzgórza. Hormony przysadki. Hormonalna aktywność nadnerczy Hormonalne reakcje w stresie. Aktywność wydzielnicza tarczycy. Aktywność wewnątrzwydzielnicza trzustki. Podstawy gospodarki wapniowo-fosforanowej. Zakres działania hormonów płciowych i cykl owulacyjny. | W2, W3, U1, U2, U3, K1 | ćwiczenia, seminarium, wykłady e-learning |

Informacje rozszerzone

Semestr 1

Metody nauczania:

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

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| seminarium | egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne | W ciągu obu semestrów na zajęciach seminaryjnych można uzyskać punkty za każdą wypowiedź od 0 pkt do 1,5 pkt (skala punktacyjna: ndst - 0 pkt, dst - 0,5 pkt, db - 1 pkt, bdb - 1,5 pkt). |
| ćwiczenia | odpowiedź ustna | W ciągu obu semestrów na zajęciach ćwiczeniowych można uzyskać punkty za każdą wypowiedź od 0 pkt do 1,5 pkt (skala punktacyjna: ndst - 0 pkt, dst - 0,5 pkt, db - 1 pkt, bdb - 1,5 pkt). |
| wykłady e-learning | egzamin pisemny | W ciągu obu semestrów odbędzie się 8 kolokwiów w postaci pisemnej, każde z nich kończy dział tematyczny. Na każdym z nich będzie 10 pytań. Za każde pytanie można uzyskać od 0 pkt do 2 pkt (skala punktacyjna: 0 pkt, 0,5 pkt, 1 pkt, 1,5 pkt, 2 pkt). Każde kolokwium będzie trwało 60 min. Kolokwia odbywają się tylko w jednym terminie. Pisemny egzamin końcowy składający się z 20 pytań. |

Semestr 2

Metody nauczania:

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

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| seminarium | egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne | W ciągu obu semestrów na zajęciach seminaryjnych można uzyskać punkty za każdą wypowiedź od 0 pkt do 1,5 pkt (skala punktacyjna: ndst - 0 pkt, dst - 0,5 pkt, db - 1 pkt, bdb - 1,5 pkt). Za obecność na wszystkich ćwiczeniach i seminariach można uzyskać 1 punkt. |
| ćwiczenia | odpowiedź ustna | W ciągu obu semestrów na zajęciach ćwiczeniowych można uzyskać punkty za każdą wypowiedź od 0 pkt do 1,5 pkt (skala punktacyjna: ndst - 0 pkt, dst - 0,5 pkt, db - 1 pkt, bdb - 1,5 pkt). Za obecność na wszystkich ćwiczeniach i seminariach można uzyskać 1 punkt. |
| wyklady e-learning | egzamin pisemny | W ciągu obu semestrów odbędzie się 8 kolokwium w postaci pisemnej, każde z nich kończy dział tematyczny. Na każdym z nich będzie 10 pytań. Za każde pytanie można uzyskać od 0 pkt do 2 pkt (skala punktacyjna: 0 pkt, 0,5 pkt, 1 pkt, 1,5 pkt, 2 pkt). Każde kolokwium będzie trwało 60 min. Kolokwia odbywają się tylko w jednym terminie. Po drugim semestrze pisemny egzamin końcowy składający się z 20 pytań |

Dodatkowy opis

Aby odzyskać utracony z powodu choroby termin należy dostarczyć zwolnienie lekarskie do 7 dni od daty obowiązującego kolokwium. Kolokwium uzupełniające odbędzie się po zakończeniu zajęć w II semestrze. W ciągu obu semestrów należy uzyskać 30 punktów lub więcej. Liczba punktów mniejsza od 30 oznacza brak zaliczenia z przedmiotu.

Wymagania wstępne i dodatkowe

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

Historia medycyny

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki medyczne</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> <p>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2023/24</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 1</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć wykłady e-learning: 20</p> | <p>Liczba punktów ECTS 1.0</p> |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

| | | | |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------|
| W1 | istotę osiągnięć naukowych, które stały się krokami milowymi w historii medycyny, nazwiska wybitnych lekarzy i ich role w rozwoju medycyny światowej, rolę dietetyki jako nauki w historii medycyny | DET_KPI_W01 | test |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | analizować kierunki rozwoju medycyny i związanej z nią dietetyki w kontekście historycznym | DET_KPI_U01 | test |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | Wyciągania wniosków z nabytej w trakcie zajęć wiedzy, co pozwala mu lepiej zrozumieć kierunki rozwoju współczesnej dietetyki i medycyny. | DET_KPI_K05 | test |

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

| | | | |
|-----|---------------------------------------------|------------|--------------------|
| 10. | Historia diety i kultury odżywiania część 2 | W1, U1, K1 | wykłady e-learning |
|-----|---------------------------------------------|------------|--------------------|

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

E-learning

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| wykłady e-learning | test | Test jednokrotnego wyboru. Do zaliczenia testu wymagane jest udzielenie poprawnej odpowiedzi na 60%pytań testowych. Skala ocen: 60- 70% dostateczny 71-75% dostateczny plus 76-80% dobry 81-85% dobry plus ponad 85% bardzo dobry |

Dodatkowy opis

Zaliczenie (na ocenę) z historii medycyny odbywać się będzie w formie testu jednokrotnego wyboru. Aby uzyskać dopuszczenie do testu student musi do dnia poprzedzającego test otrzymać zaliczenie z wykładów e-learningowych umieszczonych na platformie Pegaz. Zaliczenie z wykładów student uzyskuje automatycznie po wysłuchaniu wszystkich wykładów i poprawnym rozwiązaniu wszystkich pytań kontrolnych.

W razie jakichkolwiek problemów i niejasności, należy zgłosić się do koordynatora przedmiotu Moniki Zamachowskiej (tel. do Katedry Historii Medycyny: 12 4222116)

Wymagania wstępne i dodatkowe

brak

Język angielski

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0231 Nauka języków</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2023/24, 2024/25, 2025/26</p> <p>Języki wykładowe Angielski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 1</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się -</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć lektorat: 25</p> | <p>Liczba punktów ECTS 0.0</p> |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 2</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć lektorat: 25</p> | <p>Liczba punktów ECTS 3.0</p> |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

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

| | | |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 4</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć lektorat: 25</p> | <p>Liczba punktów ECTS 3.0</p> |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

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

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 patogenny 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:

E-learning, Lektorat

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

Semestr 2

Metody nauczania:

E-learning, Lektorat

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

Semestr 3**Metody nauczania:**

E-learning, Lektorat

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

Semestr 4**Metody nauczania:**

E-learning, Lektorat

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

Semestr 5**Metody nauczania:**

E-learning, Lektorat

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

Dodatkowy opis

Student, który nie zaliczył poprzedniej części lektoratu z jakiegokolwiek powodu może uczestniczyć w kolejnej części lektoratu i jednocześnie powtarzać niezaliczoną część. Powtarzanie lektoratu oznacza ponowne uczestnictwo we wszystkich zajęciach i testach. Student musi powtarzać tylko ten semestr, z którego nie otrzymał zaliczenia. Skala ocen: • 0-59 % -

ocena ndst • 60-70 % - ocena dst • 71-75 % - ocena + dst • 76-85 % - ocena db • 86-90 % - ocena + db • 91-100 % - ocena bdb

Część zajęć realizowana w formie zdalnej synchronicznej.

Wymagania wstępne i dodatkowe

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

Podstawy żywienia człowieka

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> <p>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2023/24</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 1</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się -</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 16 ćwiczenia: 12 wykłady e-learning: 16</p> | <p>Liczba punktów ECTS 0.0</p> |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 2</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 7 ćwiczenia: 10 wykłady e-learning: 9</p> | <p>Liczba punktów ECTS 4.0</p> |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | Podstawowe pojęcia i terminy stosowane w dietetyce. | DET_KPI_W01 | projekt, test |
| W2 | Informacje dotyczące budowy, trawienia, wchłaniania, metabolizmu w organizmie człowieka, źródeł oraz zapotrzebowania dotyczące białek, węglowodanów, tłuszczu, błonnika pokarmowego. | DET_KPI_W01 | projekt, test |
| W3 | zasady prawidłowego żywienia różnych grup wiekowych oraz zagrożenia wynikające z niewłaściwego odżywiania. | DET_KPI_W04 | projekt, test |
| W4 | konsekwencje zdrowotne wynikające z głodu i niedożywienia oraz nadwagi i otyłości. | DET_KPI_W08 | projekt, test |
| W5 | sposób tworzenia diety podstawowej, bogatoresztkowej i ubogoenergetycznej. | DET_KPI_W06 | projekt, sprawozdanie z wykonania zadania, test |
| W6 | znaczenie w żywieniu człowieka witamin i składników mineralnych. | DET_KPI_W01 | projekt, sprawozdanie z wykonania zadania, test |
| W7 | sposób wykonywania wywiadu 24-godzinnego sposób obliczania całkowitego wydatku energetycznego oraz podstawowej przemiany materii. | DET_KPI_W04 | projekt, sprawozdanie z wykonania zadania, test |
| W8 | w jaki sposób praktycznie wykonać potrawy z zastosowaniem wybranych technik kulinarnych. | DET_KPI_W05 | projekt, sprawozdanie z wykonania zadania, test |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | rozpoznać konsekwencje zdrowotne jakie wynikają z niewłaściwego odżywiania, głodu, niedożywienia oraz z nadwagi i otyłości. | DET_KPI_U01, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04 | obserwacja pracy studenta, projekt, sprawozdanie z wykonania zadania |

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

Bilans punktów ECTS

Semestr 1

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| seminarium | 16 |
| ćwiczenia | 12 |
| wykłady e-learning | 16 |
| przeprowadzenie badań literaturowych | 6 |
| przygotowanie do kolokwium | 20 |
| sporządzenie sprawozdania | 3 |

| | |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| zbieranie informacji do zadanej pracy | 5 |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 78 |
| Liczba godzin kontaktowych | Liczba godzin 44 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 12 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 2

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Efekty uczenia się dla przedmiotu | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| 1. | Podstawowe pojęcia i terminologia stosowana w dietetyce. | W1 | wykłady e-learning |
| 2. | Budowa chemiczna, trawienie, wchłanianie i metabolizm białek, węglowodanów, tłuszczu oraz błonnika. | W2 | wykłady e-learning |
| 3. | Żywność a rozwój osobniczy. Zasady prawidłowego żywienia dzieci, młodzieży, osób dorosłych oraz osób wieku podeszłym. | W3 | wykłady e-learning |

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

Informacje rozszerzone

Semestr 1

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Dyskusja, Seminarium, Wykład, Zajęcia praktyczne

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

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| seminarium | obserwacja pracy studenta, projekt | Wykonanie sprawozdania z przeprowadzonej analizy witamin i składników mineralnych w konkretnej diecie studenta z wyciągnięciem odpowiednich wniosków. |
| ćwiczenia | obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania | Wykonanie sprawozdania. |
| wykłady e-learning | test | Prawidłowe wykonanie pytań do wykładów oraz quizów w odpowiednim terminie. |

Semestr 2

Metody nauczania:

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

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| seminarium | obserwacja pracy studenta, projekt | Przygotowanie odpowiednich jadłospisów przed ćwiczeniami w Pracowni Dietetycznej. |
| ćwiczenia | obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania | Wykonanie sprawozdania z ćwiczeń w Pracowni Dietetycznej. |
| wykłady e-learning | test | Prawidłowe wykonanie pytań do wykładów oraz quizów w odpowiednim terminie. |

Dodatkowy opis

Egzamin po zakończonych wszystkich zajęciach z tego przedmiotu ma formę testu jednokrotnego wyboru oraz pytań półotwartych, obejmujących materiał realizowany na wykładach, seminariach oraz ćwiczeniach. Egzamin składa się z 70 pytań. Warunkiem zaliczenia egzaminu jest udzielenie minimum 65% poprawnych odpowiedzi. Jeśli student otrzyma ocenę niedostateczną musi zdawać egzamin w drugim terminie na tych samych warunkach. Do zdanego egzaminu doliczane są dodatkowe punkty, które student może uzyskać z quizu przeprowadzonego na ostatniej godzinie seminarium, kończącej zajęcia seminaryjne z witamin i składników mineralnych.

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

Obecność na zajęciach jest obowiązkowa.

Psychologia ogólna

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki medyczne</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0313 Psychologia</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2023/24</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 1</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 10 ćwiczenia: 10 wykłady e-learning: 10</p> | <p>Liczba punktów ECTS 2.0</p> |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C1 | Dostarczenie wiedzy na temat: Psychologicznych aspektów związanych z prawidłowym rozwojem psychicznym i jego zaburzeniami, Psychologicznych mechanizmów rozwojowych i uwarunkowań radzenia sobie z sytuacjami trudnymi, w tym z chorobą Zaburzeń komunikacji u pacjentów/klientów a współpracą z dietetykiem. |
| C2 | Nabywanie umiejętności nawiązywania kontaktu z pacjentami w zależności od wieku pacjenta, typu problemu psychologicznego, rozpoznawanie typu trudności w komunikacji i nabywanie umiejętności ich rozwiązywania. |

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

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

Bilans punktów ECTS

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

| | |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| zbieranie informacji do zadanej pracy | 5 |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 60 |
| Liczba godzin kontaktowych | Liczba godzin 30 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 10 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|---------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| seminarium | egzamin pisemny, obserwacja pracy studenta | uzyskanie pozytywnej oceny z testu z treści seminaryjnych poprzez otrzymanie powyżej 51% prawidłowych odpowiedzi aktywność podczas seminariów - udział w dyskusjach, referowanie omawianych tematów |
| ćwiczenia | obserwacja pracy studenta, zaliczenie pisemne | zaliczenie ćwiczeń na podstawie - aktywnego udział w ćwiczeniach - udział w scenkach - opracowania krótkiego referatu. |
| wyklady e-learning | egzamin pisemny, projekt | pozytywne zaliczenie egzaminu 60-70% ocena 3, 0 70-75% 3,5 75-80% 4,0 85-85% 4,5 powyżej 85% 5,0 |

Dodatkowy opis

w sytuacji nieobecności usprawiedliwionej możliwe zaliczenie określonego tematu poprzez przygotowanie referatu na ten temat lub poprzez zastosowanie innej formy ustalonej z osobą prowadzącą a uwzględniającej specyfikę tematu.

Socjologia medycyny

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0314 Socjologia i kulturoznawstwo</p> <p>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2023/24</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 1</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć wykłady e-learning: 15 seminarium: 15</p> | <p>Liczba punktów ECTS 2.0</p> |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

Bilans punktów ECTS

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| wykłady e-learning | 15 |
| seminarium | 15 |
| przygotowanie do ćwiczeń | 10 |
| przygotowanie prezentacji multimedialnej | 6 |
| analiza przypadków | 5 |
| analiza materiału badawczego | 3 |
| zbieranie informacji do zadanej pracy | 3 |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 57 |
| Liczba godzin kontaktowych | Liczba godzin 30 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 8 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

| | | | |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------|
| 9. | Społeczne wyobrażenia na temat zdrowia i choroby: wprowadzenie. | W3, W4, W5 | seminarium |
| 10. | Kultura: zjawisko medykalizacji. | W3, W4, W5 | seminarium |
| 11. | Społeczne konstruowanie ciała kobiecego. | W3 | seminarium |
| 12. | Opiekuńcza funkcja rodziny. | W2, W7 | seminarium |
| 13. | Socjalizacja i styl życia a zachowania w zdrowiu i chorobie. Mody na zdrowie. | W2, W3 | seminarium |
| 14. | Społeczne konsekwencje otyłości, chorób przewlekłych, niepełnosprawności. | W1, W4, W5, W6, K1, K3 | seminarium |
| 15. | Znaczenie komunikacji niewerbalnej w relacji dietetyk - pacjent. Zasady efektywnej komunikacji. | W1, U1, K1, K4 | seminarium |
| 16. | Zakłócenia i trudności w relacji dietetyk - pacjent. Przeszkody w komunikacji z pacjentem. | W1, U1, K1, K2, K4 | seminarium |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| wykłady e-learning | praca pisemna, sprawozdanie z wykonania zadania | W ramach każdego z wykładów studenci zobowiązani są do wykonywania zadań za pośrednictwem platformy Pegaz. Są to pytania otwarte, wymagające przygotowania odpowiedzi pisemnej; celem jest przede wszystkim sprawdzenie wiedzy i rozumienia treści zawartych w prezentacji i materiałach dodatkowych, udostępnianych w ramach wykładu. Wykonanie zadań do wykładów jest obowiązkowe i punktowane. Za zadania w ramach każdego wykładu można uzyskać maks. 5 punktów (w sumie 40 punktów). |
| seminarium | obserwacja pracy studenta, odpowiedź ustna, praca pisemna | Zasady uczestnictwa w seminariach: • Obecność na zajęciach: każda nieobecność musi być usprawiedliwiona. Opuszczenie zajęć wymaga ustnego zaliczenia materiału realizowanego w czasie nieobecności studenta. • Udział w dyskusji podczas zajęć. • Samodzielne przygotowanie i przedstawienie na zajęciach jednego zagadnienia w oparciu o literaturę przedmiotu, zgodnego z realizowanym programem. Forma seminariów: prezentowanie wybranych zagadnień w oparciu o literaturę przedmiotu. Dyskusja. Warunki zaliczenia seminarium: przygotowanie prezentacji i wygłoszenie jej we wcześniej ustalonym terminie, w oparciu o udostępnioną literaturę przedmiotu oraz wyniki badań. Umiejętne wykorzystanie teorii do interpretacji danych (maks. 15 pkt). Aktywność na zajęciach (maksymalnie 15 pkt) |

Dodatkowy opis

Zaliczenie na ocenę

Maksymalnie w ramach wykładu i seminariów będzie można uzyskać 70 punktów. W celu zaliczenia kursu w pierwszym terminie trzeba uzyskać przynajmniej 60% maksymalnej liczby punktów.

W przypadku nieotrzymania wystarczającej minimalnej liczby punktów umożliwiających zaliczenie, student/ka przystępuje do zaliczenia w II terminie, obejmującego pisemny sprawdzian wiedzy z zakresu wykładu i ćwiczeń (7 pytań z wykładu i 7 z ćwiczeń punktowanych na skali 0-5).

Skala ocen końcowych:

42 - 47 punktów - dostateczny

47,5 -53 punktów - dostateczny +
53,5 - 59 punktów - dobry
59,5 - 65 punktów - dobry +
65,5 - 70 punktów - bardzo dobry

Wymagania wstępne i dodatkowe

brak

Wychowanie fizyczne

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED Brak kategorii ISCED</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2023/24</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 1</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się -</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć ćwiczenia (WF): 30</p> | <p>Liczba punktów ECTS 0.0</p> |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 2</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć ćwiczenia (WF): 30</p> | <p>Liczba punktów ECTS 0.0</p> |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

Bilans punktów ECTS

Semestr 1

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| ćwiczenia (WF) | 30 |
| | |

| | |
|-------------------------------------|----------------------------|
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 30 |
| Liczba godzin kontaktowych | Liczba godzin 30 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 2

| | |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
| ćwiczenia (WF) | 30 |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 30 |
| 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. | Omówienie zasad BHP na zajęciach wychowania fizycznego, zapoznanie z warunkami zaliczenia, regulaminem SWFiS UJ CM oraz regulaminem korzystania z obiektu sportowego. Nauka podstawowych elementów technicznych i taktycznych Zespołowych Gier Sportowych. | W1, U1, K1 | ćwiczenia (WF) |
| 2. | Siatkówka: postawa siatkarska, odbicia sposobem górnym i dolnym, zagrywka tenisowa, przyjęcie piłki sposobem górnym i dolnym, wystawa piłki w przód i w tył, atak, blok. | W1, U1, K1 | ćwiczenia (WF) |
| 3. | Koszykówka: poruszanie się po boisku, podania i chwyt, kozłowanie prawą i lewą ręką, rzut do kosza z biegu z prawej i lewej strony, rzut do kosza z miejsca, obrona 1:1, zwody bez piłki i z piłką, atak pozycyjny i szybki atak. | W1, U1, K1 | ćwiczenia (WF) |
| 4. | Unihokej: poruszanie się po boisku, podanie forehandem i backhandem, przyjęcie podania, strzał na bramkę z miejsca i w ruchu, drybling, zwody, obrona, gra na pozycji bramkarza. | W1, U1, K1 | ćwiczenia (WF) |
| 5. | Tenis stołowy: postawa przy stole i sposoby poruszania się podczas gry, różne sposoby trzymania rakiетки, forehandem, backhandem, serwis, uderzenia atakujące, uderzenia obronne, uderzenia pośrednie. | W1, U1, K1 | ćwiczenia (WF) |
| 6. | Lekka atletyka: technika biegowa, start niski i pozycyjny, skok w dal i z miejsca, kształtowanie cech motorycznych, szybkości, siły, wytrzymałości, gibkości i zwinności. | W1, U1, K1 | ćwiczenia (WF) |

| | | | |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------|
| 7. | Nordic Walking : technika pracy RR i NN, technika marszu w terenie płaskim, pod górę i w dół, ćwiczenia ogólnorozwojowe z wykorzystaniem kijków, dobór dystansu i tempa; | W1, U1, K1 | ćwiczenia (WF) |
| 8. | Badminton: ćwiczenia oswajające z raketką i lotką, ustawienie i poruszanie się po boisku, chwyt forhendowy i klir forhendowy, skrót, smecz. | W1, U1, K1 | ćwiczenia (WF) |
| 9. | Siłownia: technika wykonywania ćwiczeń mięśni klatki piersiowej, grzbietu, brzucha, barków, ramion i przedramion, nóg na przyrządach i z przyborami. Oddychanie podczas ćwiczeń. Elementy treningu personalnego. | W1, U1, K1 | ćwiczenia (WF) |
| 10. | Gimnastyka lecznicza : ćwiczenia wzmacniające mm posturalne, kończyny górne i dolne, tułów i mm głębokie. Wykorzystanie ćwiczeń izometrycznych, równoważnych, rozciągających, ukierunkowanych na dane schorzenie, ćwiczeń z przyborami oraz relaksacyjnych. Ćwiczenia w pozycjach izolowanych. Prawidłowe oddychanie podczas ćwiczeń. | W1, U1, K1 | ćwiczenia (WF) |
| 11. | Fitness: podstawowe kroki w aerobiku, step, touch, double step out, heel back, knee up, grapevine. Proste układy choreograficzne do muzyki. | W1, U1, K1 | ćwiczenia (WF) |
| 12. | Fitness: podstawowe kroki na stepie, proste układy choreograficzne. | W1, U1, K1 | ćwiczenia (WF) |
| 13. | Fitness: technika ćwiczeń na piłkach. | W1, U1, K1 | ćwiczenia (WF) |
| 14. | Fitness: ćwiczenia z ciężarkami i sztangami. | W1, U1, K1 | ćwiczenia (WF) |
| 15. | Fitness: ćwiczenia rozciągające z elementami jogi, callaneticsu i stretchingu. | W1, U1, K1 | ćwiczenia (WF) |

Informacje rozszerzone

Semestr 1

Metody nauczania:

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

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|----------------|---------------------------|--------------------------------------------------------|
| ćwiczenia (WF) | obserwacja pracy studenta | Obligatoryjna czynna obecność na wszystkich zajęciach. |

Semestr 2

Metody nauczania:

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

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|----------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| ćwiczenia (WF) | obserwacja pracy studenta | Obligatoryjna czynna obecność na wszystkich zajęciach. Zaliczenie bez oceny. |

Wymagania wstępne i dodatkowe

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

BHK

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED Brak kategorii ISCED</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2023/24</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia roku</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 1</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć szkolenie BHK: 5</p> | <p>Liczba punktów ECTS 0.0</p> |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

Bilans punktów ECTS

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| szkolenie BHK | 5 |
| analiza materiału badawczego | 2 |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 7 |
| Liczba godzin kontaktowych | Liczba godzin 5 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Efekty uczenia się dla przedmiotu | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| 1. | <p>Moduł I</p> <p>Wybrane regulacje prawne.</p> <ul style="list-style-type: none"> - podstawy prawne bezpieczeństwa i higieny kształcenia - prawa i obowiązki studenta oraz Rektora w zakresie bezpieczeństwa i higieny kształcenia - podstawowe zasady bezpieczeństwa obowiązujące studenta podczas zajęć organizowanych przez Uczelnię. | W1, U1, K1 | szkolenie BHK |
| 2. | <p>Moduł I</p> <p>Warunki bezpieczeństwa i higieny kształcenia w pomieszczeniach Uczelni.</p> <ul style="list-style-type: none"> - drogi i przejścia - pomieszczenia uczelni - oświetlenie - ogrzewanie i wentylacja - apteczka pierwszej pomocy - stanowisko wyposażone w monitor ekranowy. | W2, U2, K1 | szkolenie BHK |
| 3. | <p>Moduł I</p> <p>Czynniki środowiska kształcenia oraz ich zagrożenia i profilaktyka.</p> <ul style="list-style-type: none"> - czynniki niebezpieczne - czynniki szkodliwe - czynniki uciążliwe | W2, U2, K1 | szkolenie BHK |
| 4. | <p>Moduł I</p> <p>Wypadki, którym mogą ulec studenci w trakcie zajęć organizowanych przez Uczelnię.</p> <ul style="list-style-type: none"> - zasady postępowania w razie wypadków i w sytuacjach zagrożeń i awarii | W2, U2, K1 | szkolenie BHK |
| 5. | Zasady korzystania z domów studenckich | W3, W4, U3, U4, K1 | szkolenie BHK |
| 6. | <p>Moduł I</p> <p>Zasady udzielania pierwszej pomocy</p> <ul style="list-style-type: none"> - system Ratownictwa Medycznego w Polsce - pierwsza pomoc w aktach prawnych. - łańcuch przeżycia. - bezpieczeństwo ratownika. - ocena stanu poszkodowanego (ABC) i wezwanie pomocy. - pozycja bezpieczna. - resuscytacja krążeniowo - oddechowa (RKO). - resuscytacja krążeniowo - oddechowa z użyciem automatycznego defibrylatora zewnętrznego AED. - postępowanie w stanach nagłych | W1, W4, U4, K1 | szkolenie BHK |
| 7. | <p>Moduł I</p> <p>Ochrona przeciwpożarowa</p> <ul style="list-style-type: none"> - podstawy prawne ochrony przeciwpożarowej - obowiązki Uczelni, studentów i doktorantów w zakresie ochrony przeciwpożarowej - - definicja pożaru - grupy pożarów - przyczyny pożarów - sposoby gaszenia pożarów - podręczny sprzęt gaśniczy - zasady użycia i działania - zasady zachowania się podczas pożaru - zasady zachowania się podczas ewakuacji | W1, W3, U1, U3, K1 | szkolenie BHK |

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

E-learning, Wykład z prezentacją multimedialną

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

Dodatkowy opis

Przedmiot BHK należy zaliczyć w semestrze zimowym. Do szkolenie należy przystąpić niezwłocznie po otrzymaniu indywidualnego linku do platformy szkoleniowej. Linki są wysyłane na osobistą skrzynkę pocztową w domenie student.uj.edu.pl

Za termin zaliczenia przyjmuje się datę zakończenia szkolenia na platformie szkoleniowej.

W przypadku braku możliwości odbycia szkolenia poprzez platformę zdalnego nauczania należy, w pierwszym tygodniu trwania szkolenia dla danego wydziału, skontaktować się z pracownikami Inspektoratu BHP UJ CM za pomocą adresu mailowego bhk.cm.szkozenia@cm-uj.krakow.pl, lub telefonicznie : 12 619 97 12 lub 12 619 97 07

Wymagania wstępne i dodatkowe

obecność na szkoleniu jest obowiązkowa, student aktywnie uczestniczy w szkoleniu,

Praktyka śródroczna w szpitalu dla dorosłych

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2023/24</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okresy Semestr 1, Semestr 2</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć praktyka: 105</p> | <p>Liczba punktów ECTS 4.0</p> |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C1 | Nabycie umiejętności współpracy oraz pracy w zespole interdyscyplinarnym |
| C2 | Identyfikacja oraz analiza problemów podczas pracy w zespole leczniczym |
| C3 | Analiza, planowanie i podejmowanie działań postępowaniu dietetycznym i leczniczym z uwzględnieniem schorzeń oraz procedur medycznych |
| C4 | Praktyczne wykorzystanie wiedzy w planowaniu postępowania żywieniowego |

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

| | | | |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| W1 | wpływ diety na zdrowie | DET_KPI_W01, DET_KPI_W02 | obserwacja pracy studenta |
| W2 | modyfikacje zależeń dietetycznych w zależności od schorzenia, zastosowanego leczenia (farmakoterapii, leczenia zabiegowego itd); modyfikacje podczas przygotowywania do badań/procedur itd | DET_KPI_W03, DET_KPI_W06, DET_KPI_W07 | obserwacja pracy studenta |
| W3 | planowanie postępowania żywieniowego; zasady kwalifikacji do leczenia żywieniowego z uwzględnieniem diet przemysłowych oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego | DET_KPI_W06, DET_KPI_W09, DET_KPI_W10 | obserwacja pracy studenta |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | ocena stanu odżywienia, zapotrzebowania białkowo-kalorycznego, zapotrzebowania na makro i mikrośladki oraz na wodę | DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U04 | dzienniczek umiejętności praktycznych, obserwacja pracy studenta |
| U2 | kwalifikacja do leczenia żywieniowego | DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U05 | dzienniczek umiejętności praktycznych, obserwacja pracy studenta |
| U3 | zaplanować i monitorować postępowanie dietetyczne | DET_KPI_U04, DET_KPI_U05 | dzienniczek umiejętności praktycznych, obserwacja pracy studenta |
| U4 | przewodzą edukację żywieniową dla pacjentów oraz ich opiekunów | DET_KPI_U06, DET_KPI_U08 | dzienniczek umiejętności praktycznych, obserwacja pracy studenta |
| Kompetencje społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | samokształcenia oraz poszerzania własnej wiedzy i umiejętności | DET_KPI_K03, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05 | obserwacja pracy studenta |
| K2 | pracy samodzielnej i zespołowej | DET_KPI_K03, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05 | obserwacja pracy studenta |
| K3 | godnego reprezentowania zawodu | 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. | Ocena stanu odżywienia; kwalifikacja do leczenia żywieniowego i oceny ew ryzyka żywieniowego. | W1, W2, W3, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3 | praktyka |
| 2. | planowanie postępowania dietetycznego; monitorowanie leczenia żywieniowego. | W1, W2, W3, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3 | praktyka |
| 3. | praca w zespole interdyscyplinarnym; analiza przypadków. | W1, W2, W3, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3 | praktyka |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Zajęcia typu Problem Based Learning, Zajęcia praktyczne

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| praktyka | dzienniczek umiejętności praktycznych, obserwacja pracy studenta | Aktywne uczestnictwo w praktyce. Pozytywna opinia opiekuna praktyk. |

Wymagania wstępne i dodatkowe

Podstawy fizjologii i patofizjologii oraz biochemii. Umiejętność planowania diet leczniczych. Znajomość aktualnych rekomendacji oraz wytycznych.

Znajomość podstaw diagnostyki różnicowej oraz objawów alarmujących.

Obowiązkowa obecność na zajęciach.

Praktyka śródroczna z zakresu technologii żywienia

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2023/24</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okresy Semestr 1, Semestr 2</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć praktyka: 70</p> | <p>Liczba punktów ECTS 3.0</p> |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|-----|-------------------|-------------------------------|--------------------|
|-----|-------------------|-------------------------------|--------------------|

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

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Dyskusja, Praktyka zawodowa, Zajęcia typu Problem Based Learning, Zajęcia praktyczne

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| praktyka | dzienniczek umiejętności praktycznych, obserwacja pracy studenta | Aktywne uczestnictwo w praktyce. Pozytywna opinia opiekuna praktyk. |

Wymagania wstępne i dodatkowe

Wymagane:

znajomość podstaw biochemii technologii żywności.

znajomość systemu HACCP, Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMO oraz Dobrej Praktyki Higienicznej.

Na zajęciach wymagana obowiązkowa obecność.

Dietetyka i medycyna. Wczoraj i dziś.

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED Brak kategorii ISCED</p> <p>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2023/24</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okresy Semestr 1, Semestr 2</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć wykłady e-learning: 30</p> | <p>Liczba punktów ECTS 2.0</p> |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C1 | Pogłębienie świadomości studentów w kontekście wzajemnych relacji medycyny i nauk przyrodniczych z przestrzenią kulturową i cywilizacyjną. |
| C2 | Student na i rozumie rolę dietetyki w medycynie, oraz jej powiązania z naukami pokrewnymi w kontekście historycznym i współczesnym . |
| C3 | Student zna i rozumie kierunki rozwoju medycyny polskiej i powszechnej oraz ich wpływ na stan wiedzy współczesnej , w szczególności w zakresie dietetyki i higieny. |

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|-----|-------------------|-------------------------------|--------------------|
|-----|-------------------|-------------------------------|--------------------|

| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------|
| W1 | proces kształtowania się nowych specjalności w dyscyplinie podstawowej oraz ewolucję dietetyki medycznej na przestrzeni dziejów | DET_KPI_W01 | test |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | planować własną aktywność edukacyjną i stale dokształcać się w celu aktualizacji wiedzy | DET_KPI_U01, DET_KPI_U06, DET_KPI_U08 | test |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | nawiązania i utrzymania głębokiego oraz pełnego szacunku kontaktu z pacjentem, a także okazywania zrozumienia dla różnic światopoglądowych i kulturowych | DET_KPI_K01, DET_KPI_K02, DET_KPI_K03, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05 | samoocena |

Bilans punktów ECTS

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| wykłady e-learning | 30 |
| kształcenie samodzielne | 19 |
| przygotowanie do egzaminu | 10 |
| 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. | Historia szpitala św. Ludwika przy ulicy Strzeleckiej w Krakowie | W1, U1, K1 | wykłady e-learning |
| 2. | Mumie i medycyna. | W1, U1, K1 | wykłady e-learning |
| 3. | O upuście krwi w historii medycyny. | W1, U1, K1 | wykłady e-learning |
| 4. | Uczniowie Eskulapa z ulicy Kopernika i nie tylko | W1, U1, K1 | wykłady e-learning |
| 5. | Magnetyzm i elektryczność w historii | W1, U1, K1 | wykłady e-learning |
| 6. | Krótką historią antykoncepcji | W1, U1, K1 | wykłady e-learning |
| 7. | Fantastyczne stwory, czyli dziwne przypadki Jana z Mandewill | W1, U1, K1 | wykłady e-learning |

| | | | |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------|
| 8. | Drogi i bezdroża ewakuacji medycznej na polu walki. cz I | W1, U1, K1 | wykłady e-learning |
| 9. | Jak sprawić, aby wesz pracowała dla ludzkości. Historia o Rudolfe Weiglu, sprawiedliwym wśród narodów świata | W1, U1, K1 | wykłady e-learning |
| 10. | Nie ma takiego bólu pacjenta, którego by jego lekarz nie przeżył"- opowieść o tym jak zmieniał się wizerunek chirurga na przestrzeni dziejów | W1, U1, K1 | wykłady e-learning |
| 11. | Medycyna, a kryminalistyka, czyli z krakowskiego pitawała. | W1, U1, K1 | wykłady e-learning |
| 12. | „W gorączce suchotnej potrawa” - dietetyka staropolska. | W1, U1, K1 | wykłady e-learning |
| 13. | Historia polskiej mikrobiologii: Odo Bujwid | W1, U1, K1 | wykłady e-learning |
| 14. | Idealna kobieta swoich czasów - czyli uroda i dieta w europejskiej kulturze. | W1, U1, K1 | wykłady e-learning |
| 15. | Drogi i bezdroża ewakuacji medycznej na polu walki. czII | W1, U1, K1 | wykłady e-learning |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

E-learning, Wykład z prezentacją multimedialną

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| wykłady e-learning | samoocena, test | Zajęcia odbywać się będą on line w formie synchronicznej. Zakończone zostaną testem jednokrotnego wyboru na sali. Do zaliczenia testu wymagane jest udzielenie poprawnej odpowiedzi na 60%pytań testowych. Skala ocen: 60- 70% dostateczny 71-75% dostateczny plus 76-80% dobry 81-85% dobry plus ponad 85% bardzo dobry |

Dodatkowy opis

Zaliczenie (na ocenę) z fakultetu odbywać się będzie w formie testu jednokrotnego wyboru. Dopuszczenie do zaliczenia student uzyskuje na podstawie obecności na zajęciach. Zaliczenie (na ocenę) z fakultetu odbywać się będzie w formie testu jednokrotnego wyboru. Dopuszczenie do zaliczenia student uzyskuje na podstawie obecności na zajęciach. Dopuszcza się dwie usprawiedliwione nieobecności na zajęciach, jednak w takim przypadku należy skontaktować się z koordynatorem zajęć, Moniką Zamachowską celem ustalenia indywidualnego sposobu i terminu ich odrobienia. Test ocenia wyłącznie wiedzę oraz umiejętności. Kompetencje społeczne podlegają samoocenie i nie będą brane pod uwagę przy wystawianiu oceny końcowej. W razie jakichkolwiek problemów i niejasności, należy zgłosić się do koordynatora przedmiotu Moniki Zamachowskiej (tel. do Katedry Historii Medycyny: 12 4222116)Test ocenia wyłącznie wiedzę oraz umiejętności. Kompetencje społeczne podlegają samoocenie i nie będą brane pod uwagę przy wystawianiu oceny końcowej. W razie jakichkolwiek problemów i niejasności, należy zgłosić się do koordynatora przedmiotu Moniki Zamachowskiej (tel. do Katedry Historii Medycyny: 12 4222116)

Wymagania wstępne i dodatkowe

brak

Ekologia i ochrona przyrody

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> <p>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2023/24</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okresy Semestr 1, Semestr 2</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć wykłady e-learning: 6 seminarium: 14</p> | <p>Liczba punktów ECTS 1.0</p> |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

Bilans punktów ECTS

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

| | |
|-------------------------------------|----------------------------|
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 30 |
| Liczba godzin kontaktowych | Liczba godzin 20 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

E-learning, Seminarium

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| wykłady e-learning | zaliczenie | Wykonanie w odpowiednim terminie wszystkich pytań z wykładów oraz pozytywne zaliczenie quizów. |
| seminarium | obserwacja pracy studenta, projekt | Wykonanie prezentacji multimedialnych. |

Dodatkowy opis

Warunkiem dopuszczenia do pisania zaliczenia końcowego jest zaliczenie wszystkich przewidzianych harmonogramem

seminariów oraz zaliczenie wykładów poprzez poprawne rozwiązanie quizów oraz zadań do kolejnych zagadnień w ramach realizowanego materiału. Zaliczenie na ocenę ma formę testu jednokrotnego wyboru oraz pytań półotwartych. Warunkiem zaliczenia jest udzielenie minimum 65% poprawnych odpowiedzi z 20 pytań. Jeśli student otrzyma ocenę niedostateczną musi zdawać test 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

Obowiązkowa obecność na zajęciach seminaryjnych.

Terminowe rozwiązywanie quizów do wykładów w e-learningu.

Epidemiologia zaburzeń odżywiania

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki medyczne</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> <p>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2023/24</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okresy Semestr 1, Semestr 2</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 14 wykłady e-learning: 6</p> | <p>Liczba punktów ECTS 1.0</p> |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|----------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | istotę i rodzaje zaburzeń odżywiania | DET_KPI_W01, DET_KPI_W04 | test wielokrotnego wyboru, zaliczenie |

| | | | |
|----|--------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------|
| W2 | częstość występowania zaburzeń odżywiania i ich konsekwencje | DET_KPI_W03 | test wielokrotnego wyboru, zaliczenie |
| W3 | czynniki związane z występowaniem zaburzeń odżywiania | DET_KPI_W04 | test wielokrotnego wyboru, zaliczenie |

Bilans punktów ECTS

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| seminarium | 14 |
| wykłady e-learning | 6 |
| przygotowanie do egzaminu | 5 |
| przygotowanie prezentacji multimedialnej | 5 |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 30 |
| Liczba godzin kontaktowych | Liczba godzin 20 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|---------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| seminarium | zaliczenie | w oparciu o prezentcję przygotowaną na zajęcia |
| wykłady e-learning | test wielokrotnego wyboru | test wielokrotnego wyboru weryfikujący materiał z zakresu wykładów i seminariów. Kryterium zaliczenia 60% poprawnych odpowiedzi |

Dodatkowy opis

zaliczenie końcowe w oparciu o test wielokrotnego wyboru obejmujący materiał z wykładów i seminariów; kryteria oceny: 93,0%-100% - bardzo dobry; 85,0% -92,9% - dobry plus; 77,0% - 84,9% - dobry; 69,0% - 76,9% - dostateczny plus; 60,0% - 68,9% - dostateczny; poniżej 60% - niedostateczny

Wymagania wstępne i dodatkowe

obowiązkowa obecność na zajęciach seminaryjnych oraz zaliczenie wykładów w e-learningu; w przypadku usprawiedliwionej nieobecności obowiązuje zaliczenie efektów kształcenia na podstawie zadań zleconych przez prowadzącego.

Etnodietetyka

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> <p>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2023/24</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okresy Semestr 1, Semestr 2</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć wykłady e-learning: 30</p> | <p>Liczba punktów ECTS 2.0</p> |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

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

Bilans punktów ECTS

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| wykłady e-learning | 30 |
| przeprowadzenie badań literaturowych | 10 |
| analiza przypadków | 10 |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 50 |
| Liczba godzin kontaktowych | Liczba godzin 30 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 10 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Dyskusja, Praca w grupie, Wykład, Analiza diet z różnych rejonów świata

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| wykłady e-learning | egzamin pisemny, obserwacja pracy studenta | Dopuszczenie do testu zaliczeniowego wymaga spełnienia następującego warunku: obecność na wykładach. W uzasadnionych przypadkach nieobecność na zajęciach może zostać zaliczona na podstawie wykonania eseju dotyczącego tematyki przedmiotu. Uzyskanie pozytywnej oceny z końcowego zaliczenia - minimum 61% punktów na ocenę dostateczną. |

Wymagania wstępne i dodatkowe

Student wyjaśnia podstawowe zagadnienia dotyczące sztuki kulinarnej i dietetyki

Kwalifikowana pierwsza pomoc

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki medyczne</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2023/24</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okresy Semestr 1, Semestr 2</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć ćwiczenia: 20 wykłady e-learning: 10</p> | <p>Liczba punktów ECTS 2.0</p> |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C1 | Zapoznanie studentów z zasadami dotyczącymi postępowania ratunkowego na poziomie kwalifikowanej pierwszej pomocy |
| C2 | Aktywne zdobywanie umiejętności związanych z przeprowadzeniem wywiadu ratowniczego oraz procedur ratunkowych na poziomie kwalifikowanej pierwszej pomocy |
| C3 | Zapoznanie studentów z zasadami postępowania ratowniczego w przypadku zdarzenia z dużą liczbą poszkodowanych |

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

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

Bilans punktów ECTS

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| ćwiczenia | 20 |
| wykłady e-learning | 10 |
| przygotowanie do ćwiczeń | 20 |
| przygotowanie do zaliczenia na ocenę | 5 |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 55 |

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Efekty uczenia się dla przedmiotu | Formy prowadzenia zajęć |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------|
| 1. | WYKŁAD 1 Ocena parametrów życiowych osoby dorosłej. Resuscytacja krążeniowo-oddechowa osoby dorosłej. Wykorzystanie urządzenia AED. Powiadomianie służb ratowniczych. | W1, K1 | wykłady e-learning |
| 2. | WYKŁAD 2 Ocena parametrów życiowych dziecka i niemowlęcia. Resuscytacja krążeniowo-oddechowa dziecka i niemowlęcia. Postępowanie w zadławieniu. | W1, K1 | wykłady e-learning |
| 3. | WYKŁAD 3 Postępowanie ratownicze w stanach nagłego zagrożenia życia pochodzenia chorobowego. | W1, W3, K1 | wykłady e-learning |
| 4. | WYKŁAD 4 Postępowanie ratownicze w urazach. Szybkie badanie urazowe. Wyposażenie apteczki i zestawu PSP-R1 wykorzystywane do zaopatrywania urazów. | W1, W2, W5, K1 | wykłady e-learning |
| 5. | WYKŁAD 5 Zasady organizacji działań ratowniczych na miejscu zdarzeń mnogich i masowych. | W1, W2, W5, K1 | wykłady e-learning |
| 6. | ĆWICZENIE 1 Ocena parametrów życiowych osoby dorosłej. Pozycja bezpieczna. Wywiad SAMPLE. Zasady tlenoterapii. | W1, U1, K1 | ćwiczenia |
| 7. | ĆWICZENIE 2 Resuscytacja krążeniowo-oddechowa osoby dorosłej. Zasady bezpiecznej wentylacji. Defibrylacja zautomatyzowana. | W1, W5, U1, U2, U3, K1 | ćwiczenia |
| 8. | ĆWICZENIE 3 Resuscytacja krążeniowo-oddechowa dzieci i niemowląt. Postępowanie w zadławieniu. | W1, W3, U1, U2, U3, K1 | ćwiczenia |
| 9. | ĆWICZENIE 4 Postępowanie przeciwstrząsowe. Metody tamowania krwotoków. | W2, W5, U1, U3, K1 | ćwiczenia |
| 10. | ĆWICZENIE 5 Postępowanie w przypadku urazu kończyn i kręgosłupa. Zasady ewakuacji i unieruchamiania. | W1, W2, W5, U1, U3, K1 | ćwiczenia |
| 11. | ĆWICZENIE 6 Resuscytacja krążeniowo-oddechowa w różnych grupach wiekowych. Praca w zespole resuscytacyjnym. | U1, U2, K1 | ćwiczenia |
| 12. | ĆWICZENIE 7 Zasady prowadzenia szybkiego badania urazowego. | W1, W2, U1, K1 | ćwiczenia |

| | | | |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| 13. | ĆWICZENIE 8 Postępowanie z pacjentem urazowym. | W1, W2, W5, U1, U3, K1 | ćwiczenia |
| 14. | ĆWICZENIE 9 Postępowanie w zdarzeniu mnogim i masowym. | W1, U1, U3, K1 | ćwiczenia, wykłady e-learning |
| 15. | ĆWICZENIE 10 Postępowanie z pacjentami w różnych stanach klinicznych - zajęcia podsumowujące treść przedmiotu. | W1, W2, W3, W4, W5, U1, U2, U3, K1 | ćwiczenia, wykłady e-learning |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Burza mózgów, Ćwiczenia, Ćwiczenia w pracowni umiejętności, Demonstracja, Dyskusja, E-learning, Metoda przypadków, Pokaz, Praca w grupie, Wykład, Wykład z prezentacją multimedialną

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ćwiczenia | test, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne | 1. Brak nieusprawiedliwionych nieobecności na ćwiczeniach 2. Zaliczenie testu pisemnego (realizowanego zdalnie lub stacjonarnie). Test jednokrotnego wyboru składa się z 30 pytań. W celu zaliczenia należy uzyskać przynajmniej 70% poprawnych odpowiedzi. Skala ocen: (0-17 pkt. ndst), (18-20 pkt. dst), (21-23 pkt.+dst), (24-26 pkt. db), (27-28 pkt.+db), (29-30 pkt. bdb). W przypadku niezaliczenia testu drugi termin zaliczenia ma formę odpowiedzi ustnej. |
| wykłady e-learning | test, zaliczenie pisemne | 1. Brak nieusprawiedliwionych nieobecności na zajęciach zdalnych 2. Zaliczenie szkolenia na platformie e-learnigowej www.akademia.hipotermia.edu.pl na poziomie pierwszej pomocy |

Dodatkowy opis

Przedmiot nie jest tożsamy z kursem Kwalifikowanej Pierwszej Pomocy pozwalającym na uzyskanie tytułu zawodowego ratownika.

Neurogastronomika

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> <p>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2023/24</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okresy Semestr 1, Semestr 2</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć wykłady e-learning: 30</p> | <p>Liczba punktów ECTS 2.0</p> |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|-----|-------------------|-------------------------------|--------------------|
|-----|-------------------|-------------------------------|--------------------|

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

Bilans punktów ECTS

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| wykłady e-learning | 30 |
| analiza przypadków | 10 |
| przeprowadzenie badań literaturowych | 10 |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 50 |
| Liczba godzin kontaktowych | Liczba godzin 30 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 10 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| wykłady e-learning | zaliczenie | Dopuszczenie do testu zaliczeniowego wymaga spełnienia następującego warunku: obecność na wykładach. W uzasadnionych przypadkach nieobecność na zajęciach może zostać zaliczona na podstawie wykonania eseju dotyczącego tematyki przedmiotu. Uzyskanie pozytywnej oceny z końcowego zaliczenia obejmującego całość zagadnień prezentowanych na wykładach - minimum 61% punktów na ocenę dostateczną. |

Wymagania wstępne i dodatkowe

Znajomość podstaw fizjologii człowieka.

Pedagogika

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2023/24</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okresy Semestr 1, Semestr 2</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć wykłady e-learning: 20</p> | <p>Liczba punktów ECTS 1.0</p> |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

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

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

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

Wymagania wstępne i dodatkowe

brak

Poprawa jakości życia w oparciu o nowe odkrycia z chronobiologii

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2023/24</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okresy Semestr 1, Semestr 2</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć wykłady e-learning: 30</p> | <p>Liczba punktów ECTS 2.0</p> |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

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

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Dyskusja, Seminarium, Wykład, Wykład z prezentacją multimedialną

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

Wymagania wstępne i dodatkowe

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

Promocja zdrowia z elementami edukacji zdrowotnej pacjenta

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki medyczne</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2023/24</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okresy Semestr 1, Semestr 2</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 10 wykłady e-learning: 10</p> | <p>Liczba punktów ECTS 1.0</p> |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

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

Bilans punktów ECTS

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

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

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

Dodatkowy opis

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

Wymagania wstępne i dodatkowe

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

Rola rodziny w żywieniu

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki medyczne</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2023/24</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> | |
| <p>Okresy Semestr 1, Semestr 2</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 15 wykłady e-learning: 5</p> | <p>Liczba punktów ECTS 1.0</p> |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | pryncypia medycyny rodzinnej | DET_KPI_W11 | zaliczenie pisemne |
| W2 | kluczowe kompetencje lekarza rodzinnego | DET_KPI_W11 | zaliczenie pisemne |
| W3 | specyfikę pracy gabinetu lekarza rodzinnego w porównaniu z pracą poradni specjalistycznej | DET_KPI_W11 | zaliczenie pisemne |
| W4 | czynniki wpływające na zdrowie człowieka | DET_KPI_W05, DET_KPI_W08 | zaliczenie pisemne |
| W5 | zachowania sprzyjające i zagrażające zdrowiu | DET_KPI_W05, DET_KPI_W08 | zaliczenie pisemne |
| W6 | czym jest promocja zdrowia oraz poszczególne poziomy profilaktyki | DET_KPI_W05, DET_KPI_W08 | zaliczenie pisemne |
| W7 | znaczenie faz rozwoju rodziny dla procesu rozwoju nawyków żywieniowych | DET_KPI_W08 | zaliczenie pisemne |
| W8 | podstawowe funkcje rodziny | DET_KPI_W08 | zaliczenie pisemne |
| W9 | specyfikę żywienia w różnych okresach życia człowieka | DET_KPI_W09 | zaliczenie pisemne |
| W10 | zasady skutecznej edukacji pacjenta | DET_KPI_W10 | zaliczenie pisemne |
| W11 | konsekwencje zdrowotne otyłości | DET_KPI_W03 | zaliczenie pisemne |
| W12 | przyczyny epidemii otyłości | DET_KPI_W03 | zaliczenie pisemne |
| W13 | pojęcie indeksu glikemicznego | DET_KPI_W01 | zaliczenie pisemne |
| W14 | korzyści wspólnego spożywania posiłku w rodzinie | DET_KPI_W08 | zaliczenie pisemne |

| | | | |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------|
| W15 | pojęcie efektu jo-jo w procesie redukcji masy ciała | DET_KPI_W01 | zaliczenie pisemne |
| W16 | w jaki sposób zachowania żywieniowe człowieka kształtowane są przez złożone i wzajemnie powiązane wpływy rodziny i społeczeństwa, religii | DET_KPI_W08 | zaliczenie pisemne |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | obliczyć i zinterpretować wskaźnik BMI, WHR | DET_KPI_U02 | zaliczenie pisemne |
| U2 | posługiwać się siatkami centylowymi wagi, wzrostu i BMI | DET_KPI_U02 | zaliczenie pisemne |
| U3 | określić należną masę ciała | DET_KPI_U02 | zaliczenie pisemne |
| U4 | obliczyć dzienne zapotrzebowanie na energię w przypadku osób z różnym poziomem aktywności fizycznej | DET_KPI_U02 | zaliczenie pisemne |
| U5 | zaplanować dietę prowadzącą do pożądanej redukcji masy ciała oraz pomaga tak zaplanować zmianę stylu życia żeby zminimalizować ryzyko wystąpienia efektu jo-jo | DET_KPI_U03 | zaliczenie pisemne |

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Efekty uczenia się dla przedmiotu | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| 1. | Instytucja lekarza rodzinnego w systemie ochrony zdrowia. | W1, W2, W3 | wykłady e-learning |
| 2. | Rola zespołu lekarza rodzinnego w promocji zdrowia i profilaktyce chorób ze szczególnym uwzględnieniem zasad zdrowego żywienia. | W1, W2, W6 | wykłady e-learning |
| 3. | Kształtowanie nawyków żywieniowych. | W14, W16 | seminarium |
| 4. | Kulturowe, środowiskowe, religijne i domowe uwarunkowania różnych modeli żywieniowych. | W16 | seminarium |

| | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------|
| 5. | Żywnienie a prawidłowy rozwój psychospołeczny rodziny. | W14, W4, W5 | seminarium |
| 6. | Odmienności w żywieniu w różnych okresach życia. | W4, W7, W8, W9 | seminarium |
| 7. | Nadwaga i otyłość – możliwości interwencji. | W11, W12, W13, W15, U1, U2, U3, U4, U5 | seminarium |
| 8. | Żywnienie w warunkach domowych w najczęstszych stanach chorobowych. | W9 | seminarium |
| 9. | Żywnieniowe poradnictwo indywidualne i zbiorowe w ramach podstawowej opieki zdrowotnej. | W10, W4, W5, U4 | seminarium |
| 10. | Fazy rozwoju rodziny | W14, W7, W8 | seminarium |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| seminarium | zaliczenie pisemne | Zaliczenie modułu wymaga: 1. Obecności na wszystkich zajęciach, która warunkuje możliwość przystąpienia do sprawdzianu końcowego 2. Zaliczenie sprawdzianu końcowego w formie pisemnej. |
| wykłady e-learning | zaliczenie pisemne | Treści z wykładów znajdują się w sprawdzianie końcowym. |

Wymagania wstępne i dodatkowe

Zaliczenie modułu wymaga obecności na wszystkich zajęciach, która warunkuje możliwość przystąpienia do sprawdzianu końcowego.

Tłuszcze w diecie - wróg czy przyjaciel. Przegląd badań

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki medyczne</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2023/24</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okresy Semestr 1, Semestr 2</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 20 wykłady e-learning: 10</p> | <p>Liczba punktów ECTS 2.0</p> |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

| | | | |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------|
| W1 | budowę, rolę i funkcję oraz zapotrzebowanie organizmu człowieka na tłuszcze | DET_KPI_W02 | test |
| W2 | przemiany zachodzące w trakcie pozyskiwania, przechowywania i obróbki termicznej tłuszczu | DET_KPI_W02 | test |
| W3 | główne źródła tłuszczu w diecie oraz ich los w organizmie człowieka | DET_KPI_W02 | test |
| W4 | korzystne i niekorzystne działanie tłuszczu pochodzących z diety | DET_KPI_W02 | ocena grupy, odpowiedź ustna, test |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | interpretować wyniki badań oraz wyciągać wnioski w oparciu o badania naukowe | DET_KPI_U01 | obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna |
| U2 | przygotować syntezę najważniejszych informacji, przedstawić swoją opinię i podjąć dyskusję na temat roli tłuszczu w etiopatogenezie chorób z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii | DET_KPI_U05 | obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna |
| U3 | ocenić wiarygodność doniesienia i poszukiwać sprawdzonych źródeł informacji na temat żywienia | DET_KPI_U01 | obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | krytycznej oceny własnej wiedzy i publikowanych informacji | DET_KPI_K01 | obserwacja pracy studenta |

Bilans punktów ECTS

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| seminarium | 20 |
| wykłady e-learning | 10 |
| konsultacje z prowadzącym zajęcia | 2 |
| przygotowanie prezentacji multimedialnej | 5 |
| zbieranie informacji do zadanej pracy | 5 |
| przeprowadzenie badań literaturowych | 16 |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 58 |
| Liczba godzin kontaktowych | Liczba godzin 30 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Efekty uczenia się dla przedmiotu | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| 1. | Lipidy- budowa, charakterystyka, podział | W1 | wykłady e-learning |
| 2. | Rola tłuszczu i zapotrzebowanie organizmu człowieka | W1 | wykłady e-learning |
| 3. | Tłuszcze jadalne, zmiany zachodzące w trakcie pozyskiwania, przechowywania i obróbki termicznej | W2, W3 | wykłady e-learning |
| 4. | Co jest dostępne na rynku - charakterystyka tłuszczu roślinnych i zwierzęcych dostępnych komercyjnie | W3 | seminarium, wykłady e-learning |
| 5. | Jak czytać publikacje naukowe? | U1, U2, U3 | seminarium |
| 6. | Tłuszcze a choroby układu krążenia | W4, U1, U2, U3, K1 | seminarium |
| 7. | Tłuszcze a zaburzenia metaboliczne | W4, U1, U2, U3, K1 | seminarium |
| 8. | Tłuszcze a choroby nowotworowe | W4, U1, U2, U3, K1 | seminarium |
| 9. | Tłuszcze a otyłość | W4, U1, U2, U3, K1 | seminarium |
| 10. | Tłuszcze w ciąży a zdrowie dziecka | W4, U1, U2, U3, K1 | seminarium |
| 11. | Tłuszcze trans | W2, W4, U1, U2, U3, K1 | seminarium |
| 12. | "Tłuste" diety | W3, W4 | seminarium |
| 13. | Podsumowanie - jeść, unikać, a może suplementować? Potencjalne mechanizmy działania tłuszczu pokarmowych | W4, U1, U2, U3, K1 | seminarium |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

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

Dodatkowy opis

Ocena końcowa wyliczana jest jako średnia arytmetyczna z ocen (wyrażonych w %) uzyskanych z poszczególnych seminariów oraz zaliczenia wykładów e-learningowych na platformie Pegaz.

Kryteria oceny:

93%-100% - bardzo dobry; 85% -92% - dobry plus; 77% - 84% - dobry; 69% - 76% - dostateczny plus; 60% - 68% - dostateczny; 59% i mniej - niedostateczny

Wymagania wstępne i dodatkowe

* ukończony przedmiot Epidemiologia chorób

*obowiązkowa obecność na zajęciach seminaryjnych oraz zaliczenie wykładów w e-learningu; w przypadku usprawiedliwionej nieobecności obowiązuje zaliczenie efektów kształcenia na podstawie zadań zleconych przez prowadzącego.

Wpływ diety na stan skóry

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> <p>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2023/24</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okresy Semestr 1, Semestr 2</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć wykłady e-learning: 30</p> | <p>Liczba punktów ECTS 2.0</p> |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

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

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Efekty uczenia się dla przedmiotu | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| 1. | Diety o potwierdzonym wpływie na stan skóry. | W2, W3, U1, U2 | wykłady e-learning |
| 2. | Wpływ poszczególnych składników diety na stan skóry. | W1, W2, W3, U1, U2 | wykłady e-learning |
| 3. | Diety stosowane we wspomaganiu leczenia skóry. | W2, W3, U1, U2 | wykłady e-learning |
| 4. | Studium przypadku - omawianie zaleceń żywieniowych w wybranych stanach fizjologicznych i patologicznych skóry. | K1, K2, K3 | wykłady e-learning |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Dyskusja, Metoda przypadków, Wykład z prezentacją multimedialną, Prelekcja

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

Wymagania wstępne i dodatkowe

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

Żywienie a choroby autoimmunologiczne

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki medyczne</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2023/24</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okresy Semestr 1, Semestr 2</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 20 wykłady e-learning: 10</p> | <p>Liczba punktów ECTS 2.0</p> |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C1 | zapoznanie studentów z epidemiologią chorób o podłożu autoimmunologicznym oraz rolą diety i jej poszczególnych składników w przebiegu tych chorób |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | proces autoimmunizacji, najczęstsze postaci chorób autoimmunologicznych oraz ich epidemiologię opisową | DET_KPI_W05 | test |

| | | | |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------|
| W2 | potencjalne mechanizmy działania składników pokarmowych w chorobach autoimmunizacyjnych | DET_KPI_W05 | test |
| W3 | diety zalecane w chorobach z autoagresji | DET_KPI_W05 | test |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | zaproponować modyfikację diety u osoby z chorobą o podłożu autoimmunologicznym | DET_KPI_U01 | sprawdzian praktyczny |
| U2 | interpretować wyniki badań oraz wyciągać wnioski w oparciu o badania naukowe | DET_KPI_U01 | obserwacja pracy studenta, sprawdzian praktyczny |
| U3 | ocenić wiarygodność doniesienia i poszukiwać sprawdzonych źródeł informacji na temat roli żywienia w chorobach | DET_KPI_U01 | obserwacja pracy studenta, sprawdzian praktyczny |
| Kompetencje społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | krytycznej oceny własnej wiedzy i publikowanych informacji | DET_KPI_K01 | obserwacja pracy studenta |

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Efekty uczenia się dla przedmiotu | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| 1. | Proces autoimmunizacji, epidemiologia opisowa chorób autoimmunizacyjnych | W1 | wykłady e-learning |
| 2. | Mechanizmy działania poszczególnych składników pokarmowych w chorobach z autoagresji | W2 | wykłady e-learning |

| | | | |
|-----|-------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------|
| 3. | Dieta, mikrobiom jelitowy i choroby autoimmunologiczne | W2 | wykłady e-learning |
| 4. | Diety zalecane w chorobach autoimmunizacyjnych | W3 | seminarium, wykłady e-learning |
| 5. | Żywnienie a choroba trzewna | W2, W3, U1, U2, U3, K1 | seminarium |
| 6. | Żywnienie a choroby autoimmunologiczne przewodu pokarmowego | W2, W3, U1, U2, U3, K1 | seminarium |
| 7. | Żywnienie a choroby autoimmunologiczne tarczycy | W2, W3, U1, U2, U3, K1 | seminarium |
| 8. | Żywnienie a choroby autoimmunologiczne ukł. nerwowego | W2, W3, U1, U2, U3, K1 | seminarium |
| 9. | Żywnienie a choroby autoimmunologiczne skóry | W2, W3, U1, U2, U3, K1 | seminarium |
| 10. | Żywnienie a układowe choroby autoimmunologiczne | W2, W3, U1, U2, U3, K1 | seminarium |
| 11. | Żywnienie a cukrzyca typu 1 i LADA | W2, W3, U1, U2, U3, K1 | seminarium |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| seminarium | obserwacja pracy studenta, sprawdzian praktyczny | przygotowanie krytycznej analizy materiałów dostarczonych przez prowadzącego (w tym w języku angielskim) i prezentacja wyników w trakcie zajęć oraz przygotowanie krótkich zaleceń dietetycznych |
| wykłady e-learning | test | zaliczenie wykładów w e-learningu na podstawie testów i zadań stanowiących jego integralną część |

Dodatkowy opis

Ocena końcowa obliczana jest na podstawie średniej arytmetycznej, na którą składają się: a) średnia wyników uzyskanych z wykładów (w %) b) ocena przygotowanych zaleceń dietetycznych (w %). Kryteria oceny końcowej: poniżej 60% = niedostateczny; 60,0% do 68,9% = dostateczny; 69,0% do 76,9% = dostateczny plus; 77,0% do 84,9% = dobry; 85,0% do 92,9% = dobry plus; 93,0% do 100% = bardzo dobry

Wymagania wstępne i dodatkowe

- ukończony przedmiot Epidemiologia chorób
- obowiązkowa obecność na zajęciach seminaryjnych oraz zaliczenie wykładów w e-learningu; w przypadku usprawiedliwionej nieobecności obowiązuje zaliczenie efektów kształcenia na podstawie zadań zleconych przez prowadzącego.

Aktywność ruchowa promocją zdrowia

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki medyczne</p> <p>Klasyfikacja ISCED Brak kategorii ISCED</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2023/24</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okresy Semestr 1, Semestr 2</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć ćwiczenia: 30</p> | <p>Liczba punktów ECTS 2.0</p> |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C1 | Zapoznanie studenta z różnorodnymi formami aktywności ruchowej np. podstawowymi elementami technicznymi i taktycznymi zespołowych gier sportowych, fitnessu, ćwiczeń siłowych oraz wzmacniających siłę mięśniową, poprawiających koordynację ruchową i wydolność organizmu. |
| C2 | Wszechstronny rozwój fizyczny organizmu, wykształcenie podstawowych cech motorycznych tj. siły, wytrzymałości, szybkości i koordynacji ruchowej oraz praca nad ich poprawą i utrzymaniem na odpowiednim poziomie. |
| C3 | Ukształtowanie postawy świadomego i permanentnego uczestnictwa w różnorodnych formach aktywności sportowo-rekreacyjnych w czasie nauki oraz po jej ukończeniu dla zachowania zdrowia fizycznego i psychicznego. |
| C4 | Kształtowanie postaw osobowościowych: poczucia własnej wartości, akceptacji siebie i szacunku dla innych osób, zwłaszcza słabszych i mniej sprawnych. |

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | zależności pomiędzy stylem życia a zdrowiem i chorobą oraz społeczne uwarunkowania i ograniczenia wynikające z choroby | DET_KPI_W08 | obserwacja pracy studenta |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | motywować innych do zachowań prozdrowotnych | DET_KPI_U08 | obserwacja pracy studenta |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | dostrzegania i rozpoznawania własnych ograniczeń, dokonywania samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych | DET_KPI_K03 | obserwacja pracy studenta |

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Efekty uczenia się dla przedmiotu | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| 1. | Omówienie zasad BHP, zapoznanie z warunkami zaliczenia, regulaminem SWFiS UJ CM oraz regulaminem korzystania z siłowni wewnętrznych oraz zewnętrznej. Przedstawienie programu zajęć oraz możliwości kształtowania cech motorycznych poprzez ćwiczenia. | W1, U1, K1 | ćwiczenia |
| 2. | Siłownia: technika wykonywania ćwiczeń mięśni klatki piersiowej, grzbietu, brzucha, barków, ramion i przedramion, nóg na przyrządach i z przyborami. Oddychanie podczas ćwiczeń. Elementy treningu personalnego. | W1, U1, K1 | ćwiczenia |
| 3. | Ćwiczenia wzmacniające, obwody stacyjne, elementy crossfitu. | W1, U1, K1 | ćwiczenia |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Pokaz

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ćwiczenia | obserwacja pracy studenta | Warunkiem dopuszczenia do zaliczenia przedmiotu jest: obecność na wszystkich zajęciach; -aktywny udział we wszystkich zajęciach; (student uczestniczy w zajęciach przebrany, ciągle aktywnie ćwicząc- adnotacja po każdym zajęciach w dzienniku) -opanowanie podstawowych nowoczesnych form aktywności ruchowej w oparciu o urządzenia siłowe, gumy, obciążniki, kotle itp. - umiejętność doboru programu treningowego dopasowanego do własnych potrzeb i możliwości |

Dodatkowy opis

Dobre nastawienie do aktywności ruchowej.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Brak przeciwwskazań zdrowotnych do aktywnego uczestnictwa w zajęciach sportowych.

Budowa równowagi psychofizycznej poprzez nowoczesne formy ruchu do muzyki

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki medyczne</p> <p>Klasyfikacja ISCED Brak kategorii ISCED</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2023/24</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okresy Semestr 1, Semestr 2</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć ćwiczenia: 30</p> | <p>Liczba punktów ECTS 2.0</p> |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C1 | Zapoznanie studenta z różnorodnymi formami aktywności ruchowej np. podstawowymi elementami technicznymi i taktycznymi zespołowych gier sportowych, fitnessu, ćwiczeń siłowych oraz wzmacniających siłę mięśniową, poprawiających koordynację ruchową i wydolność organizmu. |
| C2 | Wszechstronny rozwój fizyczny organizmu, wykształcenie podstawowych cech motorycznych tj. siły, wytrzymałości, szybkości i koordynacji ruchowej oraz praca nad ich poprawą i utrzymaniem na odpowiednim poziomie. |
| C3 | Ukształtowanie postawy świadomego i permanentnego uczestnictwa w różnorodnych formach aktywności sportowo-rekreacyjnych w czasie nauki oraz po jej ukończeniu dla zachowania zdrowia fizycznego i psychicznego |
| C4 | Kształtowanie postaw osobowościowych: poczucia własnej wartości, akceptacji siebie i szacunku dla innych osób, zwłaszcza słabszych i mniej sprawnych. |

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | zależności pomiędzy stylem życia a zdrowiem i chorobą oraz społeczne uwarunkowania i ograniczenia wynikające z choroby | DET_KPI_W05 | obserwacja pracy studenta |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | motywować innych do zachowań prozdrowotnych | DET_KPI_U08 | obserwacja pracy studenta |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | dostrzegania i rozpoznawania własnych ograniczeń, dokonywania samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych | DET_KPI_K03 | obserwacja pracy studenta |

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Efekty uczenia się dla przedmiotu | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| 1. | Omówienie zasad BHP, zapoznanie z warunkami zaliczenia, regulaminem SWFiS UJ CM oraz regulaminem korzystania z sali i [przyborów fitness. Przedstawienie programu zajęć oraz możliwości kształtowania siły i równowagi psychicznej przez ćw. Fitness do muzyki | W1, U1, K1 | ćwiczenia |
| 2. | Aerobik jako forma ćwiczeń kondycyjnych. Ćwiczenia wzmacniające i kształtujące mięśnie ramion, grzbietu, brzucha, nóg (BPU, TBC, ABS). | W1, U1, K1 | ćwiczenia |

| | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|
| 3. | Ćwiczenia na platformach - step Ćwiczenia z piłkami | W1, U1, K1 | ćwiczenia |
| 4. | Ćwiczenia siłowe ze sztangami, gumami oraz innymi obciążnikami np. kettlebells. Obwody stacyjne, ćwiczenia interwałowe, elementy crossfitu. | W1, U1, K1 | ćwiczenia |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Demonstracja, Pokaz

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ćwiczenia | obserwacja pracy studenta | Warunkiem dopuszczenia do zaliczenia przedmiotu jest: -obecność na wszystkich zajęciach; -aktywny udział we wszystkich zajęciach; (student uczestniczy w zajęciach przebrany, ciągle aktywnie ćwicząc- adnotacja po każdym zajęciach w dzienniku) opanowanie podstawowych nowoczesnych form aktywności ruchowej do muzyki - umiejętność doboru właściwej aktywności ruchowej do własnych potrzeb. |

Dodatkowy opis

Dobre nastawienie do aktywności ruchowej.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Brak przeciwwskazań zdrowotnych do aktywnego uczestnictwa w zajęciach sportowych.

Edukacja żywieniowa

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2023/24</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 2</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć ćwiczenia: 6 wykłady e-learning: 14</p> | <p>Liczba punktów ECTS 1.0</p> |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

| | | | |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| W1 | zasady prowadzenia poradnictwa żywieniowego oraz konstruowania wytycznych i norm oraz zasady opracowania i wdrażania zaleceń żywieniowych dla poszczególnych grup populacji | DET_KPI_W09 | test |
| W2 | zasady skutecznej komunikacji i przekazywania informacji | DET_KPI_W10 | test, zaliczenie pisemne |
| W3 | uwarunkowania podejmowania działalności zawodowej w różnych rodzajach, w tym ekonomiczne, prawne i etyczne uwarunkowania prowadzenia takiej działalności | DET_KPI_W11 | test, zaliczenie pisemne |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | przygotować odpowiedniej jakości skuteczny program edukacji o żywieniu wykorzystując posiadaną wiedzę na tematy żywieniowe | DET_KPI_U01, DET_KPI_U04 | projekt |
| U2 | skutecznie nawiązać kontakt z osobami, które są edukowane | DET_KPI_U05 | projekt |
| Kompetencje społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | do krytycznej oceny własnej wiedzy oraz informacji pochodzących z różnych źródeł | DET_KPI_K01 | obserwacja pracy studenta, projekt |
| K2 | propagowania zasad prawidłowego żywienia i zdrowego stylu życia | DET_KPI_K03 | obserwacja pracy studenta, projekt |

Bilans punktów ECTS

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| ćwiczenia | 6 |
| wykłady e-learning | 14 |
| przygotowanie projektu | 5 |
| przygotowanie do ćwiczeń | 5 |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 30 |
| Liczba godzin kontaktowych | Liczba godzin 20 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 6 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

| | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------|
| 1. | Cele i zadania współczesnej edukacji żywieniowej w upowszechnianiu wiedzy o żywieniu z wykorzystaniem elementów dydaktyki. | W1, W2 | ćwiczenia, wykłady e-learning |
| 2. | Zakres edukacji żywieniowej - znaczenie roli dietetyka w kształtowaniu prawidłowych zachowań żywieniowych w różnych środowiskach | W2, W3, K2 | ćwiczenia, wykłady e-learning |
| 3. | Czynniki społeczne i środowiskowe wpływające na wybory i zachowania żywieniowe istotne w planowaniu prawidłowego żywienia i edukacji. Interaktywne metody przekazywania wiedzy. | W2, U1, U2 | ćwiczenia, wykłady e-learning |
| 4. | Wpływ środków masowego przekazu na żywienie człowieka. Metody oceny efektywności prowadzonej edukacji żywieniowej. | W2, W3, U1, K2 | ćwiczenia, wykłady e-learning |
| 5. | Sposoby konstruowania materiałów edukacyjnych. Wykorzystanie procedury DESIGN w edukacji żywieniowej. | W1, W3, K1 | ćwiczenia, wykłady e-learning |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ćwiczenia | obserwacja pracy studenta, projekt, test, zaliczenie pisemne | Zaliczenie prac ćwiczeniowych i projektu na zadany temat (50% oceny końcowej) |
| wykłady e-learning | obserwacja pracy studenta, projekt, test, zaliczenie pisemne | warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie min. 60% prawidłowych odpowiedzi z testu wielokrotnego wyboru (50% oceny końcowej) |

Dodatkowy opis

Wykłady i ćwiczenia prowadzone synchronicznie za pośrednictwem platformy Pegaz lub przez MsTeams. Materiały z zajęć będą umieszczane na platformie MsTeams.

Ocena końcowa jest średnią z dwóch pozytywnych ocen z ćwiczeń i wykładów.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Znajomość zagadnień związanych z podstawami żywienia człowieka. Obecność na zajęciach jest obowiązkowa - dopuszczalna jest jedna nieusprawiedliwiona nieobecność.

Etyka

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0223 Filozofia i etyka</p> <p>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2023/24</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 2</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 15</p> | <p>Liczba punktów ECTS 1.0</p> |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|-----|-------------------|-------------------------------|--------------------|
|-----|-------------------|-------------------------------|--------------------|

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

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Efekty uczenia się dla przedmiotu | Formy prowadzenia zajęć |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------|
| 1. | Filozoficzne podstawy etyki: przedmiot etyki, jej podstawowe pojęcia i typy argumentacji etycznych. | W1 | seminarium |
| 2. | Etyka starożytna: Sokrates, Platon, Arystoteles, epikureizm, stoicyzm. | W1 | seminarium |
| 3. | Etyka średniowieczna i nowożytna: św. Augustyn, św. Tomasz, Pascal, Hume. | W1 | seminarium |

| | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------|
| 4. | Etyka XVIII i XIX wieku: Etyka Kanta, utylitaryzm. | W1 | seminarium |
| 5. | Wybrane kierunki etyki współczesnej: sytuacjonizm etyczny, personalizizm, etyka deontologiczna. | W1 | seminarium |
| 6. | Etyczne fundamenty służby zdrowia: zasady etyki medycznej, wyzwania stawiane przez postęp naukowo-techniczny. | U1, K2 | seminarium |
| 7. | Podstawy etyki ochrony zdrowia: szacunek dla autonomii pacjenta, sprawiedliwość i dobroczynność w ramach systemu ochrony zdrowia. | W2, U1, K1 | seminarium |
| 8. | Moralne wyzwania zawodu dietetyka | W2, U1, K1, K2, K3 | seminarium |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Dyskusja, Seminarium

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

Wymagania wstępne i dodatkowe

Obecność na zajęciach jest obowiązkowa. Brak wymagań wstępnych.

Mikrobiologia ogólna i żywności

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2023/24, 2024/25</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 2</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 16 ćwiczenia: 15 wykłady e-learning: 14</p> | <p>Liczba punktów ECTS 2.0</p> |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 3</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 11 ćwiczenia: 9 wykłady e-learning: 10</p> | <p>Liczba punktów ECTS 2.0</p> |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | budowę, kryteria klasyfikacji, a także mechanizmy chorobotwórczego oddziaływania pasożytów, wirusów oraz komórek bakteryjnych i grzybiczych na organizm człowieka ze szczególnym uwzględnieniem przewodu pokarmowego. | DET_KPI_W01 | egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne |
| W2 | rolę podstawowych czynników regulujących równowagę mikrobiologiczną przewodu pokarmowego (antybiotykoterapia, stosowanie odpowiednich diet, choroby przewlekłe). | DET_KPI_W03 | egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne |
| W3 | epidemiologię oraz profilaktykę zakażeń i zarażeń związanych z wodą i żywnością oraz nabytych na drodze bezpośredniego kontaktu z drugim człowiekiem (zarówno chorym, jak i bezobjawowym nosicielem). | DET_KPI_W05, DET_KPI_W08 | egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne |
| W4 | metody regulacji i odtwarzania prawidłowego składu mikroflory przewodu pokarmowego i dróg rodnych (znaczenie doustnej suplementacji florą probiotyczną). | DET_KPI_W05 | egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne |
| W5 | metody oceny bezpieczeństwa mikrobiologicznego produktów żywnościowych. | DET_KPI_W05 | egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne |
| W6 | procesy sterylizacji i dezynfekcji oraz metody ich kontrolowania. | DET_KPI_W01 | egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne |
| W7 | podstawy diagnostyki mikrobiologicznej i parazytologicznej. | DET_KPI_W04 | egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | pracować z zachowaniem zasad aseptyki. | DET_KPI_U06 | obserwacja pracy studenta |
| U2 | udzielić porad w zakresie zapobiegania zakażeniom i zarażeniom szerzącym się drogą pokarmową. | DET_KPI_U01 | egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta |

| | | | |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------|
| U3 | udzielić porad w zakresie diagnostycznych metod wykrycia danego czynnika etiologicznego. | DET_KPI_U01 | egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta |
| U4 | powiązać objawy kliniczne z wystąpieniem zakażenia bakteryjnego, wirusowego, grzybiczego lub zarażenia pasożytniczego. | DET_KPI_U02 | egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta |
| U5 | udzielić porad z zakresu uzupełnienia diety suplementami oraz żywnością specjalnego przeznaczenia. | DET_KPI_U02, DET_KPI_U04 | egzamin pisemny, kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta |
| U6 | przeprowadzić badania czystości mikrobiologicznej próbek wody, żywności i powietrza oraz potrafi je zinterpretować zgodnie z obowiązującymi normami. | DET_KPI_U01 | obserwacja pracy studenta |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | pracy zespołowej. | DET_KPI_K01 | obserwacja pracy studenta |

Bilans punktów ECTS

Semestr 2

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 3

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

| | |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| wykłady e-learning | 10 |
| przygotowanie do kolokwium | 10 |
| przygotowanie do egzaminu | 20 |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 60 |
| Liczba godzin kontaktowych | Liczba godzin 30 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 9 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

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

Informacje rozszerzone

Semestr 2

Metody nauczania:

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

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| seminarium | obserwacja pracy studenta | Aktywny udział studenta w zajęciach. Zaliczenie treści seminaryjnych odbywa się na kolokwium przeprowadzanych na każdym ćwiczeniu. |
| ćwiczenia | kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta | Aktywny udział studenta w zajęciach. Zaliczenie w oparciu o wyniki kolokwium obejmujących tematy realizowane na wykładach, seminariach i ćwiczeniach. Forma tych kolokwium to 5 pytań otwartych (1 z wykładu, 2 z seminarium, 2 z ćwiczeń). Za każde pytanie można otrzymać maksymalnie 2 punkty, czyli 10 punktów za całe kolokwium. Maksymalna ilość punktów do uzyskania w semestrze 2 wynosi 80. Próg zaliczenia wynosi 60%, czyli 48 punktów. |
| wykłady e-learning | obserwacja pracy studenta | Udział studenta w zajęciach. Zaliczenie treści wykładów odbywa się na kolokwium przeprowadzanych na każdym ćwiczeniu. |

Semestr 3

Metody nauczania:

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

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| seminarium | obserwacja pracy studenta | Aktywny udział studenta w zajęciach. Zaliczenie treści seminaryjnych odbywa się na kolokwium przeprowadzanych na każdym ćwiczeniu, a także na egzaminie końcowym. |
| ćwiczenia | kolokwia teoretyczne, obserwacja pracy studenta | Aktywny udział studenta w zajęciach. Na każdym ćwiczeniu odbywają się kolokwia obejmujące treści z wykładów, seminariów i ćwiczeń. Forma tych kolokwium to 5 pytań otwartych (1 z wykładu, 2 z seminarium, 2 z ćwiczeń). Za każde pytanie można otrzymać maksymalnie 2 punkty, czyli 10 punktów za całe kolokwium. Maksymalna ilość punktów do uzyskania w semestrze 3 wynosi 50. Próg zaliczenia wynosi 60%, czyli 30 punktów. |
| wykłady e-learning | egzamin pisemny, obserwacja pracy studenta | Przedmiot kończy się egzaminem składającym się ze 100 pytań testowych wielokrotnego wyboru z jedną poprawną odpowiedzią. Próg zaliczenia wynosi 60%. Warunkiem dopuszczenia do egzaminu jest uzyskanie zaliczenia na podstawie pisemnych kolokwium obejmujących zagadnienia poruszane na wykładach, seminariach i ćwiczeniach. Oceny z egzaminu w zależności od ilości zdobytych punktów: <59 (ndst), 60-68 (dst), 69-76 (+dst), 77-84 (db), 85-92 (+db), 93-100 (bdb). |

Wymagania wstępne i dodatkowe

Wymagania wstępne udziału studenta w zajęciach: I część kursu (II semestr): posiadanie podstawowej wiedzy z zakresu biologii i chemii. II część kursu (III semestr): uzyskanie zaliczenia z kursu Mikrobiologia ogólna i żywności, część I. Obecność na zajęciach jest obowiązkowa. Dopuszczalne są maksymalnie dwie usprawiedliwione nieobecności, które należy odrobić po porozumieniu z asystentem.

Podstawy diagnostyki klinicznej

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki medyczne</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> <p>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2023/24</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 2</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 20 wykłady e-learning: 25</p> | <p>Liczba punktów ECTS 2.0</p> |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

| | | | |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------------------------|
| W1 | etiologię oraz diagnostykę zaburzeń metabolicznych i endokrynologicznych, chorób nerek i dróg moczowych, układu oddechowego, sercowo-naczyniowego, pokarmowego, chorób nowotworowych i reumatycznych. | DET_KPI_W01, DET_KPI_W03 | obserwacja pracy studenta, test wielokrotnego wyboru |
| W2 | zasady diagnozowania alergii oraz różnicowania alergii na pokarm od nietolerancji pokarmowej. | DET_KPI_W03, DET_KPI_W04 | obserwacja pracy studenta, test wielokrotnego wyboru |
| W3 | procedury diagnostyczne wykonywane w warunkach intensywnej opieki medycznej. | DET_KPI_W04 | obserwacja pracy studenta, test wielokrotnego wyboru |
| W4 | podstawy medycyny prewencyjnej i oceny ryzyka występowania chorób. | DET_KPI_W04, DET_KPI_W05 | obserwacja pracy studenta, test wielokrotnego wyboru |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | dokonać analizy wyników podstawowych badań w aspekcie oceny zdrowia, diety i leczenia dietetycznego. | DET_KPI_U02 | obserwacja pracy studenta, test wielokrotnego wyboru |
| U2 | zaplanować dostosowane do wieku postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem i brakiem aktywności fizycznej. | DET_KPI_U03 | obserwacja pracy studenta, test wielokrotnego wyboru |
| U3 | określić konsekwencje występowania określonego schorzenia dla postępowania dietetycznego. | DET_KPI_U04, DET_KPI_U05 | obserwacja pracy studenta, test wielokrotnego wyboru |

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

| | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------|
| 1. | <p>E-learning - 25 godzin</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ocena ryzyka chorób, medycyna prewencyjna. 2. Diagnostyka chorób układu sercowo-naczyniowego. 3. Diagnostyka chorób układu oddechowego. 4. Diagnostyka chorób układu wydzielania wewnętrznego. 5. Diagnostyka zaburzeń metabolicznych. 6. Diagnostyka chorób nerek i dróg moczowych. 7. Diagnostyka chorób nowotworowych. 8. Diagnostyka chorób reumatycznych. 9. Procedury diagnostyczne w warunkach intensywnej opieki medycznej. 10. Diagnostyka chorób alergicznych. 11. Diagnostyka chorób układu pokarmowego. | W1, W2, W3, W4, U1, U3 | wykłady e-learning |
| 2. | <p>Seminarium - 20 godzin</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Choroby układu sercowo-naczyniowego - analiza przypadków. 2. Choroby układu oddechowego - analiza przypadków. 3. Choroby układu wewnątrzwydzielniczego - analiza przypadków. 4. Zaburzenia metaboliczne - analiza przypadków. 5. Choroby nerek i dróg moczowych - analiza przypadków. 6. Nowotwory złośliwe - analiza przypadków. 7. Choroby reumatyczne - analiza przypadków. 8. Stany zagrożenia życia, intensywna opieka medyczna - analiza przypadków. 9. Choroby alergiczne - analiza przypadków. 10. Choroby układu pokarmowego - analiza przypadków. | W2, W3, U1, U2, U3 | seminarium |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| seminarium | obserwacja pracy studenta, test wielokrotnego wyboru | Test egzaminacyjny obejmujący zagadnienia z wykładów e-learningowych i seminariów składa się z 40 pytań. Do każdego pytania przygotowujemy 4 odpowiedzi – tylko jedna odpowiedź jest prawidłowa. Próg zaliczenia wynosi 60%. Kryteria uzyskania oceny z egzaminu: 24-27 pkt - 3,0; 28-31 pkt - 3,5; 32-34 pkt - 4,0; 35-37 pkt - 4,5; 38-40 pkt - 5,0. |
| wykłady e-learning | test wielokrotnego wyboru | Warunkiem zaliczenia wykładu-e-learningowego jest zaliczenie pytań testowych sprawdzających przyswojenie przez studenta treści przedstawianych na wykładzie. Zaliczenie wykładu e-learningowego jest warunkiem koniecznym, aby student został dopuszczony do egzaminu. Test egzaminacyjny obejmujący zagadnienia z wykładów e-learningowych i seminariów składa się z 40 pytań. Do każdego pytania przygotowujemy 4 odpowiedzi – tylko jedna odpowiedź jest prawidłowa. Próg zaliczenia wynosi 60%. Kryteria uzyskania oceny z egzaminu: 24-27 pkt - 3,0; 28-31 pkt - 3,5; 32-34 pkt - 4,0; 35-37 pkt - 4,5; 38-40 pkt - 5,0. |

Dodatkowy opis

1. Studenci nieobecni na zajęciach z przyczyn usprawiedliwionych muszą odrobić zajęcia w uzgodnionym terminie z prowadzącym zajęcia. Zgodę na odrobienie zajęć wydaje Koordynator przedmiotu. Zajęcia muszą być odrobione przed terminem zaliczenia.
2. Nieobecność nieusprawiedliwiona na obowiązkowych zajęciach (ćwiczenia, seminaria) skutkuje niezaliczeniem przedmiotu w pierwszym terminie.
3. Student, który nie został dopuszczony do zaliczenia w pierwszym terminie z powodu nieusprawiedliwionych nieobecności, może przystąpić do drugiego terminu zaliczenia jedynie po dorobieniu zaległych zajęć.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Podstawy fizjologii.

Praktyka wakacyjna w szpitalu

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2023/24</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 2</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć praktyka: 175</p> | <p>Liczba punktów ECTS 7.0</p> |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

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

Bilans punktów ECTS

| | |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
| praktyka | 175 |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 175 |
| Liczba godzin kontaktowych | Liczba godzin 175 |

| | |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 175 |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------|

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Zajęcia typu Problem Based Learning, Zajęcia praktyczne

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| praktyka | dzienniczek umiejętności praktycznych, obserwacja pracy studenta | Aktywne uczestnictwo w praktyce. Pozytywna opinia opiekuna praktyk. |

Wymagania wstępne i dodatkowe

Umiejętność planowania diet leczniczych. Znajomość aktualnych rekomendacji oraz wytycznych.

Znajomość podstaw diagnostyki różnicowej oraz objawów alarmujących.

Obecność obowiązkowa.

Higiena i zdrowotne aspekty żywności

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> <p>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2023/24</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 2</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 10 ćwiczenia: 10 wykłady e-learning: 10</p> | <p>Liczba punktów ECTS 2.0</p> |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

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

Bilans punktów ECTS

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| seminarium | 10 |
| ćwiczenia | 10 |
| wykłady e-learning | 10 |
| przygotowanie do egzaminu | 15 |
| przygotowanie do ćwiczeń | 10 |
| sporządzenie sprawozdania | 5 |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 60 |

| | |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Liczba godzin kontaktowych | Liczba godzin 30 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 10 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| seminarium | obserwacja pracy studenta, projekt | wykonanie sprawozdania dotyczącego analizy substancji toksycznych występujących w produktach żywnościowych |

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| ćwiczenia | obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania | po wykonaniu ćwiczeń laboratoryjnych student wykonuje sprawozdanie |
| wykłady e-learning | zaliczenie pisemne | terminowe i poprawne wykonanie quizów do wykładów |

Dodatkowy opis

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

Obecność na zajęciach seminaryjnych i ćwiczeniowych jest obowiązkowa.

Terminowe rozwiązywanie quizów do wykładów.

Toksykologia i bezpieczeństwo żywności

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2023/24</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 2</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 10 ćwiczenia: 10 wykłady e-learning: 10</p> | <p>Liczba punktów ECTS 2.0</p> |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

| | | | |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------|
| W1 | Zna główne surowce przemysłu spożywczego oraz procesy technologiczne stosowane w przetwarzaniu, produkcji i utrwalaniu żywności wraz z ich wpływem na jakość produktów spożywczych | DET_KPI_W08 | zaliczenie pisemne |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | Potrafi identyfikować w praktyce błędy dotyczące sposobu utrwalania i przechowywania żywności i jakości żywności w świetle ustawodawstwa polskiego oraz błędy w systemach zarządzania i zapewnienia jakości oraz higieny i bezpieczeństwa żywności (nieprzestrzeganie zasad Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli - HACCP). | DET_KPI_U01 | zaliczenie pisemne |

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Efekty uczenia się dla przedmiotu | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| 1. | Podstawowe pojęcia i definicje związane z bezpieczeństwem żywności i toksykologią. Dozwolone substancje dodatkowe | W1, U1 | wykłady e-learning |

| | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------|
| 2. | Żywność wzbogacana, suplementy diety. Zanieczyszczenia chemiczne, fizyczne, mikrobiologiczne żywności. Skażenia radiologiczne. Wymagania w zakresie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Bezpieczeństwo materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | W1, U1 | ćwiczenia, seminarium |
| 3. | Dozwolone substancje dodatkowe (barwniki, substancje konserwujące, substancje słodzące - szczególne warunki stosowania, ocena ryzyka). System RASFF. Zanieczyszczenia żywności - rodzaje, wymagania prawne. Znakowanie żywności - ocena prawidłowości. Zatrucia pokarmowe | U1 | ćwiczenia |
| 4. | Wzbogacanie żywności. Wpływ procesów technologicznych na bezpieczeństwo żywności. Skażenia radiologiczne, napromienianie żywności. Bezpieczeństwo żywności pochodzenia roślinnego (produkcja pierwotna). Warunki wprowadzania do obrotu grzybów. Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością w tym materiały aktywne i inteligentne. | W1, U1 | ćwiczenia, seminarium |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

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

Wymagania wstępne i dodatkowe

nie dotyczy

Medyczne aspekty organizacji stanowisk pracy

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2023/24</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 2</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 6 wykłady e-learning: 9</p> | <p>Liczba punktów ECTS 1.0</p> |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

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

Bilans punktów ECTS

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| seminarium | 6 |
| wykłady e-learning | 9 |
| kształcenie samodzielne | 5 |
| przygotowanie do ćwiczeń | 5 |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 25 |
| Liczba godzin kontaktowych | Liczba godzin 15 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Efekty uczenia się dla przedmiotu | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| 1. | Znaczenie higieny dla zdrowia pracownika oraz wpływ pracy na zdrowie szeroko pojmowane. | W1, K1, K2 | seminarium, wykłady e-learning |
| 2. | Czynników środowiska pracy wpływające na zdrowie - znaczenie czynników niebezpiecznych, szkodliwych, uciążliwych | W1 | wykłady e-learning |
| 3. | Promocja zdolności do pracy. Podstawy chronoergonomii. | K1 | seminarium |
| 4. | Organizacja miejsca pracy zgodnie z warunkami bezpieczeństwa i higieny pracy - środowisko pracy a choroby zawodowe i parazawodowe. | W1, U3 | wykłady e-learning |
| 5. | Ocena ciężkości pracy i czynnościowego obciążenia pracownika. Ergonomiczne listy analizy systemowej. | W1, U1, U2, K2 | seminarium |
| 6. | Nadzór nad zdrowiem pracowników i warunkami pracy - obowiązki pracodawcy i uprawnienia pracownika w zakresie BHP. | W1, K2 | seminarium, wykłady e-learning |
| 7. | Praca kobiet i osób starszych oraz niepełnosprawnych. | W1, U3, K2 | seminarium |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

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

Dodatkowy opis

Wykłady i seminaria prowadzone synchronicznie za pośrednictwem platformy Pegaz lub MsTeams. Materiały z zajęć będą umieszczane na platformie MsTeams.

Udział w ćwiczeniach jest obowiązkowy - nieobecność należy poświadczyć usprawiedliwieniem oraz odpracować zgodnie z warunkami u

Ocena końcowa jest średnią z pozytywnych ocen uzyskanych z treści wykładowych (50%) oraz ćwiczeń (50%).

Wymagania wstępne i dodatkowe

Znajomość podstawowych zagadnień związanych z fizjologią człowieka oraz zagadnień związanych z podstawami żywienia człowieka. Obecność na zajęciach jest obowiązkowa - dopuszczalna jest jedna nieusprawiedliwiona nieobecność.

Organizacja pracy w zakładach żywienia

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2023/24</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 2</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 10 wykłady e-learning: 5</p> | <p>Liczba punktów ECTS 1.0</p> |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

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

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Efekty uczenia się dla przedmiotu | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| 1. | Wymogi sanitarno-higieniczne dla zakładów żywienia zbiorowego | W1 | seminarium, wykłady e-learning |
| 2. | Organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami | W1 | seminarium |
| 3. | Ocena funkcjonalności działów żywienia: - rozplanowanie pomieszczeń i stanowisk pracy, - urzędowa kontrola żywności, - arkusze oceny stanu sanitarnego. | W1, U1 | seminarium, wykłady e-learning |
| 4. | Dokumentacja sanitarna zakładów - dokumentacja Dobrej Praktyki Higienicznej GHP i Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP, - zasady systemu HACCP, - dokumentacja zdrowotna pracowników. | W1, U1 | seminarium, wykłady e-learning |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Seminarium, Wykład

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| seminarium | test wielokrotnego wyboru | test wielokrotnego wyboru obejmujący materiał z seminariów i wykładów e-learning |
| wykłady e-learning | test wielokrotnego wyboru | Materiał z wykładów e-learning stanowi część testu wielokrotnego wyboru |

Biochemia ogólna i żywienia

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> <p>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2024/25</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 3</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się -</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 8 ćwiczenia: 16 wykłady e-learning: 24</p> | <p>Liczba punktów ECTS 0.0</p> |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 4</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 22 ćwiczenia: 4 wykłady e-learning: 16</p> | <p>Liczba punktów ECTS 4.0</p> |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C1 | Zapoznanie studentów z podstawowymi zjawiskami i procesami biochemicznymi koniecznymi do zrozumienia poznawanych w czasie studiów zjawisk fizjologicznych i patologicznych. [Forma zajęć: wykład z wykorzystaniem multimediów]. |
| C2 | Przygotowanie studentów do korzystania z nowoczesnych źródeł informacji i ich praktycznego zastosowania; analizy danych ilościowych, wnioskowania na podstawie wyników przeprowadzonych doświadczeń; korzystania z technik laboratoryjnych stosowanych w analizie biochemicznej, krytycznej analizie informacji i formowania wniosków. [Forma zajęć: laboratorium]. |
| C3 | Rozwijanie i kształtowanie umiejętności analizowania i przewidywania zmian metabolicznych zachodzących w organizmie pod wpływem różnych czynników (w tym składników diety). Rozwijanie umiejętności wykorzystywania wiedzy i zasobów wiedzy do rozwiązywania problemów i zadań osadzonych w kontekście biochemii żywienia. Uświadomienie konieczności stałego poszerzania wiedzy dotyczącej biochemicznego podłoża procesów zachodzących w organizmie. Wprowadzenie modelu aktywnego uczenia się studenta. [Forma zajęć: seminarium]. |

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | Zna struktury i funkcje biologiczne związków chemicznych wchodzących w skład organizmu: białek, lipidów, węglowodanów, kwasów nukleinowych i witamin. | DET_KPI_W01 | test, zaliczenie pisemne |
| W2 | Zna podstawowe szlaki metaboliczne i mechanizmy ich regulacji. | DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W03 | obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania, test, zaliczenie pisemne |
| W3 | Zna pojęcie genomu człowieka, opisuje procesy replikacji, transkrypcji i translacji. | DET_KPI_W01 | test |
| W4 | Zna skutki działania czynników mutagennych (w tym tych obecnych w pożywieniu) na materiał genetyczny człowieka. | DET_KPI_W03 | test |
| W5 | Zna pojęcie reaktywnych form tlenu i stresu oksydacyjnego. | DET_KPI_W03 | obserwacja pracy studenta, odpowiedź ustna, sprawozdanie z wykonania zadania, test |
| W6 | Zna efekty metaboliczne niewłaściwego odżywiania (głodzenia, spożywania alkoholu, nadmiaru węglowodanów, tłuszczów, białek w diecie). Wymienia zaburzenia metaboliczne towarzyszące cukrzycy. | DET_KPI_W03, DET_KPI_W05 | odpowiedź ustna, test, zaliczenie pisemne |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | W zakresie umiejętności student potrafi przewidzieć kierunek procesów biochemicznych w zależności od stanu energetycznego organizmu | DET_KPI_U01, DET_KPI_U03 | obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, sprawozdanie z wykonania zadania, test, obserwacja pracy uczestnika |

| | | | |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| U2 | student potrafi przewidzieć konsekwencje zaburzeń procesów metabolicznych. | DET_KPI_U01, DET_KPI_U03 | obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, test, obserwacja pracy uczestnika |
| U3 | Student potrafi wyjaśnić wpływ wolnych rodników tlenowych na organizm oraz znaczenie czynników antyoksydacyjnych obecnych w pożywieniu. | DET_KPI_U03, DET_KPI_U04 | obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, sprawozdanie z wykonania zadania, test, obserwacja pracy uczestnika |
| U4 | Student potrafi wyjaśnić konsekwencje niedoboru witamin lub minerałów lub ich nadmiaru w diecie. | DET_KPI_U03, DET_KPI_U04 | ocena grupy, odpowiedź ustna, projekt, test, obserwacja pracy uczestnika |
| Kompetencje społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | posługiwania się podstawowymi technikami laboratoryjnymi, takimi jak spektrofotometria, elektroforeza kwasów nukleinowych oraz oceny dokładności wykonywanych pomiarów | DET_KPI_K01 | obserwacja pracy studenta, ocena grupy, sprawozdanie z wykonania zadania, obserwacja pracy uczestnika |
| K2 | Pracy w grupie | DET_KPI_K01 | obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, projekt, sprawozdanie z wykonania zadania, obserwacja pracy uczestnika |
| K3 | Samokształcenia. | DET_KPI_K01 | obserwacja pracy studenta, odpowiedź ustna, sprawozdanie z wykonania zadania, test, zaliczenie pisemne |

Bilans punktów ECTS

Semestr 3

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| seminarium | 8 |
| ćwiczenia | 16 |
| wykłady e-learning | 24 |
| przygotowanie do zajęć | 8 |
| przygotowanie do kolokwium | 2 |
| | |

| | |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 58 |
| Liczba godzin kontaktowych | Liczba godzin 48 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 16 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 4

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| seminarium | 22 |
| ćwiczenia | 4 |
| wykłady e-learning | 16 |
| przygotowanie do egzaminu | 6 |
| przygotowanie do kolokwium | 2 |
| przygotowanie do zajęć | 10 |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 60 |
| Liczba godzin kontaktowych | Liczba godzin 42 |
| 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. | Podstawy bioenergetyki. Związki makroergiczne. Zapotrzebowanie energetyczne organizmu. Wartość energetyczna podstawowych składników pożywienia. Źródła ATP – procesy fosforylacji oksydacyjnej i substratowej. Inhibitory łańcucha oddechowego i czynniki rozprzegające. Cykl Krebsa – znaczenie, reakcje, regulacja. Niezbędne witaminy. | W2, U1, U2, U4, K1, K2, K3 | ćwiczenia, seminarium, wykłady e-learning |

| | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------|
| 2. | Węglowodany – budowa, trawienie i wchłanianie w przewodzie pokarmowym. Węglowodany nie podlegające trawieniu i ich znaczenie. Wchłanianie glukozy do komórek. Glikoliza, glukoneogeneza, szlak pentozo-fosforanowy – reakcje, znaczenie. Metabolizm glikogenu. Szlaki przemian glukozy w różnych tkankach. Metabolizm fruktozy, galaktozy i laktozy. Defekty genetyczne przemian węglowodanów. Metaboliczne aspekty diety wysoko-węglowodanowej i bogatej we fruktozę. | W1, W2, W6, U1, U2, U4, K1, K2, K3 | ćwiczenia, seminarium, wykłady e-learning |
| 3. | Lipidy – trawienie i wchłanianie w przewodzie pokarmowym (lipazy, rola soli kwasów żółciowych). Znaczenie metaboliczne ciał ketonowych. Metaboliczne konsekwencje diety ketogenicznej. Biosynteza kwasów tłuszczowych. Kwasy tłuszczowe niezbędne w diecie. Aktywacja i utlenianie kwasów tłuszczowych. Zysk energetyczny. Biosynteza triglicerydów i lipidów złożonych. Degradacja wewnątrzkomórkowa lipidów złożonych. Metabolizm cholesterolu i jego pochodnych. Metabolizm kompleksów lipoproteinowych. Wpływ diety na profil lipidowy, Dyslipidemie. | W1, W2, W6, U1, U2, U4, K2, K3 | seminarium, wykłady e-learning |
| 4. | Trawienie białek. Wchłanianie i losy aminokwasów. Aminokwasy glukogenne i ketogenne. Przemiany wybranych aminokwasów. Usuwanie azotu białkowego. Synteza mocznika. Bilans azotowy organizmu. Efekty metaboliczne diety wysokobiałkowej. Synteza i degradacja hemu. Metabolizm żelaza. Pula żelaza w organizmie, regulacja wchłaniania. Defekty metaboliczne przemian aminokwasów i związków azotowych, konsekwencje w aspekcie modyfikacji diety. | W1, W2, W6, U1, U2, U4, K2, K3 | seminarium, wykłady e-learning |
| 5. | Biosynteza i degradacja nukleotydów purynowych i pirymidynowych. | W1, W2, W6, K3 | wykłady e-learning |
| 6. | Reaktywne formy tlenu – reakcje ich powstawania, efekty, enzymatyczne i nieenzymatyczne sposoby ich usuwania. | W5, U3, K1, K2, K3 | ćwiczenia, wykłady e-learning |
| 7. | Integracja przemian metabolicznych. Metabolizm energetyczny różnych tkanek – po posiłku, między posiłkami i podczas długotrwałego głodzenia. Homeostaza glukozy i mechanizmy regulacji poziomu glukozy we krwi. Podstawowe pojęcia transdukcji sygnału hormonalnego. Receptory błonowe i jądrowe. Kaskady sygnalizacyjne. Rola insuliny i glukagonu. Indeks glikemiczny. Zaburzenia metabolizmu w cukrzycy i otyłości. | W2, W6, U1, U2, U4, K2, K3 | seminarium, wykłady e-learning |
| 8. | Kwasy nukleinowe: struktura i właściwości fizykochemiczne DNA i RNA. Cechy genomów bakteryjnych i eukariotycznych. Cechy genomu człowieka. Replikacja. Mutacje i mechanizmy naprawy uszkodzonego DNA. Transkrypcja. Kod genetyczny. Translacja: mechanizm, i inhibitory. Modyfikacje potranslacyjne i sortowanie białek. Podstawy technik inżynierii genetycznej. | W1, W3, W4, K1, K2, K3 | ćwiczenia, seminarium, wykłady e-learning |

| | | | |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------|
| 9. | Biochemia przemian ksenobiotyków. Fazy procesu detoksykacji. Znaczenie substancji obecnych w diecie dla zdolności detoksykacyjnych wątroby. Interakcje pomiędzy składnikami pokarmowymi a przemianami leków. Metabolizm etanolu i jego wpływ na przemiany metaboliczne oraz na metabolizm leków. | W4, W6, U2, U3, U4, K2, K3 | seminarium, wykłady e-learning |
| 10. | Znaczenie metaboliczne witamin rozpuszczalnych w wodzie. Witaminy rozpuszczalne w tłuszczach. Znaczenie metaboliczne wybranych mikroelementów. | W1, W6, U2, U4, K2, K3 | seminarium, wykłady e-learning |

Informacje rozszerzone

Semestr 3

Metody nauczania:

Analiza tekstów, Burza mózgów, Ćwiczenia, Ćwiczenia komputerowe, Ćwiczenia laboratoryjne, Ćwiczenia przedkliniczne, Demonstracja, Dyskusja, E-learning, Praca w grupie, Seminarium, Wykład z prezentacją multimedialną, abstrakt graficzny/mapa myśli/ karty pracy

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| seminarium | obserwacja pracy studenta, odpowiedź ustna, projekt, test, obserwacja pracy uczestnika | Podczas zajęć seminaryjnych studenci są oceniani na podstawie krótkich sprawdzianów pisemnych, oceny prac projektowych, odpowiedzi ustnych oraz na podstawie oceny wykonywanych zadań w formule aktywnego uczenia się. |
| ćwiczenia | obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, sprawozdanie z wykonania zadania, obserwacja pracy uczestnika | Na każdym ćwiczeniu student może uzyskać punkty za przygotowanie teoretyczne, a także za wykonanie przewidzianych doświadczeń, opracowanie sprawozdania i zaprezentowanie umiejętności pracy w grupie. |
| wykłady e-learning | test, zaliczenie pisemne | 2 kolokwia test wielokrotnego wyboru (5 możliwych odpowiedzi z wyłącznie jedną poprawną). |

Semestr 4

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Burza mózgów, Ćwiczenia, Ćwiczenia laboratoryjne, Dyskusja, E-learning, Gra dydaktyczna, Praca w grupie, Rozwiązywanie zadań, Seminarium, Wykład z prezentacją multimedialną, Tutoring, abstrakt graficzny/mapa myśli/ karty pracy

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| seminarium | ocena grupy, odpowiedź ustna, projekt, test, obserwacja pracy uczestnika | krótkie testy pisemne w trakcie zajęć/testy i zadania w platformie MTeams/ zadania projektowe typu Mapa Myśli/ Abstrakt graficzny/Plakat/Wynik pracy z publikacjami naukowymi - prezentowane na koniec zajęć |
| ćwiczenia | obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania, test | Na każdym ćwiczeniu student może uzyskać punkty za przygotowanie teoretyczne, a także za wykonanie przewidzianych doświadczeń, opracowanie sprawozdania i zaprezentowanie umiejętności pracy w grupie. |
| wykłady e-learning | test | 2 kolokwia i egzamin końcowy w formie testu wielokrotnego wyboru (5 możliwych odpowiedzi z wyłącznie jedną poprawną). |

Dodatkowy opis

Warunkiem zaliczenia kursu jest zaliczenie zajęć zajęć laboratoryjnych i seminariów.

Warunkiem dopuszczenia do egzaminu jest:

1. obecność na zajęciach

2. uzyskanie minimum 60% punktów z kolokwiów (warunek dopuszczenia do pierwszego terminu)

Studenci, którzy nie spełnią 1 warunku nieuzyskają zaliczenia i nie będą mogli podejść do egzaminu końcowego w żadnym terminie.

Studenci, którzy nie spełnią 2 warunku będą mogli przystąpić do egzaminu w 2 terminie.

Warunkiem zdania egzaminu jest uzyskanie minimum 60% punktów z egzaminu.

Szczegółowy regulamin kursu będzie podany na stronie Katedry Biochemii Lekarskiej przed rozpoczęciem roku akademickiego.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Obecność na zajęciach obowiązkowa.

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

Choroby metaboliczne

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki medyczne</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> <p>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2024/25</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 3</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 8 ćwiczenia: 7 wykłady e-learning: 10</p> | <p>Liczba punktów ECTS 1.0</p> |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

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 | egzamin pisemny |
| W2 | Zna zasady, etapy i formy prowadzenia poradnictwa indywidualnego i grupowego, z uwzględnieniem czynników ekonomicznych w planowaniu prawidłowego żywienia oraz zna metody oceny efektywności prowadzonej edukacji i interwencji żywieniowej | DET_KPI_W07, DET_KPI_W09 | egzamin pisemny |
| W3 | Posiada aktualną wiedzę na temat zaleceń żywieniowych w takich jednostkach chorobowych jak cukrzyca typu 1, 2, ciążowa i w osteoporozie (rozumie pojęcia dietetyczne takie jak WP, WW, WBT, IG, ŁG, OGTT itp.) | DET_KPI_W03 | egzamin pisemny |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | Posiada podstawowe umiejętności 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, ocena grupy, prezentacja przypadku klinicznego, projekt, sprawozdanie z wykonania zadania |
| U2 | Potrafi korzystać z tabel odżywczych i norm żywieniowych w planowaniu żywienia indywidualnego jak i zbiorowego | DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U06 | obserwacja pracy studenta, ocena grupy, prezentacja przypadku klinicznego, projekt, sprawozdanie z wykonania zadania |
| U3 | Potrafi zaplanować i wspólnie z lekarzem wdrożyć żywienie odpowiednie dla pacjentów z chorobami metabolicznymi, endokrynologicznymi, neurologicznymi, dermatologicznymi, nefrologicznymi, zakaźnymi oraz z chorobami układu krążenia i pokarmowego, narządu wzroku, jamy ustnej | DET_KPI_U01, DET_KPI_U02, DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05, DET_KPI_U06, DET_KPI_U08 | obserwacja pracy studenta, ocena grupy, prezentacja przypadku klinicznego |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | doskonalenia swej wiedzy i konieczności ciągłej edukacji z dziedziny dietetyki | DET_KPI_K01, DET_KPI_K02 | obserwacja pracy studenta, ocena grupy, prezentacja przypadku klinicznego, projekt, sprawozdanie z wykonania zadania |
| K2 | okazuje szacunek wobec pacjentów, oraz przestrzega ich praw | DET_KPI_K03, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05 | obserwacja pracy studenta, ocena grupy, prezentacja przypadku klinicznego |
| K3 | potrafi formułować opinie dotyczące stanu odżywienia i żywienia pacjentów także wytwarzania i jakości produktów spożywczych | DET_KPI_K01 | obserwacja pracy studenta, ocena grupy, prezentacja przypadku klinicznego, projekt, sprawozdanie z wykonania zadania |

Bilans punktów ECTS

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| seminarium | 8 |
| ćwiczenia | 7 |
| wykłady e-learning | 10 |
| przygotowanie do ćwiczeń | 5 |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 30 |
| Liczba godzin kontaktowych | Liczba godzin 25 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 7 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Efekty uczenia się dla przedmiotu | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| 1. | <p>W1: Pojęcie zdrowia. Dlaczego ludzie chorują na cukrzycę i inne choroby metaboliczne? Definicja, epidemiologia, podział etiologiczny i diagnostyka cukrzycy.</p> <p>W2: Pojęcie badania podmiotowego i przedmiotowego. Schemat zbierania wywiadu i podstawowe objawy chorobowe</p> <p>W3: Znaczenie diety w profilaktyce i leczeniu chorób metabolicznych u ludzi</p> <p>W4: Etiologia, podział i konsekwencje otyłości. Aktualne standardy leczenia dietetycznego otyłości prostej u osób dorosłych.</p> <p>W5: Rzadkie choroby metaboliczne: podział i charakterystyka wybranych jednostek chorobowych - modyfikacja zaleceń dietetycznych</p> | W1, W2, W3 | wykłady e-learning |

| | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------|
| 2. | <p>S1 Zasady współpracy dietetyk/lekarz, prezentacja materiałów edukacyjnych w chorobach metabolicznych</p> <p>S2 Zasady korzystania z tabel odżywczych</p> <p>S3 Przewlekłe mikro i makroangiopatyczne powikłania cukrzycy oraz modyfikacje dietetyczne</p> <p>S4 Ostre powikłania cukrzycy- modyfikacje żywieniowe</p> <p>S5 Podział, diagnostyka i leczenie osteoporozy. Rekomendacje żywieniowe.</p> <p>S6 Farmakoterapia w chorobach metabolicznych a jej wpływ na masę ciała pacjenta</p> <p>S7 Chirurgia metaboliczna - przegląd literatury i zaleceń dietetycznych przed i po zabiegu bariatrycznym</p> <p>S8 Postępowanie dietetyczne u pacjentów z cukrzycą w różnych sytuacjach klinicznych (choroba nowotworowa, infekcje, przygotowanie do zabiegu operacyjnego)</p> | U1, U2, U3, K1 | seminarium |
| 3. | <p>Ćw 1. Diagnostyka i monitorowanie cukrzycy: doustny test obciążenia glukozą, praktyczne aspekty glukometrii, interpretacja wyników w kontekście zaleceń żywieniowych (epizody hipo-, hiperglikemii a zalecane postępowanie dietetyczne</p> <p>Ćw 2 Nowoczesne technologie diabetologiczne z punktu widzenia dietetyka. Znaczenie i praktyczne aspekty oznaczania odsetka HbA1c</p> <p>Ćw 3 Obliczanie norm żywienia dla osób zdrowych i chorych w żywieniu zbiorowym</p> <p>Ćw 4 Aktualne zalecenia towarzystw naukowych dla diety cukrzycowej. Pojęcia stosowane w dietetyce cukrzycy. Konstruowanie indywidualnych zaleceń żywieniowych w praktyce.</p> <p>Ćw 5 Postępowanie dietetyczne: cukrzyca w starszym wieku, osoby niedożywione</p> <p>Ćw 6 Przygotowanie pacjenta do operacji wg. ERASU</p> <p>Ćw 7 Pacjent z otyłością olbrzymią- wywiad lekarski i żywieniowy, układanie jadłospisu</p> | U1, U2, U3, K1, K2, K3 | ćwiczenia |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| seminarium | obserwacja pracy studenta | obecność na wszystkich zajęciach, przygotowanie zaleceń żywieniowych i jadłospisów dotyczących analizowanych przypadków |
| ćwiczenia | ocena grupy, prezentacja przypadku klinicznego, projekt, sprawozdanie z wykonania zadania | udział w przygotowaniu zaleceń żywieniowych dla konkretnego przypadku klinicznego, posługiwanie się specjalistycznym programem komputerowym, opis przygotowanego przypadku klinicznego/projektu w formie sprawozdania, sprawne korzystanie z tabel wartości odżywczej, aktywny udział w zajęciach |

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|---------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| wykłady e-learning | egzamin pisemny | Pisemny egzamin: 10 pytań otwartych - za każde pytanie można uzyskać 2 punkty + 1-5 pytań testowych (za każdą poprawną odpowiedź 1 punkt). Do uzyskania zaliczenia konieczne jest zdobycie 50% punktów. |

Wymagania wstępne i dodatkowe

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

Genetyka

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki medyczne</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> <p>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2024/25</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 3</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się -</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć wykłady e-learning: 10</p> | <p>Liczba punktów ECTS 0.0</p> |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 4</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć ćwiczenia: 10 wykłady e-learning: 10</p> | <p>Liczba punktów ECTS 2.0</p> |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

Bilans punktów ECTS

Semestr 3

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| wykłady e-learning | 10 |
| | |

| | |
|-------------------------------------|----------------------------|
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 10 |
| Liczba godzin kontaktowych | Liczba godzin 10 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 4

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| ćwiczenia | 10 |
| wykłady e-learning | 10 |
| przygotowanie do ćwiczeń | 6 |
| analiza przypadków | 6 |
| przygotowanie do egzaminu | 10 |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 42 |
| Liczba godzin kontaktowych | Liczba godzin 20 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 16 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Efekty uczenia się dla przedmiotu | Formy prowadzenia zajęć |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------|
| 1. | Organizacja genomu organizmów eukariotycznych. Struktura genomu człowieka, budowa chromosomów i techniki jej badania. Najczęstsze mutacje chromosomowe i ich konsekwencje kliniczne. Podstawowe metody diagnostyki genetycznej. Komercyjnie stosowane zestawy do diagnostyki genetycznej. Organizacja pracy laboratorium genetycznego. | W3 | ćwiczenia |
| 2. | Techniki badania sekwencji kwasów nukleinowych i jej zmienności; sekwencjonowanie i polimerazowa reakcja łańcuchowa w czasie rzeczywistym, enzymy restrykcyjne i techniki hybrydizacyjne. Sondy genetyczne. | W1 | ćwiczenia |
| 3. | Genom mitochondrialny i jego zmienność. Populacyjna zmienność genetyczna. Metody jej badania. Mapy genetyczne. Segregacja markerów genetycznych. Równowaga genetyczna. | W1, U1 | ćwiczenia |

| | | | |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------|
| 4. | Podstawowe modele dziedziczenia i ich cechy charakterystyczne. Przyczyny recesywności albo dominacji cech genetycznych. Korelacja genotypowo-fenotypowa na przykładzie mukowiscydozy i wrodzonej łamliwości kości. Symbole stosowane w rodowodzie. Inaktywacja chromosomu X i piętnowanie genetyczne. | W2, U1, U2 | wykłady e-learning |
| 5. | Metody analizy ekspresji genetycznej. Techniki badania mRNA. Mutacje komórek somatycznych. Utrata heterozygotyczności w genach supresorowych nowotworów. Modele eksperymentalne badania ekspresji genetycznej. | W2 | ćwiczenia |
| 6. | Progowy model dziedziczenia wieloczynnikowego. Fenotypy główne i pośrednie. Badania przesiewowe i interwencje profilaktyczne w przypadku zwiększonej podatności genetycznej. Profilaktyka genetyczna związana z interwencją dietetyczną. Podstawowe obliczenia matematyczne w genetyce. Testowanie równowagi genetycznej, sprzężeń i asocjacji genetycznych. Sposoby ich obliczania. | U2 | ćwiczenia |
| 7. | Zbieranie wywiadu rodzinnego i interpretacja rodowodu. Mechanizmy powodujące dominujące albo recesywne efekty mutacji. Zjawiska zmiennej penetracji i ekspresji cechy. Najczęstsze zaburzenia chromosomowe u człowieka, ich diagnostyka genetyczna i fenotypowa. | U2, K1, K2 | ćwiczenia |
| 8. | Cykl komórkowy i jego zaburzenia w chorobie nowotworowej. Mutacje powodujące nowotwory. Mechanizmy molekularne działania leków przeciwnowotworowych. Nowotwory rodzinne. | W3 | ćwiczenia |
| 9. | Wrodzone i nabyte zaburzenia krzepnięcia, ich diagnostyka genetyczna i fenotypowa. Interakcje genetyczne z leczeniem przeciwzakrzepowym. | U1 | ćwiczenia |
| 10. | Organizmy modyfikowane genetycznie. Sposoby modyfikacji genetycznej organizmu, przykłady modyfikacji genetycznej roślin obecnie uprawianych. Korzyści i zagrożenia płynące z modyfikacji genetycznych organizmów. | W1, U1, K1 | wykłady e-learning |
| 11. | Genetyka populacyjna w badaniach naukowych i zastosowaniu praktycznym. Genetyczne indeksy ryzyka oraz profilowanie genetyczne w nutrigenomice i predyspozycji do częstych chorób. | U2 | ćwiczenia |
| 12. | Wrodzone zaburzenia przemiany lipidowej. Rodzinna hipercholesterolemia. Efekty suplementacji dietetycznej wielonienasyconymi kwasami tłuszczowymi. Korzyści z suplementacji kwasami omega-3. | W3, U2 | wykłady e-learning |
| 13. | Fenylketonuria - przykład częstszej choroby spowodowanej blokiem metabolicznym. Przesiewowa diagnostyka choroby, stosowanie diety, przykłady obliczeń w planowaniu diety. Fenylketonuria matczyna. | U2 | wykłady e-learning |

| | | | |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------|
| 14. | Izolacja DNA genomowego z krwi człowieka. Wykonanie reakcji amplifikacji PCR fragmentu genu czynnika V krzepnięcia. Trawienie restrykcyjne produktów PCR. Rozdział produktów trafienia na żelu agarozowym i genotypowanie techniką RFLP. | U1 | ćwiczenia |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------|

Informacje rozszerzone

Semestr 3

Metody nauczania:

Ćwiczenia laboratoryjne, Dyskusja, E-learning, Wykład

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|---------------------------|--------------------------------------------------|
| wykłady e-learning | test wielokrotnego wyboru | Test wielokrotnego wyboru. Próg zaliczeniowy 60% |

Semestr 4

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Ćwiczenia laboratoryjne, Dyskusja, Seminarium, Wykład

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|---------------------------|--------------------------------------------------|
| ćwiczenia | obserwacja pracy studenta | Obecność na zajęciach laboratoryjnych |
| wykłady e-learning | test wielokrotnego wyboru | Test wielokrotnego wyboru. Próg zaliczeniowy 60% |

Informacja naukowa

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> <p>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2024/25</p> <p>Języki wykładowe Angielski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 3</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 4 ćwiczenia: 10 wykłady e-learning: 6</p> | <p>Liczba punktów ECTS 1.0</p> |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C1 | Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy na temat źródeł informacji naukowej i profesjonalnej przydatnych w dietetyce i naukach pokrewnych oraz wykształcenie umiejętności wyszukiwania, oceny i selekcji informacji. |
| C2 | Praktyczne ćwiczenia w zakresie różnych strategii wyszukiwania informacji naukowych. |
| C3 | Omówienie najważniejszych etapów w procesie publikacji naukowej. |
| C4 | Nauczenie metod dokumentacji strategii wyszukiwawczych, zarządzania referencjami naukowymi i spójnego cytowania piśmiennictwa. |
| C5 | Wyjaśnienie metod pomiaru renomy czasopism naukowych oraz dorobku pracowników naukowych. |
| C6 | Praktyka w ocenie jakości treści naukowych i popularno-naukowych prezentowanych w Internecie z uwzględnieniem potrzeb różnych odbiorców: profesjonalistów z zakresu nauk medycznych i klientów/pacjentów. |
| C7 | Uświadomienie wagi podejmowania decyzji w oparciu o aktualne i wiarygodne publikacje naukowe w zakresie dietetyki i nauk pokrewnych. |

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | ma wiedzę na temat źródeł informacji naukowej i profesjonalnej, przydatnych w dietetyce i naukach pokrewnych | DET_KPI_W04 | egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie z wykonania zadania, test wielokrotnego wyboru |
| W2 | ma wiedzę na temat obiegu informacji naukowej i komunikacji naukowej, formułowania pytań wyszukiwawczych oraz budowania strategii wyszukiwania informacji | DET_KPI_W04, DET_KPI_W10 | egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie z wykonania zadania, test wielokrotnego wyboru |
| W3 | wymienia źródła informacji naukowej przydatne w żywieniu i dietetyce | DET_KPI_W04 | egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie z wykonania zadania, test wielokrotnego wyboru |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | potrafi wyszukiwać informacje naukowe w bazach bibliograficznych oraz bazach pełnotekstowych | DET_KPI_U01, DET_KPI_U07 | projekt |
| U2 | potrafi ocenić jakość źródła informacji i przystosowanie informacji do danej kategorii jej odbiorców | DET_KPI_U01, DET_KPI_U04, DET_KPI_U07 | projekt |
| U3 | potrafi wybrać wiarygodne źródła informacji dla konkretnej grupy pacjentów/klientów | DET_KPI_U04 | projekt |
| U4 | potrafi sporządzić zestawienia piśmiennictwa, zgodne z regułami zapisu pozycji bibliograficznych | DET_KPI_U05 | projekt |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | rozumie potrzebę ciągłej edukacji | DET_KPI_K01 | projekt, sprawozdanie z wykonania zadania |
| K2 | rozumie, jak dostępność informacji naukowej przyczynia się do podnoszenia jakości usług zdrowotnych | DET_KPI_K04 | projekt, sprawozdanie z wykonania zadania |

| | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------|
| K3 | ma świadomość wagi rzetelnej i aktualnej informacji naukowej dla profesjonalistów w dziedzinie dietetyki, a także dla ich pacjentów i klientów | DET_KPI_K04 | projekt, sprawozdanie z wykonania zadania |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------|

Bilans punktów ECTS

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| seminarium | 4 |
| ćwiczenia | 10 |
| wykłady e-learning | 6 |
| przygotowanie do sprawdzianu | 5 |
| przygotowanie prezentacji multimedialnej | 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. | Czym jest nauka i informacja naukowa? Praktyka oparta na dowodach. Typy i źródła informacji naukowej. Obieg informacji naukowej. | W1, W2, W3, K1, K2, K3 | wykłady e-learning |
| 2. | Systemy wyszukiwania informacji naukowej: indeksowanie, strategie wyszukiwania, przegląd funkcji wyszukiwarek informacji naukowej. | W1, W2, W3 | wykłady e-learning |
| 3. | Krytyczna ocena wiarygodności informacji naukowej. Systematyczne przeglądy literatury | W1, W2, W3, U2, U3 | wykłady e-learning |
| 4. | Źródła informacji w dietetyce przeznaczone dla konsumentów. Metody krytycznej oceny jakości internetowych źródeł informacji. Wybór tematów i omówienie kryteriów oceny prac | U2, U3, K2, K3 | seminarium |
| 5. | Prezentacje studenckie: krytyczna ocena i porównanie dwóch źródeł informacji dostępnych dla konsumentów w internecie | U2, U3, K2, K3 | seminarium |
| 6. | Indeksowanie informacji medycznej (tezaurus MeSH). Budowa i zarządzanie kwerendami PubMed/Medline. | W2, W3, U1 | ćwiczenia |

| | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------|
| 7. | Przegląd dostępnych baz bibliograficznych (Embase, Polska Bibliografia Lekarska, inne bazy dostępne w Bibliotece Medycznej UJ CM). Narzędzia wspomagające strategię wyszukiwania. | W1, W2, W3, U1, U3 | ćwiczenia |
| 8. | Dostęp do i zarządzanie pełnymi tekstami publikacji. Sporządzanie zestawień piśmiennictwa (Mendeley). | W1, W3, U3, U4 | ćwiczenia |
| 9. | Krytyczna ocena źródeł informacji naukowej. Bazy: Web of Science, Journal Citation Reports. Serwis Google Scholar. Bazy systematycznych przeglądów literatury (Cochrane Library) | W1, W3, U2, U3 | ćwiczenia |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Ćwiczenia komputerowe, Demonstracja, E-learning, Metoda projektów, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Rozwiązywanie zadań, Seminarium, Wykład z prezentacją multimedialną

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| seminarium | sprawozdanie z wykonania zadania | Przygotowanie i wygłoszenie referatu w ramach seminarium. Celem prezentacji seminaryjnej jest dokonanie przeglądu przynajmniej dwóch dostępnych w internecie źródeł informacji dietetycznej dla wybranej docelowej grupy konsumenckiej oraz dokonanie krytycznej oceny jakości dostępnych tam informacji stosując uznane kryteria oceny informacji internetowych oraz samodzielnie ustalone kryteria odpowiadające potrzebom grupy docelowej. Ocenie podlega staranność i różnorodność opisu ocenianych źródeł informacji, jakość krytycznej oceny, staranność pliku prezentacji, sposób wygłoszenia referatu, terminowość. Wpływ na końcową ocenę: 30%. |
| ćwiczenia | egzamin pisemny, projekt | Projekt końcowy na ostatnich zajęciach. Ocenie podlega właściwy dobór źródeł informacji do postawionego pytania badawczego, umiejętność formułowania strategii wyszukiwawczych i prowadzenia wyszukiwań w bazach danych informacji naukowej, umiejętność krytycznej oceny jakości źródeł informacji naukowej oraz prezentacji piśmiennictwa. Projekt zawiera również pytania oceniające zrozumienie podstaw teoretycznych przedmiotu. Wpływ na ocenę końcową: 70%. |
| wykłady e-learning | test wielokrotnego wyboru | Wykłady dostępne są w formie materiałów e-learning. Każdy z wykładów przerywany jest pytaniami sprawdzającymi zrozumienie. Odpowiedzi na pytania można udzielać do skutku bez negatywnego wpływu na ocenę w przypadku braku poprawnej odpowiedzi. Wymagane jest ukończenie (odpowiedź na pytania) ze wszystkich trzech wykładów. |

Wymagania wstępne i dodatkowe

Podstawowa umiejętność obsługi komputera i znajomość języka angielskiego wystarczająca do porozumiewania się na kursie.

Planowanie diet leczniczych

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki medyczne</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2024/25</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 3</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 15 ćwiczenia: 60</p> | <p>Liczba punktów ECTS 4.0</p> |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C1 | Zdobycie wiedzy oraz umiejętności pozwalających: przeprowadzić wywiad żywieniowy, ocenić stan odżywienia pacjenta oraz zaproponować odpowiednią dietę dostosowaną do potrzeb i stanu zdrowia pacjenta. |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | Zna zalecenia żywieniowe w chorobach przewodu pokarmowego | DET_KPI_W03 | obserwacja pracy studenta, praca pisemna, projekt, test |

| | | | |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------|
| W2 | Zna zalecenia żywieniowe w chorobach metabolicznych | DET_KPI_W03 | obserwacja pracy studenta, praca pisemna, projekt, test |
| W3 | Zna zasady tworzenia jadłospisów oraz indywidualnych zaleceń żywieniowych | DET_KPI_W05, DET_KPI_W06 | obserwacja pracy studenta, praca pisemna, projekt, test |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy | DET_KPI_U03 | obserwacja pracy studenta, praca pisemna, projekt, test |
| U2 | Potrafi ocenić stan odżywienia pacjenta na podstawie badań laboratoryjnych oraz badania analizy składu ciała | DET_KPI_U02 | obserwacja pracy studenta, praca pisemna, projekt, test |
| U3 | Potrafi uwzględnić wyniki badań laboratoryjnych pacjenta w planowaniu jadłospisu | DET_KPI_U03 | obserwacja pracy studenta, praca pisemna, projekt, test |
| U4 | Potrafi korzystać ze źródeł opartych na EBM w celu poszukiwania informacji potrzebnych do zaplanowania diety leczniczej | DET_KPI_U01 | obserwacja pracy studenta, praca pisemna, projekt, test |
| Kompetencje społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | Student jest gotów do przygotowania oraz przekazania pacjentowi zaleceń żywieniowych w konkretnych jednostkach chorobowych | DET_KPI_K03 | obserwacja pracy studenta, praca pisemna, projekt, test |
| K2 | Student jest gotów do okazania troski oraz pełnego poszanowania pacjenta | DET_KPI_K04 | obserwacja pracy studenta, praca pisemna, projekt, test |

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Efekty uczenia się dla przedmiotu | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| 1. | Zasady i metody zbierania informacji potrzebnych do przygotowania jadłospisu dla osoby chorej | W3, U1 | seminarium |
| 2. | Ogólne zasady planowania diet w chorobach przewodu pokarmowego oraz jednostkach chorobowych współtowarzyszących | W1, W2, W3, U3 | seminarium |
| 3. | Zalecenia żywieniowe w chorobach górnego odcinka przewodu pokarmowego | W1 | ćwiczenia |
| 4. | Planowanie diet oraz zaleceń żywieniowych w chorobach górnego odcinka przewodu pokarmowego | W1, W3, U1, U2, U3, K1, K2 | ćwiczenia |
| 5. | Zalecenia żywieniowe w chorobach żołądka i dwunastnicy | W1, W3, K2 | ćwiczenia |
| 6. | Planowanie diet oraz zaleceń żywieniowych w chorobach żołądka i dwunastnicy | W1, W3, U3, U4, K1, K2 | ćwiczenia |
| 7. | Zalecenia żywieniowe w chorobach jelit | W1, W3 | ćwiczenia |
| 8. | Planowanie diet oraz zaleceń żywieniowych w chorobach jelit | W1, W3, U2, U3, U4, K1, K2 | ćwiczenia |
| 9. | Zalecenia żywieniowe w chorobach trzustki | W1, W3 | ćwiczenia |
| 10. | Planowanie diet oraz zaleceń żywieniowych w chorobach trzustki | W1, W3, U1, U2, U3, U4, K1, K2 | ćwiczenia |
| 11. | Zalecenia żywieniowe w chorobach wątroby | W1, W3 | ćwiczenia |
| 12. | Planowanie diet oraz zaleceń żywieniowych w chorobach wątroby | W1, W3, U1, U2, U3, U4, K1, K2 | ćwiczenia |
| 13. | Cukrzyca wklajająca ciążę w aspekcie żywieniowym- przegląd literatury i zaleceń. | W2, U1, U2, U3, U4 | seminarium |
| 14. | Choroba trzewna- podstawowe wiadomości dotyczące genezy, objawów, diagnostyki i leczenia. Specyfika diety bezglutenowej w chorobie trzewnej | W2 | seminarium |
| 15. | Leczenie żywieniowe w zaburzeniach lipidowych i dnie moczanowej - przegląd literatury i zaleceń. | W2, U2, U3 | seminarium |
| 16. | Leczenie żywieniowe w zaburzeniach lipidowych i dnie moczanowej - przegląd literatury i zaleceń. | W2 | seminarium |
| 17. | Cukrzyca typu 1 - wywiad lekarski i żywieniowy, układanie jadłospisu z wykorzystaniem aplikacji internetowych przydatnych dietetykowi | W2, U1, U2, U3, U4, K1, K2 | ćwiczenia |
| 18. | Cukrzyca ciążowa - wywiad lekarski i żywieniowy, układanie diety z wykorzystaniem aplikacji internetowych przydatnych dietetykowi | W2, U1, U2, U3, U4, K1, K2 | ćwiczenia |
| 19. | Pacjent z cukrzycą typu 2 i jej powikłaniami- wywiad żywieniowy, układanie jadłospisu | W2, U1, U2, U3, U4, K1, K2 | ćwiczenia |
| 20. | Osteoporoza - układanie diety z wykorzystaniem tabel żywieniowych | W2, U1, U2, U3, U4, K1, K2 | ćwiczenia |
| 21. | Dna moczanowa- układanie jadłospisu z wykorzystaniem tabel żywieniowych i/lub oprogramowania DietaPro | W2, U1, U2, U3, U4, K1, K2 | ćwiczenia |

| | | | |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------|
| 22. | Charakterystyka grup produktów spożywczych. Powtórzenie ogólnych założeń diet leczniczych. | W3 | seminarium |
| 23. | Zasady planowania, układania i oceny jadłospisów. Układanie jadłospisu zgodnie z zaleceniami diety podstawowej i bogatoresztkowej. | W3, U4, K1, K2 | ćwiczenia |
| 24. | Planowanie jadłospisu w oparciu o założenia diety redukcyjnej z wykorzystaniem tabel żywieniowych. | W3, K1, K2 | seminarium |
| 25. | Układanie i ocena jadłospisów 3-5 dniowych zgodnie z założeniami diety łatwostrawnej z modyfikacją do diety łatwostrawnej o zmienionej konsystencji. | W3, K1, K2 | ćwiczenia |
| 26. | Układanie i ocena jadłospisów 3-5 dniowych zgodnie z założeniami diety łatwostrawnej z ograniczeniem tłuszczu i diety łatwostrawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego. | W3, U3, K1, K2 | ćwiczenia |
| 27. | Układanie i ocena jadłospisów 7 dniowych zgodnie z założeniami diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych. | W3, U3, K1, K2 | ćwiczenia |
| 28. | Układanie i ocena jadłospisów 3-5 dniowych dla pacjenta wymagającego stosowania diety bogatobiałkowej i niskobiałkowej. | W3, U3, K1, K2 | ćwiczenia |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| seminarium | obserwacja pracy studenta, projekt | Przygotowanie zaleceń żywieniowych lub jadłospisów dla przypadków omawianych na zajęciach. Aktywne uczestnictwo w zajęciach. |
| ćwiczenia | praca pisemna, test | Przygotowanie tygodniowego jadłospisu dla osoby chorej z uwzględnieniem zasad planowania diety |

Zaburzenia odżywiania o podłożu psychogennym

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki medyczne</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0313 Psychologia, 0912 Medycyna</p> <p>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2024/25</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 3</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 14 ćwiczenia: 10 wykłady e-learning: 10</p> | <p>Liczba punktów ECTS 2.0</p> |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C1 | Dostarczenie wiedzy na temat psychologicznych uwarunkowań i psychologicznych mechanizmów zaburzeń odżywiania w okresie dzieciństwa, dojrzewania i dorosłości; a także zróżnicowanych form zaburzeń odżywiania się oraz zasad postępowania terapeutycznego z określeniem roli dietetyka. |
| C2 | Nabycie umiejętności nawiązywania kontaktu z pacjentami z zaburzeniami odżywiania i ich rodzinami w zależności od wieku pacjenta, typu zaburzenia, rozpoznawanie rodzaju trudności w komunikacji i nabycie umiejętności ich rozwiązywania. |

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

Bilans punktów ECTS

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| seminarium | 14 |

| | |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| ćwiczenia | 10 |
| wykłady e-learning | 10 |
| przygotowanie do zajęć | 10 |
| zbieranie informacji do zadanej pracy | 6 |
| przygotowanie do egzaminu | 10 |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 60 |
| Liczba godzin kontaktowych | Liczba godzin 34 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 10 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| seminarium | egzamin pisemny | zaliczenie testu z treści seminaryjnych poprzez otrzymanie powyżej 51% prawidłowych odpowiedzi. obecność na seminariach, aktywny udział, przygotowanie krótkiej pracy na określony temat |
| ćwiczenia | obserwacja pracy studenta, zaliczenie | obecność na ćwiczeniach aktywny udział w scenkach, ocena pracy studenta, jego umiejętności i zaangażowania przygotowanie i przeprowadzenie wywiadu |
| wykłady e-learning | test | zaliczenie testu z treści e-learningu 60-70% ocena 3, 0 70-75% 3,5 75-80% 4,0 85-85% 4,5 powyżej 85% 5,0 |

Dodatkowy opis

Zaliczenie modułu wymaga spełnienia następujących warunków:

- obecność na seminariach i ćwiczeniach; zaliczenie usprawiedliwionej nieobecności może się dokonać poprzez przygotowanie materiału, który był przedmiotem seminarium w formie referatu.
- aktywny udział w seminariach i ćwiczeniach

Wymagania wstępne i dodatkowe

zaliczenie przedmiotu Psychologia ogólna na I roku

Żywienie człowieka

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2024/25</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 3</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się -</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 16 ćwiczenia: 17 wykłady e-learning: 20</p> | <p>Liczba punktów ECTS 0.0</p> |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 4</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 13 ćwiczenia: 20 wykłady e-learning: 14</p> | <p>Liczba punktów ECTS 5.0</p> |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

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

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

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

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

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

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

Bilans punktów ECTS

Semestr 3

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| seminarium | 16 |
| ćwiczenia | 17 |
| wykłady e-learning | 20 |
| przygotowanie do ćwiczeń | 10 |
| sporządzenie sprawozdania | 6 |
| zbieranie informacji do zadanej pracy | 6 |
| przygotowanie do zajęć | 15 |
| analiza przypadków | 3 |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 93 |
| Liczba godzin kontaktowych | Liczba godzin 53 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 20 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 4

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

| | |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| seminarium | 13 |
| ćwiczenia | 20 |
| wykłady e-learning | 14 |
| przygotowanie do egzaminu | 10 |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 57 |
| Liczba godzin kontaktowych | Liczba godzin 47 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 20 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

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

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

Informacje rozszerzone

Semestr 3

Metody nauczania:

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

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| seminarium | obserwacja pracy studenta | Uzupełnienie karty pracy adekwatnej do realizowanego tematu. |
| ćwiczenia | obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania | Student musi wykonać sprawozdanie po wykonanych ćwiczeniach w pracowni komputerowej. |

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|------------------|----------------------------------------------------|
| wykłady e-learning | test | Poprawne i terminowe wykonanie quizów do wykładów. |

Semestr 4

Metody nauczania:

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

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| seminarium | egzamin pisemny, obserwacja pracy studenta | Uzupełnienie karty pracy adekwatnie do realizowanego zadania. |
| ćwiczenia | obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania | Student musi napisać sprawozdanie po wszystkich wykonanych zadaniach. |
| wykłady e-learning | egzamin pisemny | Materiał z wykładów stanowi część egzaminu końcowego |

Dodatkowy opis

Po zaliczeniu wszystkich ćwiczeń i seminarium student pisze egzamin składający się z 100 pytań (30 pytań z Żywienia człowieka zdrowego, 30 pytań z Żywienia w sporcie, 20 pytań z Żywienia kobiet ciężarnych, 20 pytań z Żywienia w Geriatrii). Egzamin ma formę testu jednokrotnego wyboru oraz pytań półotwartych. Warunkiem zaliczenia jest udzielenie minimum 65% poprawnych odpowiedzi. Jeśli student otrzyma ocenę niedostateczną, to musi pisać zaliczenie w drugim terminie 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

Zaliczony moduł "Podstawy żywienia człowieka".

Obecność na zajęciach jest obowiązkowa.

Praktyka śródroczna z zakresu żywienia dzieci

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2024/25</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okresy Semestr 3, Semestr 4</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć praktyka: 105</p> | <p>Liczba punktów ECTS 4.0</p> |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C1 | Uzyskanie przez studentów umiejętności planowania diety dostosowanej do stanu zdrowia dziecka ze szczególnym uwzględnieniem wieku jak również zapotrzebowania kalorycznego odpowiedniego podczas okresu dorastania. |
| C2 | Uzyskanie świadomości nt roli edukacji dietetycznej w kształtowaniu zdrowia populacji. |
| C3 | Zapoznanie z kształtowaniem prawidłowych nawyków żywieniowych wśród najmłodszej części populacji. |

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

| | | | |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| W1 | zalecenia żywieniowe dla dzieci (w tym zalecenia żywienia noworodków, niemowląt, dzieci w okresie przedszkolnym i szkolnym, okresu adolescencji) | DET_KPI_W01, DET_KPI_W03, DET_KPI_W05 | obserwacja pracy studenta |
| W2 | specyfikę pracy z populacją dziecięcą oraz z rodzicami/opiekunami dzieci | DET_KPI_W07, DET_KPI_W09 | obserwacja pracy studenta |
| W3 | odrębności w edukacji żywieniowej | DET_KPI_W07, DET_KPI_W08, DET_KPI_W09 | obserwacja pracy studenta |
| W4 | zjawiska alarmujące w żywieniu dzieci (objawy niepokojące/alarmujące itd) | DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W06 | obserwacja pracy studenta |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | oceniać stan odżywienia oraz zapotrzebowanie białkowo-kaloryczne u dzieci z uwzględnieniem wieku i ew schorzeń | DET_KPI_U01, DET_KPI_U03, DET_KPI_U05 | dzienniczek umiejętności praktycznych, obserwacja pracy studenta |
| U2 | zaplanować postępowanie dietetyczne oraz edukację żywieniową | DET_KPI_U01, DET_KPI_U05 | dzienniczek umiejętności praktycznych, obserwacja pracy studenta |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | edukacji populacji dziecięcej i ich opiekunów | DET_KPI_K01, DET_KPI_K02, DET_KPI_K03, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05 | obserwacja pracy studenta |
| K2 | pracy samodzielnej i zespołowej | DET_KPI_K01, DET_KPI_K02, DET_KPI_K03, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05 | obserwacja pracy studenta |
| K3 | rozszerzania własnej wiedzy i umiejętności | DET_KPI_K01, DET_KPI_K02, DET_KPI_K03, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05 | obserwacja pracy studenta |
| K4 | godnego reprezentowania zawodu dietetyka w społeczeństwie | DET_KPI_K01, DET_KPI_K02, 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. | Zalecenia dietetyczne dla populacji dziecięcej. Zasady żywienia i rozszerzania diety. | W1, W2, W3, W4, U1, U2, K1, K2, K3, K4 | praktyka |
| 2. | Ocena stanu odżywienia, zapotrzebowania białkowo-kalorycznego. Wywiad żywieniowy. | W1, W2, W3, W4, U1, U2, K1, K2, K3, K4 | praktyka |
| 3. | Opracowanie zaleceń dietetycznych dla dzieci i ich rodziców/opiekunów. Edukacja żywieniowa | W1, W2, W3, W4, U1, U2, K1, K2, K3, K4 | praktyka |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Zajęcia typu Problem Based Learning, Zajęcia praktyczne

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| praktyka | dzienniczek umiejętności praktycznych, obserwacja pracy studenta | Aktywne uczestnictwo w praktyce. Pozytywna opinia opiekuna praktyk. |

Wymagania wstępne i dodatkowe

Obowiązkowa obecność na zajęciach.

Znajomość fizjologii dziecka. Znajomość zasad żywienia dzieci oraz rozszerzania diety u dzieci.

Alergie pokarmowe

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki medyczne</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2024/25</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 4</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 20 wykłady e-learning: 15</p> | <p>Liczba punktów ECTS 2.0</p> |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | Patomechanizm reakcji alergicznych oraz ogólne zasady rozpoznawania chorób alergicznych. | DET_KPI_W01 | test wielokrotnego wyboru |

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

Bilans punktów ECTS

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

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

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

Wymagania wstępne i dodatkowe

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

Analiza i ocena jakości żywności

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2024/25</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 4</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć ćwiczenia: 27 wykłady e-learning: 8</p> | <p>Liczba punktów ECTS 2.0</p> |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

Bilans punktów ECTS

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| ćwiczenia | 27 |
| wykłady e-learning | 8 |
| przygotowanie do ćwiczeń | 3 |
| przygotowanie do sprawdzianu | 10 |
| przygotowanie do egzaminu | 12 |

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia laboratoryjne, Dyskusja, Praca w grupie, Rozwiązywanie zadań, Wykład z prezentacją multimedialną

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

Dodatkowy opis

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

Wymagania wstępne i dodatkowe

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

Farmakologia i farmakoterapia żywnościowa oraz interakcja leków z żywnością

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki medyczne</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2024/25, 2025/26</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 4</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 22 wykłady e-learning: 8</p> | <p>Liczba punktów ECTS 2.0</p> |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 5</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 12 wykłady e-learning: 8</p> | <p>Liczba punktów ECTS 1.0</p> |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C1 | Przekazanie 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 |

Bilans punktów ECTS

Semestr 4

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| seminarium | 22 |
| wykłady 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 |
| wykłady 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 | wykłady e-learning |
| 2. | Zarys farmakologii i farmakoterapii ch. p/pokarmowego: leki hamujące wydzielanie żołądkowe, antycydy, leki prokinetyczne, leki żółciotwórcze i żółciopędne leki przeczyszczające i przeciwbiegunkowe, leki stosowane w infekcjach p/pokarmowego, leki w leczeniu chorób zapalnych - Colitis ulcerosa, ch. Leśniowskiego-Crohna. | W1 | wykłady e-learning |
| 3. | Zarys farmakologii gruczołów wydzielania wew.- GKS, leki stosowane w chorobach tarczycy , anaboliki. Leki wpływające na układ krwiotwórczy- niedokrwistość z niedoboru żelaza, niedokrwistość z niedoboru kwasu foliowego oraz witaminy B12. | W1 | wykłady 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 | wykłady 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 WNK3 w chorobach układu serowo-naczyniowego | W1, U1 | seminarium |
| 12. | Farmakoterapia cukrzycy. Mikro i makroangiopatia cukrzycowa- możliwości prewencji i farmakoterapii. | W1, U1 | seminarium |
| 13. | Otyłość- uwarunkowania metaboliczne i kliniczne, jej powikłania oraz możliwości farmakoterapii i prewencji. | W1, U1 | seminarium |
| 14. | Osteoporoza i osteopenia- leki wpływające na układ kostny i stosowane w leczeniu osteoporozy, osteomalacja, zasady suplementacji wapnia oraz witaminy D3. | W1, U1 | seminarium |
| 15. | Doustna hormonalna antykoncepcja - wpływ na masę ciała, tkankę kostną, niepożądane działania. | W1, U1 | seminarium |
| 16. | Wpływ leków stosowanych w wybranych jednostkach chorobowych na przyswajalność i metabolizm składników odżywczych | W1 | wykłady 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 | wykłady e-learning |
| 18. | Niesteroidowe leki przeciwzapalne. Leki stosowane w schorzeniach reumatycznych i dnian moczanowej. Wybrane informacje o immunofarmakologii | W1 | wykłady e-learning |
| 19. | Interakcje pomiędzy lekami a żywnością, interakcje leków z suplementami diety. | W1 | wykłady 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 | seminarium |
| 22. | Etanol i jego działanie. Metanol i glikol etylenowy- zatrucia. Uzależnienia i ich rodzaje. Podstawowe grupy leków mogące powodować uzależnienia. | W1, U1 | seminarium |
| 23. | - Antybiotykoterapia. Mechanizm działania i ogólne zastosowanie poszczególnych grup. Sulfonamidy, nitroimidazole, nitrofurany, chinoliny, βlaktamy i makrolidy, aminoglikozydy, tetracykliny | W1, U1 | seminarium |
| 24. | Wybrane informacje o lekach przeciwwirusowych, 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 | test | Zaliczenie semestru IV na podstawie obecności, aktywnego uczestnictwa w wykładach, seminariach oraz zaliczenia testu końcowego obejmującego zakres wiedzy z obu semestrów (IV i V) |
| wykłady e-learning | test | Zaliczenie semestru IV na podstawie obecności, aktywnego uczestnictwa w wykładach, seminariach oraz zaliczenia testu końcowego obejmującego zakres wiedzy z obu semestrów (IV i V) |

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) |
| wykłady 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) |

Dodatkowy opis

Zaliczenie semestru IV na podstawie obecności i aktywnego uczestnictwa w wykładach i seminariach.

Zaliczenie semestru V na podstawie obecności, aktywnego uczestnictwa w wykładach, seminariach oraz zaliczenia testu końcowego obejmującego zakres wiedzy z obu semestrów (IV i 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 2022/2023 dostępnym na stronie: <http://www.wl.uj.edu.pl/studenci.Obecność> na zajęciach jest obowiązkowa.

Technologia żywności i potraw

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2024/25</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 4</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 20 ćwiczenia: 20 wykłady e-learning: 20</p> | <p>Liczba punktów ECTS 3.0</p> |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

| | | | |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------|
| W1 | Główne surowce przemysłu spożywczego oraz procesy technologiczne stosowane w przetwarzaniu, produkcji i utrwalaniu żywności wraz z ich wpływem na jakość produktów spożywczych. | DET_KPI_W01 | praca pisemna |
| W2 | Chemiczne i fizyczne metody stosowane w analizie żywności oraz w ocenie jakości żywności. | DET_KPI_W04, DET_KPI_W05 | praca pisemna |
| W3 | podstawową wiedzę w zakresie diagnostyki laboratoryjnej, farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością. | DET_KPI_W01, DET_KPI_W02 | praca pisemna, sprawozdanie z wykonania zadania |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | dobrać odpowiednie surowce spożywcze i zastosować prawidłowe techniki sporządzania potraw dietetycznych. | DET_KPI_U02, DET_KPI_U03 | sprawozdanie z wykonania zadania |
| U2 | przeprowadzić analizę żywności i oznaczanie składników w surowcach, półproduktach i wyrobach gotowych przemysłu spożywczego przy użyciu odpowiedniego sprzętu i aparatury. | DET_KPI_U01 | praca pisemna |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | doskonalenia swojej wiedzy i konieczności ciągłej edukacji z dziedziny dietetyki. | DET_KPI_K01 | obserwacja pracy studenta |
| K2 | porozumiewania się z innymi specjalistami i rozwiązywania wspólnie problemów żywieniowych. | DET_KPI_K01 | obserwacja pracy studenta |
| K3 | identyfikowania i rozwiązywania problemów dotyczących pacjentów oraz innych aspektów pracy zawodowej oraz do brania pełnej odpowiedzialności za swoje decyzje. | DET_KPI_K02, DET_KPI_K04 | obserwacja pracy studenta |

Bilans punktów ECTS

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| seminarium | 20 |
| ćwiczenia | 20 |
| wykłady e-learning | 20 |
| przygotowanie do egzaminu | 10 |
| sporządzenie sprawozdania | 8 |
| przygotowanie do ćwiczeń | 10 |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 88 |
| Liczba godzin kontaktowych | Liczba godzin 60 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 20 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| seminarium | obserwacja pracy studenta, praca pisemna | Wykonanie w grupach konkretnych zadań dotyczących tematu seminarium. |
| ćwiczenia | obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania | Wykonanie sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych. |
| wykłady e-learning | praca pisemna | Zaliczenie wykładów w e-learningu polega na poprawnym wykonaniu wszystkich esejów oraz quizów należących do konkretnych wykładów w odpowiednim terminie. |

Dodatkowy opis

Do zaliczenia na ocenę z tego przedmiotu student dopuszczony jest po wykonaniu wszystkich ćwiczeń laboratoryjnych, jak również po pozytywnym wykonaniu zadań związanych z wykładami i seminariami. Zaliczenie na ocenę ma formę testu jednokrotnego wyboru i pytań półotwartych. Warunkiem zaliczenia jest udzielenie minimum 65% poprawnych odpowiedzi z 30 pytań. Jeśli student otrzyma ocenę niedostateczną z testu, musi zdawać go w drugim terminie na takich samych warunkach.

Kryteria oceniania testu:

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.

Wstęp do metodologii badań

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> <p>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2024/25</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 4</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć ćwiczenia: 20 wykłady e-learning: 10</p> | <p>Liczba punktów ECTS 2.0</p> |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

Bilans punktów ECTS

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| ćwiczenia | 20 |
| wykłady e-learning | 10 |
| przygotowanie raportu | 24 |
| przygotowanie do zaliczenia na ocenę | 5 |
| uczestnictwo w zaliczeniu na ocenę | 1 |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 60 |

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

z prezentacją multimedialną

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ćwiczenia | obserwacja pracy studenta, projekt, zaliczenie pisemne | Obecność na wszystkich zajęciach. W przypadku usprawiedliwionej nieobecności student zobowiązany jest do zaliczenia materiału w formie ustalonej z prowadzącym. Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie co najmniej 50% punktów przewidzianych za każde z czterech zadań praktycznych (zleconych przez prowadzącego) oraz minimum 50% z zaliczenia końcowego. W przypadku braku zaliczenia któregokolwiek zadania praktycznego lub zaliczenia końcowego student uzyskuje z przedmiotu ocenę niedostateczną (niezależnie od wyników innych aktywności). |
| wykłady e-learning | zaliczenie pisemne | Uczestnictwo w wykładach. Uzyskanie minimum 50% z zaliczenia końcowego. |

Dodatkowy opis

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

Podczas ćwiczeń student zobowiązany jest do wykonania czterech zadań praktycznych (w małych grupach lub indywidualnie) - warunkiem przystąpienia do zaliczenia końcowego jest uzyskanie min. 50% z maksymalnej liczby punktów za każde z tych zadań.

Ocena z przedmiotu „Wstęp do metodologii badań” obliczana jest w oparciu o średnią arytmetyczną z:

- Średniej punktacji (w %) z czterech zadań praktycznych
- wyniku zaliczenia końcowego

Oceny według skali:

0,0-49,9 niedostateczny (2.0)

50,0-59,9 dostateczny (3.0)

60,0-69,9 dostateczny plus (3.5)

70,0-79,9 dobry (4.0)

80,0-89,9 dobry plus (4.5)

90,0-100,0 bardzo dobry (5.0)

Dress code: zgodny z dress code obowiązującym w UJCM.

Szczegółowy harmonogram zajęć dostępny na stronie www Katedry Epidemiologii i Medycyny Zapobiegawczej (<https://epi.wl.cm.uj.edu.pl/pl/kursy-zaklad-epidemiologii/>).

Wymagania wstępne i dodatkowe

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

Żywienie dziecka zdrowego

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki medyczne</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2024/25</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 4</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć ćwiczenia: 14 wykłady e-learning: 12</p> | <p>Liczba punktów ECTS 2.0</p> |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C1 | Przekazanie wiedzy z zakresu zasad żywienia niemowląt, wartości prozdrowotnych mleka matki, zasad rozszerzania diety niemowlęcia, bilansowania diety małego dziecka a także zasad stosowania środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego i suplementów diety. Nabycie umiejętności układania jadłospisów dla zdrowego dziecka. |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | specyfikę żywienia w okresie niemowlęcym i u dzieci starszych | DET_KPI_W05 | test |

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

Bilans punktów ECTS

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| ćwiczenia | 14 |
| wykłady e-learning | 12 |
| przygotowanie do zajęć | 10 |
| przygotowanie do egzaminu | 19 |
| konsultacje z prowadzącym zajęcia | 5 |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 60 |
| Liczba godzin kontaktowych | Liczba godzin 26 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 14 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------|
| ćwiczenia | prezentacja przypadku klinicznego | Poprawne wykonanie i prezentacja wykonanego jadłospisu |
| wykłady e-learning | test | Test (test 1- krotnego wyboru) |

Dodatkowy opis

Kryteria oceny:

- 61-70% - dostateczny
- 71-75% - 3,5
- 76-85% - 4,0
- 86-90% - 4,5

•>91% - bardzo dobry

Student każdorazowo ma obowiązek odrobienia nieobecności poprzez odpowiedź ustną z tematu zajęć na których nieobecność wystąpiła.

Termin odrobienia nieobecności należy ustalić z osobą prowadzącą zajęcia.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Znajomość funkcji składników odżywczych. Znajomość norm żywienia człowieka.

Żywienie noworodka zdrowego

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki medyczne</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2024/25</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 4</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 9 ćwiczenia: 1 wykłady e-learning: 10</p> | <p>Liczba punktów ECTS 1.0</p> |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------|--------------------|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | mechanizmy programowania żywieniowego | DET_KPI_W01 | egzamin pisemny |

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

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Ćwiczenia kliniczne, Dyskusja, Seminarium

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|---------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| seminarium | egzamin pisemny | Materiał zawarty w seminariach stanowi część egzaminu pisemnego końcowego |
| ćwiczenia | egzamin pisemny, obserwacja pracy studenta | Materiał zawarty w ćwiczeniach stanowi część egzaminu pisemnego końcowego |

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|---------------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| wykłady e-learning | egzamin pisemny | Materiał zawarty w wykładach e-learning stanowi część egzaminu pisemnego końcowego |

Wymagania wstępne i dodatkowe

obecność na zajęciach obowiązkowa

Praktyka wakacyjna w dziale żywienia szpitala

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2024/25</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 4</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć praktyka: 105</p> | <p>Liczba punktów ECTS 4.0</p> |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

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

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Zajęcia typu Problem Based Learning, Zajęcia praktyczne

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| praktyka | dzienniczek umiejętności praktycznych, obserwacja pracy studenta | Aktywne uczestnictwo w praktyce. Pozytywna opinia opiekuna praktyk. |

Wymagania wstępne i dodatkowe

Obowiązkowa obecność na zajęciach.
Znajomość zasad HACCP, BHP.
Znajomość zasad żywienia zbiorowego.

Praktyka wakacyjna w poradni dietetycznej

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2024/25</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 4</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć praktyka: 105</p> | <p>Liczba punktów ECTS 4.0</p> |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C1 | Zdobycie praktycznych umiejętności związanych z planowaniem dietetycznym w zależności od wieku, chorób towarzyszących. Tworzenie schematów żywienia w oparciu o zapotrzebowanie kaloryczne i odżywcze. |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | specyfikę pracy w poradni | DET_KPI_W01, DET_KPI_W03 | obserwacja pracy studenta |
| W2 | role diety oraz postępowania dietetycznego w profilaktyce oraz leczeniu chorób dietozależnych | DET_KPI_W04, DET_KPI_W08 | obserwacja pracy studenta |

| | | | |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|
| W3 | patomechanizmy biorące udział w rozwoju chorób dietozależnych | DET_KPI_W04 | obserwacja pracy studenta |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | ocenić stan odżywienia oraz zapotrzebowania białkowo-energetycznego | DET_KPI_U01, DET_KPI_U03 | dzienniczek umiejętności praktycznych |
| U2 | ułożyć zbilansowany jadłospis dla zdrowego oraz chorego; ułożyć plan leczenia dietetycznego dla osoby niedożywionej, z nadwagą/otyłością oraz z poszczególnymi chorobami | DET_KPI_U03, DET_KPI_U05 | dzienniczek umiejętności praktycznych |
| Kompetencje społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | pracy samodzielnej oraz w zespole interdyscyplinarnym | DET_KPI_K01, DET_KPI_K03 | obserwacja pracy studenta |
| K2 | samokształcenia i poszerzania umiejętności | 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 oraz w lecznictwie otwartym. Wywiad żywieniowy. Identyfikacja oraz analiza problemu zdrowotnego. | W1, W2, W3, U1, U2, K1, K2 | praktyka |
| 2. | Role dietetyka oraz leczenia dietetycznego w leczeniu poszczególnych schorzeń w tym schorzeń dietozależnych. | W1, W2, W3, U1, U2, K1, K2 | praktyka |
| 3. | ocena zapotrzebowania białkowo-kalorycznego; analiza ewentualnych trudności w leczeniu dietetycznym. | W1, W2, W3, U1, U2, K1, K2 | praktyka |
| 4. | Praca pod nadzorem: układanie zbilansowanych zaleceń dietetycznych. | W1, W2, W3, U1, U2, K1, K2 | praktyka |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Zajęcia typu Problem Based Learning, Zajęcia praktyczne

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| praktyka | dzienniczek umiejętności praktycznych, obserwacja pracy studenta | Aktywne uczestnictwo w praktyce. Pozytywna opinia opiekuna praktyk. |

Wymagania wstępne i dodatkowe

Znajomość fizjologii oraz patofizjologii schorzeń przewlekłych.
Umiejętność planowania diet leczniczych. Znajomość aktualnych rekomendacji oraz wytycznych. Ocena stanu odżywienia.
Znajomość wskazań i przeciwwskazań do leczenia żywieniowego.
Znajomość podstaw diagnostyki różnicowej oraz objawów alarmujących. Umiejętność interpretacji podstawowych badań dodatkowych. Zasady współpracy z lekarzem.

Obowiązuje obecność na zajęciach.

Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dania kuchni azjatyckiej

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2024/25</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 4</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć ćwiczenia: 15</p> | <p>Liczba punktów ECTS 2.0</p> |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | specyfikę i charakterystyczne cechy wybranych kuchni kontynentu azjatyckiego. | DET_KPI_W03 | sprawozdanie z wykonania zadania |
| W2 | konsekwencje zdrowotne ze spożywania potraw kuchni azjatyckiej. | DET_KPI_W06 | sprawozdanie z wykonania zadania |

| | | | |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| W3 | produkty oraz rodzaje metod obróbki kulinarnej potrzebnej do zaplanowania typowych dań dla kuchni azjatyckiej i ich wpływ na zawartość składników odżywczych. | DET_KPI_W03, DET_KPI_W06 | sprawozdanie z wykonania zadania |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | zaplanować dietę konkretnej kuchni azjatyckiej (chińskiej, japońskiej, wietnamskiej). | DET_KPI_U03 | sprawozdanie z wykonania zadania |
| U2 | ocenić efekty zdrowotne stosowanej diety kuchni azjatyckiej oraz zmodyfikować ją do potrzeb klienta/pacjenta. | DET_KPI_U03, DET_KPI_U04 | sprawozdanie z wykonania zadania |
| Kompetencje społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | rozpoznawania potrzeb i ograniczeń zdrowotnych oraz społecznych pacjenta. | DET_KPI_K02 | obserwacja pracy studenta |
| K2 | doskonalenia swej wiedzy i konieczności ciągłej edukacji z dziedziny dietetyki oraz jest świadom własnych ograniczeń i wie kiedy należy się skonsultować z innymi specjalistami a także potrafi zachęcić do tego pacjenta | DET_KPI_K01, DET_KPI_K02 | obserwacja pracy studenta |

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| ćwiczenia | obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania | Wykonanie sprawozdań z poszczególnych ćwiczeń. |

Dodatkowy opis

Ocena z przedmiotu jest średnią z ocen cząstkowych otrzymanych z poszczególnych sprawozdań. Kryteria zaliczenia sprawozdania student poznaje na pierwszych zajęciach. Na ocenę bdb student musi uzyskać 95-100% 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

Zaliczony moduł "Podstawy żywienia człowieka".
Obecność na zajęciach jest obowiązkowa.

Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dieta bezglutenowa

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2024/25</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 4</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć ćwiczenia: 15</p> | <p>Liczba punktów ECTS 2.0</p> |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

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

Bilans punktów ECTS

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| ćwiczenia | 15 |
| przygotowanie do ćwiczeń | 8 |
| przygotowanie do zajęć | 8 |
| sporządzenie sprawozdania | 12 |
| zbieranie informacji do zadanej pracy | 8 |
| konsultacje z prowadzącym zajęcia | 8 |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 59 |
| Liczba godzin kontaktowych | Liczba godzin 15 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 15 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

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

Dodatkowy opis

Ocena z przedmiotu jest średnią z ocen cząstkowych otrzymanych z poszczególnych sprawozdań. Kryteria zaliczenia sprawozdania student poznaje na pierwszych zajęciach. Na ocenę bdb student musi uzyskać 95-100% 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

Zaliczony moduł "Podstawy żywienia człowieka"

Obecność na zajęciach jest obowiązkowa.

Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dieta łatwostrawna bogatobiałkowa

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2024/25</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 4</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć ćwiczenia: 15</p> | <p>Liczba punktów ECTS 2.0</p> |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

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

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

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

Dodatkowy opis

Ocena z przedmiotu jest średnią z ocen cząstkowych otrzymanych z poszczególnych sprawozdań. Kryteria zaliczenia sprawozdania student poznaje na pierwszych zajęciach. Na ocenę bdb student musi uzyskać 95- 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

Zaliczony moduł "Podstawy żywienia człowieka".

Obecność na zajęciach jest obowiązkowa.

Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dieta łatwostrawna
niskotłuszczowa
Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2024/25</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 4</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć ćwiczenia: 15</p> | <p>Liczba punktów ECTS 2.0</p> |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

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

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

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

Dodatkowy opis

Ocena z przedmiotu jest średnią z ocen cząstkowych otrzymanych z poszczególnych sprawozdań. Kryteria zaliczenia sprawozdania student poznaje na pierwszych zajęciach. Na ocenę bdb student musi uzyskać 95- 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

Zaliczony moduł "Podstawy żywienia człowieka"
Obecność na zajęciach jest obowiązkowa.

Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dieta ubogoenergetyczna

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2024/25</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 4</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć ćwiczenia: 15</p> | <p>Liczba punktów ECTS 2.0</p> |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | specyfikę diety realizowanej u osób dorosłych wykazujących cechy nadwagi i otyłości. | DET_KPI_W01, DET_KPI_W02 | zaliczenie |
| W2 | zależności między rodzajem wybranej diety a skutkami zdrowotnymi u pacjenta. | DET_KPI_W02 | zaliczenie |

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

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

| | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------|
| 1. | Żywnienie człowieka z nadwagą - dobór odpowiedniej podaży energii oraz składników pokarmowych, odpowiedni dobór produktów spożywczych oraz technik kulinarnych. | W1, W3, U1, U3, K1 | ćwiczenia |
| 2. | Żywnienie z otyłością i otyłością olbrzymią- dobór odpowiedniej podaży energii oraz składników pokarmowych, odpowiedni dobór produktów spożywczych oraz technik kulinarnych. | W1, W2, U2, U3, K2 | ćwiczenia |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

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

Dodatkowy opis

Ocena z przedmiotu jest średnią z ocen cząstkowych otrzymanych z poszczególnych sprawozdań. Kryteria zaliczenia sprawozdania student poznaje na pierwszych zajęciach. Na ocenę bdb student musi uzyskać 95-100% 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

Zaliczony moduł "Podstawy żywienia człowieka".

Obecność na zajęciach jest obowiązkowa.

Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dieta w chorobie wrzodowej i refluksie

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2024/25</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 4</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć ćwiczenia: 15</p> | <p>Liczba punktów ECTS 2.0</p> |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

| | | | |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------|
| W2 | zależności między rodzajem wybranej diety a skutkami zdrowotnymi u pacjenta. | DET_KPI_W03 | zaliczenie |
| W3 | produkty oraz rodzaje metod obróbki kulinarnej potrzebnej do zaplanowania odpowiedniej diety i ich wpływ na zawartość składników odżywczych. | DET_KPI_W03, DET_KPI_W05 | zaliczenie |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | zaplanować dietę dostosowaną do konkretnego przypadku klinicznego. | DET_KPI_U02, DET_KPI_U03 | sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie |
| U2 | dokonać korekty zwyczajowej diety pacjenta dostosowanej do stanu klinicznego pacjenta. | DET_KPI_U02, DET_KPI_U03 | sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie |
| U3 | oceniać efekty stosowanej diety oraz zmodyfikować dietę w zależności od przebiegu choroby. | DET_KPI_U03 | sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie |
| Kompetencje społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | doskonalenia swej wiedzy i konieczności ciągłej edukacji z dziedziny dietetyki. | DET_KPI_K03 | obserwacja pracy studenta |
| K2 | skonsultowania z innymi specjalistami a także zachęcania do tego pacjenta, jak również identyfikowania i rozwiązywania problemów dotyczących pacjentów oraz innych aspektów pracy zawodowej. | DET_KPI_K01, DET_KPI_K03 | obserwacja pracy studenta |

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

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

Dodatkowy opis

Ocena z przedmiotu jest średnią z ocen cząstkowych otrzymanych z poszczególnych sprawozdań. Kryteria zaliczenia sprawozdania student poznaje na pierwszych zajęciach. Na ocenę bdb student musi uzyskać 95- 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

Zaliczony moduł "Podstawy żywienia człowieka".

Obecność na zajęciach jest obowiązkowa.

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

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2024/25</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Okres Semestr 4 | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć ćwiczenia: 15</p> | Liczba punktów ECTS 2.0 |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

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

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

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

Dodatkowy opis

Ocena z przedmiotu jest średnią z ocen cząstkowych otrzymanych z poszczególnych sprawozdań. Kryteria zaliczenia sprawozdania student poznaje na pierwszych zajęciach. Na ocenę bdb student musi uzyskać 95-100% 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

Zaliczony moduł "Podstawy żywienia człowieka". Obecność na zajęciach jest obowiązkowa.

Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dieta wegańska

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2024/25</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 4</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć ćwiczenia: 15</p> | <p>Liczba punktów ECTS 2.0</p> |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | specyfikę diety wegańskiej, jej wady i zalety. | DET_KPI_W03 | zaliczenie |
| W2 | założenia diety wegańskiej. | DET_KPI_W06 | zaliczenie |
| W3 | konsekwencje zdrowotne stosowania diety wegańskiej. | DET_KPI_W06 | zaliczenie |

| | | | |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------|
| W4 | produkty oraz rodzaje metod obróbki kulinarnej potrzebnej do zaplanowania odpowiedniej dla pacjenta diety oraz ich wpływ na zawartość składników odżywczych. | DET_KPI_W03, DET_KPI_W06 | zaliczenie |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | zaplanować dietę wegańską uwzględniając niebezpieczeństwa wynikające z jej stosowania. | DET_KPI_U03 | sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie |
| U2 | ocenić efekty stosowanej diety wegańskiej oraz zmodyfikować ją odpowiednio do potrzeb pacjenta. | DET_KPI_U03, DET_KPI_U04 | sprawozdanie z wykonania zadania, zaliczenie |
| Kompetencje społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | poszerzania swojej wiedzy i konieczności ciągłej edukacji z dziedziny Dietetyki oraz jest świadom własnych ograniczeń i wie kiedy należy skonsultować się z innymi specjalistami. | DET_KPI_K01, DET_KPI_K02 | obserwacja pracy studenta |
| K2 | rozpoznawania potrzeb i ograniczeń zdrowotnych oraz społecznych pacjenta. | DET_KPI_K02 | obserwacja pracy studenta |

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Efekty uczenia się dla przedmiotu | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|-----------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| 1. | Charakterystyka diety wegańskiej - założenia diety. | W1, W4, U2, K2 | ćwiczenia |

| | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|
| 2. | Wartość zdrowotna i odżywcza diety wegańskiej - wady i zalety. | W2, W3, U1, K1 | ćwiczenia |
| 3. | Dobór odpowiednich produktów spożywczych stosowanych w układaniu jadłospisów dla diety wegańskiej. Jej modyfikacja dla konkretnych pacjentów. | W2, W4, U2, K2 | ćwiczenia |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Ćwiczenia komputerowe, Dyskusja, Warsztat

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

Dodatkowy opis

Ocena z przedmiotu jest średnią z ocen cząstkowych otrzymanych z poszczególnych sprawozdań. Kryteria zaliczenia sprawozdania student poznaje na pierwszych zajęciach. Na ocenę bdb student musi uzyskać 95-100% 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

Zaliczony moduł "Podstawy żywienia człowieka". Obecność na zajęciach jest obowiązkowa.

Praktyczny dobór produktów żywnościowych - dieta wegetariańska

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2024/25</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 4</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć ćwiczenia: 15</p> | <p>Liczba punktów ECTS 2.0</p> |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

| | | | |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| W3 | konsekwencje zdrowotne stosowania diety wegetariańskiej. | DET_KPI_W03 | zaliczenie |
| W4 | produkty oraz rodzaje metod obróbki kulinarnej potrzebnej do zaplanowania odpowiedniej diety i ich wpływ na zawartość składników odżywczych. | DET_KPI_W03, DET_KPI_W06 | zaliczenie |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | zaplanować konkretną odmianę diety wegetariańskiej. | DET_KPI_U03 | sprawozdanie z wykonania zadania |
| U2 | ocenić efekty stosowanej odmiany diety wegetariańskiej oraz zmodyfikować ją. | DET_KPI_U03, DET_KPI_U04 | sprawozdanie z wykonania zadania |
| Kompetencje społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | poszerzania swojej wiedzy i konieczności ciągłej edukacji z dziedziny dietetyki oraz jest świadom własnych ograniczeń i wie kiedy należy się skonsultować z innymi specjalistami. | DET_KPI_K01, DET_KPI_K02 | obserwacja pracy studenta |
| K2 | rozpoznawania potrzeb i ograniczeń zdrowotnych oraz społecznych pacjenta. | DET_KPI_K02 | obserwacja pracy studenta |

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

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

Dodatkowy opis

Ocena z przedmiotu jest średnią z ocen cząstkowych otrzymanych z poszczególnych sprawozdań. Kryteria zaliczenia sprawozdania student poznaje na pierwszych zajęciach. Na ocenę bdb student musi uzyskać 95-100% 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

Zaliczony moduł "Podstawy żywienia człowieka".

Obecność na zajęciach jest obowiązkowa.

Dietetyka kliniczna w pediatrii

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki medyczne</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> <p>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2025/26</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 5</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 12 ćwiczenia: 16 wykłady e-learning: 22</p> | <p>Liczba punktów ECTS 3.0</p> |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

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 |
| Kompetencje 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 |
| wykłady 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 | wykłady e-learning |
| 2. | Wskazania i p/ wskazania do żywienia dojelitowego i pozajelitowego. Metody podaży diety do przewodu pokarmowego. | W4 | wykłady e-learning |
| 3. | Nieprawidłowości czynnościowe i anatomiczne przewodu pokarmowego jako przyczyna dolegliwości za strony przewodu pokarmowego u niemowląt | W2 | wykłady e-learning |
| 4. | Biegunki ostre i przewlekłe w postępowaniu dietetycznym | W2 | wykłady e-learning |
| 5. | Postępowanie dietetyczne w chorobach wątroby i dróg żółciowych | W2 | wykłady e-learning |
| 6. | Choroby glutenezależne – patofizjologia różnicowanie i postępowanie dietetyczne | W2 | wykłady e-learning |
| 7. | Alergia pokarmowe i nietolerancje w postępowaniu dietetycznym | W1 | wykłady e-learning |
| 8. | Współczesne poglądy na przyczyny oraz konsekwencje metaboliczne otyłości w wieku rozwojowym | W1, W5 | wykłady e-learning |
| 9. | Przegląd jednostek chorobowych związanych z niedożywieniem i zaburzeniami wzrastania. | W5 | wykłady e-learning |
| 10. | Cukrzyca w wieku rozwojowym – etiopatogeneza, obraz kliniczny, diagnostyka i postępowanie ze szczególnym uwzględnieniem zasad żywienia | W7 | wykłady e-learning |
| 11. | Ostre powikłania cukrzycy – kwasica ketonowa i hipoglikemia | W7 | wykłady 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. | Wybrane choroby endokrynologiczne i metaboliczne w których leczeniu istotną rolę ma żywienie (dyslipidemia, hipoglikemia, zaburzenia gospodarki wapniowo-fosforanowej) -prezentacja przypadków Cz I | W1 | seminarium |
| 17. | Wybrane choroby endokrynologiczne i metaboliczne w których leczeniu istotną rolę ma żywienie (dyslipidemia, hipoglikemia, zaburzenia gospodarki wapniowo-fosforanowej) -prezentacja przypadków Cz II | W1, W5 | seminarium |
| 18. | Czynnościowe zaburzenia przewodu pokarmowego (zaparcia, IBS) | 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 | obserwacja pracy studenta | ocena pracy studentów podczas zajęć w grupach |
| ćwiczenia | obserwacja pracy studenta | obserwacja pracy studenta podczas zajęć praktycznych na oddziale |
| wykłady 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. |

Dodatkowy opis

Kryteria oceny:

- 61-70% - dostateczny
- 71-75% - 3,5

- 76-85% - 4,0
- 86-90% - 4,5
- >91% - bardzo dobry

Student każdorazowo ma obowiązek odrobienia nieobecności poprzez odpowiedź ustną z tematu zajęć na których nieobecność wystąpiła.

Termin odrobienia nieobecności należy ustalić z osobą prowadzącą zajęcia.

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

Kliniczny zarys chorób - postępowanie dietetyczne

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki medyczne</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2025/26</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 5</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się egzamin</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 52 ćwiczenia: 69 wykłady e-learning: 102</p> | <p>Liczba punktów ECTS 10.0</p> |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|

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 |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | Student jest gotów do edukowania pacjentów w zakresie prawidłowej diety w chorobie. | DET_KPI_K03 | obserwacja pracy studenta |
| K2 | Student jest gotów do komunikacji z współpartnerami oraz z pacjentami/klientami przy realizacji zadań związanych z wykonywaniem zawodu dietetyka | DET_KPI_K04, DET_KPI_K05 | obserwacja pracy studenta |
| K3 | Student jest gotów do poszerzania i aktualizowania swojej wiedzy, zgodnie z najnowszymi doniesieniami naukowymi. | DET_KPI_K01, DET_KPI_K05 | obserwacja pracy studenta |

Bilans punktów ECTS

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| seminarium | 52 |
| ćwiczenia | 69 |
| wykłady e-learning | 102 |
| analiza przypadków | 27 |
| przygotowanie do egzaminu | 50 |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 300 |
| Liczba godzin kontaktowych | Liczba godzin 223 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 96 |

* 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 | wykłady e-learning |
| 2. | Dyspepsja czynnościowa i zespół jelita nadwrażliwego | W1, W2, W8 | wykłady e-learning |
| 3. | Celiakia | W8, U7 | wykłady e-learning |
| 4. | Nieswoiste zapalenia jelit | W1, W2 | wykłady e-learning |
| 5. | Choroby wątroby i dróg żółciowych | W1, W2, W8 | wykłady e-learning |
| 6. | Choroby trzustki | W1, W2, W8 | wykłady e-learning |
| 7. | Choroby górnego odcinka przewodu pokarmowego | W1, W2, W8 | wykłady 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 | wykłady e-learning |
| 16. | Postępowanie dietetyczne we wtórnej profilaktyce chorób sercowo-naczyniowych | W1, U5, K1 | wykłady e-learning |
| 17. | Dieta a choroby sercowo-naczyniowe w świetle dotychczasowych badań | K2, K3 | wykłady e-learning |
| 18. | Czynniki ryzyka chorób układu krążenia i strategie profilaktyki w ich zapobieganiu | W1, W9, U1, U5, K1 | seminarium |
| 19. | Ocena zapotrzebowania energetycznego organizmu i utrzymanie zrównoważonego bilansu energetycznego w aspekcie walki z otyłością | W1, W8 | seminarium |
| 20. | Używki a prewencja chorób układu krążenia | U5, K1 | seminarium |
| 21. | Analiza kaloryczna żywności, opracowanie zapotrzebowania kalorycznego, przykłady jadłospisów | W14 | ćwiczenia |
| 22. | Metody stratyfikacji ryzyka u chorych z chorobami układu krążenia - zastosowanie tablic SCORE | U1, U3, K1 | ćwiczenia |
| 23. | Opracowywanie jadłospisów dla pacjentów w zależności od stopnia ryzyka sercowo-naczyniowego | W1, W8, W9, U1, U2, U3, U4, K1 | ćwiczenia |
| 24. | Zasady żywienia u chorych z chorobą wieńcową i nadciśnieniem tętniczym - opracowanie jadłospisów | W1, W11, U1, U2 | ćwiczenia |
| 25. | Immunologia przewodu pokarmowego | W1, W12, U1, K1 | wykłady e-learning |

| | | | |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------|
| 26. | Astma oskrzelowa przewlekła i epizodyczna - manifestacja kliniczna, leczenie | W1, W12, W14, W3, U1 | wykłady e-learning |
| 27. | Alergiczne choroby skóry (pokrzywka, AZS) - manifestacja kliniczna, leczenie | W1, W12, W13, U1, U2, U3, U7 | wykłady e-learning |
| 28. | Wstrząs anafilaktyczny w alergii pokarmowej - patomechanizm, objawy kliniczne, leczenie | W1, W14 | wykłady e-learning |
| 29. | Alergiczny nieżyt nosa i zatok - manifestacja kliniczna, leczenie | W1, W2, U1, U5 | wykłady e-learning |
| 30. | Niedobór IgA a nietolerancja pokarmowa | W1, U3 | wykłady e-learning |
| 31. | Postacie kliniczne nadwrażliwości pokarmowej. | W1 | seminarium |
| 32. | Histamina - alergia i nadwrażliwość | W13 | seminarium |
| 33. | Kontrowersyjne metody diagnostyki alergii pokarmowej | K1, K3 | seminarium |
| 34. | Nowe metody diagnostyczne w alergii i nietolerancji pokarmowej oraz w niedoborach immunologicznych | K3 | seminarium |
| 35. | Suplementy diety a zawartość alergenów ukrytych | W14, U1 | seminarium |
| 36. | Wywiad alergologiczny pod kątem nadwrażliwości pokarmowej | U1, U5 | ćwiczenia |
| 37. | Diety antyniklowa, antysalicylanowa, OAS - zalecenia dietetyczne (poradnictwo); dieta antyhistaminowa, zalecenia dietetyczne, przykładowe jadłospisy | U3, U7 | ćwiczenia |
| 38. | Diagnostyka laboratoryjna in vivo i in vitro alergii pokarmowej (ocena przykładowych wyników) | U7 | ćwiczenia |
| 39. | Starzenie psychologiczne i społeczne oraz stan funkcjonalny i ekonomiczny - wpływ na odrębności odżywiania w starości | W9 | wykłady e-learning |
| 40. | Najczęstsze choroby wieku podeszłego | W1 | wykłady e-learning |
| 41. | Najczęstsze przyczyny zaburzeń odżywiania w geriatricii | W1 | wykłady e-learning |
| 42. | Odrębność przebiegu chorób przewodu pokarmowego w starości | W1 | wykłady e-learning |
| 43. | Otępienie i depresja - problemy w odżywianiu | W1, W9 | wykłady e-learning |
| 44. | Witaminy, makro- i mikroelementy - zapotrzebowanie w starości i ich niedobory | W1, U6 | wykłady e-learning |
| 45. | Zaburzenia wodno-elektrolitowe | W14 | wykłady e-learning |
| 46. | Polifarmakoterapia a stan odżywienia | W1 | wykłady e-learning |
| 47. | Otyłość i nadwaga w starości - rola leczenia dietetycznego | U1, U2, U3, U5 | wykłady e-learning |
| 48. | Odżywianie chorego w terminalnym okresie chorowania w starości | W1 | wykłady 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 geriatricii | U1 | ćwiczenia |
| 58. | Zatrucia i zakażenia pokarmowe | W11, W6, W7, U1, U2 | wykłady e-learning |
| 59. | Wirusowe zapalenia wątroby | W14, W6, W7 | wykłady 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 | wykłady e-learning |
| 64. | Choroby układu nerwowego wymagające swoistego odżywiania: choroby naczyniowe mózgu, wybrane choroby zwyrodnieniowe | W1, W15 | wykłady 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 | wykłady e-learning |
| 68. | Zespół nerczycowy | W5 | wykłady e-learning |
| 69. | Dna moczanowa. Nefropatia cukrzycowa | W2, W5 | wykłady e-learning |
| 70. | Leczenie nerkozastępcze - dializoterapia i transplantacja | W5 | wykłady e-learning |
| 71. | Wpływ schorzeń układu moczowego na stan odżywienia | W5, U1 | wykłady e-learning |
| 72. | Charakterystyka diet mających zastosowanie w chorobach nerek. | U1, U7, K1, K2 | wykłady 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 | wykłady e-learning |
| 77. | Składniki w diecie mające korzystny wpływ na stan układu oddechowego | W1, W4 | wykłady e-learning |
| 78. | Składniki w diecie mające niekorzystny wpływ na stan układu oddechowego | W1, W4 | wykłady 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 | wykłady e-learning |
| 81. | Kliniczny zarys chorób- postępowanie dietetyczne. Chirurgia- cz.2 | W1 | wykłady e-learning |
| 82. | Kliniczny zarys chorób- postępowanie dietetyczne. Chirurgia- cz.3 | W1 | wykłady 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, obserwacja pracy studenta | Egzamin po zakończeniu przedmiotu. Aktywne uczestnictwo w zajęciach. |
| wykłady e-learning | egzamin pisemny | Egzamin po zakończeniu przedmiotu. |

Poradnictwo żywieniowe

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2025/26</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 5</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 10 ćwiczenia: 14 wykłady e-learning: 6</p> | <p>Liczba punktów ECTS 2.0</p> |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

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 |
| wykłady 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 | wykłady 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 | wykłady 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 |
|--------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| wykłady 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.

Obecność na zajęciach jest obowiązkowa.

Praktyka śródroczna w domu pomocy społecznej

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2025/26</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okresy Semestr 5, Semestr 6</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć praktyka: 70</p> | <p>Liczba punktów ECTS 3.0</p> |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C1 | Rola dietetyka w zintegrowanej opiece nad osobami w wieku podeszłym z uwzględnieniem schorzeń, uwarunkowań i ograniczeń związanych z wiekiem. |
| C2 | Planowanie oraz monitorowanie leczenia żywieniowego u osób z wielochorobowością. Interakcje składników diety z lekami. |
| C3 | Poznanie trudności w leczeniu osób w wieku podeszłym oraz z ograniczeniami w żywieniu. |

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:

Analiza przypadków, Zajęcia typu Problem Based Learning, Zajęcia praktyczne

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| praktyka | dziennik praktyk, obserwacja pracy studenta | Aktywne uczestnictwo w praktyce. Pozytywna opinia opiekuna praktyk. |

Wymagania wstępne i dodatkowe

Znajomość fizjologii oraz patofizjologii schorzeń przewlekłych.
Umiejętność planowania diet leczniczych. Znajomość aktualnych rekomendacji oraz wytycznych. Ocena stanu odżywienia.
Znajomość wskazań i przeciwwskazań do leczenia żywieniowego.
Znajomość podstaw diagnostyki różnicowej oraz objawów alarmujących.

Obowiązkowa obecność na zajęciach.

Praktyka śródroczna w poradni dietetycznej

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2025/26</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okresy Semestr 5, Semestr 6</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć praktyka: 105</p> | <p>Liczba punktów ECTS 4.0</p> |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

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 dietytyka oraz leczenia dietytycznego w leczeniu poszczególnych schorzeń. Rola edukacji żywniowej 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 dietytycznym. | W1, W2, W3, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3 | praktyka |
| 4. | Praca pod nadzorem: układanie zbilansowanych zaleceń dietytycznych z uwzględnieniem chorób. | W1, W2, W3, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3 | praktyka |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Praktyka zawodowa, Zajęcia typu Problem Based Learning, Zajęcia praktyczne

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| praktyka | dziennik praktyk, obserwacja pracy studenta | Aktywne uczestnictwo w praktyce. Pozytywna opinia opiekuna praktyk. |

Wymagania wstępne i dodatkowe

Wiedza w zakresie etiopatogenezy, przebiegu klinicznego i podstaw leczenia poszczególnych chorób dietozależnych.
Wiedza na temat składników pokarmowych i ich zapotrzebowania dobowego. Umiejętność oceny stanu odżywienia oraz oceny zapotrzebowania białkowo-kalorycznego z uwzględnieniem schorzeń współtowarzyszących .
Umiejętność interpretacji podstawowych badań laboratoryjnych krwi, stolca. Znajomość objawów alarmujących wymagających diagnostyki lekarskiej.
Znajomość zasad profilaktyki przenoszenia zakażeń, w tym zakażeń na oddziałach szpitalnych.
Obowiązkowa obecność.

Dieta a płodność

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED Brak kategorii ISCED</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2025/26</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

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

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki medyczne</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> <p>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2025/26</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C1 | Zapoznanie studentów z zaletami i wadami modnych diet alternatywnych stosowanych przez ludzi w ostatnich 5 latach. |
| C2 | Przekazanie wiedzy z zakresu specyfiki wybranych diet: ketogeniczna, wegetariańska, kopenhaska, Montigniaca, według grup krwi, okienko żywieniowe- planowanie jadłospisów. |

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

| | | | |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| W1 | zależności pomiędzy rodzajem wybranej diety a skutkami zdrowotnymi u pacjenta | DET_KPI_W01, DET_KPI_W03 | 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 |
| wykłady 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 | wykłady 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. |
| wykłady 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 95- 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. Obecność na zajęciach jest obowiązkowa.

Geny wrażliwe na dietę

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED Brak kategorii ISCED</p> <p>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2025/26</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

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 |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| wykłady 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 | wykłady e-learning |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

E-learning

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

Wymagania wstępne i dodatkowe

Znajomość podstaw biochemii i fizjologii oraz podstaw diagnostyki laboratoryjnej

Karotenoidy w żywieniu i zdrowiu człowieka

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny</p> <p>Klasyfikacja ISCED Brak kategorii ISCED</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2025/26</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> | |
| <p>Okresy Semestr 5, Semestr 6</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć wykłady e-learning: 10 seminarium: 20</p> | <p>Liczba punktów ECTS 2.0</p> |

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C1 | Zapoznanie studentów z podstawowymi, znaczącymi walorami zdrowotnymi karotenoidów, ich znaczeniem w żywieniu człowieka oraz wyjaśnienie koniecznych mechanizmów istotnych do zrozumienia udziału składników chemicznych karotenoidów w procesach biochemicznych – wskazanie korelacji pomiędzy stężeniami karotenoidów od ich spożycia do stężenia karotenoidów i ich metabolitów we krwi i tkankach |
| C2 | Posiadanie wiedzy na temat miejsca występowania naturalnych karotenoidów w suplementach diety takich jak warzywa, owoce a także u zwierząt celem możliwości zaproponowania pacjentowi dozwolonej dawki, ze wskazaniem korelacji stężenia karotenoidów w organizmie ludzkim |
| C3 | Przekazanie słuchaczom wiedzy na temat roli karotenoidów w podstawowych procesach biochemicznych takich jak: proces widzenia, procesy antyoksydacyjne, procesy związane z mikroflorą jelitową, funkcjonowania układu krwionośnego czy pracy skóry. Osiągnięcie wiedzy przez studenta pozwalającej na prawidłową ocenę pro- i antynowotworowego działania karotenoidów na organizm człowieka. |
| C4 | Przygotowanie studentów do umiejętnego korzystania z nowoczesnych źródeł informacji i ich praktycznego zastosowania; analizy danych ilościowych, wnioskowania na podstawie wyników przeprowadzonych doświadczeń, korzystania z danych literatury celem możliwości zaproponowania odpowiedniej diety |
| C5 | Uświadomienie słuchaczom roli różnorodności technik technologii pozyskiwania karotenoidów z produktów naturalnych, także błędów w izolowaniu naturalnych składników, z ich późniejszymi konsekwencjami biologicznym po ich suplementacji |
| C6 | Kształtowanie umiejętności poszukiwania informacji o naturalnych składnikach odżywczych oraz uświadomienie konieczności ciągłego poszerzania wiedzy dotyczącej odpowiedniego stosowania karotenoidów jako suplementów diety |
| C7 | Umiejętność interpretacji przeprowadzonej analizy/diagnostyki - ocena poziomu antyoksydantów, witamin i mikroelementów w profilaktyce i leczeniu chorób |

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | Metody pozwalające na izolację naturalnych karotenoidów z owoców, warzyw, sinic - drobnoustrojów | DET_KPI_W03 | samoocena, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne |
| W2 | Klasyfikacje grup karotenoidów z uwzględnieniem mechanizmu ich działania w przypadku chorób cywilizacyjnych | DET_KPI_W02, DET_KPI_W06 | samoocena, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne |
| W3 | Sposób wyjaśnienia pro- i antynowotworowego działania karotenoidów. | DET_KPI_W01, DET_KPI_W05, DET_KPI_W09 | samoocena, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne |
| W4 | Jak należy interpretować stężenia karotenoidów w diecie ze stężeniami karotenoidów w metabolitach krwi i tkankach - jak zastosować dawki terapeutyczne | DET_KPI_W01, DET_KPI_W04, DET_KPI_W08, DET_KPI_W09 | obserwacja pracy studenta, samoocena, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne |
| W5 | Interakcja karotenoidów z mikroflorą jelitową a także potrafi wyjaśnić rolę karotenoidów w regulacji hormonów steroidowych i efekty ich działania. | DET_KPI_W02, DET_KPI_W04, DET_KPI_W06, DET_KPI_W09, DET_KPI_W10 | samoocena, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne |

| | | | |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| W6 | Rola luteiny w procesie widzenia oraz mechanizmów powiązanych z prawidłowym widzeniem. | DET_KPI_W04, DET_KPI_W05, DET_KPI_W07 | samoocena, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | Wyjaśnić w jaki sposób karotenoidy i ich metabolity wchodzą w interakcję z witaminami rozpuszczalnymi w tłuszczach | DET_KPI_U01, DET_KPI_U03 | samoocena, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne |
| U2 | Wskazać, zaproponować karotenoidy jako leki w różnych przypadkach klinicznych | DET_KPI_U02, DET_KPI_U04, DET_KPI_U06, DET_KPI_U07 | samoocena, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne |
| U3 | Zaproponować dietę ułatwiającą wchłanianie karotenoidów | DET_KPI_U03, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05, DET_KPI_U07, DET_KPI_U08 | samoocena, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne |
| U4 | Wyjaśnić znaczenie karotenoidów w dermatologii i kosmetologii | DET_KPI_U01, DET_KPI_U03 | samoocena, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | Wyjaśnić znaczenie karotenoidów w dermatologii i kosmetologii | DET_KPI_K01, DET_KPI_K02, DET_KPI_K05 | samoocena, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne |
| K2 | Przeprowadzenia rozmowy wspomagającej/utwierdzającej pacjenta co do zasadności zastosowaniu naturalnych związków, jako leków w chorobach nowotworowych, jelitowych czy kardiologicznych. | DET_KPI_K01, DET_KPI_K02, DET_KPI_K03, DET_KPI_K05 | obserwacja pracy studenta, samoocena, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne |

Bilans punktów ECTS

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| wykłady e-learning | 10 |
| seminarium | 20 |
| przygotowanie do zajęć | 5 |
| zbieranie informacji do zadanej pracy | 5 |
| kształcenie samodzielne | 10 |
| przygotowanie do kolokwium | 10 |
| 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. | Budowa i podział karotenoidów. Główne grupy. Występowanie naturalnych karotenoidów - warzywa, owoce, zwierzęta, sinice | W1, W2, U1, K2 | wykłady e-learning |
| 2. | Jak należy interpretować stężenia karotenoidów występujących w diecie ze stężeniami karotenoidów obecnymi w metabolitach krwi i tkankach. Zastosowanie terapeutyczne. Choroby układu krwionośnego. | W1, W2, U2, U3, K2 | wykłady e-learning |
| 3. | Co warto wiedzieć o likopenie? | W2, W6, U3, K2 | wykłady e-learning |
| 4. | Związek pomiędzy podażą i stężeniem karotenoidów krwi a ryzykiem występowania zmian nowotworowych. Właściwości antyoksydacyjne. | W2, W3, W5, U1, U3, K1, K2 | wykłady e-learning |
| 5. | Interakcja karotenoidów z mikroflora jelitową. Rola karotenoidów w przemian metabolicznych i efekty ich działania. | W2, W4, W5, U2, K1, K2 | wykłady e-learning |
| 6. | Suplementy diety - właściwości antyoksydacyjne i prooksydacyjne karotenoidów | W1, W2, W3, U1, U2, K1, K2 | seminarium |
| 7. | Zwyrodnienie plamki żółtej, zaćma. Karotenoidy - luteina cis/trans. | W6, U2, K2 | seminarium |
| 8. | Żółte, zielone i pomarańczowe karotenoidy | W1, W4, U1, K2 | seminarium |
| 9. | Ryzyko raka pęcherza moczowego - dieta antynowotworowa. | W3, U2, U3, K2 | seminarium |
| 10. | Choroby układu naczyniowo-sercowego. | W4, U2, U3, K2 | seminarium |
| 11. | Kosmetyczne zastosowanie karotenoidów - stężenie karotenoidów w skórze. | W2, W4, U4, K1 | seminarium |
| 12. | Karotenoidy jako leki. | W1, W2, W4, U2, K2 | seminarium |
| 13. | Karotenoidy i ich metabolity w interakcjach z witaminami rozpuszczalnymi w tłuszczach. | W1, U1, U2, U3, K1, K2 | seminarium |
| 14. | Bioaktywne składniki diety. | W1, U3, K1, K2 | seminarium |
| 15. | Związki ułatwiające wchłanianie karotenoidów i karotenoidy ułatwiające wchłanianie różnych związków. | U1, K1 | seminarium |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Burza mózgów, Dyskusja, E-learning, Metoda przypadków, Seminarium, Wykład, Zajęcia typu Problem Based Learning, Tutoring, Mentoring

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| wykłady e-learning | obserwacja pracy studenta, samoocena, test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne | Dyskusja na wybrane problemy |

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|---------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| seminarium | test wielokrotnego wyboru, zaliczenie pisemne | Przygotowanie i omówienie problemu medycznego/klinicznego z wykorzystaniem wiedzy na temat działania terapeutycznego karotenoidów |

Dodatkowy opis

Zajęcia obowiązkowe - na zakończenie zaliczenie pisemne na podstawie wybranych zagadnień.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Ukończony kurs - Chemia Żywności oraz Biochemia Żywienia.

Komponowanie jadłospisów w wybranych jednostkach chorobowych z wykorzystaniem komputerowych programów żywieniowych

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED Brak kategorii ISCED</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2025/26</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

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. Wymagana jest obecność studentów na 80% zajęć.

Komunikacja i współpraca z pacjentem

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki medyczne</p> <p>Klasyfikacja ISCED Brak kategorii ISCED</p> <p>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2025/26</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C1 | Zapoznanie studentów z współczesną wiedzą na temat znaczenia psychologii w problemach z odżywianiem . |
| C2 | Przekazanie wiedzy z zakresu znaczenia psychologii w dietetyce |
| C3 | Zapoznanie studentów z współczesną wiedzą na temat współpracy dietetyka z pacjentem. |
| C4 | Rozwój umiejętności komunikacji zawodowej dietetyka pozwalających na uzyskanie efektów w pracy z pacjentem . |

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu: teorie, metody oraz mechanizmy i zależności dotyczące żywienia człowieka, jego uwarunkowań psychologicznych i społecznych oraz zależności pomiędzy psychologią a żywieniem i zdrowiem jednostki i populacji; | DET_KPI_W01 | test |
| W2 | Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu: rolę psychologicznego wsparcia w problematyce żywienia i profilaktyce chorób związanych z nieprawidłowym sposobem żywienia | DET_KPI_W05 | test |
| W3 | Absolwent zna i rozumie zasady skutecznej komunikacji i przekazywania informacji pacjentom w różnym wieku. | DET_KPI_W10 | obserwacja pracy studenta, test |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | Absolwent potrafi dokonać wyboru oraz zastosować psychologiczne metody i narzędzia pozwalające na adekwatne rozpoznanie motywacji klienta/pacjenta oraz zaproponować sposób postępowania żywieniowego optymalny w danej sytuacji. | DET_KPI_U02 | obserwacja pracy studenta, test |
| U2 | 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. | DET_KPI_U04 | obserwacja pracy studenta |
| U3 | Absolwent potrafi skutecznie komunikować się z pacjentami/klientami oraz współpracownikami | DET_KPI_U02 | obserwacja pracy studenta |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | Absolwent jest gotów do profesjonalnego propagowania zasad zdrowego żywienia i zdrowego stylu życia w środowisku zawodowym i otoczeniu społecznym. | DET_KPI_K03 | obserwacja pracy studenta |
| K2 | Absolwent jest gotów do kultywowania i upowszechniania wzorów właściwego postępowania w środowisku pracy i poza nim, podejmowania działań zgodnych z etyką zawodową. | DET_KPI_K04 | obserwacja pracy studenta |

Bilans punktów ECTS

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| seminarium | 15 |
| ćwiczenia | 15 |
| przygotowanie do ćwiczeń | 10 |
| przygotowanie do zaliczenia na ocenę | 10 |

| | |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| kształcenie samodzielne | 10 |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 60 |
| Liczba godzin kontaktowych | Liczba godzin 30 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 15 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Efekty uczenia się dla przedmiotu | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| 1. | Znaczenie psychologii w dietetyce | W1 | seminarium |
| 2. | Emocje i ich regulacja a jedzenia | W1, U1 | seminarium |
| 3. | Relacje między stresem a zachowaniami żywieniowymi | W1, U1 | seminarium |
| 4. | Motywacja i jej rola w procesie odchudzania. Psychologiczne determinanty motywacji. | W1, W2, K1 | seminarium |
| 5. | Psychologiczna problematyka relacji dietetyk - pacjent/klient - co pomaga a co przeszkadza | W3, U3, K1 | ćwiczenia, seminarium |
| 6. | Błędy w komunikacji dietetyk - pacjent/klient | W3, U3, K1, K2 | ćwiczenia, seminarium |
| 7. | Czynniki wpływające na compliance i noncompliance | W3, U2, U3, K2 | ćwiczenia, seminarium |
| 8. | Znaczenie pierwszego wrażenia oraz inne zjawiska związane z komunikacją zawodową | W2, W3, U2, U3, K1 | ćwiczenia, seminarium |
| 9. | Zasady współpracy z różnymi pacjentami/klientami a efekt leczenia. | W3, U3, K1 | ćwiczenia, seminarium |
| 10. | Sposoby komunikowania wsparcia dietetyka oraz praca w kierunku zmiany negatywnych przekonań pacjenta. | W2, U1, U3, K1, K2 | ćwiczenia, seminarium |
| 11. | Prowadzenie rozmowy o problemach ze współpracą. | W2, W3, U2, U3, K1 | ćwiczenia, seminarium |
| 12. | Motywacja do zmiany . Sposoby motywowania do zmiany zachowań. | W3, U3, K1 | ćwiczenia |
| 13. | Zaburzenia odżywiania się ICD-10. | W3, U3, K2 | ćwiczenia, seminarium |
| 14. | Szanse i ograniczenia związane z podtrzymaniem komunikacji zawodowej dietetyka za pośrednictwem zróżnicowanych kanałów komunikacyjnych | W3, U2, U3, K1, K2 | ćwiczenia, seminarium |
| 15. | Komunikacja dietyka w zespole interdyscyplinarnym. | W3, U3, K2 | ćwiczenia, seminarium |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Burza mózgów, Ćwiczenia, Dyskusja, Gra dydaktyczna, Inscenizacja, Praca w grupie, Seminarium

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| seminarium | test | zaliczenie testu (60 %) |
| ćwiczenia | obserwacja pracy studenta | aktywny udział w zajęciach (dyskusje, zadania, odgrywanie scenek) |

Dodatkowy opis

Zaliczenie testu wiedzy - 16 pytań test jednokrotnego wyboru

OCENY:

Max= 16pkt; Minimum do zaliczenia: 9pkt

9-10pkt= dst; 11pkt=dst+; 12-13pkt=db; 14pkt=db+; 15-16pkt=bdb.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Znajomość podstaw psychologii ogólnej.

Umiejętności: Analiza literatury

Kompetencje: Praca w zespole.

Obecność na zajęciach jest obowiązkowa dla zaliczenia przedmiotu.

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

Informacje podstawowe

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED Brak kategorii ISCED</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2025/26</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

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%). |

Dodatkowy opis

Obecność na zajęciach jest obowiązkowa. Dopuszczalne są maksymalnie dwie usprawiedliwione nieobecności, które należy odrobić po porozumieniu z asystentem.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Uzyskanie zaliczenia z kursu Mikrobiologia ogólna i żywności cz. I i cz. II.

Ocena pobrania płynów i występowania odwodnienia w stanie zdrowia i choroby

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED Brak kategorii ISCED</p> <p>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2025/26</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

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 |
| wykłady e-learning | 10 |
| ćwiczenia | 12 |
| sporządzenie sprawozdania | 10 |
| przygotowanie prezentacji multimedialnej | 10 |
| uczestnictwo w zaliczeniu na ocenę | 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 pitnej dla zdrowia człowieka. | W1, U2, K1 | ćwiczenia, seminarium, wykłady 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, wykłady e-learning |
| 3. | Metody oceny pobrania wody oraz występowania odwodnienia w stanie zdrowia i choroby. | W1, U2, K1 | ćwiczenia, wykłady e-learning |
| 4. | Prawidłowe nawodnienie w programowaniu metabolicznym dla kobiet w ciąży oraz matek karmiących. | W1, U1, U2, K1 | ćwiczenia, wykłady 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, wykłady 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, wykłady e-learning |
| 7. | Znaczenie odpowiedniego spożycia płynów dla funkcjonowania poznawczego, zdrowia osób starszych oraz w wybranych jednostkach chorobowych. | W1, W2, U1, U2, K1 | ćwiczenia, seminarium, wykłady e-learning |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Ćwiczenia, E-learning, Metoda przypadków, Praca w grupie, Rozwiązywanie zadań, Seminarium, Wycieczka, 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) |
| wykłady 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 w formie prezentacji multimedialnej.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Wiedza z podstaw żywienia człowieka oraz fizjologii i patofizjologii człowieka.

Piękna i bestia - socjologiczne koncepcje ciała

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2025/26</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okresy Semestr 5, Semestr 6</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć ćwiczenia: 30</p> | <p>Liczba punktów ECTS 2.0</p> |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C1 | Celem kursu jest omówienie społecznego kontekstu zmieniającej się cielesności kobiet. Omówione zostaną zagadnienia związane ze społecznym konstruowaniem ciała, nadawaniem znaczeń starzejącemu się ciału, ingerencjami medycznymi w ciało i estetyzacją ciała. W trakcie kursu uczestnicy będą analizować najnowsze badania poświęcone tej tematyce oraz sami będą mogli zaangażować się badawczo. Uczestnictwo w kursie przybliży rozumienie doświadczenia cielesności kobiet w biegu życia. |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

| | | | |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| W1 | społeczny wymiar zdrowia i choroby, wpływ środowiska społecznego (rodziny, sieci relacji społecznych) i nierówności społecznych oraz społeczno-kulturowych różnic na stan zdrowia, a także rolę stresu społecznego w zachowaniach zdrowotnych i autodestrukcyjnych; | DET_KPI_W08 | obserwacja pracy studenta, projekt |
| W2 | psycho społeczne konsekwencje hospitalizacji i choroby przewlekłej; | DET_KPI_W09 | obserwacja pracy studenta, projekt |
| W3 | metody prowadzenia badań naukowych. | DET_KPI_W13 | obserwacja pracy studenta, projekt |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | komunikować się z pacjentem i jego rodziną w atmosferze zaufania, z uwzględnieniem potrzeb pacjenta i jego praw | DET_KPI_U04, DET_KPI_U05 | obserwacja pracy studenta, projekt |
| U2 | krytycznie oceniać wyniki badań naukowych i odpowiednio uzasadniać stanowisko | DET_KPI_U01 | obserwacja pracy studenta, projekt |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | formułowania wniosków z własnych pomiarów lub obserwacji | DET_KPI_K01 | obserwacja pracy studenta, projekt |

Bilans punktów ECTS

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| ćwiczenia | 30 |
| przygotowanie do ćwiczeń | 15 |
| przeprowadzenie badań empirycznych | 5 |
| analiza materiału badawczego | 5 |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 55 |
| Liczba godzin kontaktowych | Liczba godzin 30 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 35 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Efekty uczenia się dla przedmiotu | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|----------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| 1. | Socjologiczne koncepcje ciała. Ucieleśnianie socjologii. | W1, W2, U1 | ćwiczenia |
| 2. | Wprowadzenie do metod badań społecznych. | W3, U2 | ćwiczenia |

| | | | |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------|
| 3. | Wykorzystanie badań ilościowych w socjologii ciała. Przykłady badań ilościowych w zakresie percepcji ciała kobiecego. | W3, U2, K1 | ćwiczenia |
| 4. | Wykorzystanie badań jakościowych do opisu doświadczeń cielesności. Jak badania jakościowe umożliwiają pogłębienie zrozumienia kobiecości? | W1, W2, U2, K1 | ćwiczenia |
| 5. | Normy cielesności promowane w mediach społecznościowych. | W1, W2, U1, U2, K1 | ćwiczenia |
| 6. | Jak projektujemy ciało? Medykalizacja, kosmetyzacja i obsesja piękna. | W1, W2, W3, U1, U2, K1 | ćwiczenia |
| 7. | Współczesne konstrukcje kulturowe ciąży, narodzin i macierzyństwa. | W3, U1, U2 | ćwiczenia |
| 8. | Ciało kobiece w biegu życia. Starość i starzejące się ciało. | W1, W2, W3, U2, K1 | ćwiczenia |
| 9. | Krucze ciała: doświadczenia chorowania. | W1, W2, W3, U1, U2, K1 | ćwiczenia |
| 10. | Prezentacja projektów i dyskusja. | W1, W2, W3, U1, K1 | ćwiczenia |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Burza mózgów, Dyskusja, Film dydaktyczny, Metoda projektów, Praca w grupie

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| ćwiczenia | obserwacja pracy studenta, projekt | Przygotowanie i przedstawienie projektu badawczego. |

Wymagania wstępne i dodatkowe

Brak wymagań wstępnych.

Planowanie diet leczniczych w wybranych jednostkach chorobowych

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu, Nauki medyczne</p> <p>Klasyfikacja ISCED Brak kategorii ISCED</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2025/26</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

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. | S1. Interakcje pomiędzy lekami a składnikami diety. Najczęściej stosowane grupy leków w kontekście masy ciała i ryzyka niedożywienia S2. Niedoczynność tarczycy. Alkoholizm. Interpretacja i wykorzystanie wyników badań dodatkowych w optymalizacji diety S3. Niealkoholowe stłuszczenie wątroby i nadciśnienie tętnicze S4. Insulinooporność i zespół PCOS – planowanie diety. Sen jako element zdrowego stylu życia S5. Choroby autoimmunologiczne towarzyszące cukrzycy. | W1, W2, W3, W4, W5, W6 | seminarium |
| 2. | Ćw 1. Interakcje pomiędzy lekami a składnikami diety. Najczęściej stosowane grupy leków w kontekście masy ciała i ryzyka niedożywienia Ćw 2. Niedoczynność tarczycy. Alkoholizm. Interpretacja i wykorzystanie wyników badań dodatkowych w optymalizacji diety Ćw 3. Niealkoholowe stłuszczenie wątroby i nadciśnienie tętnicze Ćw 4. Insulinooporność i zespół PCOS – planowanie diety. Sen jako element zdrowego stylu życia Ćw 5. Choroby autoimmunologiczne towarzyszące cukrzycy. | 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

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki medyczne</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2025/26</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

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

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki medyczne</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2025/26</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

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. Wymagane procedury. Monitorowanie 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, Ćwiczenia kliniczne, 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 |

Wymagania wstępne i dodatkowe

Wiedza w zakresie etiopatogenezy, przebiegu klinicznego i podstaw leczenia poszczególnych chorób dietozależnych, niedożywienia oraz zespołu ponownego odżywienia.

Wiedza na temat składników pokarmowych i ich zapotrzebowania dobowego. Umiejętność oceny stanu odżywienia oraz oceny zapotrzebowania białkowo-kalorycznego z uwzględnieniem schorzeń współtowarzyszących .

Umiejętność interpretacji podstawowych badań laboratoryjnych. Znajomość objawów alarmujących wymagających diagnostyki lekarskiej.

Znajomość zasad profilaktyki przenoszenia zakażeń, w tym zakażeń na oddziałach szpitalnych.

Obowiązkowa obecność.

Postępowanie dietetyczne w chorobach skóry

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki medyczne</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2025/26</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okresy Semestr 5, Semestr 6</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 8 ćwiczenia: 2 wykłady e-learning: 10</p> | <p>Liczba punktów ECTS 1.0</p> |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

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 |
| wykłady 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. | <p>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)</p> | W1, U1, K1 | ćwiczenia, seminarium, wykłady 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 |
| wykłady e-learning | praca pisemna | Na podstawie wysłuchanych wykładów i udziale w ćwiczeniach student przygotowuje pracę pisemną |

Wymagania wstępne i dodatkowe

podstawy alergologii oraz immunologii

Religia a praktyki żywieniowe – kuchnie wybranych tradycji religijnych

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> <p>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2025/26</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

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 |
| wykłady 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. (2 godz.) Religia jako część kultury. Geneza religii, podziały, typologie. Przegląd systemów religijnych. | W1, U1, K1 | wykłady e-learning |
| 2. | Religia jako zmienna w badaniach nad stylem życia i zdrowiem. (2 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 | wykłady 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 | wykłady 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 | wykłady 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 | wykłady 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 | wykłady 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. |
| wykłady e-learning | zaliczenie pisemne | Zaliczenie pisemne sprawdzające wiedzę teoretyczną z przedmiotu. 30 pytań testowych jednokrotnego wyboru bazujących na informacjach z wykładów i zalecanym piśmiennictwie. Próg zaliczenia: 60%. Skala ocen: 18-20 punktów - dostateczny 20,5-22,5 punkty - dostateczny plus 23-25 punktów - dobry 25,5-27,5 punktów - dobry plus 28-30 punktów - bardzo dobry |

Wymagania wstępne i dodatkowe

Zaliczony kurs Socjologia medycyny

Otyłość u dzieci i młodzieży od profilaktyki po leczenie dietetyczne

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki medyczne</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> <p>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2025/26</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

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 |
| wykłady e-learning | 8 |
| przygotowanie projektu | 7 |
| przygotowanie do zajęć | 3 |
| 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 | wykłady e-learning |
| 2. | Niedobory składników odżywczych w otyłości | W1, W2, W3 | wykłady e-learning |
| 3. | Współpraca lekarza i dietetyka w diagnostyce i leczeniu insulinooporności oraz jej konsekwencji u młodzieży z otyłością | W2 | wykłady e-learning |
| 4. | Zapobieganie otyłości- programy prewencji w praktyce | W1, W2, W4 | wykłady e-learning |
| 5. | Tworzenie programu profilaktyk otyłości | W2, U3, K1 | ćwiczenia |
| 6. | Wywiad dietetyczny w praktyce | W3, K1 | ćwiczenia |
| 7. | Leczenie dietetyczne otyłości cz. I -Prawidłowa diagnoza dietetyczna, wyznaczanie celów terapii i metod ich osiągnięcia | U1, U3, K1, K2 | ćwiczenia |
| 8. | Leczenie dietetyczne otyłości cz. II- Poprawne konstruowanie zaleceń | U1, U2, U3, K3 | ćwiczenia |
| 9. | 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 |
| wykłady e-learning | prezentacja przypadku klinicznego | Ocena opracowanego przypadku klinicznego |

Wykorzystanie danych z badań naukowych w praktyce dietetycznej

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> <p>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2025/26</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C1 | Zapoznanie studentów z zasadami oceny i wykorzystania wyników badań naukowych w praktyce dietetyka. |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

| | | | |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| W1 | Ma wiadomości na temat źródeł wiedzy naukowej i profesjonalnej, przydatnych w dietetyce i naukach pokrewnych, zna kryteria oceny wiarygodności informacji i interpretacji wyników badań. | DET_KPI_W13 | obserwacja pracy studenta, odpowiedź ustna, projekt |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | Potrafi korzystać ze źródeł informacji dotyczących nauk klinicznych, w tym z baz danych; ocenia wiarygodność informacji naukowej; potrafi dokonać analizy i interpretacji wyników badań naukowych. | DET_KPI_U01 | obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, prezentacja przypadku klinicznego, projekt |
| 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, projekt |

Bilans punktów ECTS

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| seminarium | 14 |
| wykłady 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 | wykłady e-learning |
| 2. | Kryteria oceny wiarygodności danych z pierwotnych badań naukowych (4h). | W1 | wykłady e-learning |
| 3. | Interpretacja wyników badań naukowych. | W1 | wykłady e-learning |
| 4. | Kryteria oceny wiarygodności wtórnych źródeł informacji i interpretacja wyników (przeglądy systematyczne). | W1 | wykłady e-learning |

| | | | |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------|
| 5. | Wykorzystanie przeglądów systematycznych; metodologia GRADE. | W1 | wykłady e-learning |
| 6. | Wytyczne a praktyka kliniczna. | W1 | wykłady e-learning |
| 7. | Obecna praktyka w zakresie wykorzystania danych naukowych w żywieniu. | W1 | wykłady 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, Metoda projektów, Praca w grupie, Seminarium, Warsztat, Wykład

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| seminarium | obserwacja pracy studenta, ocena grupy, odpowiedź ustna, prezentacja przypadku klinicznego, projekt | Ocena wiedzy i umiejętności: przygotowanie prezentacji i dokumentacji z mini-projektu realizowanego w małej grupie - kryteria oceny zostaną podane w czasie zajęć. Zaliczenie może uzyskać student, który otrzyma >50% punktów. Zaliczenie poprawkowe 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. 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 |
| wykłady e-learning | obserwacja pracy studenta, odpowiedź ustna, projekt | Zaliczenie wszystkich zadań umieszczonych na platformie e-learning |

Dodatkowy opis

Warunkiem uzyskania zaliczenia 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 przygotowania prezentacji i dokumentacji z mini-projektu realizowanego w małej grupie.
- Student zobowiązany jest przychodzić punktualnie na zajęcia.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Obecność obowiązkowa na wszystkich zajęciach

Wykorzystanie programu Excel do tworzenia baz danych oraz ich analizy i prezentacji

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny</p> <p>Klasyfikacja ISCED Brak kategorii ISCED</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2025/26</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C1 | Nauczenie studentów jak mogą w programie Excel stworzyć bazę danych oraz wykorzystać ten program do tworzenia raportów, prezentowania wyników zarówno w zbiorczych tabelach jak i na wykresach a także jak użyć go do prostych analiz. |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

| | | | |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| W1 | rozumie pojęcia związane z danymi i podstawowymi statystykami służącymi do ich opisu | DET_KPI_W04 | obserwacja pracy studenta, odpowiedź ustna, praca pisemna, projekt, samoocena |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | potrafi przygotować i opracować bazy danych dotyczących żywienia | DET_KPI_U06, DET_KPI_U08 | obserwacja pracy studenta, odpowiedź ustna, praca pisemna, projekt, samoocena |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | potrafi wyciągać z danych informacje, które mogą wpłynąć na podejmowane przez niego decyzje zawodowe | DET_KPI_K01, DET_KPI_K02 | obserwacja pracy studenta, odpowiedź ustna, praca pisemna, projekt, samoocena |

Bilans punktów ECTS

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| seminarium | 10 |
| ćwiczenia | 20 |
| przygotowanie projektu | 10 |
| przygotowanie prezentacji multimedialnej | 5 |
| zbieranie informacji do zadanej pracy | 5 |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 50 |
| Liczba godzin kontaktowych | Liczba godzin 30 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 20 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Efekty uczenia się dla przedmiotu | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| 1. | Omówienie i przeciwiczenie w Excelu danych z: kwestionariuszy, urządzeń pomiarowych i innych informacji gromadzonych w bazach danych. | W1, U1 | ćwiczenia |
| 2. | Przećwiczenie sprawdzania poprawności danych i przykładowych ułatwień przy wprowadzaniu danych. | U1 | ćwiczenia |

| | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
| 3. | Sprawdzanie, przeszukiwanie, wybieranie, grupowanie podsumowywanie informacji dla zarówno dla pojedynczych jak i kilku zmiennych/pomiarów/pytań. | U1 | ćwiczenia |
| 4. | Tabelaryczne i graficzne prezentowanie wyników wraz z ich interpretacją. | W1, U1 | ćwiczenia |
| 5. | Opracowanie i zaprezentowanie na podstawie zdobytych na ćwiczeniach umiejętności wyników dla przygotowanych przez studentów baz danych. | W1, U1, K1 | seminarium |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Burza mózgów, Ćwiczenia komputerowe, Dyskusja, E-learning, Metoda projektów, Praca w grupie, Seminarium

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| seminarium | odpowiedź ustna, praca pisemna, projekt | Przygotowanie przez studenta projektu, opisanie go i zaprezentowanie według informacji podanych przez prowadzącego. |
| ćwiczenia | obserwacja pracy studenta, samoocena | Wykonanie poprawnie wszystkich ćwiczeń podczas zajęć praktycznych. |

Wymagania wstępne i dodatkowe

Brak.

Seminarium licencjackie - prace poglądowe

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> <p>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2025/26</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

| | | |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 6</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 8</p> | <p>Liczba punktów ECTS 16.0</p> |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|

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

| 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

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> <p>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2025/26</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

| | | |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 6</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 8</p> | <p>Liczba punktów ECTS 16.0</p> |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|

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

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0413 Zarządzanie i administracja, 0414 Marketing i reklama</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2025/26</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 6</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć ćwiczenia: 10 wykłady e-learning: 10</p> | <p>Liczba punktów ECTS 1.0</p> |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C1 | Przekazanie wiedzy na temat istoty przedsiębiorczości jako postawy, procesu i czynnika decydującego o konkurencyjności jednostek, społeczeństw i gospodarek |
| C2 | Kształtowanie umiejętności w zakresie aktywności biznesowych, gospodarczych i społecznych |

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 | zaliczenie |

| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| U1 | przygotować strategię rozwoju przedsięwzięcia gospodarczego | DET_KPI_U06 | zaliczenie |
| U2 | ocenić ryzyko podejmowania decyzji | DET_KPI_U06 | zaliczenie |
| Kompetencje społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | do nawiązywania relacji biznesowych z podmiotami na rynku | DET_KPI_K04 | zaliczenie |

Bilans punktów ECTS

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| ćwiczenia | 10 |
| wykłady 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 | wykłady e-learning |
| 2. | Typy i cechy przedsiębiorcy | W1 | wykłady e-learning |
| 3. | Proces tworzenia i rozwoju przedsiębiorstwa | W1, U1, U2 | ćwiczenia |
| 4. | Potencjał wzrostowy i innowacyjny przedsiębiorstwa | W1, U1, U2, K1 | ćwiczenia |
| 5. | Środowisko dla przedsiębiorczości, innowacji i kooperacji | W1, U1, U2, K1 | ćwiczenia |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Burza mózgów, Ćwiczenia, Dyskusja, E-learning, Metoda projektów, Metoda przypadków, Rozwiązywanie zadań, Wykład

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|---------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------|
| ćwiczenia | zaliczenie | prawidłowe wykonanie zadań, analiz przypadków, projektu |
| wykłady e-learning | zaliczenie | poprawne przyswojenie treści e-learningu na platformie Pegaz |

Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0412 Finanse, bankowość i ubezpieczenia</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2025/26</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C1 | Zapoznanie słuchaczy z organizacją systemu ochrony zdrowia w Polsce. Zagadnienia prawne i ekonomiczne. |
| C2 | Nabycie przez słuchaczy wiedzy na temat praw pacjentów. |
| C3 | Zaznajomienie słuchaczy z istotnymi, szczegółowymi zagadnieniami prawnymi dotyczącymi ochrony zdrowia. |
| C4 | Przekazanie słuchaczom informacji na temat zasad odpowiedzialności w ochronie zdrowia. |
| C5 | Zapoznanie słuchaczy z uwarunkowaniami prawnymi wykonywania zawodu dietetyka. |

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

| | | | |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------|
| W1 | Znajomość organizacji systemu oraz zasad udzielania i finansowania świadczeń opieki zdrowotnej w kraju. | DET_KPI_W11, DET_KPI_W12 | egzamin pisemny |
| W2 | Znajomość praw pacjenta. | DET_KPI_W11, DET_KPI_W12 | egzamin pisemny |
| W3 | Znajomość zasad odpowiedzialności w ochronie zdrowia. | DET_KPI_W11, DET_KPI_W12 | egzamin pisemny |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | Umiejętność odnalezienia i zinterpretowania regulacji prawnych w dziedzinie ochrony zdrowia. | DET_KPI_U01 | egzamin pisemny |
| U2 | Umiejętność analizy różnych stanów faktycznych w dziedzinie ochrony zdrowia pod kątem ich zgodności z prawem. | DET_KPI_U01 | egzamin pisemny |
| 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 |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| wykłady 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 | wykłady e-learning |
| 2. | Sposoby finansowania świadczeń opieki zdrowotnej. | W1 | wykłady e-learning |
| 3. | Zasady udzielania świadczeń zdrowotnych i prawa pacjenta. | W2, U1, U2, K1 | wykłady e-learning |

| | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------|
| 4. | Zasady udzielania świadczeń opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych. | W1, W2, U1, U2, K1 | wykłady e-learning |
| 5. | Podstawy odpowiedzialności karnej i cywilnej w ochronie zdrowia. | W3, U2 | wykłady e-learning |
| 6. | Wybrane zagadnienia szczegółowe w ochronie zdrowia. | W1, U1 | wykłady e-learning |
| 7. | Status prawny zawodu dietetyka. | U1, K1 | wykłady e-learning |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

E-learning, Wykład, Wykład z prezentacją multimedialną

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|--------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| wykłady 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

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki medyczne</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2025/26</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 6</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 6 ćwiczenia: 4 wykłady e-learning: 10</p> | <p>Liczba punktów ECTS 1.0</p> |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

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 |
| wykłady 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. | Wielonienasycone kwasy tłuszczowe w chorobach sercowo-naczyniowych. | W1, W11, W12, W2, W3, W4, W8, U1, U13, U17, U2, U9, K1, K10, K14, K5 | wykłady e-learning |
| 2. | Wpływ skażenia środowiska na występowanie chorób cywilizacyjnych. | 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 | wykłady 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 | wykłady 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 | wykłady e-learning |
| 5. | Dieta chorego z niewydolnością serca. | 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 | wykłady 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 cywilizacyjnych. | 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 niedokrwienność serca, zawał serca) - zajęcia praktyczne. | 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 |
| 10. | Analiza przypadków klinicznych z chorobami z otyłością i cukrzycą typu 2 - zajęcia praktyczne. | 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 |
| 11. | Analiza przypadków klinicznych z niewydolnością serca - zajęcia praktyczne. | 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, K5, K6, K7, K8, K9 | ćwiczenia |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Burza mózgów, Ćwiczenia, Ćwiczenia kliniczne, Dyskusja, E-learning, Praca w grupie, Seminarium, Wykład, Zajęcia typu Problem Based Learning, 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 |

| Rodzaj zajęć | Formy zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|---------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| ćwiczenia | obserwacja pracy studenta, odpowiedź ustna | obecność na zajęciach |
| wykłady 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

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia pierwszego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów praktyczny</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0421 Prawo</p> | <p>Cykl dydaktyczny 2023/24</p> <p>Rok realizacji 2025/26</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność obowiązkowy</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <p>Okres Semestr 6</p> | <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 10 ćwiczenia: 10</p> | <p>Liczba punktów ECTS 1.0</p> |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

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 |